

FISHER & PAYKEL

FOUR AEROTECH

Modèles de série OB30

GUIDE DE L'UTILISATEUR

CA

Ce guide de l'utilisateur accompagne le 'Guide de démarrage rapide' fourni avec votre four.

Pour obtenir les instructions d'utilisation et commencer à utiliser votre nouveau four, consultez votre 'Guide de démarrage rapide'.

En cas de perte de votre 'Guide de démarrage rapide', vous pouvez le télécharger à partir de notre site Web local, à l'adresse indiquée sur la couverture arrière.

Reportez-vous au 'Guide de démarrage rapide' pour obtenir des informations sur :

- Le réglage de l'horloge
 - Les commandes
 - Le positionnement des grilles
 - Le conditionnement du four avant la première utilisation
 - L'utilisation de la minuterie
-

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Guide de cuisson	8
Fonctions du four	11
Tableaux de cuisson	16
Cuisson automatique	26
Utilisation de la sonde thermique	30
Réglages de préférence de l'utilisateur	32
Réglage de mode Sabbath	34
Entretien et nettoyage	36
Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage	42
Dépannage	46
Codes d'erreur	51
Garantie et réparation	53

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays 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 à l'adresse indiquée sur la couverture arrière ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

4 Consignes de sécurité et mises en garde

Votre four a été soigneusement conçu pour fonctionner de façon sécuritaire lors des procédures de cuisson normales. Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation du four :

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

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

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.

Rangement dans l'appareil et sur celui-ci : ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.

Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance.

Utilisez des gants de cuisine ou toute autre protection lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four ou les plats.

Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher ou laisser les vêtements ou toute autre matière inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient refroidi.

Les autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures – notamment, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.

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

⚠ MISE EN GARDE!**Risque de coupure**

Attention, certains bords sont tranchants.

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

Consignes de sécurité importantes

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous :

- *Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.*
- *Installation appropriée : veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.*
- *Interrupteur de sectionnement : veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.*
- *Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.*
- *Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.*
- *Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.*
- *Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.*
- *Portez des vêtements convenables. Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.*
- *Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.*
- *N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Éteufez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.*

Consignes de sécurité importantes

- *Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.*
- *Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.*
- *Manipulation sécuritaire des aliments : laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.*
- *N'obstruez jamais les événements du four.*
- *Ne faites pas fonctionner votre appareil en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.*
- *Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent à la base du four suite au fonctionnement du système de refroidissement du four.*
- *Mise en place des grilles du four : positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.*
- *Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.*
- *N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récuser ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient érafler la surface et faire éclater la vitre.*
- *Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.*
- *N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four.*
- *Modèles à fours doubles uniquement : Vous pouvez uniquement effectuer un cycle d'auto-nettoyage dans un four à la fois; pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'autre four ne peut pas être utilisé.*

Consignes de sécurité importantes

- *Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, retirez les grilles du four, les rayons latéraux et tous les autres plats/ustensiles de cuisson, puis essuyez les déversements d'aliments ou dépôts de graisse importants.*
- *Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.*
- *Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.*
- *Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient vouloir au-dessus du four. Les enfants risqueraient de se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.*
- *N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.*
- *Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions du fabricant des plats.*
- *La « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » requiert que les entreprises avertissent les clients de l'exposition potentielle à des substances qui sont reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Pendant le cycle d'auto-nettoyage du four, de petites quantités de produits chimiques nocifs se dégagent de l'isolation et de la décomposition des aliments. Une exposition considérable à ces substances peut causer le cancer et des anomalies congénitales. Pour réduire l'exposition, aérez avec une hotte ou une fenêtre ouverte et essuyez tout déversement d'aliments excessif avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.*

8 Guide de cuisson

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre four Fisher & Paykel propose de nombreuses caractéristiques qui feront de la cuisson une expérience exceptionnelle :

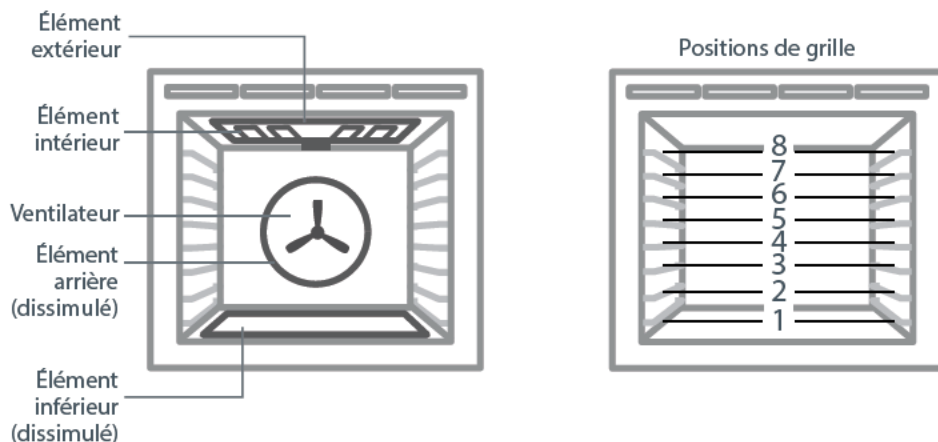
- une multitude de fonctions de four
- une fonction d'auto-nettoyage pratique – consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage'
- des commandes et affichages intuitifs
- des halos illuminés autour des boutons pour fournir une indication visuelle

Avant de commencer

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez les matériaux d'emballage et mettez-les au rebut de manière responsable. Assurez-vous de retirer tous les colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant la livraison. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Vérifiez que tous les accessoires indiqués dans le 'Guide de démarrage rapide' distinct sont fournis.
- Assurez-vous de suivre les instructions de la section 'Réglage de l'horloge et première utilisation' dans le 'Guide de démarrage rapide' distinct avant d'utiliser votre four.

Directives générales

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



CUISSON

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

Guide de positionnement de la grille

Placez vos aliments à cuire sur une grille permettant à la partie supérieure de votre plat de cuisson de se trouver près du centre de la cavité du four.

RÔTISSAGE

- Votre four propose une fonction **Roast** (Rôtir) dédiée (certains modèles uniquement). Elle est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Utilisez la sonde thermique pour obtenir des résultats parfaits. Consultez 'Utilisation de la sonde thermique'.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os.
- La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne de 165 °F / 75 °C.
- Si vous utilisez un sac à rôtir, n'utilisez pas la fonction **Roast** (Rôtir). La saisie initiale est trop chaude pour les sacs à rôtir. Utilisez la fonction **Aero Bake** (Cuire Aero) ou **True Aero** (Aero Pure) et suivez les instructions du fabricant.
- Lors de l'utilisation de la fonction **Roast** (Rôtir), ne couvrez pas votre rôti, car cela empêcherait le processus de saisie de brunir l'extérieur de la viande. Si vous préférez effectuer le rôtissage dans un plat couvert, utilisez plutôt la fonction **Aero Bake** (Cuire Aero) et augmentez la température de 70 °F / 20 °C.
- Faites cuire les gros morceaux de viande à une température inférieure pendant plus longtemps. La viande cuira de manière plus uniforme.
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut. De cette façon, l'arrosage ne sera peut-être pas nécessaire.
- Laissez toujours reposer la viande pendant au moins 10 minutes après le rôtissage afin de laisser les jus se solidifier. Souvenez-vous que la viande continue de cuire pendant quelques minutes après la sortie du four.

Guide de positionnement de la grille

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

CUISSON AU GRILLOIR

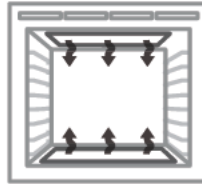
- Cette fonction offre une alternative plus saine à la friture.
- Faites toujours griller les aliments avec la porte du four complètement fermée.
- Si vous utilisez des plats en verre ou céramique, assurez-vous qu'ils peuvent supporter les températures élevées de la cuisson au grilloir.
- Pour éviter de percer la viande et laisser les jus s'échapper, utilisez une pince ou une spatule pour retourner la viande à la moitié du temps de cuisson.
- Appliquez une petite quantité d'huile sur la viande pour la garder humide pendant la cuisson. Vous pouvez également mariner la viande avant la cuisson au grilloir (veuillez toutefois noter que certaines marinades peuvent brûler facilement).
- Lorsque possible, grillez les morceaux de viande d'épaisseur semblable en même temps. Cela permet d'assurer une cuisson uniforme.
- Surveillez toujours vos aliments lors de la cuisson au grilloir pour éviter de les carboniser ou brûler.
- Le système de cuisson au grilloir/rôtissage à trois pièces (certains modèles uniquement) fourni avec votre four (constitué de la lèche-frite, du grillage et de la grille) a été conçu pour réduire les éclaboussures et la fumée, ce qui en fait la solution idéale pour la cuisson au grilloir et le rôtissage. Nous vous recommandons de placer la viande sur le support de cuisson au grilloir/rôtissage (sur le dessus de la lèche-frite et de la grille) pour permettre à l'air chaud de circuler autour de celle-ci. Cela permet de brunir la viande plus uniformément et d'obtenir un résultat semblable à celui d'une rôtisserie. Dans certains cas, vous pourriez souhaiter utiliser seulement deux pièces du système. Par exemple, lors du rôtissage d'une grosse dinde, utilisez uniquement la lèche-frite et la grille pour une meilleure stabilité.

Guide de positionnement de la grille

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

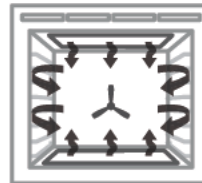
RÉCHAUFFAGE

- Utilisez la fonction **Bake** (Cuire) ou **Aero Bake** (Cuire Aero) pour réchauffer les aliments.
- La fonction **Bake** (Cuire) s'avère particulièrement utile pour réchauffer les pâtisseries, car la chaleur de base aide à rendre leur croûte croquante à nouveau.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds. Cela réduit les risques de contamination par les bactéries néfastes.
- Lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction **Warm** (Chaud) pour les tenir au chaud.
- Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.

**Bake (Cuire)*****éléments supérieur extérieur et inférieur***

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

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

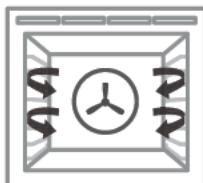
**Aero Bake (Cuire Aero)*****ventilateur et éléments supérieur extérieur et inférieur***

- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud provenant des éléments supérieur extérieur et inférieur afin de le distribuer autour de la cavité du four.
- Les aliments cuits ont tendance à brunir plus rapidement que les aliments cuits à l'aide de la fonction **Bake (Cuire)** conventionnelle.
- Vous pourriez avoir à réduire la durée de cuisson recommandée pour les recettes traditionnelles.
- Utilisez la fonction **Aero Bake (Cuire Aero)** à basse température : 120 °F / 50 °C 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 Aero (Aero Pure)

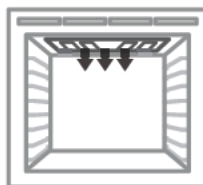
**ventilateur et élément arrière**

- Grâce à l'élément chauffant arrière central et au ventilateur, l'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux, faisant de cette fonction la solution idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Les biscuits cuits sur des grilles différentes sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
- La viande et la volaille sont délicieusement brunies et saisies, tout en demeurant juteuses et tendres.
- Les casseroles sont cuites à la perfection et le réchauffage s'effectue rapidement et efficacement.
- Pendant la cuisson sur plusieurs grilles, il est important de laisser un espace entre les plateaux (p. ex. : utilisez les grilles 3 et 5) afin que l'air puisse circuler librement. Cela permet le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.
- Si vous convertissez une recette de Bake à True Aero, nous vous recommandons de diminuer le temps de cuisson ou de diminuer la température (par exemple, cuire à 350 ° F / 175 ° C = True Aero 320 ° F / 160 ° 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.



(certains modèles Broil (Griller) uniquement)

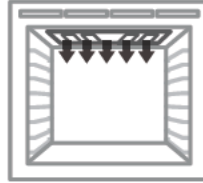
élément supérieur intérieur

- Une chaleur rayonnante intense est produite par l'élément supérieur intérieur. Il y a 9 incréments entre les réglages 'Lo' et 'Hi' (100 % de puissance).
- 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.
- Le halo de température demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de grillage.
- Il s'agit de la meilleure fonction pour apporter la 'touche finale' à de nombreux plats, par exemple le brunissage des gratins de pommes de terre et des frittatas.

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



Maxi Broil (Griller Maxi)



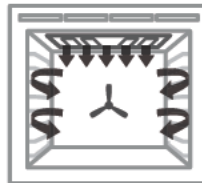
éléments supérieurs intérieur et extérieur

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut. Il y a 9 incréments entre les réglages 'Lo' et 'Hi' (100 % de puissance).
- 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.
- Le halo de température demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de grillage.
- Il s'agit de la meilleure fonction pour apporter la 'touche finale' à de nombreux plats, par exemple le brunissage des gratins de pommes de terre et des frittatas.

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



Aero Broil (Griller Aero)



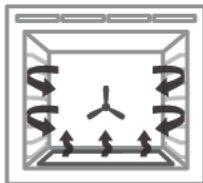
ventilateur et éléments supérieurs intérieur et extérieur

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

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



Aero Pastry (Pâtisserie Aero)



ventilateur et élément inférieur

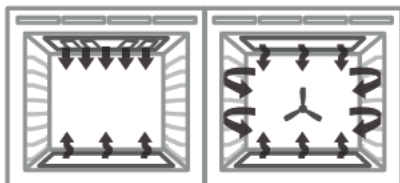
- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans le four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.

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



(certains modèles Roast (Rôtir) uniquement)

ventilateur et éléments supérieur et inférieur

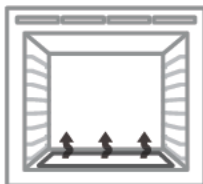


- Un programme en deux temps. La première étape de grillage de 20 minutes saisit et brunit la viande, tout en caramélisant l'extérieur; la température est ensuite diminuée au niveau pré-réglé pour le reste de la cuisson, afin d'offrir un rôti moelleux, juteux et très savoureux.
- Il n'est pas nécessaire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

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



Classic Bake (Cuire Classique)



élément inférieur uniquement

- La chaleur provient uniquement de l'élément inférieur; le ventilateur n'est pas utilisé.
- Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les recettes destinées aux fours plus anciens.
- Faites cuire les aliments sur une seule grille à la fois.
- Le four sera plus chaud dans le haut.

Idéale pour les aliments qui requièrent une cuisson délicate et comportent un fond de pâte, tels que les tartelettes à la crème pâtissière, les tartes, les quiches, les gâteaux au fromage ou n'importe quel aliment ne nécessitant pas une chaleur directe et un brunissage sur le dessus.



Warm (Chaud)

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

- Procure une faible chaleur constante de moins de 195 °F / 90 °C.
- Utilisez cette fonction pour tenir au chaud les aliments cuits ou faire chauffer les assiettes et plats de service. Pour réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids, utilisez une autre fonction du four pour les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis sélectionnez la fonction Warm (Chaud) seulement à ce moment, car cette dernière ne peut pas chauffer à elle seule un aliment froid à une température suffisamment élevée pour éliminer les bactéries néfastes.
- Utilisez la fonction Warm (Chaud) pour l'apprêt du pain. Consultez 'Conseils pour l'apprêt du pain'.



Self Clean (Auto-nettoyage)

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

- Le cycle d'auto-nettoyage élimine les dégâts et saletés habituellement associés au nettoyage des fours.
- Deux cycles d'auto-nettoyage sont disponibles :
 - Auto-nettoyage (durée de 5 heures) pour le nettoyage normal et
 - Auto-nettoyage léger (durée de 4 heures) pour les fours légèrement sales.
- Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' dans le Guide de l'utilisateur pour obtenir plus de détails.

Conseils pour déshydrater les fruits

- Pour obtenir des fruits déshydratés de haute qualité, sélectionnez uniquement des fruits mûrs sans tache.
- Lavez bien les fruits et asséchez-les en tapotant. Épluchez-les, si nécessaire. Les fruits non épluchés prendront plus de temps à sécher. Retirez les noyaux, les queues ou les pépins, si nécessaire. Placez les fruits dans un plateau de cuisson sur une grille du four.
- Nous vous recommandons d'utiliser la fonction **True Aero** (Aero Pure) ou **Aero Bake** (Cuire Aero) à 120 °F / 50 °C.

Conseils pour l'apprêt du pain

- Votre four offre un milieu fermé idéal pour l'apprêt du pain.
 - 1 Sélectionnez la fonction Warm (Chaud).
 - 2 Diminuez la température jusqu'à ce que l'afficheur indique 'Lo'.
 - 3 Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec une pellicule de plastique et/ou un chiffon humide propre.
 - 4 Placez le bol dans le four chauffé à la position de grille 1.

Remarque : certaines recettes vous recommandent de placer de l'eau ou de la glace dans le four avec la pâte à pain durant la cuisson. L'humidité supplémentaire améliore la croûte du pain. Vous devez placer l'eau ou la glace dans un plat résistant à la chaleur sur une grille de four à la position 1 ou 2. Ne placez pas l'eau ou la glace directement sur la sole du four. Ne placez jamais de l'eau, de la glace ou un quelconque plat ou plateau directement sur la sole du four, car cela pourrait endommager l'émail de manière permanente.

16 Tableaux de cuisson

Les recommandations présentées dans les tableaux ci-dessous ne sont que des lignes directrices. De nombreux facteurs affectent la durée et la température exactes requises pour la cuisson, le rôtissage et le grillage. Suivez les instructions de votre recette ou de l'emballage et soyez prêt à ajuster les réglages du four et les temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possible.

Remarque: L'élément de grill peut s'allumer pendant une courte période alors que le four chauffe.

Ce tableau vous aide à faire correspondre vos exigences de cuisson à la fonction de cuisson qui convient le mieux. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Méthode alternative

Cuisson		True Aero (Aero Pure)	Aero Bake (Cuire Aero)	Bake (Cuire)	Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	Classic Bake (Cuire Classique)	Roast (Rôtir)*	Broil (Griller)*	Maxi Broil (Griller Maxi)	Aero Broil (Griller Aero)
Pain (petits pains)	une grille	○	○	●						
	deux grilles	●								
Pain	une grille	○	○	●						
	deux grilles	●								
Biscuits/Muffins/Biscuits sucrés	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Petits gâteaux	une grille	○	●	○						
	deux grilles	●								
Gâteau étagé (moules ronds de 8 po/20 cm ou 9 po/23 cm)	une grille	○		●						
	deux grilles	○		●						
Gâteau des anges		●		○						
Quatre-quarts				●						
Gâteau étagé (moule de 9 x 13 po/23 x 33 cm)		○	○	●						
Gâteau au beurre ou au chocolat		○		●						
Gâteau aux fruits riche				●		○				
Brownie (moule de 9 x 13 po/ 23 x 33 cm)		●		○	○					
Meringues		●		○						
Tarte aux fruits (deux croûtes)			●	○						
Tarte à la citrouille	à partir de zéro congelée			●	○	○				
Tartelette à la crème pâtissière anglaise						●				
Gâteau au fromage au four					●	○				
Crème caramel et crème brûlée (au « bain-marie »)					○	●				
Croûte de tarte					○	●				
Quiche			○	○	●	○				
Pizza			●	○	○					
Lasagne		○	●	○						
Casserole		●	○	○						
Légumes			●	○						
Plat entièrement cuit au four		●								


* Certains modèles uniquement


Ce tableau vous aide à faire correspondre vos exigences de cuisson à la fonction de cuisson qui convient le mieux. Remarque : ● Méthode recommandée ○ Méthode alternative

	True Aero (Aero Pure)	Aero Bake (Cuire Aero)	Bake (Cuire)	Aero Pastry (Pâtisserie Aero)	Classic Bake (Cuire Classique)	Roast (Rôtir)*	Broil (Griller)*	Maxi Broil (Griller Maxi)	Aero Broil (Griller Aero)
Rôtissage									
Rôti de bœuf/porc/agneau**	○	○	○			●			○
Poulet rôti (entier)	○	○	○						●
Poulet rôti (morceaux)	○	○	○				○	○	●
Dinde rôtie	●		○						
Légumes	○	○	○			●			●
Cuisson au grilloir									
Steak/Côtelettes/Escalopes							○	●	
Poisson							○	●	○
Steak haché							○	●	○
Légumes							○	●	○
Toast							○	●	


* Certains modèles uniquement

** Si votre modèle ne possède pas de fonction Roast (Rôtir), nous vous recommandons la fonction Bake (Cuire) pour les gros morceaux de viande ou la fonction Maxi Broil (Griller Maxi) pour les petits morceaux de viande.

 True Aero (Aero Pure)		Grille (simple; multiples)	Temp. °F	Temp. °C	Durée (en min)
Cuisson					
Pain	pain de mie - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	3	350	175	40-50
Pain	pain complet - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones anglais		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre	une grille	4	375	175	6-10
	deux grilles	2 et 6	375	175	7-11
	trois grilles	2, 4 et 6	375	175	8-12
Petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux étagés, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 8 po/20 cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9 po/23 cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moule de 9 x 13 po/23 x 33 cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau éponge sans matières grasses		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Brownie (moule de 8 x 8 po/20 x 20 cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Gâteau des anges (moule à cheminée de 10 x 4 po/25 x 10 cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	350	175	37-47
Meringues		4	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425, puis 375	215, puis 190	20, puis 25
	congelée	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelée	4	375	175	18-25
Lasagne		4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		4	350-375	175-190	30-60

 Aero Bake (Cuire Aero)		Grille (simple; multiples)	Temp. °F	Temp. °C	Durée (en min)
Cuisson					
Pain	pain de mie - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	2	325-350	170-175	35-50
Pain	pain complet - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	2 ou 3	350-375	180-190	30-45
Pain de maïs		4	400-425	210-215	20-25
Biscuits		4	400-425	210-215	8-10
Muffins, larges		3	375	175	20-25
Scones anglais		4	400-425	210-215	8-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petits gâteaux		4	365	185	13-18
Gâteaux étagés, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 8 po/20 cm)	une grille	4	340	170	32-38
	deux grilles	4 et 6	340	170	32-38
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9 po/23 cm)	une grille	4	340	170	27-33
	deux grilles	4 et 6	340	170	27-33
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moule de 9 x 13 po/23 x 33 cm)		4	340	170	32-38
Gâteau éponge sans matières grasses		4	325-350	160-175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	60-75
	préparation pour gâteau	2	325-350	160-175	48-58
Brownie (moule de 8 x 8 po/20 x 20 cm)		4	325-350	160-175	20-25
Meringues		2	250	120	60
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	400, puis 350	200, puis 175	20, puis 25
	congelée	2	350	175	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-12
	congelée	4	375	175	18-20
Lasagne		4	350-375	175-190	35-40
Casserole		3	350	175	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-50

20 Tableaux de cuisson

 Bake (Cuire)	Grille (simple; multiples)	Temp. °F	Temp. °C	Durée (en min)	
Cuisson					
Pain	pain de mie - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	2 ou 3	350	175	40-50
Pain	pain complet - moule à pain de 9 x 5 po/23 x 13 cm	2 ou 3	375	190	35-45
Pain de maïs		4	425	215	22-28
Biscuits		4	425-450	215-230	10-12
Muffins, larges		3	375	175	23-30
Scones anglais		4	425-450	215-230	10-12
Biscuits au sucre		4	375	175	6-10
Petits gâteaux		4	365	185	15-20
Gâteaux étagés, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 8 po/20 cm)	une grille	4	340-350	170-175	32-38
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	32-38
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moules ronds de 9 po/23 cm)	une grille	4	340-350	170-175	27-33
	deux grilles	4 et 6	340-350	170-175	27-33
Gâteau étagé, jaune, blanc et chocolat (moule de 9 x 13 po/23 x 33 cm)		4	340-350	170-175	32-38
Gâteau éponge sans matières grasses		4	350	175	30-40
Quatre-quarts	à partir de zéro	2	325	160	70-80
	préparation pour gâteau	2	350	175	48-58
Gâteau aux fruits riche		4	275-300	135-150	3-6 h
Brownie (moule de 8 x 8 po/20 x 20 cm)	à partir de zéro	4	350	175	20-25
Gâteau des anges (moule à cheminée de 10 x 4 po/25 x 10 cm)	à partir de zéro	1	325-350	160-175	50-60
	préparation pour gâteau	1	325-350	160-175	37-47
Meringues		2	250-270	120-130	60-70
Tarte aux fruits (deux croûtes)	à partir de zéro	2	425, puis 375	215, puis 190	20, puis 25
	congelée	2	375	190	45-65
Pizza	à partir de zéro	4	425-450	215-230	10-15
	congelée	4	375	175	18-25
Lasagne		3 ou 4	350-375	175-190	40-50
Casserole		3	350-360	175-180	60-90
Légumes		3 ou 4	350-375	175-190	30-60

**Aero Pastry
(Pâtisserie Aero)**

Grille Temp. °F Temp. °C Durée (en min)

Cuisson

Fond de pâtisserie	(précuisson)	4	350	175	20-30
Tarte à la citrouille	faites cuire le fond de pâtisserie (précuisson), puis ajoutez la garniture	4, puis 2	350, puis 375	175, puis 190	20-30, puis 30-35
Gâteau au fromage au four	(au « bain-marie »)	3	300	150	55-60
Quiche	faites cuire le fond de pâtisserie (précuisson), puis ajoutez la garniture	4	350	175	20-30, puis 20-30
Pizza	à partir de zéro	4	425	215	10-15
	congelée	4	350	175	18-25
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45

**Classic Bake
(Cuire Classique)**

Grille Temp. °F Temp. °C Durée (en min)

Cuisson

Croûte de tarte	(précuisson)	4	375	190	20-30
Tartelette à la crème pâtissière anglaise		2	430, puis 300	220, puis 150	10, puis 30
Gâteau au fromage au four	(au « bain-marie »)	3	325	160	55-60
Quiche	faites cuire le fond de pâtisserie (précuisson), puis ajoutez la garniture	4	375	190	20-30, puis 30-35
Crème caramel	(au « bain-marie »)	3	350	175	35-40
Crème brûlée	(au « bain-marie »)	3	275	135	40-45
Gâteau aux fruits riche		4	275-300	135-150	3-6 h

**Maxi Broil (Griller Maxi) et****Broil (Griller)***

Grille

Réglage
de grillage

Durée (en min)

Bœuf

Steaks – saignants	7	HI (élevé)	8-10
Steaks – à point	6 ou 7	HI (élevé)	10-15
Hamburger – steak haché	6 ou 7	HI (élevé)	12-15

Agneau

Côtelettes – à point	7	HI (élevé)	15-20
Côtelettes – bien cuites	7	HI (élevé)	20-25

Porc

Côtelettes – bien cuites	7	HI (élevé)	15-20
Rouelle de jambon	6 ou 7	HI (élevé)	15-20
Bacon	7	HI (élevé)	4-7

Saucisses

Saucisses	6 ou 7	HI (élevé)	10-15
-----------	--------	------------	-------

Poisson

Filets	6 ou 7	HI (élevé)	8-12
Entier	6 ou 7	HI (élevé)	15-20

* Certains modèles uniquement

**Aero Broil (Griller Aero)**

Grille

Temp. °F

Temp. °C

Durée (en min)

Bœuf

Rôti désossé 1-4 lb/450-1 800 g	saignant	4	325	160	18-32 par lb/450 g
	à point	4	325	160	25-40 par lb/450 g
	bien cuit	4	325	160	30-55 par lb/450 g

Agneau

Côtelettes – à point	6 ou 7	400-440	200-225	15-20
Côtelettes – bien cuites	6 ou 7	400-440	200-225	20-25
Carré – à point	5	400-410	200-210	20-30

Porc

Côtelettes – bien cuites	6 ou 7	375-410	190-210	20-25
-----------------------------	--------	---------	---------	-------

Poulet

Entier	3	340-360	170-180	30-35 par lb/450 g
Morceaux désossés	5	350-375	175-190	30-50
Morceaux avec os	5	350-375	175-190	30-50

Poisson

Filets	6 ou 7	400-425	200-220	8-12
Entier	6 ou 7	400-425	200-220	15-20

Rôtissage de viande

Nous vous recommandons d'utiliser la sonde thermique pour juger de manière exacte de la cuisson de la viande en fonction de vos préférences. La « durée de cuisson par lb/450 g » est approximative et doit être utilisée uniquement pour estimer le moment où la viande sera prête. La cuisson avec les fonctions ROAST (RÔTIR), TRUE AERO (AERO PURE), AERO BAKE (CUIRE AERO) et AERO BROIL (GRILLER AERO) prendra moins de temps qu'avec la fonction BAKE (CUIRE).

	Grille	Temp. du four °F	Temp. du four °C	Temp. de la sonde** °F	Temp. de la sonde** °C	Durée (minutes par lb/450 g)	Meilleure fonction*
Bœuf							
Rôti désossé – saignant	3	325	160	130-140	54-60	18-32	ROAST (RÔTIR)
Rôti désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	25-40	ROAST (RÔTIR)
Rôti désossé – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	30-55	ROAST (RÔTIR)
Côte de bœuf – saignante	3	325	160	130-140	54-60	15-30	ROAST (RÔTIR)
Côte de bœuf – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST (RÔTIR)
Côte de bœuf – bien cuite	3	325	160	165-175	74-79	25-40	ROAST (RÔTIR)
Gigot d'agneau							
Avec os – à point	3	325	160	150-160	65-70	18-28	ROAST (RÔTIR)
Avec os – bien cuit	3	325	160	165-175	74-79	20-33	ROAST (RÔTIR)
Désossé – à point	3	325	160	150-160	65-70	20-35	ROAST (RÔTIR)
Désossé – bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST (RÔTIR)
Veau							
À point	3	325	160	150-160	65-70	20-43	ROAST (RÔTIR)
Bien cuit	3	325	160	170-175	77-79	25-45	ROAST (RÔTIR)
Poulet							
Entier	3	350-375	175-190	170	75	15-20	TRUE AERO (AERO PURE)

* Remarque : Si votre modèle n'est pas muni de la fonction Roast (Rôtir), nous vous recommandons d'utiliser la fonction Aero Broil (Griller Aero) pour les poulets entiers et les petits morceaux de viande ou la fonction Bake (Cuire) pour les gros morceaux de viande.

** Certains modèles uniquement (peut être achetée séparément).

	Grille	Temp. du four °F	Temp. du four °C	Temp. de la sonde** °F	Temp. de la sonde** °C	Durée (minutes par lb/450 g)	Meilleure fonction
Dinde							
8-15 lb/~3,5-7 kg – sans farce	2	325	160	170	75	12-15	TRUE AERO (AERO PURE)
8-15 lb/~3,5-7 kg – avec farce	2	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO (AERO PURE) TRUE AERO (AERO PURE)
16-24 lb/~7-10 kg – sans farce	1	325	160	170	75	10-15	TRUE AERO (AERO PURE)
16-24 lb/~7-10 kg – avec farce	1	325	160	170	75	15-20	TRUE AERO (AERO PURE)
Porc							
Rôti désossé	3	325	160	160-175	71-79	30-45	AERO BAKE (CUIRE AERO)
Venaison*							
Saignante	4	425	225	120-130	49-54	7½ par 1 po/2,5 cm d'épaisseur	AERO BAKE (CUIRE AERO)
Mi-saignante	4	425	225	130-140	54-60	9 par 1 po/2,5 cm d'épaisseur	AERO BAKE (CUIRE AERO)

*Faites revenir à chaleur élevée dans une poêle à frire huilée avant de faire rôtir. La température interne de la venaison grimpe plus haut en raison de la température de cuisson élevée; par conséquent, les réglages de sonde recommandés sont plus bas que pour les autres viandes de cuisson saignante ou mi-saignante.

** Certains modèles uniquement

- Vous pouvez régler le(s) four(s) de façon à le(s) mettre en marche automatiquement à un moment ultérieur, cuire pendant une durée pré réglée (temps de cuisson), puis le(s) mettre en arrêt automatiquement à une heure d'arrêt pré réglée. Consultez l'exemple et les instructions ci-dessous (étapes 1 à 7).
- Si vous démarrez la cuisson manuellement et souhaitez seulement que le four s'éteigne automatiquement après un temps de cuisson réglé : réglez simplement le temps de cuisson en suivant les étapes 1 à 3 ci-dessous et sélectionnez une fonction et une température. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le temps de cuisson sera terminé.
- Vous pouvez également programmer simplement l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne. Suivez les étapes 4 et 5. Le four s'éteindra automatiquement lorsque l'heure d'arrêt sera atteinte.
- Vous pouvez activer la minuterie en même temps que la cuisson automatique.
- Vous ne pouvez pas utiliser une sonde thermique pendant l'utilisation de la cuisson automatique.
- **Modèles à fours doubles uniquement** : vous pouvez programmer la cuisson automatique pour l'un des fours ou les deux. Lorsque la cuisson automatique est programmée pour un four, vous pouvez continuer d'utiliser l'autre four normalement.

Important!

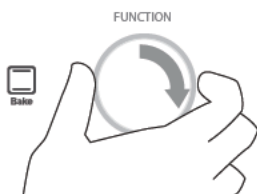
Manipulation sécuritaire des aliments : laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson ou le dégivrage. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant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

Exemple : Il est 11 h 05. Vous souhaitez que vos aliments cuisent pendant 1 heure et qu'ils soient prêts pour l'heure du repas (12 h 30).

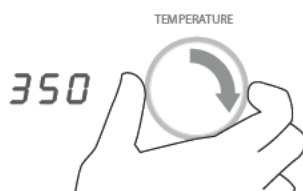
Sélectionnez la fonction et la température

Modèles à fours doubles uniquement :

Pour programmer la cuisson automatique pour un four, appuyez sur la touche de sélection UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).



- 1 Sélectionnez une fonction.
Le halo de la fonction s'allumera en blanc.




- 2a Réglez la température.



- 3 Vérifiez que l'horloge affiche la bonne heure.



- 4a Appuyez deux fois sur la touche de défilement vers la droite ►. Le témoin du temps de cuisson ☼ s'allumera.

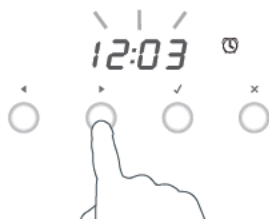
Modèles à fours doubles uniquement : le témoin du four  s'allumera.

- 4b Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.

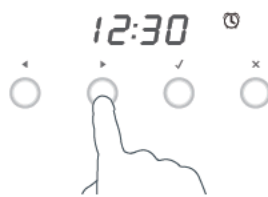


- 5a Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ► pour régler le temps de cuisson. Assurez-vous de prévoir un temps de préchauffage dans votre calcul.
- 5b Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur s'allumera de manière continue.

Programmez l'heure d'arrêt



- 6a Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ► pour atteindre le témoin d'heure d'arrêt ⌚.
- 6b Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur clignotera.





- 7a Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ► pour programmer l'heure à laquelle vous souhaitez que vos aliments soient cuits (l'heure d'arrêt).
- 7b Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer. L'afficheur s'allumera de manière continue.

Modèles à fours doubles uniquement :

Pour programmer la cuisson automatique pour le deuxième four, appuyez sur la touche de sélection UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR) pour sélectionner le deuxième four, puis répétez les étapes 1 à 7 ci-dessus.

Lorsque la cuisson automatique est programmée

- Le four, les lampes et les halos demeureront éteints, mais votre four sera programmé pour la cuisson automatique. Il s'allumera automatiquement à l'heure programmée.
- En l'espace de quelques secondes, l'afficheur indiquera l'heure avec les témoins de temps de cuisson  et d'heure d'arrêt  allumés, ainsi que le témoin du four actuellement sélectionné (*modèles à fours doubles uniquement*).
- Remarque : vous pouvez modifier la fonction et la température du four pendant que la cuisson est en attente de démarrage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et un long signal sonore est émis.



Pour vérifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt programmés

(*Modèles à fours doubles uniquement* : appuyez sur la touche UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR) pour sélectionner le four que vous souhaitez vérifier).

Utilisez les touches de défilement ◀ ▶ .

Pour modifier le temps de cuisson ou l'heure d'arrêt

(*Modèles à fours doubles* : appuyez sur la touche UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR) pour sélectionner le four dont vous souhaitez modifier le réglage).

Utilisez la touche de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le temps de cuisson  ou l'heure d'arrêt , appuyez sur ✓ pour sélectionner l'option que vous souhaitez modifier, puis utilisez les touches de défilement ◀ ▶ pour effectuer la modification. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour afficher l'heure actuelle

Appuyez sur la touche d'annulation × .

Pour annuler la cuisson automatique

Tournez le bouton de fonction à la position *Off (Arrêt)* .

La sonde thermique est fournie avec certains modèles uniquement. Pour les autres modèles, elle peut être achetée séparément. Pour obtenir de plus amples informations ou pour acheter une sonde thermique, communiquez avec le service à la clientèle, contactez un centre de service autorisé ou visitez notre site Web www.fisherpaykel.com.

Utilisation de la sonde thermique

Utilisez votre sonde thermique pour juger avec précision du degré de cuisson de la viande.

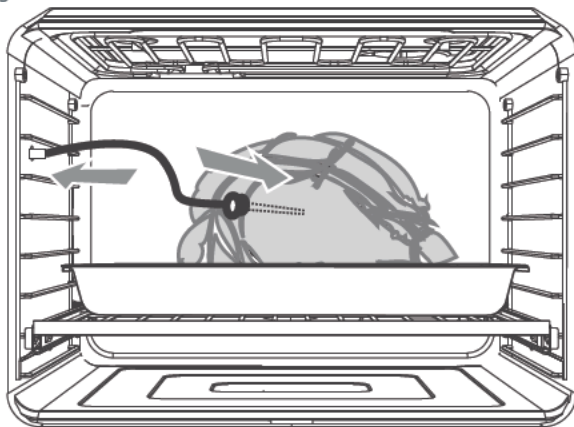
Vous pouvez utiliser la sonde avec n'importe quelle fonction.

Modèles à fours doubles uniquement : vous pouvez utiliser la sonde dans l'un ou l'autre des fours.

Appuyez sur la touche de sélection UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR) pour sélectionner le four que vous souhaitez utiliser, puis suivez les étapes ci-dessous.



- 1 Sélectionnez la fonction du four et la température. Préchauffez le four, si nécessaire. Souvenez-vous que les fonctions Roast (Rôtir) et Aero Broil (Griller Aero) ne requièrent aucun préchauffage.



- 2 Insérez la sonde thermique métallique horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. Assurez-vous que la sonde ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.
- 3 Placez la viande dans le plat à rôtir (ou autre plat adéquat non couvert).
- 4 Une fois le four préchauffé (si nécessaire) à la température de réglage, placez le plat dans le four et insérez la fiche de la sonde thermique dans la prise de sonde, en utilisant un gant de cuisine si le four est chaud. La prise de sonde est située sur le côté gauche du four, entre les positions de grille 4 et 5. Assurez-vous que la sonde est branchée complètement dans la prise, puis fermez la porte du four.



- 4a Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ▶ à 4 reprises; le témoin de la sonde thermique s'allumera et l'afficheur indiquera 148

- 4b Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour confirmer.
- L'afficheur clignotera en indiquant 148.



- 5 Utilisez les touches de défilement ◀ ▶ pour régler la température requise pour la viande (p. ex. : 167 °F / 75 °C).



- 6 Appuyez sur la touche de sélection pour confirmer que :
- le témoin de la sonde thermique demeure allumé
 - l'afficheur alterne entre la température réglée et la température interne de la viande.

Pour annuler le mode de sonde thermique à tout moment

Maintenez la touche d'annulation × enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur retourne à l'heure.

- 7a Une fois la température pré-réglée atteinte :
- un signal sonore sera émis toutes les 15 secondes
 - le four s'éteindra
 - l'afficheur indiquera l'heure.
- 7b Appuyez sur la touche d'annulation × pour annuler le signal sonore.

Conseils pour l'utilisation de la sonde thermique

- Vous pouvez continuer d'utiliser la minuterie pendant l'utilisation de la sonde thermique.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique avec la cuisson automatique.
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de 35-45 °F / 2-8 °C lorsque vous la retirez du four, tenez compte de cette augmentation dans vos calculs. Recouvrez la viande de papier d'aluminium et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer la viande du four (p. ex. : pour l'arrosage), débranchez la sonde thermique de la prise, mais ne la retirez pas de la viande. L'afficheur indiquera -- . Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, réinsérez la fiche de la sonde dans la prise; l'afficheur alternera entre la température pré-réglée et la température interne actuelle de la viande.

Important!

- Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec votre four, vendue par votre détaillant Fisher & Paykel ou remplacée sous garantie par un réparateur autorisé Fisher & Paykel.
- Tenez la sonde thermique par la poignée lors de l'insertion ou le retrait des aliments et le branchement ou le débranchement de la prise de sonde thermique.
- Souvenez-vous de retirer la sonde thermique du four avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Utilisez la sonde uniquement avec des aliments entièrement décongelés.
- Lavez la sonde thermique dans une solution d'eau légèrement savonneuse, sans l'immerger. La sonde n'est PAS lavable au lave-vaisselle.

32 Réglages de préférence de l'utilisateur

Vous pouvez régler votre four de manière à :

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

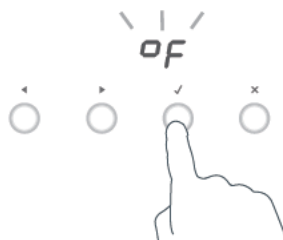
Remarque : Vous ne pouvez pas modifier les réglages de préférence de l'utilisateur pendant que votre four fonctionne ou qu'il est programmé pour la cuisson automatique.

Comment modifier les réglages de préférence



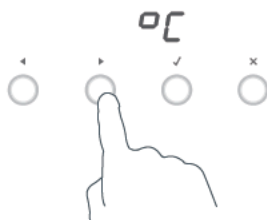
- 1 Vérifiez que le(s) bouton(s) de fonction sont à la position OFF (ARRÊT) et que l'afficheur indique l'heure.
 - Si vous n'êtes pas certain, appuyez deux fois sur la touche d'annulation x.

- 2 Maintenez les touches de défilement ◀ ▶ enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur.

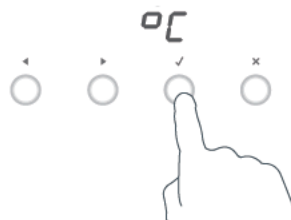


- 3 Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le réglage que vous souhaitez modifier. Reportez-vous au tableau suivant.

- 4 Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour sélectionner le réglage souhaité.
 - L'afficheur clignotera.



- 5 Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ► pour faire défiler les options d'un réglage spécifique. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



- 6a Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour enregistrer la nouvelle option.
6b Pour toutes les options, à l'exception de l'option 'Afficheur désactivé' : appuyez sur la touche d'annulation ✕ pour quitter le menu de préférences de l'utilisateur.

Réglage	Option par défaut	Option(s) alternative(s)	
ÉCHELLE DE TEMPS ET OPTION 'AFFICHEUR DÉSACTIVÉ' <i>Sélectionnez le format d'affichage 24 h ou 12 h (et réglez l'horloge) ou réglez l'option 'Afficheur désactivé' si vous souhaitez uniquement utiliser les fonctionnalités de base de votre four.</i>	24 H 24 Hr	12 H 12 Hr	AFFICHEUR DÉSACTIVÉ ** oFF
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE <i>Sélectionnez les degrés Celsius ou Fahrenheit.</i>	FAHRENHEIT oF	CELSIUS oC	
INDICATIONS SONORES <i>Activation ou désactivation des bips et signaux sonores.*</i>	BIPS/SIGNAUX SONORES ACTIVÉS bP on	BIPS/SIGNAUX SONORES DÉSACTIVÉS bP oF	
LAMPES DE FOUR <i>Éteignez la lampe pendant la cuisson si vous souhaitez économiser de l'énergie ou surprendre vos invités en leur présentant de nouveaux plats!</i>	LAMPES ALLUMÉES PENDANT CUISSON Lt on	LAMPES ÉTEINTES PENDANT CUISSON Lt oF	
RÉGLAGE DE MODE SABBAT	MODE SABBAT DÉSACTIVÉ Sb oF	Consultez 'Réglage de mode Sabbat' pour les instructions.	


* Le signal sonore de la minuterie et les bips d'erreur sont émis même lorsque vous enregistrez l'option BIPS/SIGNAUX SONORES DÉSACTIVÉS.

** Lorsque cette option est enregistrée, vous pouvez continuer d'utiliser le four, la sonde thermique et la minuterie. L'afficheur demeure toutefois éteint. Vous ne pouvez pas régler la cuisson automatique lorsque cette fonction est sélectionnée. Pour quitter cette option et activer l'afficheur, maintenez la touche d'annulation ✕ enfoncée.

34 Réglage de mode Sabbat

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

Lorsque votre four est en mode Sabbat

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

Comment régler le mode SABBAT



- 1 Maintenez les touches de défilement ◀ ▶ enfoncées simultanément pendant 3 secondes pour accéder au menu de préférences de l'utilisateur.



- 2a Appuyez sur la touche de défilement vers la droite ▶ pour atteindre le réglage de mode Sabbat.
- 2b Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner le mode Sabbat.
 - L'option par défaut est 'Mode Sabbat désactivé'.

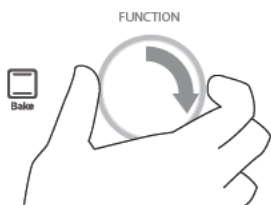


- 3 Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour activer l'option.
- L'afficheur clignotera en indiquant 1:00.

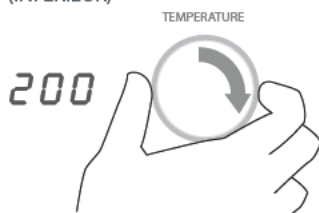


- 4a Appuyez sur les touches de défilement ◀ ▶ pour régler la durée (heures). Vous pouvez régler une durée maximale de 99 heures.

- 4b **Modèles à fours doubles uniquement :**
Sélectionnez le(s) four(s) que vous souhaitez utiliser en appuyant sur la touche de sélection de four UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR)



- 5 Tournez le bouton de fonction à la position Bake (Cuire).



- 6a Réglez la température.

- 6b **Modèles à fours doubles uniquement :**
Si nécessaire, répétez la procédure pour le deuxième four (en appuyant sur la touche UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR) à l'étape 4b)

- 7 Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour l'activer.

L'afficheur, les témoins et les halos des boutons seront éteints et inopérants, mais le four fonctionnera jusqu'à ce que la durée programmée soit écoulée ou que vous quittiez le mode Sabbat.

Pour quitter le mode Sabbat

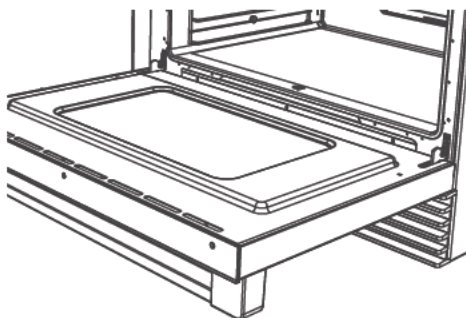
Maintenez la touche d'annulation x enfoncée jusqu'à ce que l'heure apparaisse sur l'afficheur et que le(s) four(s) s'éteigne(nt).

Retrait et remplacement de la porte du four

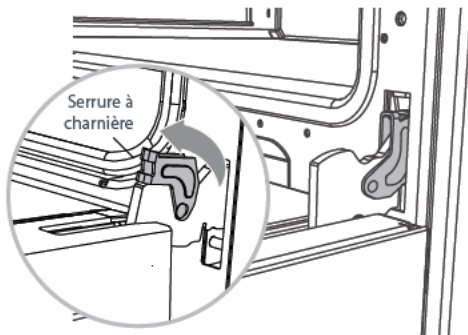
Important!

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

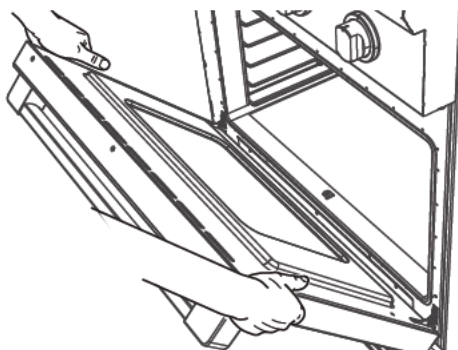
Pour retirer la porte du four



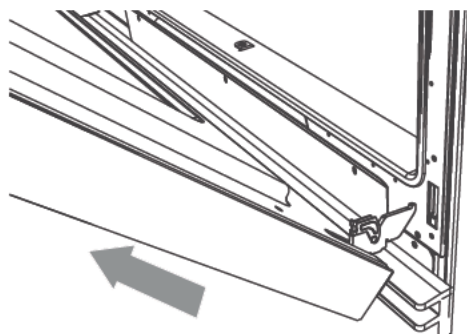
- 1 Ouvrez complètement la porte.



- 2 Ouvrez complètement les leviers des deux côtés.

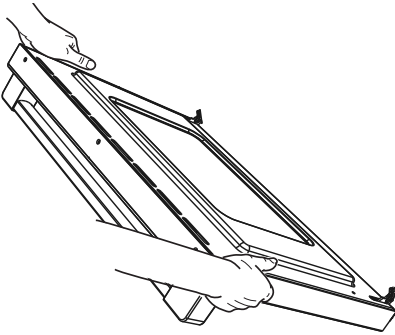


- 3 En maintenant solidement la porte par ses deux côtés, fermez-la d'environ la moitié de sa course.

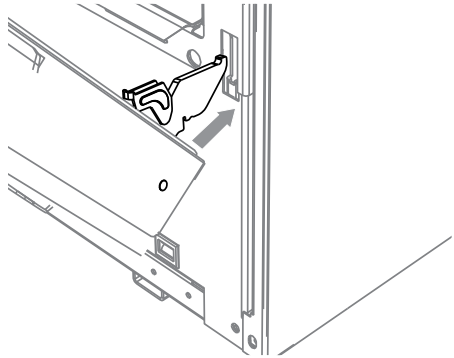


- 4 Désengagez les charnières et retirez la porte. Placez sur une surface protégée.

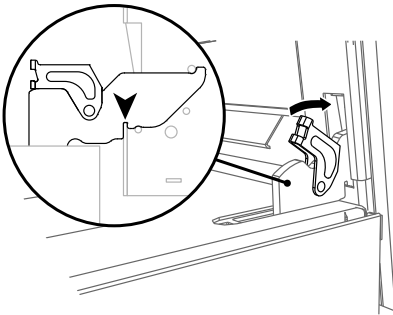
Pour replacer la porte du four



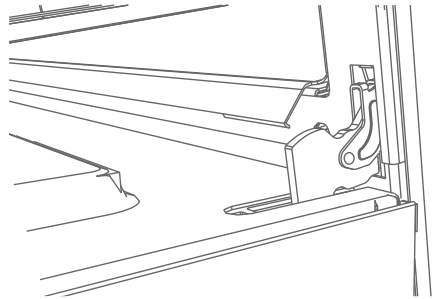
- 1 Maintenez fermement la porte en position à demi ouverte.



- 2 Alignez la languette de la charnière avec les fentes de la charnière, poussez la porte dans les fentes jusqu'à ce que vous sentiez les loquets se positionner de chaque côté.



- 4 Ouvrez complètement la porte et vérifiez que les charnières sont toutes deux fixées par les encoches appropriées, comme indiqué.
- 5 Tournez les verrous en position fermée.



- 6 Fermez la porte du four.

Important!

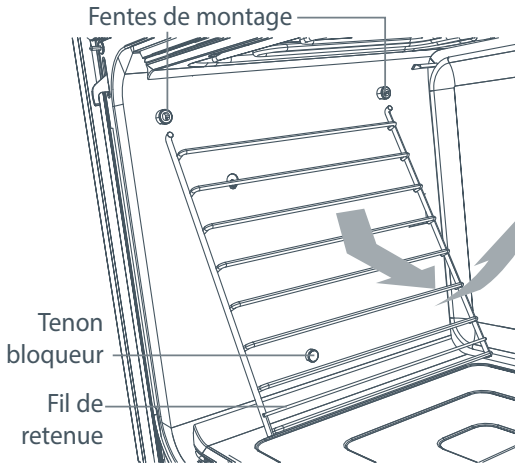
Les verrous de charnière doivent reposer à l'intérieur des fentes. Une installation incorrecte empêchera la fermeture correcte de la porte.

Pour retirer et remettre en place les grilles coulissantes et les rayons latéraux

- 1 Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la par ses deux coins avant (en veillant à saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.
- 2 Pour retirer les rayons latéraux, enfoncez délicatement le fil de retenue sous le tenon bloqueur, puis basculez la paroi la plus basse du rayon latéral vers le haut et l'extérieur en direction du centre du four, jusqu'à ce que le rayon soit pratiquement à l'horizontale. Les broches sur le dessus sortiront en glissant des fentes de montage.
- 3 Pour remettre en place les rayons latéraux, tenez-les pratiquement à l'horizontale et repérez les broches dans les petites fentes de montage situées dans le haut de la cavité du four. Ce faisant, supportez le rayon avec votre main par le dessous, pour vous assurer que les deux broches soient parfaitement installées dans les fentes de montage.
- 4 Abaissez doucement les rayons latéraux et placez délicatement le fil de retenue sous le tenon bloqueur.

Important!

Pour éviter d'ébrécher l'émail, n'abaissez pas les rayons latéraux avant que les broches ne soient complètement insérées dans les fentes.

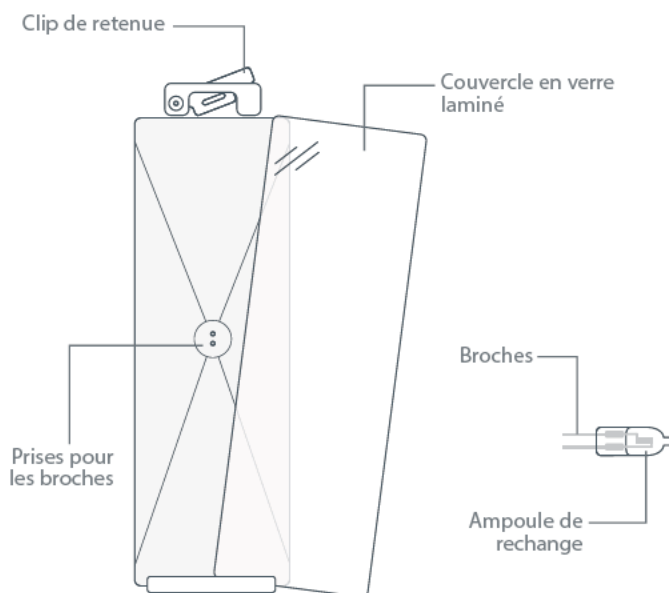


Remplacement des ampoules de lampes du four

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

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

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



Nettoyage manuel

TOUJOURS

- Avant de procéder au nettoyage manuel ou à l'entretien, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire, puis éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.
- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre four.
- Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.
- Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.
- Retirez toujours les grilles du four et les rayons latéraux avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.

JAMAIS

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs, chiffons, tampons à récureur ou laine d'acier abrasifs ou puissants. Certains tampons à récureur en nylon peuvent également causer des égratignures. Vérifiez d'abord l'étiquette.
- N'utilisez jamais de produits pour nettoyer les fours dans un four pyrolytique.
- Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Ne vaporisez jamais de détergent ou de liquide sur les touches du panneau de commande. Le liquide pourrait s'infiltrer derrière les touches et endommager les circuits électroniques.

Quelle pièce?	Comment?	Important!
<i>Cavité du four</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées : <ol style="list-style-type: none"> 1 Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux. 2 Séchez à l'aide d'un chiffon doux. ■ Pour nettoyer les taches tenaces, les salissures « cuites » ou la totalité de la cavité du four : utilisez la fonction d'auto-nettoyage. Consultez 'Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage' pour obtenir les instructions. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage fréquemment.</i> ■ <i>Retirez toujours les rayons latéraux avant un cycle d'auto-nettoyage.</i>
<i>Supports de grille coulissants</i>	Nettoyez avec une solution diluée de détergent et un chiffon humide. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque les glissières sont allongées).	<i>Ne lavez pas les grilles coulissantes au lave-vaisselle, ne les immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne les nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne les laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage, car cela éliminerait la graisse lubrifiante blanche et empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.</i>

Nettoyage manuel

Quelle pièce?	Comment?	<i>Important!</i>
Boutons	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez pour sécher.	<i>N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.</i>
Bande/poignée en acier inoxydable à l'avant de la porte du four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés. ■ Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant ou à polir adéquat pour acier inoxydable. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager la fini de votre four.</i> ■ <i>Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.</i>
Sonde thermique	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Nettoyez après chaque utilisation pour éviter la contamination.</i> ■ <i>Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.</i>
Support de grillage Lèche-frite et grillage Rayons latéraux Plateau de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. ■ Prêtrempez les taches tenaces d'aliments brûlés à l'aide d'une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. ■ À l'exception du plateau de cuisson, ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Ne laissez jamais ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Cela pourrait les décolorer ou les endommager.</i>
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	<i>Ne frottez, n'endommagez ou ne retirez pas le joint d'étanchéité, car il s'agit d'une pièce importante pour assurer le fonctionnement efficace de votre four.</i>
Volets de l'évent du four	Essuyez avec un chiffon humide.	<i>Assurez-vous de ne laisser aucun liquide s'infiltrer dans les volets de l'évent du four.</i>
Vitre de la porte du four	Utilisez une solution de détergent doux et d'eau tiède; utilisez un nettoyant pour vitre afin d'éliminer les taches.	<i>N'utilisez pas de racloirs métalliques tranchants ou de tampons à récurer sur le verre, car cela pourrait égratigner la surface et causer l'éclatement du verre.</i>

42 Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage

- Pendant le cycle d'auto-nettoyage pyrolytique, la température extrêmement élevée brûle et décompose les dépôts de graisse et les saletés. Il ne laisse qu'une petite quantité de cendres que vous éliminerez facilement.
- Sélectionnez l'un des cycles d'auto-nettoyage :
 - **Auto-nettoyage** (5 heures) (pour des saletés normales).
 - **Auto-nettoyage léger** (4 heures) (pour des saletés légères ou localisées).

Modèles à fours doubles uniquement :

- La fonction d'auto-nettoyage peut être utilisée dans un seul four à la fois.
- Pendant le cycle d'auto-nettoyage, vous ne pouvez pas utiliser l'autre four ou programmer la cuisson automatique.

Important!

- *Vous devez nettoyer le carreau de verre intérieur de la porte AVANT de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Le non-respect de cette consigne pourrait causer des taches ou marques permanentes sur le verre de la porte.*
- *N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de dégraissants ou de doublures de four.*
- *N'oubliez pas de retirer les rayons latéraux, les grilles de four, les plateaux et tout autre plat ou ustensile de cuisson du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. S'ils sont laissés dans le four, ils pourraient se décolorer ou être endommagés; les articles faits de matériaux combustibles (par ex. : bois, tissu, plastique) pourraient même s'enflammer.*
- *N'utilisez pas votre four pour nettoyer des pièces diverses.*
- *Assurez-vous que la pièce est bien aérée.*
- *Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, sortez de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.*
- *Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.*
- *La porte du four se verrouillera pendant le cycle d'auto-nettoyage (environ 5 heures).*
- *Si les carreaux de verre de la porte du four présentent des fissures ou des défauts, si le joint d'étanchéité du four est endommagé ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement, ne démarrez pas un cycle d'auto-nettoyage. Appelez un réparateur autorisé ou le service à la clientèle.*

Pour démarrer un cycle d'auto-nettoyage

- 1a Retirez les grilles du four, les rayons latéraux et tous les autres accessoires, plats de cuisson et ustensiles.
- 1b Essuyez tous les déversements. Sinon, les surfaces du four pourraient se décolorer.
- 1c Inspectez le carreau de verre intérieur de la porte de four. S'il est sale (par ex. : des taches grasses y apparaissent), vous devez le nettoyer manuellement avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage. Pour les instructions, consultez 'Entretien et nettoyage'.

Important!

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

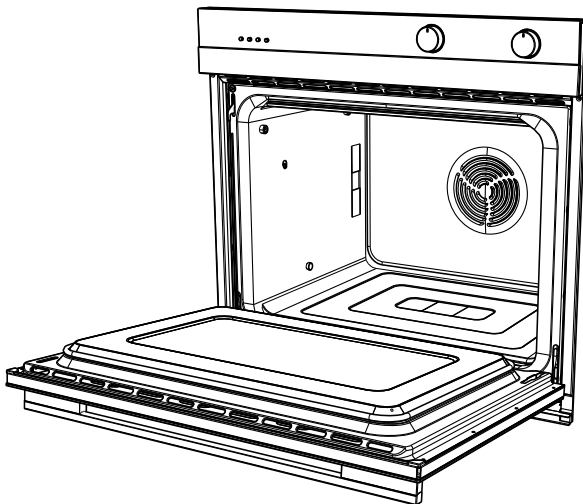
- 2a Fermez complètement la porte du four.

2b *Modèles à fours doubles uniquement :*

Sélectionnez le four à l'aide de la touche UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR).

Important!

Assurez-vous que le bouton de fonction de l'autre four est tourné à la position 'Off' ('Arrêt').



44 Utilisation de la fonction d'auto-nettoyage

- 3 Sélectionnez la fonction **Self Clean** (Auto-nettoyage) .
 - L'afficheur clignotera en indiquant 0:00




- 4 Appuyez une fois sur la touche de défilement vers la droite ► pour le cycle d'auto-nettoyage.
 - l'afficheur clignotera en indiquant 5:00 (5 heures) **ou**Appuyez une deuxième fois sur la touche de défilement vers la droite ► pour le cycle d'auto-nettoyage léger
 - l'afficheur clignotera en indiquant 4:00 (4 heures)
 - L'indicateur de température n'affichera aucune valeur, car la température ne peut pas être réglée.



- 5 Appuyez sur la touche de sélection ✓ pour démarrer le cycle d'auto-nettoyage.
 - Le compte à rebours commencera.
 - Pour votre sécurité, la porte du four se verrouillera automatiquement et demeurera verrouillée pendant le cycle.
 - Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche de sélection ✓ dans les 15 secondes, le four s'éteindra automatiquement. Recommencez à partir de l'étape 3.
 - L'afficheur indiquera **DOOR** (PORTE) si la porte n'est pas fermée correctement. Consultez 'Dépannage'.
Si la porte n'est pas fermée correctement dans les 30 secondes, le four s'éteindra automatiquement.



Pendant le cycle d'auto-nettoyage

- les halos de température et de fonction demeurent éteints.
- la fonction **Self Clean (Auto-nettoyage)**  est allumée.
- l'afficheur indique le compte à rebours de la durée restante.
- la touche d'annulation x s'allume en rouge
(à l'exception du modèle OB30SC).

Lorsqu'un cycle d'auto-nettoyage est terminé

Le four :

- émet un long signal sonore
- s'éteint automatiquement
- déverrouille automatiquement la porte.

Après quelques secondes, l'afficheur indique l'heure.

Vous devez alors :

- 1 attendre que le four soit complètement refroidi
- 2 retirer la cendre grise à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide
- 3 essuyer le four à l'aide d'un chiffon propre et humide
- 4 sécher à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux
- 5 remettre en place les rayons latéraux et les grilles


Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage

Important!

- Vous pouvez annuler un cycle d'auto-nettoyage à tout moment en appuyant sur la touche d'annulation **x**.
- La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire. Cela prendra 40 minutes. N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural). Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.



Pour annuler un cycle d'auto-nettoyage, appuyez sur la touche d'annulation **x**.

- Si le four doit refroidir, le témoin de la fonction **Self Clean (Auto-nettoyage)**  demeurera allumé, l'afficheur indiquera le temps de refroidissement restant, l'indicateur de température affichera des barres en cascade  et la porte demeurera verrouillée.

Modèles à fours doubles uniquement :

Vous ne pouvez utiliser aucun des deux fours avant que le four effectuant le cycle d'auto-nettoyage n'ait refroidi.




- Une fois refroidi, le four s'éteint, la porte se déverrouille, un long signal sonore est émis et l'afficheur indique l'heure.
- Nous ne recommandons pas d'annuler un cycle d'auto-nettoyage et d'en redémarrer un autre immédiatement.

Tableau de dépannage




En cas de problème, consultez le tableau ci-dessous pour tenter de le résoudre. Si le problème persiste ou que vous ne parvenez pas à le résoudre, appelez un réparateur autorisé ou le service à la clientèle.

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Généralités</i>		
Le four ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation.	Vérifiez que l'alimentation électrique (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier.
Le four ne fonctionne pas mais l'afficheur est allumé.	Le four est programmé pour la cuisson automatique.	Consultez 'Cuisson automatique' pour les instructions.
Les lampes ne s'allument pas lors de l'ouverture de la porte du four.	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées.	Remplacez la ou les ampoules de lampes. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	Le four est en mode Sabbat et l'option 'Lampes éteintes' est enregistrée.	Pour quitter le mode Sabbat, maintenez la touche d'annulation × enfoncée. Consultez 'Réglages de préférence de l'utilisateur' pour savoir comment modifier l'option 'Lampes éteintes'.
Les touches et les boutons sont inopérants.	Le panneau de commande est verrouillé.	Maintenez la touche de sélection ✓ ou d'annulation × enfoncée pour déverrouiller le panneau de commande.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou chute d'un objet lourd sur la porte ouverte.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Appelez un réparateur autorisé ou le service à la clientèle.
L'afficheur indique DOOR (PORTE)	La porte est ouverte pendant la cuisson (certaines fonctions uniquement).	Assurez-vous que la porte est complètement fermée.

Problème	Causes possibles	Solutions
Généralités		
Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements.	Cela est normal.	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous réglez le bouton de fonction à 'Off' ('Arrêt'). Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi.
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : Bake (Cuire) ou Classic Bake (Cuire Classique)).	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four atteint la température réglée.	Attendez qu'un long signal sonore soit émis et que le halo du bouton de température s'allume en blanc. Le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four a atteint la température réglée mais le halo du bouton de température est toujours rouge (indiquant que le four n'est pas prêt à l'utilisation).	Cela est normal. Lorsqu'il chauffe à partir de l'état froid, votre four est conçu pour fonctionner initialement à une température légèrement supérieure à celle que vous avez réglée. Cela permet d'obtenir des résultats de cuisson optimaux dès le départ.	Attendez qu'un long signal sonore soit émis et que le halo du bouton de température s'allume en blanc. Le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four chauffe mais l'afficheur est éteint.	L'option 'Afficheur désactivé' du four est réglée. Le four est en mode Sabbath.	Pour quitter l'option 'Afficheur désactivé', maintenez la touche d'annulation x enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur indique l'heure. Pour quitter le mode Sabbath, maintenez la touche d'annulation x enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur indique l'heure.
Le four annule la cuisson automatique lorsque j'essaie d'ajuster le réglage de l'horloge.	Le four a été programmé pour la cuisson automatique pendant que vous tentiez d'ajuster le réglage de l'horloge.	Vous pouvez ajuster le réglage de l'horloge uniquement lorsque le four n'est pas programmé pour la cuisson automatique.
Le four émet un signal sonore lorsque j'essaie de tourner le bouton de température en dessous d'une certaine température.	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine.	Il n'est pas possible de régler le bouton de température à la position de désactivation. Sélectionnez Off (Arrêt)  avec le bouton de fonction pour éteindre le four.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise la fonction Broil (Griller)  ou Maxi Broil (Griller Maxi) .	Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	

Problème	Causes possibles	Solutions
Généralités		
L'afficheur fonctionne et les halos des boutons de fonction et de température s'allument, mais le four ne chauffe pas.	Le four est en mode 'Démonstration'.	Appelez le service à la clientèle.
Les témoins de cuisson automatique ne s'allument pas	Vous essayez d'utiliser une sonde thermique et la cuisson automatique.	Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique en même temps que la cuisson automatique. Consultez 'Utilisation de la sonde thermique'
OU		
Le témoin de sonde thermique ne s'allume pas.		
Je n'arrive pas à démarrer le mode Sabbath.	Vous n'avez pas sélectionné la fonction <i>Bake (Cuire)</i>  .	Vous devez sélectionner la fonction <i>Bake (Cuire)</i>  lors de l'utilisation du mode Sabbath.
Le bouton de fonction clignote ou le four s'éteint.		
Fours doubles uniquement :	Vous n'avez pas sélectionné de four.	Vous devez sélectionner un four (UPPER (SUPÉRIEUR) ou LOWER (INFÉRIEUR)) avant de pouvoir régler les fonctions de cuisson automatique.
La minuterie affiche 0:00, le four émet un signal sonore et le halo du bouton de fonction clignote lorsque j'appuie sur la touche de défilement vers la droite ► .		
Pendant l'utilisation de la fonction <i>Maxi Broil (Griller Maxi)</i> , le four produit plus de bruit qu'à l'habitude.	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Fonction d'auto-nettoyage</i>		
Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude.	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	
L'afficheur indique - -	Le mode de sonde thermique a été sélectionné, mais la sonde thermique n'est pas branchée dans la prise.	Assurez-vous de brancher la sonde thermique dans la prise. Annulez le mode de sonde thermique en appuyant sur la touche d'annulation x .
L'afficheur indique DOOR (PORTE).	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous de fermer la porte correctement.
L'afficheur indique , mais la porte du four n'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée car le four est toujours trop chaud pour être utilisé.	Attendez que le cycle d'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle d'auto-nettoyage qui était déjà en cours, le four doit refroidir avant qu'il soit possible de l'utiliser. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
À un moment pendant un cycle d'auto-nettoyage, le halo du bouton de fonction s'éteint et l'indicateur de température commence à afficher des barres en cascade .	Cela est normal. Le four est à la dernière phase du cycle d'auto-nettoyage, à l'étape de refroidissement.	Attendez que le cycle d'auto-nettoyage se termine. Un long signal sonore est émis et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation.
Modèles à fours doubles uniquement : Je ne peux pas sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.	Un four est déjà allumé ou programmé pour la cuisson automatique.	Vous ne pouvez pas démarrer un cycle d'auto-nettoyage lorsqu'une fonction d'un four est déjà sélectionnée. Tournez le bouton de fonction à Off (Arrêt)  et réessayez.
La porte du four ne s'aligne pas avec le panneau de commande ou les armoires environnantes.	La porte du four a été mal installée et les charnières sont mal alignées dans les fentes.	Réinstallez la porte. Voir «Remplacement de la porte du four» à la page 37 pour les instructions.

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Fonction d'auto-nettoyage</i>		
<p>J'ai annulé le cycle d'auto-nettoyage, mais je n'arrive pas à utiliser le four :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ la porte du four ne s'ouvre pas ■ l'afficheur poursuit le compte à rebours des minutes ou affiche  ■ le témoin de la fonction <i>Self Clean</i> (Auto-nettoyage)  est toujours allumé ■ l'indicateur de température affiche des barres en cascade  ■ les touches et les boutons sont inopérants. 	<p>Cela est normal. Si le halo du bouton de fonction est éteint, vous avez annulé correctement le cycle d'auto-nettoyage. Toutefois, le four est toujours trop chaud pour la cuisson et doit refroidir.</p>	<p>Attendez que la phase de refroidissement se termine. Un long signal sonore est émis et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Remarque : selon le moment où le cycle d'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 40 minutes.</p>
<p>Le four émet des bips et l'afficheur indique <i>A2</i> ou <i>A3</i>.</p>	<p>Consultez la section 'Codes d'erreur' pour les instructions.</p>	
<p>Il y a une panne de courant pendant un cycle d'auto-nettoyage.</p>	<p>Panne de courant.</p>	<p>La porte demeurera verrouillée. Une fois le courant rétabli, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sécuritaire.</p>

En cas de problème, le four :

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

Important!

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

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

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

OU

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

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

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 de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir les détails sur la garantie et les coordonnées d'un réparateur autorisé, ou contactez-nous par l'entremise de notre site www.fisherpaykel.com

Informations sur le produit

Fisher & Paykel Ltd

Modèle N° de série

Date d'achat Acheteur

Détaillant Banlieue

Ville

Pays

FISHERPAYKEL.COM

Copyright © 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

590865 C 07.18