

FISHER & PAYKEL

FOUR À VAPEUR

PROFESSIONNELLE

Modèles OS30NPX1

GUIDE D'UTILISATION

CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	12
Panneau de commande	13
Accessoires	14
Première utilisation	15
Première utilisation	17
Utilisation de la lampe du four	19
Utilisation de la minuterie	20
Cuisson automatique	21
Tableaux de mode de cuisson	23
Cuisson à la vapeur	24
Utilisation de la sonde pour aliment	27
Recettes	31
Journaux d'événements	35
Entretien et nettoyage	36
Dépannage	39

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

- Avant de procéder à tout travail sur la section électrique de l'appareil, vous devez déconnecter celui-ci de l'alimentation électrique.
- La connexion à un système de mise à la terre convenable est absolument essentielle et obligatoire.
- Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.
- Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention, certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de raccords réducteurs ou de dispositifs de branchement pour raccorder cet appareil à l'alimentation électrique.
- 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.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

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

- 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, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

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

Alimentation électrique

- Remettez ces informations à la personne qui installera l'appareil.
- Ce four doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
- Si l'installation nécessite des modifications au système électrique domestique,appelez un électricien qualifié. L'électricien doit également vérifier que la section du câble connecteur convient à la consommation de courant électrique du four.
- Le four doit être mis à la terre.
- L'installation doit être conforme aux règlements de construction et codes d'électricité locaux.
- Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée, conformément à ces instructions d'installation et en respectant tous les règlements de construction et codes d'électricité locaux en vigueur. Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un agent de service ou une personne possédant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- Un disjoncteur est recommandé.
- 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.

Installation

- Vérifiez que la cavité est complètement scellée, sans espacement. Cela permet d'assurer le fonctionnement adéquat du système de refroidissement du four.

Généralités

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que le décrivent ces instructions.
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- 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 sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Ne laissez pas de papiers d'aluminium ni de sondes pour aliment entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne rangez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité de celui-ci.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendents 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.
- Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore ou des substances acides ou abrasives, plus particulièrement pour le nettoyage des pièces peintes. De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- En cas d'incendie, étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.
- 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 événets 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.
- Avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- Un entretien incorrect peut causer de la corrosion dans la cavité de cuisson en acier.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus d'aliments doivent être enlevés.
- Ne nettoyez pas le four immédiatement après l'utilisation, car la vapeur résiduelle sera toujours très chaude.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- Ne vaporisez pas d'eau ou n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four. Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.
- 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.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes, car ces œufs peuvent éclater, même une fois la cuisson au micro-ondes terminée.
- 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.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Ne cuisez pas excessivement les aliments. Restez près de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles se trouvent à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches torsadées des sacs en papier ou plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamme, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et déconnectez le cordon d'alimentation ou interrompez l'alimentation en retirant le fusible ou fermant le disjoncteur du panneau de distribution.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides, tels que l'eau, le café et le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'un bouillonnement soit apparent. L'ébullition ou des bulles visibles ne sont pas toujours présentes lorsque vous retirez le récipient du four à micro-ondes.
IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- Ne chauffez pas excessivement le liquide. Pour éviter une ébullition retardée lors du chauffage de liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient.
- Les récipients de boissons contenant une cuillère doivent être placés au centre du plateau tournant en verre. Les objets métalliques doivent demeurer à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte; les étincelles pourraient endommager l'intérieur de la porte en verre.
- Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à bords droits et à ouverture étroite. Utilisez un récipient à grande ouverture.
- Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

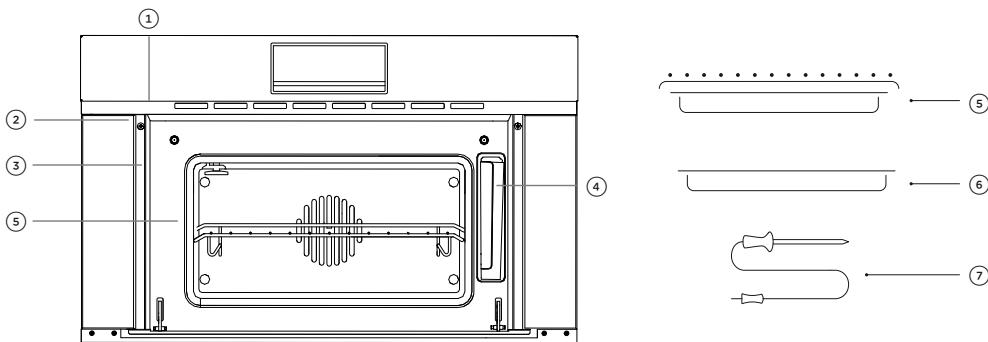
- Soyez très prudent au moment d'insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Si le four à micro-ondes est encastré, respectez les instructions suivantes :
- Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- En cas de défaillance de la lampe du four à micro-ondes, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

Vaisselle inadéquate

- La grille plate doit être retirée lors de l'utilisation des modes micro-ondes et combinés. Elle peut être utilisée uniquement avec les fonctions de convection.
- Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche avant d'avoir inséré les aliments. La seule exception concerne la mise à l'essai de la vaisselle.
- Utilisez uniquement des assiettes et de la vaisselle allant au micro-ondes.
- Ne chauffez jamais des aliments couverts de papier d'aluminium.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes afin de les mettre au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Le four doit être bien nettoyé avec du savon et de l'eau, puis rincé avec soin.
- Il est important de conditionner le four avant de l'utiliser pour la cuisson. Le conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée.
- Chauffez le four pendant 30 minutes à la température maximale. Utilisez l'appareil avec la fonction de True Convection, sans placer d'accessoires dans le four.
- Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude, du détergent liquide à vaisselle et un chiffon doux.



Fonctions du four et accessoires

- | | |
|-----------------------------|--|
| ① Panneau de commande | ⑤ Grille métallique et plaque de cuisson |
| ② Volets de l'évent du four | ⑥ Plateau perforé avec couvercle |
| ③ Porte de four et poignée | ⑦ Sonde thermique |
| ④ Réservoir d'eau | |

Non illustrée: Lampe du four and Joint d'étanchéité du four

PANNEAU DE COMMANDE

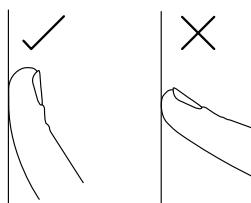


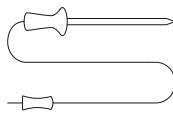
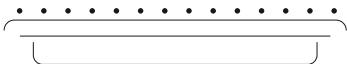
Fonctionnalités du panneau de commande

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ① Afficheur | ⑤ Alimentation |
| ② Clavier | ⑥ Confirmer |
| ③ Annulation | ⑦ Minuterie |
| ④ Flèche de navigation | ⑧ Éclairage de cavité |

Utilisation des commandes tactiles

Votre four fonctionne à l'aide d'un clavier tactile et d'un afficheur. Pour utiliser le clavier afin de naviguer entre les fonctions et réglages, touchez-le avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.





Grille métallique et plaque de cuisson

Pour retirer la étagère de fil, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle sorte complètement. Pour insérer la étagère de fil, glissez-la à un angle de 45° jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis abaissez-la à l'horizontale et poussez-la entièrement vers l'intérieur. Si la étagère de fil est munie d'un plateau d'égouttage inférieur, vous pouvez le retirer en le soulevant légèrement et le glissant vers vous.

Plateau perforé avec couvercle

Conçu pour la cuisson à la vapeur, ce plateau est positionné sur la grille plate avec son support. Nous vous recommandons également de l'utiliser conjointement avec le plateau d'égouttage pour recueillir tous les liquides pouvant s'écouler des aliments pendant la cuisson.

Sonde thermique

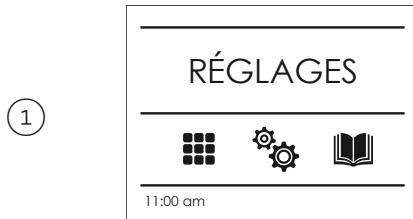
Utilisez la sonde pour aliment pour juger avec précision du degré de cuisson parfaite de l'aliment. Consultez 'Utilisation de la sonde pour aliment' pour les instructions d'utilisation complètes.

PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation de votre four, un message vous demande de :

- régler l'heure
- régler le format d'horloge (12 heures ou 24 heures)
- régler les unités de température et de poids
- régler le volume des indications sonores
- régler la langue d'affichage

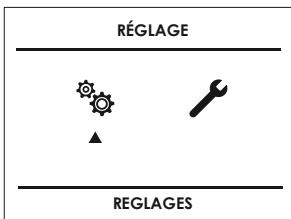
Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans le menu des réglages.



1

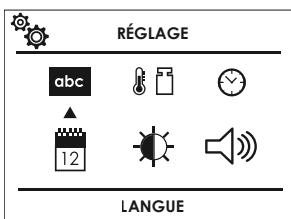
Localisez le menu **RÉGLAGES** en utilisant les touches de flèches. Appuyez sur **✓** pour confirmer.

2



Appuyez sur **✓** pour accéder au sous-menu.

3



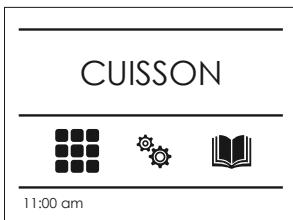
Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

Il est important de conditionner le four avant de l'utiliser pour la cuisson. Le conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée avant de commencer.

1



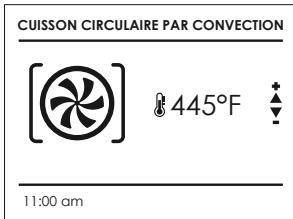
Accédez au menu **CUISSON** en localisant  et en appuyant sur  pour sélectionner l'option.

2



Appuyez sur  pour sélectionner **CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION**.

3



Réglez la température à 445 °F (230 °C) pendant 30 minutes.

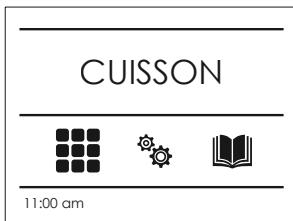
Après le conditionnement

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

PREMIÈRE UTILISATION

Sélection et utilisation d'une fonction

1



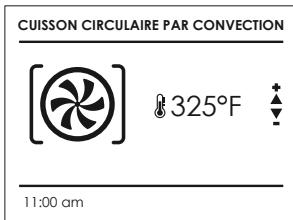
Accédez au menu de fonction en localisant et en appuyant sur pour sélectionner l'option.

2



Naviguez jusqu'au mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour le sélectionner.

3

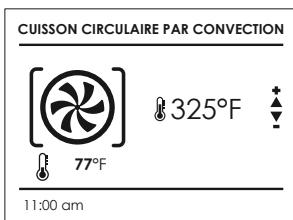


Utilisez pour régler la température avant d'appuyer sur pour commencer la cuisson.

Si aucune température n'est sélectionnée après 10 secondes, la température par défaut est utilisée.

Pour mettre en pause la cuisson, appuyez sur à n'importe quel moment. Appuyez sur pour reprendre la cuisson.

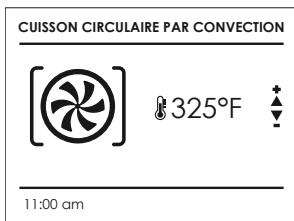
4



Lors du préchauffage, la température actuelle est indiquée dans l'afficheur à côté de l'icône de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, une tonalité est émise et la valeur de température disparaît de l'afficheur.

PREMIÈRE UTILISATION

Modification ou annulation de la cuisson



Changement de température

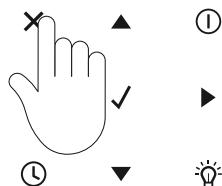
Appuyant sur \blacktriangle \blacktriangledown .

Appuyez sur \checkmark pour confirmer.



Changement de fonction

Appuyez sur \checkmark , puis sur \times . Utilisez \blacktriangle \blacktriangledown pour naviguer jusqu'à une nouvelle fonction, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer.



Annulation de la cuisson

Pour annuler la cuisson, appuyez sur \checkmark , puis sur \times à n'importe quel moment.

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte ou qu'un mode de cuisson démarre. Pendant la cuisson, les lampes sont automatiquement atténuées après 3 minutes.

Allumer ou éteindre la lampe du four

✗ ▲ ①

①

◀ ✓ ▶

Appuyez sur  à n'importe quel moment ou ouvrez la porte.

② ▼



UTILISATION DE LA MINUTERIE

La minuterie n'allume ou n'éteint pas l'appareil. Si vous souhaitez éteindre automatiquement le four, reportez-vous à la section 'Cuisson automatique'.

La minuterie peut être réglée pour une durée maximale de 12 heures 59 minutes, affichée dans la barre d'état au format HR:MIN, puis au format MIN:SEC pour la dernière minute.

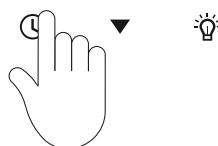
Une fois la durée écoulée, 00:00 s'affiche dans la barre d'état et une tonalité est émise.

✗ ▲ ①

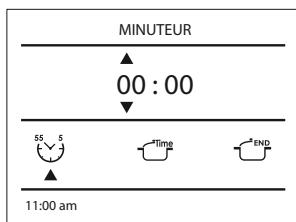
1

◀ ✓ ▶

Appuyez sur ① pour accéder au menu de minuterie.



2



Assurez-vous que MINUTEUR est sélectionné. Réglez la durée souhaitée en utilisant ▲ ▼. Pour alterner entre les heures et minutes, utilisez ◀ ▶.

Pour confirmer, appuyez sur ✓.

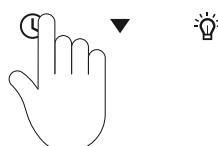
Modification ou annulation de la minuterie

✗ ▲ ①

1

◀ ✓ ▶

Appuyez de manière prolongée sur ①.



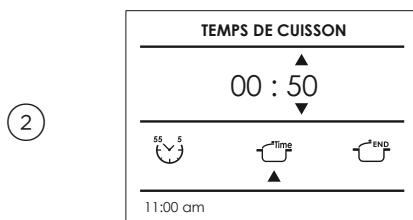
CUISSON AUTOMATIQUE

Pour utiliser les modes de cuisson automatique, assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure. Reportez-vous à 'Première utilisation' pour savoir comment régler l'heure. Utilisez la fonction de cuisson automatique pour régler le four de façon à l'éteindre automatiquement après une durée

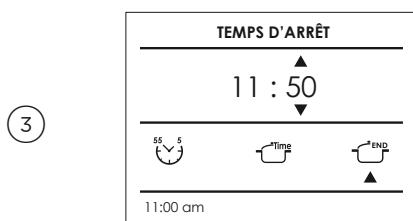
Réglage de la cuisson automatique



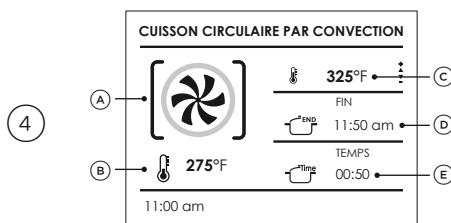
Sélectionnez le mode de cuisson et la température que vous souhaitez utiliser et appuyez sur ①, puis sélectionnez en appuyant sur ✓.



Réglez le temps de cuisson souhaité en utilisant ▲▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer. La durée de cuisson maximale est 12 heures.



Sélectionnez et réglez l'heure d'arrêt souhaitée en utilisant ▲▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



Pendant la cuisson, les éléments suivants s'affichent :

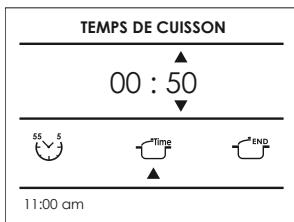
- | | |
|------------------------|---------------------|
| Ⓐ fonction | Ⓒ température cible |
| Ⓑ température actuelle | Ⓓ heure d'arrêt |
| | Ⓔ durée écoulée |

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

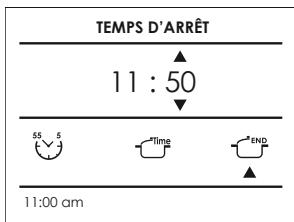
CUISSON AUTOMATIQUE

Modification ou annulation de la cuisson automatique



Changement de temps de cuisson

Appuyez sur ① et changez le temps de cuisson souhaité en utilisant ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



Changement d'heure d'arrêt

Appuyez sur ①, puis sélectionnez ▶END et changez le temps de cuisson souhaité en utilisant ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

TABLEAUX DE MODE DE CUISSON

Toutes les fonctions du four sont réglées par défaut à la température recommandée, que vous pouvez modifier à tout moment.

MODE DE CUISSON	PRÉRÉGLÉE TEMPÉRATURE		TEMPÉRATURE RANGE		
	°F	°C	°F	°C	
[]	CONVECTION PURE	330	165	120-445	50-230
[]	ANNEAU & GRILLER	410	210	120-445	50-230
[]	CONVECTION BROIL	330	165	120-445	50-230
[]	GRILLER	445	230	120-445	50-230
[]	ÉCO CUIRE	330	165	120-445	50-230

CUISSON À LA VAPEUR	DEFAULT TEMPERATURE		TEMPERATURE RANGE		
	°F	°C	°F	°C	
[]	VAPEUR 100	210	100	105-210	40-100
[]	VAPEUR 130	265	130	160-265	70-130
[]	VAPEUR & ANNEAU	330	165	120-445	50-230

NETTOYAGE	DEFAULT TEMPERATURE		TEMPERATURE RANGE		
	°F	°C	°F	°C	
[]	NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR	210	100	-	-
[]	NETTOYAGE À LA VAPEUR DU CIRCUIT	-	-	-	-

CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur présente de nombreux avantages, dont la conservation de la valeur nutritive des aliments, ainsi que la préservation du goût, de la structure, de la couleur et des jus naturels.

- Pour vous assurer d'obtenir des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur, démarrez la cuisson des aliments pendant que le four est froid. Évitez d'utiliser la fonction de cuisson à la vapeur immédiatement après l'utilisation du four à convection, car cela diminue les avantages offerts par la cuisson à la vapeur.
- Utilisez des plats et plateaux allant au four lors de l'utilisation des fonctions de cuisson à la vapeur. Retirez tous les couvercles et assurez-vous que les aliments soient positionnés au-dessus de la grille.
- Nous vous recommandons d'utiliser le plateau perforé en acier inoxydable avec la plaque de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction vapeur. Cela permet de bien cuire les aliments, tout en recueillant les jus de cuisson dans le plateau. Une fois la cuisson terminée, le support du plateau perforé peut servir à garder le plateau brûlant à distance du comptoir pendant que vous retirez les aliments cuits.

Cuisson à la vapeur

Steam 100 (Vapeur 100)

Cette fonction vous permet d'effectuer la cuisson sur trois différents niveaux de grille en même temps.

Nous vous recommandons de placer la viande sur les grilles supérieure et centrale, et les légumes, sur les grilles inférieure et centrale.

Steam 130 (Vapeur 130)

Ce mode vous permet de modifier la température pendant la cuisson à la vapeur.

Ce type de fonction est particulièrement approprié pour le chauffage d'aliments précuits, de repas préparés ou semi-préparés et d'aliments congelés, de 160 °F (72 °C) à 265 °F (130 °C).

Steam & Ring (Vapeur et Anneau)

Après le démarrage du four, les aliments sont initialement cuits à la vapeur. Selon la taille et la quantité des aliments à cuire, le four passe automatiquement à une phase de cuisson par convection.

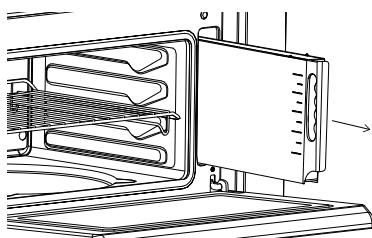
Cette fonction est particulièrement appropriée pour la cuisson de grands plats de viandes et fruits de mer, ainsi que la cuisson du pain et des pâtisseries. La température recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries à l'aide de cette fonction est de 370 °F (180 °C) à 410 °F (210° C).

Si vous utilisez cette fonction pour cuire plusieurs repas de suite, assurez-vous que le four refroidisse avant de démarrer la cuisson du repas suivant.

CUISSON À LA VAPEUR

Filling the water container

Avant d'utiliser les fonctions de cuisson à la vapeur, vous devez remplir le récipient d'eau.



Ouvrez la porte du four et retirez le réservoir d'eau.

Remplissez avec de l'eau fraîche et froide jusqu'à la ligne MAX, puis réinstallez-le.

Si le message CHECK WATER CONTAINER (Vérifiez le récipient d'eau) s'affiche pendant que le four est en marche, ouvrez la porte et évitez la vapeur chaude qui s'en échappe, puis retirez le récipient pour le remplir.

Lorsque la porte est fermée, le four passe en mode PAUSE. Appuyez sur  pour continuer la cuisson.

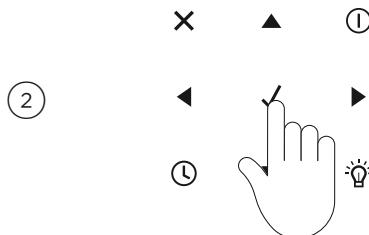
Pour démarrer la cuisson à la vapeur



①

Pour démarrer la cuisson à la vapeur, sélectionnez les fonctions requises parmi les options disponibles en appuyant sur  . Confirmez votre sélection en appuyant sur . Les fonctions de cuisson à la vapeur démarrent uniquement lorsque la porte est fermée.

Pour mettre en pause la cuisson à la vapeur



Vous pouvez suspendre la fonction de cuisson à la vapeur à tout moment en appuyant sur .

Pour redémarrer la fonction, appuyez de nouveau sur .

Une fois la cuisson à la vapeur terminée, un message d'évacuation du circuit s'affiche. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour plus de détails.

CUISSON À LA VAPEUR

Fonction d'ajout de vapeur

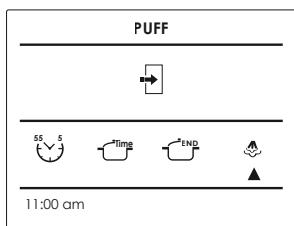
Cette fonction particulière peut être utilisée uniquement avec les fonctions de cuisson par convection. En ajoutant de la vapeur dans la cavité du four, elle permet aux aliments de demeurer tendres, en évitant leur déshydratation. Cette fonction est idéale pour la cuisson de rôtis, fruits de mer et grands plats de viandes.

Après la mise en marche du four, la fonction d'ajout de vapeur est disponible uniquement lorsque la température interne du four dépasse 210 °F (100 °C).

 apparaît alors sur l'afficheur.

Cette fonction n'est pas activée pendant la cuisson à la vapeur.

Steam Assist Function (Fonction d'ajout de vapeur)



Pour injecter de la vapeur à l'intérieur de la cavité, appuyez sur ①, puis sélectionnez  en utilisant   et confirmez votre sélection en appuyant sur .

La fonction d'ajout de vapeur continue de fonctionner pendant cinq minutes, puis le four retourne à la fonction de cuisson précédemment réglée.

UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENT

Réglage de la température de la sonde pour aliment

Utilisez votre sonde pour aliment pour juger avec précision du degré de cuisson parfaite de la viande et d'autres aliments. La sonde thermique mesure la température centrale de l'aliment et arrête la cuisson lorsque la température sélectionnée est atteinte.

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE	
	°F	°C
VIANDES HACHÉES		
Hamburger	165	74
Bœuf, veau, agneau, porc	165	74
Poulet, dinde	165	74
BŒUF, VEAU, AGNEAU (Rôties et steaks)		
Saignant	125	51
Mi-saignant	135	57
À point	145	63
Bien cuit	160	71
PORC (Côtelettes, rôties, côtes)		
À point	160	71
Bien cuit	171	77
SAUCISSES FRAÎCHES		
	165	74
VOLAILLE		
Poulet entier ou morceaux de poulet	171	77
Canard	171	77
Poitrine de dinde	171	77

UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENT

Conseils pour l'utilisation de la sonde pour aliment

- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour insérer et retirer la sonde lorsque le four est chaud.
- Retirez toujours la sonde en utilisant la poignée. Vous pourriez l'endommager en tirant sur le câble pour la retirer.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant d'utiliser la sonde.
- La sonde n'est pas activée avec toutes les fonctions; par exemple, la sonde ne peut pas fonctionner pendant l'utilisation de la fonction de recette. Si la sonde est insérée pendant l'utilisation d'une fonction avec laquelle elle n'est pas activée, un message s'affiche pour vous demander de la retirer.
- Si la sonde est retirée accidentellement pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
- La température de la sonde peut être réglée entre 104 °F (40 °C) et 212 °F (100 °C). Le four enregistre la dernière température réglée par l'utilisateur.
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés lorsque vous la retirez du four, tenez compte de cette augmentation dans vos calculs. Après la cuisson, recourez la viande et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Insérez la pointe de la sonde 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.

Températures internes et salubrité alimentaire

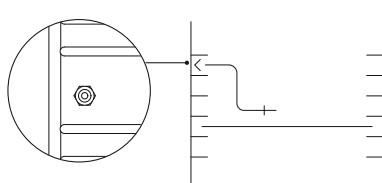
- Assurez-vous que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 °F (63 °C); la volaille et la viande hachée doivent atteindre 170 °F (75 °C).

Avant de mettre le four en marche

La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la cavité du four et protégée par un protecteur métallique.

Retirez le protecteur et rangez-le dans un endroit sûr pendant la cuisson. Il doit être réinséré pour l'utilisation des autres fonctions de cuisson.

Connexion de la sonde pour aliment



Branchez la sonde dans la prise à l'intérieur du four. Le connecteur doit s'enclencher.

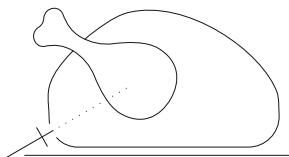
L'icône de sonde thermique apparaîtra sur l'afficheur .

La sonde ne fonctionne pas si vous la connectez pendant que le four est déjà en marche.

UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENT

Réglage de la sonde pour aliment

①



Réglage de la sonde pour aliment

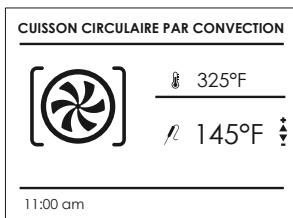
Insérez la pointe de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée.

②



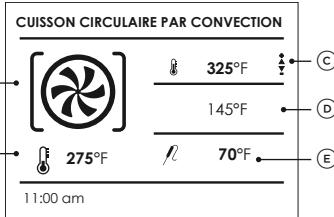
Selectionnez le mode de cuisson, puis appuyez sur \blacktriangle \blacktriangledown pour régler la température du four et appuyez sur \checkmark pour confirmer.

③



Réglez la température requise pour la sonde en appuyant sur \blacktriangle \blacktriangledown et confirmez votre sélection en appuyant sur \checkmark .

④



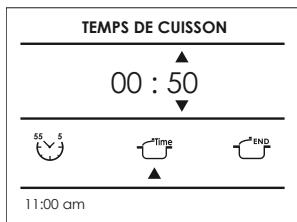
La cuisson démarre et tous les détails de cuisson de la sonde s'affichent à l'écran:

- Ⓐ Mode de cuisson
- Ⓑ Température actuelle
- Ⓒ Température réglée
- Ⓓ Température réglée pour la sonde
- Ⓔ Température de sonde actuelle

Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint et une tonalité indique que la cuisson est terminée.

UTILISATION DE LA SONDE POUR ALIMENT

Pour modifier la température réglée pour la sonde



Pour modifier la température réglée pour la sonde, appuyez sur **✓**, puis appuyez sur **X**.

Modifiez la température en appuyant sur **▲** **▼** et confirmez votre sélection en appuyant sur **✓**.

RECETTES

La fonction de recette de votre four vous permet d'effectuer la cuisson sans devoir chaque fois régler le four manuellement. En sélectionnant une recette, le mode de cuisson, la température et le temps sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

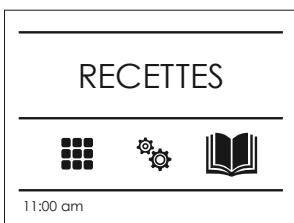
LISTE DE RECETTES	TYPE D'ALIMENT	FOOD CONDITION	LISTE DE RECETTES	INFORMATIONS AFFICHÉES
PRÉRÉGLÉE or PERSONNELLE		FRAIS	PAIN PIZZA	
		CONGELÉ		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		TYPE D'ACCESOIRE
		ENTIER	VOLAILLE	POSITION DE NIVEAU
		EN MORCEAUX		POIDS DES ALIMENTS
		ENTIER	POISSON	TEMPS DE CUISSON
		EN MORCEAUX		
			LÉGUMES	
				PRÉCHAUFFAGE REQUIS (OUI/NON)
			TARTES	

RECETTES

La fonction de recette est conçue pour vous aider à obtenir des conditions optimales pour la cuisson d'un type d'aliment spécifique. Pendant l'utilisation, la fonction, la température et la durée sont réglées automatiquement et tout détail supplémentaire s'affiche à l'écran.

Vous pouvez ajouter les recettes à une liste de recettes personnelles pour un accès rapide; reportez-vous à 'Enregistrement d'une recette' pour plus de détails.

Utilisation des recettes



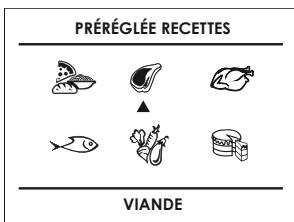
1

Appuyez sur , puis appuyez sur .



2

Appuyez sur pour choisir PRÉRÉGLÉE ou PERSONNELLE. Appuyez sur pour confirmer.

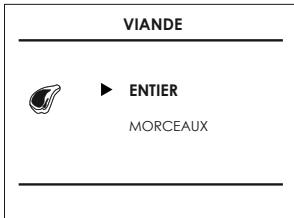


3

Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur et . Appuyez sur pour confirmer.

RECETTES

4



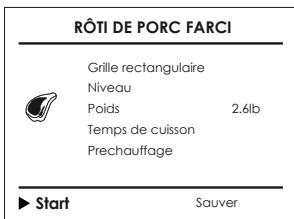
Appuyez sur ▲ ▼ pour affiner la sélection de l'aliment. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

5



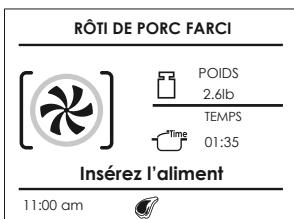
Sélectionnez une recette en appuyant sur ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

6



Appuyez sur ✓ pour démarrer la cuisson.

7



Suivez les instructions à l'écran.

Une fois la recette terminée

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

RECETTES

Enregistrement d'une recette

Les recettes fréquemment utilisées peuvent être modifiées et enregistrées pour un accès rapide. Vous les trouverez dans la catégorie de recettes PERSONNELLE.

1

RÔTI DE PORC FARCI

Grille rectangulaire	
Niveau	
Poids	2.6lb
Temps de cuisson	
Prechauffage	NO

Start Sauver

Utilisez ▲ pour naviguer jusqu'à l'option de poids ou temps de cuisson. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

2

VIANDE

Poids	2.8lb
--------------	--------------

Start

Réglez le poids et le temps de cuisson souhaités, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

3

RÔTI DE PORC FARCI

Grille rectangulaire	
Niveau	2
Poids	2.8lb
Temps de cuisson	01:35
Prechauffage	NO

Start ► Sauver

Utilisez ▲ pour naviguer jusqu'à SAUVER. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Suppression d'une recette personnalisée

1

RÔTI DE PORC FARCI

Souhaitez-vous supprimer la recette?

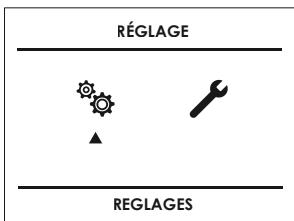
NON ► OUI

Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur ◀. Appuyez sur ► pour sélectionner YES (OUI) et appuyez sur ✓ pour confirmer.

JOURNAUX D'ÉVÉNEMENTS

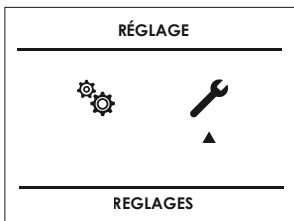
Le menu de système vous permet d'accéder aux journaux d'événements. Cette section affiche les erreurs enregistrées, les défaillances et toutes les informations de tension électrique. Ces codes peuvent être communiqués au service à la clientèle en cas de défaillance du produit.

1



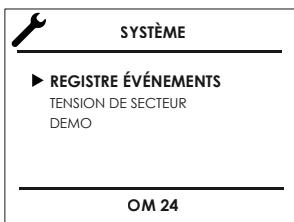
Sélectionnez et appuyez sur pour confirmer.

2



Sélectionnez et appuyez sur pour confirmer.

3



Appuyez sur pour choisir parmi les options disponibles. Appuyez sur pour confirmer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du four

Cette fonction effectue un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la cavité pendant 15 minutes. À la fin du cycle, toutes les croûtes s'étant formées en raison de la température élevée à l'intérieur de la cavité du four sont ramollies et bien plus faciles à enlever.

①

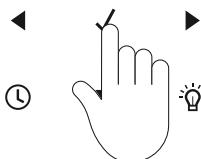


Remplissez le réservoir d'eau.

Appuyez sur . Appuyez sur pour sélectionner et confirmez votre sélection en appuyant sur .

✗ ▲ ①

①



Pour annuler cette fonction, appuyez sur , puis appuyez sur .

Nettoyage du circuit

Cette fonction effectue un cycle de nettoyage du circuit afin de le maintenir propre et en bon état de fonctionnement.

①



Appuyez sur . Appuyez sur pour sélectionner et confirmez votre sélection en appuyant sur .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Évacuation du circuit

À la fin du cycle d'une fonction de vapeur, lorsque le four est éteint. Le message suivant s'affichera : **ÉVACUATION REQUISE/OUVREZ LA PORTE**.

Ouvrez doucement la porte, car de la vapeur chaude s'en échappera. Un message s'affiche pour vous demander de retirer le récipient et de vider l'eau au niveau indiqué. Une fois l'eau vidée, réinsérez le récipient et appuyez sur **✓**.

À la fin du cycle de cette fonction, le message **ÉVACUATION TERMINÉE, RETRAIT ET VIDAGE DU RÉSERVOIR** s'affiche pour confirmer que l'évacuation est correctement effectuée.

Si vous ne souhaitez pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le récipient, de le remplir avec de l'eau fraîche, de le réinsérer, puis de fermer la porte. Le four est alors prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

Si l'électricité est interrompue, le four vous demande de vider le circuit une fois qu'il a été rallumé, qu'il y ait de l'eau ou non.

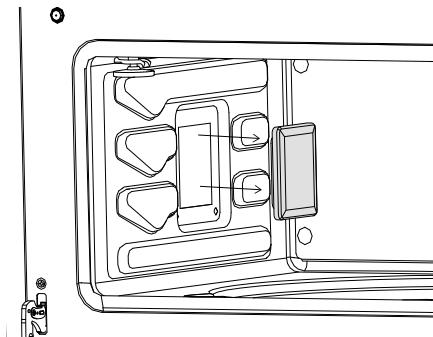
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four doit présenter les spécifications suivantes.

- Structure adéquate pour des températures élevées jusqu'à 572 °F (300 °C).
- Alimentation : vérifiez la valeur V/Hz sur la plaque du numéro de série.
- 25 W de puissance.
- Connecteur de type G9.

Pour réduire les risques de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.



Retirez les vis servant à maintenir le cadre en acier.

Retirez l'ampoule usée en la faisant glisser hors de sa prise, en veillant à ne pas la briser.

Insérez la nouvelle ampoule en veillant à ne pas la toucher avec vos mains (nous recommandons l'utilisation d'un gant en latex jetable pour la manipulation de l'ampoule).

Réinstallez le cadre en acier inoxydable en veillant à ne pas coincer le joint d'étanchéité en silicone.

Réinsérez les vis retirées précédemment.

Reconnectez le four à l'alimentation.

DÉPANNAGE

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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / SOLUTION
Les aliments brunissent de façon inégale.	<p>Four non préchauffé.</p> <p>Papier d'aluminium sur la grille ou dans le bas du four.</p> <p>Plat de cuisson trop grand pour la recette.</p> <p>Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four.</p>
Les aliments sont trop dorés dans le bas.	<p>Four non préchauffé.</p> <p>Utilisation de plats en verre ou métal terni ou foncé.</p> <p>Position de grille incorrecte.</p> <p>Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four.</p>
Les aliments sont secs ou ont rétréci excessivement.	<p>Température du four trop basse.</p>
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement.	<p>Four non préchauffé.</p> <p>Porte du four fréquemment ouverte pendant la cuisson.</p> <p>Aliments enveloppés hermétiquement avec du papier d'aluminium.</p> <p>Plat de cuisson trop petit.</p>
Les fonds de tarte ne sont pas croustillants ou la croûte est détrempee.	<p>Durée de cuisson insuffisante.</p> <p>Utilisation de plats en acier brillant.</p> <p>Position de grille incorrecte.</p> <p>Température du four trop basse.</p>
Gâteaux pâles, plats et possiblement non cuits à l'intérieur.	<p>Température du four trop basse.</p> <p>Durée de cuisson insuffisante.</p> <p>Gâteau testé trop tôt.</p> <p>Ouverture de la porte trop fréquente pendant la cuisson.</p> <p>Plat de cuisson possiblement trop grand.</p>
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsque vous éteignez le four.	<p>Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.</p>
Humidité excessive.	<p>L'utilisation du mode de convection éliminera toute l'humidité dans le four.</p>

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / SOLUTION
Gâteaux élevés au centre, avec une fente sur le dessus.	<p>Température de cuisson trop élevée.</p> <p>Durée de cuisson trop longue.</p>
	<p>Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four.</p> <p>Position de grille incorrecte.</p> <p>Plat de cuisson possiblement trop petit.</p> <p>Pâte mélangée trop longtemps</p>
Rebords de croûtes de tartes trop dorés.	<p>Température du four trop élevée.</p> <p>Rebords trop minces.</p>
Un autre code d'erreur F__ s'affiche.	<p>Interrompez l'alimentation et remettez l'appareil en marche après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le numéro du code (reportez-vous à 'Journaux d'événements') et communiquez avec le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.</p>
L'afficheur du four ne s'allume pas.	<p>Éteignez l'appareil en interrompant l'alimentation électrique, puis remettez-le en marche.</p> <p>Si cela ne permet pas de résoudre le problème,appelez le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.</p>
Le four ne chauffe pas.	<p>Vérifiez le boîtier de disjoncteurs ou de fusibles de votre maison.</p> <p>Vérifiez que l'alimentation est acheminée au four.</p> <p>Assurez-vous d'avoir sélectionné la température du four.</p>
Le four ne chauffe pas uniformément.	<p>Réduisez toujours la température de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode TRUE CONVECTION (Convection Pure).</p>
La lampe du four ne fonctionne pas correctement.	<p>Vérifiez que l'alimentation est acheminée au four.</p> <p>Reportez-vous à la section 'Première utilisation' de ce guide d'utilisation.</p>
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement.	<p>Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate.</p>
Désactivation du mode de démonstration.	<p>Pour désactiver la fonction, appuyez sur les flèches   pour accéder à la page d'affichage DEMO, puis sélectionnez Off (Désactiver). Confirmez votre sélection en appuyant sur .</p>

GARANTIE ET SERVICE

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

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

- Votre produit est installé correctement.
- Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date de l'installation

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle	<hr/>
N° de série	<hr/>
Date d'achat	<hr/>
Acheteur	<hr/>
Détaillant	<hr/>
Banlieue	<hr/>
Ville	<hr/>
Pays	<hr/>

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2021. Tous droits réservés.

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

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

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

592411A 10.21