

**FISHER & PAYKEL**

**CUISINIÈRES AU GAZ**

---

**PROFESSIONNELLE**

RGV3-488, RGV3-485GD,

RGV3-486GD

Modèles

**GUIDE D'UTILISATION**

**CA**

## **⚠ MISE EN GARDE!**

**Le fait de ne pas suivre exactement toutes les instructions de ce guide peut provoquer un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

**Ne rangez et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

**N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce. Il pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer.**

### **QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- **Ne tentez d'allumer aucun appareil.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin.**
- **Suivez les consignes du fournisseur de gaz.**
- **S'il vous est impossible de joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

**L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.**

## **MISE EN GARDE!**

**Ne faites jamais fonctionner sans surveillance la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil.**

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile/de friture avec de l'eau

## TABLE DES MATIÈRES

---

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	11
Première utilisation	12
Guide de cuisson	18
Tableaux de cuisson	22
Utilisation des brûleurs	27
Entretien et nettoyage	30
Dépannage	39
Codes d'erreur	43
Garantie et service	44

---

### Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque de choc électrique**

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

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

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque d'incendie**

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

- Ne placez pas de papier d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait causer un incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.
- Ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque de coupure**

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

- Attention : certains bords peuvent être tranchants.

**⚠ MISE EN GARDE!**

**Risque de surface brûlante**

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

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



**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque de basculement**

**Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner la mort ou des brûlures graves.**

- La cuisinière doit être fixée à l'aide d'un support antibasculement correctement installé. Consultez le guide d'installation pour plus de détails.
- Assurez-vous de réenclencher le support antibasculement après tout déplacement de la cuisinière. N'utilisez pas l'appareil avant qu'il soit fixé.

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque d'explosion**

**Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.**

- Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Ouvrez une fenêtre ou une porte pour laisser échapper le gaz, puis suivez les instructions indiquées sur la page couverture intérieure de ce manuel.
- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Cela pourrait causer une explosion de vapeur violente.
- Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts, tels que des boîtes de conserve. L'accumulation de pression pourrait causer une explosion du contenant.

**⚠ MISE EN GARDE!**



**Risque d'empoisonnement**

**Le non-respect de cette consigne peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe.**

- N'utilisez jamais de matériau comme du papier d'aluminium pour recouvrir une grille en entier ou la sole du four. Cela bloquerait le débit d'air dans le four.
- Nettoyez l'appareil avec précaution. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante. Suivez les directives de nettoyage du fabricant du produit.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce.



## 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 du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.

#### Installation

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que cette cuisinière soit connectée à un circuit qui incorpore un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.
- Vérifiez que le dispositif antibasculement est correctement installé et enclenché. Consultez le guide d'installation pour plus de détails.

#### Entretien

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

#### Risque d'incendie

- 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.

#### Salubrité alimentaire

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

#### Utilisation générale

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

---

- Attention : Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier à l'arrière. Les enfants pourraient se blesser sérieusement en grimant pour atteindre de tels objets.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- N'obstruez jamais les événements du four.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'événement dans le haut de la cuisinière à la suite du fonctionnement du système de refroidissement de la cuisinière.
- Positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres matériaux émaillés peuvent être utilisés pour la cuisson sur une cuisinière sans risquer d'être endommagés par les changements de température soudains.
- Assurez-vous que la circulation d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstruée.
- N'utilisez pas le four pour le rangement.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson endommagée. Lorsqu'une surface de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et déversements peuvent pénétrer dans l'appareil endommagé et causer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un électricien qualifié.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de cuisson, car ils pourraient devenir brûlants.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lors de l'utilisation d'un réglage de chaleur élevé. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur, en veillant à ce qu'elles ne soient pas placées au-dessus des éléments de surface adjacents.

### Nettoyage et entretien

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité du four.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de poliss. 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 la cuisinière ou autour d'une partie quelconque de celle-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à recurer 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 guide.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Gardez la zone à proximité de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles.

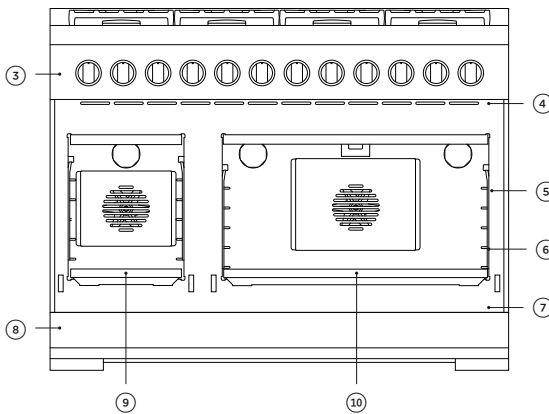
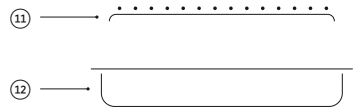
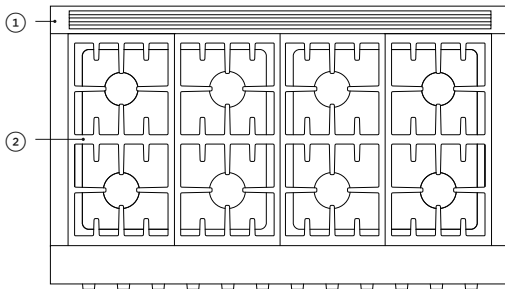
## AVANT DE COMMENCER

### IMPORTANT!

**N'obstruez pas les événements du four ou la porte du four avec des plats de cuisson, ustensiles ou serviettes. Pendant le nettoyage, prenez soin de ne pas laisser de liquide s'infiltrer dans ces événements.**

- Assurez-vous que le support antibasculement du côté arrière droit de la cuisinière a été correctement installé.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les emballages du four et de la surface de cuisson. Recyclez de façon responsable.
- Nettoyez tout résidu d'adhésif avec du liquide à vaisselle et un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs.
- Conditionnez le four en suivant les instructions sous 'Première utilisation'.

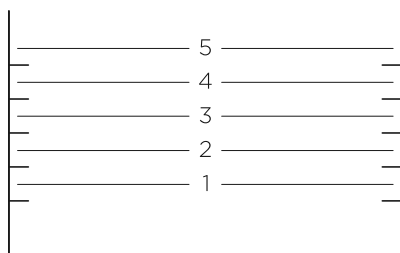
Modèle RGV3-488 illustré



### Fonctions du four et accessoires

- ① Garniture arrière
- ② Grilles des brûleurs
- ③ Panneau de commande
- ④ Volets de l'évent du four
- ⑤ Joint d'étanchéité du four
- ⑥ Rayon latéral
- ⑦ Étiquette de numéro de série
- ⑧ Plinthe
- ⑨ Four secondaire
- ⑩ Four principal
- ⑪ Support de grillage
- ⑫ Lèche-frite

## PREMIÈRE UTILISATION

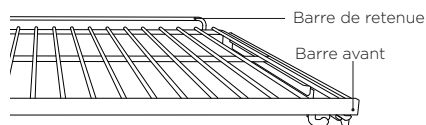


### Positions de grille

Positionnez toujours les grilles de four avant d'allumer le four. Retirez toutes les grilles et tous les ustensiles de cuisson inutilisés du four.

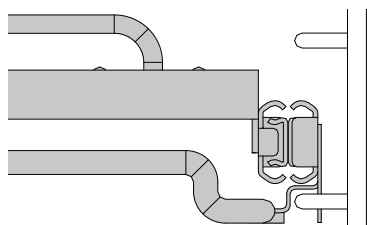
Pour obtenir des conseils sur la position de grille à utiliser, consultez les sections 'Tableaux de cuisson'.

Cavité principale du modèle RGV3-488 illustrée



### Réinstallation des grilles

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



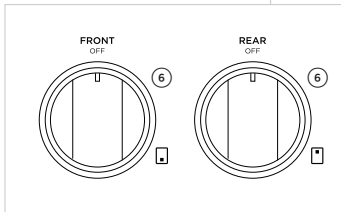
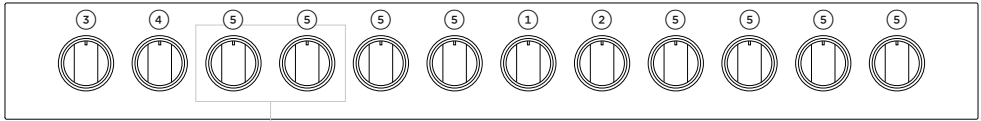
Assurez-vous que les grilles coulissantes soient positionnées sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre eux-ci.

Les grilles métalliques et les glissières forment une seule pièce. Lorsqu'elles sont correctement positionnées, les glissières empêchent les grilles de basculer lorsqu'elles sont tirées vers l'avant.

# PREMIÈRE UTILISATION

## Panneau de commande

Modèle RGV3-488 illustré

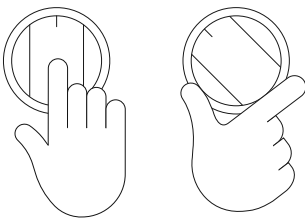


### Fonctions du panneau de commande

- ① Bouton de mode du four principal
- ② Bouton de température du four principal
- ③ Bouton de mode du four secondaire
- ④ Bouton de température du four secondaire
- ⑤ Boutons de brûleur
- ⑥ Témoins de brûleur

### Utilisation des boutons de brûleur et de plaque chauffante\*

Pour utiliser les boutons de brûleur et de plaque chauffante, enfoncez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.



### Halos de boutons

Lorsqu'un bouton de fonction est en cours d'utilisation, un halo rouge s'allume. Lorsqu'un bouton de température est en cours d'utilisation, le halo passe de blanc à rouge quand la cavité atteint la température réglée (pour **SLOW COOK** (CUISSON LENTE), **BROIL** (GRILLER) et **PROOF** (APPRÊT), le halo s'allume immédiatement en rouge).

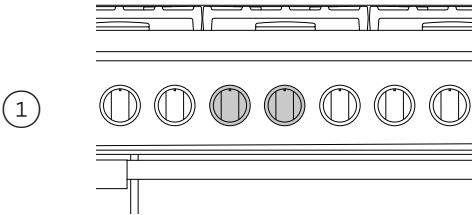
Si tous les boutons sont tournés à la position **OFF** (ARRÊT), tous les halos sont atténués.

\*certains modèles uniquement

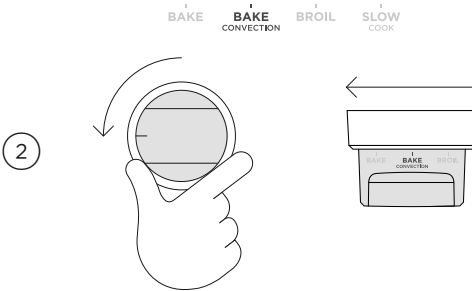
# PREMIÈRE UTILISATION

## Réglage d'une fonction et de la température

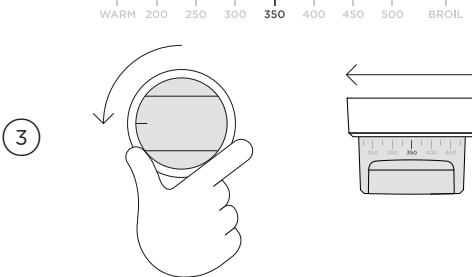
Pour plus d'informations sur les fonctions, consultez la section 'Guide de cuisson' de ce manuel.



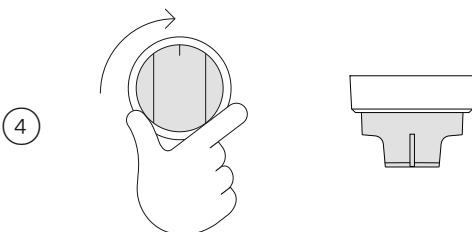
Avant de commencer, identifiez la cavité du four souhaitée et son bouton **OVEN MODE** (MODE DE FOUR) correspondant.



Réglez la fonction du four en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Réglez la température du four en tournant le bouton **TEMPERATURE** (TEMPÉRATURE) adjacent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité.



Pour arrêter la cuisson et éteindre le four, ramenez le bouton à la position **OFF** (ARRÊT).

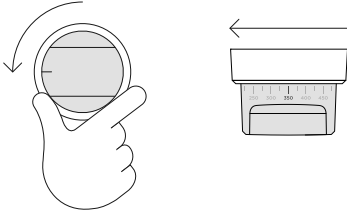
# PREMIÈRE UTILISATION

## Modification ou annulation de la cuisson

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

### Changement de température

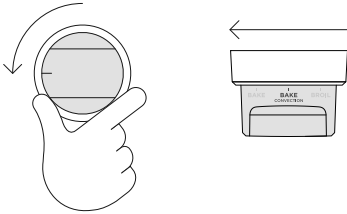
WARM 200 250 300 **350** 400 450 500 BROIL



Tournez le bouton à n'importe quel moment pendant la cuisson pour changer la température.

### Changement de fonction

BAKE **BAKE  
CONVECTION** BROIL SLOW  
COOK



Tournez le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** à n'importe quel moment pendant la cuisson pour changer la fonction.

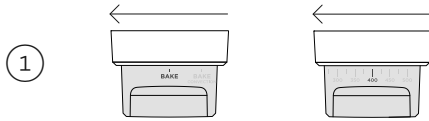
# PREMIÈRE UTILISATION

## Conditionnement du four

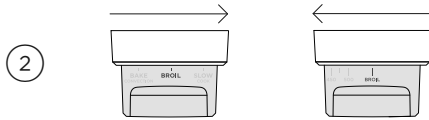
Il est important de conditionner les deux cavités de votre four avant de les utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation.

### Avant de commencer

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

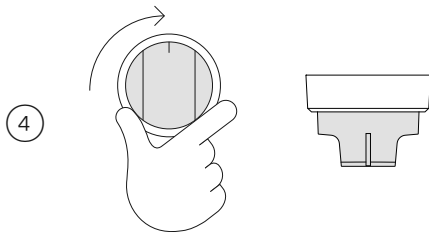


Réglez le four à **BAKE (CUIRE)** avec une température de 450 °F (230 °C) et chauffez pendant 30 minutes.



### Cavité principale

Après 30 minutes, tournez les deux boutons à **BROIL (GRILLER)** et chauffez pendant 30 minutes supplémentaires.



Lorsque vous terminez, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF (ARRÊT)**.

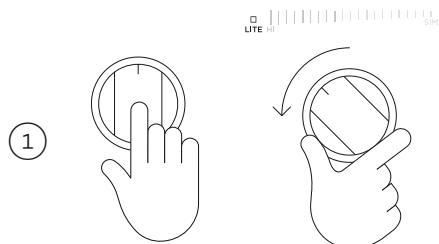
### Après le conditionnement

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.



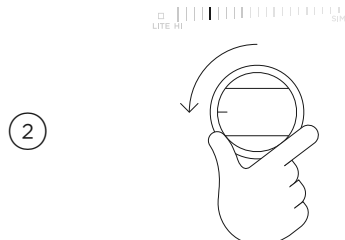
## UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE\*

Avant l'utilisation, assurez-vous de préchauffer la plaque chauffante pendant 15 minutes et vérifiez que le plateau d'égouttement est en place.

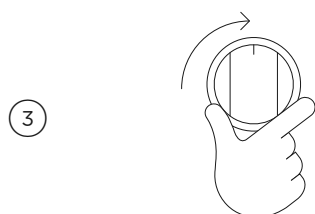


Enfonchez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

Vous devriez entendre un son de cliquetis lors du réglage à LITE (ALLUMER). Si aucun son de cliquetis n'est audible, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT) et reportez-vous à la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.



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

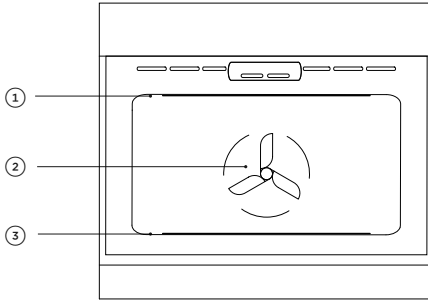


Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT).

Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

## Directives générales

Cette cuisinière est conçue pour utiliser le brûleur de cuisson, le brûleur de grillage et le ventilateur de cavité dans diverses combinaisons pour vous offrir un meilleur rendement. L'éventail de fonctions vous permet de cuire tous les types d'aliments à la perfection.



### Éléments du four

- ① brûleur de grillage
- ② ventilateur de cavité
- ③ brûleur de cuisson (dissimulé)

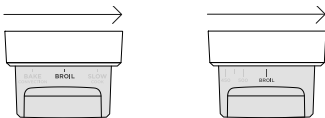
**Assurez-vous que toutes les fonctions soient utilisées avec la porte du four fermée.**

## Cuisson

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

## Grillage

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



### Réglage à BROIL (GRILLER) dans la cavité principale

Tournez les boutons **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** et **TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)** à **BROIL (GRILLER)**. La température est automatiquement calibrée pour un grillage optimal.

# GUIDE DE CUISSON

## Rôtissage

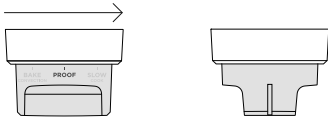
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os. La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne minimale de 165 °F (75 °C).
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson.
- Laissez toujours reposer la viande pendant au moins 10 minutes après le rôtissage afin de laisser les jus se solidifier. La viande continue de cuire pendant quelques minutes après la sortie du four.

## Réchauffage

- **Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.**
- Utilisez **BAKE (CUIRE)** pour réchauffer les aliments; lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction **BAKE (CUIRE)** à 200 °F (90 °C) pour les tenir au chaud.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds ou à une température interne minimale de 185 °F (85 °C). Cela réduit les risques de contamination.
- Réchauffez les aliments dans un plat muni d'un couvercle ou recouvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.

## Apprêt de la pâte

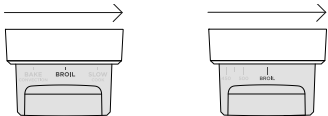
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec un chiffon humide propre.
- Positionnez le bol au centre du four et vérifiez la pâte toutes les 30 minutes pour éviter un gonflement excessif.
- Nous vous recommandons d'utiliser la cavité secondaire pour l'apprêt.



Apprêt dans la cavité secondaire

Tournez le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** secondaire à **PROOF (APPRÊT)** et le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** secondaire à **WARM (CHAUD)**. Préchauffez pendant 5 minutes avant de placer la pâte dans le four.

Une fois la pâte levée, sortez-la du four et tournez le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** à **OFF (ARRÊT)**.

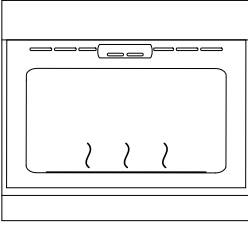


Apprêt dans la cavité principale

Tournez le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** principal à **BAKE (CUIRE)** et le bouton **TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)** principal à **WARM (CHAUD)**. Chauffez pendant 5 minutes avant de tourner le bouton **TEMPERATURE (TEMPÉRATURE)** à **OFF (ARRÊT)** et de placer la pâte dans le four.

Une fois la pâte levée, sortez-la du four et tournez le bouton **OVEN MODE (MODE DE FOUR)** à **OFF (ARRÊT)**.

## GUIDE DE CUISSON



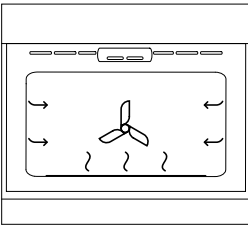
### BAKE (CUIRE)

la chaleur est générée par le brûleur inférieur

#### Idéale pour :

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

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



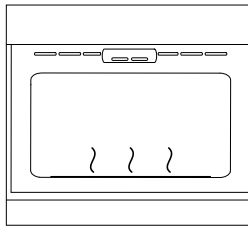
### BAKE CONVECTION (CUIRE CONVECTION)

la chaleur est générée par le brûleur inférieur et distribuée par le ventilateur

#### Idéale pour :

La cuisson sur une seule grille en moins d'une heure. Pour des aliments tels que les muffins, scones anglais, petits gâteaux et enchiladas.

- L'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante.
- Pour la cuisson sur plusieurs grilles, laissez toujours un espace entre les grilles afin que l'air puisse circuler librement. Cela assure le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.

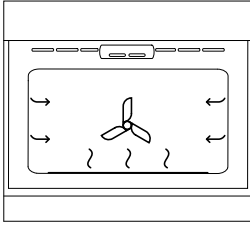


### PROOF (APPRÊT)

la chaleur est générée par le brûleur inférieur

- La fonction **PROOF (APPRÊT)** est disponible uniquement dans la cavité secondaire; pour les instructions complètes, reportez-vous à 'Apprêt de la pâte'.
- La chaleur douce est générée par le brûleur inférieur.
- Procure une chaleur optimale et un environnement sans courant d'air pour l'apprêt de la pâte levée.
- Cette méthode permet une période d'apprêt plus rapide qu'à la température de la pièce.

## GUIDE DE CUISSON



### **SLOW COOK (CUISSON LENTE)**

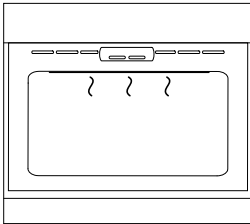
la chaleur est générée par le brûleur inférieur et distribuée par le ventilateur

Cette fonction a été conçue en collaboration avec Star-K pour les religions respectant le « jour de repos » conformément à la tradition du Sabbat\*.

#### **Idéale pour :**

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

- Le ventilateur fait circuler la chaleur à l'intérieur de la cavité pour cuire délicatement les aliments.
- Cette fonction consomme peu d'énergie. Pendant l'utilisation, les lampes demeurent éteintes.
- Le four ne nécessite pas de préchauffage.
- La température recommandée pour l'utilisation de **SLOW COOK (CUISSON LENTE)** est 250 °F - 325 °F (120 °C - 165 °C).



### **BROIL (GRILLER)**

la chaleur est générée par le brûleur de grillage

#### **Idéale pour :**

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

- La fonction **BROIL (GRILLER)** est disponible uniquement dans la cavité principale; reportez-vous à 'Grillage' pour plus de détails.
- Une chaleur rayonnante intense est produite par le brûleur de grillage.
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four préchauffer pendant 5 minutes.
- Le halo du bouton demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de grillage.

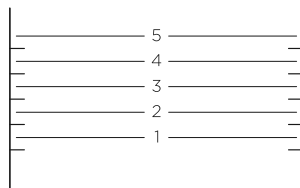
\*Le fonctionnement du four en mode Slow Cook (Cuisson Lente) a été élaboré en collaboration avec Star-K (É.-U. - [www.star-k.org](http://www.star-k.org)).

Pour des informations supplémentaires sur l'utilisation du produit conformément à la loi juidaïque, consultez ces sites Web

## TABLEAUX DE CUISON

### Positions de grille

- Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut, 1 étant la position la plus basse et 5 la plus haute.



### Pendant la cuisson

- Préchauffez le four à la température requise.
- Des accessoires de four peuvent temporairement se déformer légèrement lorsqu'ils deviennent chauds. Cela est normal et n'affecte en rien leur fonction.

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

CUISON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
<b>BISCUITS</b>						
Ordinaire	Une	Cuire	3	400-425	210-220	8-15
	Plusieurs	Cuire Convection	2 et 4	425-450	215-230	10-15
Brisures de chocolat	Une	Cuire	3	355-375	180-190	10-15
	Plusieurs	Cuire Convection	2 et 4	325-340	160-170	10-15
Biscuits au sucre	Une	Cuire	4	350-375	175-190	7-15
	Plusieurs	Cuire Convection	2 et 4	325-350	160-175	7-15
<b>GÂTEAUX</b>						
Quatre-quarts	Une	Cuire	3	325	160	70-80
Brownie au chocolat (moule de 8" x 8"/20 x 20 cm)	Une	Cuire	3	350	175	20-25
Gâteau des anges (moule à cheminée de 10" x 4"/25 x 10 cm)	Une	Cuire	3	325-350	160-175	50-60
Gâteau aux fruits riche	Une	Cuire	3	275-300	135-150	3-6 h
Gâteau éponge (grand simple)	Une	Cuire	3	350	175	30-40
Gâteau éponge (2 x 20 cm)	Une	Cuire	3	350	175	15-25
<b>SCONES</b>						
Scones anglais	Une	Cuire	3	425-450	215-230	10-12

## TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
<b>MERINGUES</b>						
Meringues	Une	Cuire	3	250-270	120-130	60-70
<b>MUFFINS/PETITS GÂTEAUX</b>						
Muffins	Une	Cuire	3	345	170	23-30
	Plusieurs	Cuire Convection	2 et 4	345	170	23-30
Petits gâteaux	Une	Cuire	3	365	185	13-18
	Plusieurs	Cuire Convection	2 et 4	345	170	13-18
<b>PAIN/PETITS PAINS</b>						
Pain de mie (moule à pain de 9" x 5"/23 x 13 cm)	Plusieurs	Cuire	3	350	175	40-50
Pain complet (moule à pain de 9" x 5"/23 x 13 cm)	Une	Cuire	3	375	190	35-45
Petits pains moelleux	Une	Cuire	3	375	190	15-18
Apprêt de pâte	Une	Apprêt	2	Bas	Bas	30
<b>PÂTISSERIE</b>						
Fond de pâtisserie (précuisson)	Une	Cuire	1	350	175	15
<b>TARTES</b>						
Tarte aux fruits (2 croûtes)	Une	Cuire Convection	3	400-350	200-175	20-25
Gâteau au fromage au four (au bain-marie)	Une	Cuire	2	325	160	50-60
Tarte à la citrouille (faire cuire le fond, ajouter la garniture)	Une	Cuire	3	350-375	175-190	15-30
Tartelette à la crème pâtissière anglaise (faire cuire le fond, puis ajouter la garniture)	Une	Cuire	3	350-300	175-150	15-30

## TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
<b>DESSERTS</b>						
Crème brûlée (au bain-marie)	Une	Cuire	2	275	135	35-45
Crème caramel (au bain-marie)	Une	Cuire	2	350	175	35-45
<b>METS SALÉS</b>						
<b>PAIN DE MAÏS</b>	Une	Cuire Convection	3	400-425	210-215	20-25
<b>LÉGUMES</b>	Une	Cuire Convection	3	350-375	175-190	30-50
<b>LASAGNE</b>	Une	Cuire Convection	3	350-375	175-190	35-40
<b>CASSEROLES</b>	Une	Cuire	2	300-350	150-175	1-2 h
<b>PIZZA</b>	Une	Cuire	1	425	220	10-15
<b>QUICHE</b>	Une	Cuire Convection	3	350	175	15-30
<b>POMMES DE TERRE</b>						
Entières, cuites au four	Une	Cuire	3	390	200	50-60
<b>FRITTATA</b>						
Griller pour la touche finale	Une	Cuire Convection	3	340-360	170-180	15-20
<b>PLATS AU FOUR</b>	Une	Cuire Convection	3	340-375	170-190	30-40



## TABLEAUX DE CUISSON

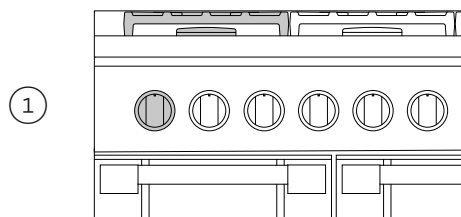
RÔTISSAGE	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
<b>BŒUF, DÉOSSÉ</b> (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une	Cuire	2	320-340	160-170	18-32
À point	Une	Cuire	2	320-340	160-170	25-40
Bien cuit	Une	Cuire	2	320-340	160-170	30-55
<b>RÔTI DE CÔTES DE BŒUF</b> (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une	Cuire	2	320-340	160-170	15-30
À point	Une	Cuire	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une	Cuire	2	320-340	160-170	25-40
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b>						
Mi-saignant	Une	Cuire	2	390	200	20
<b>GIGOT D'AGNEAU, AVEC OS</b> (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une	Cuire	2	320-340	160-170	18-28
Bien cuit	Une	Cuire	2	320-340	160-170	20-33
<b>GIGOT D'AGNEAU, DÉOSSÉ</b> (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une	Cuire	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une	Cuire	2	320-340	160-170	25-45
<b>VEAU</b> (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une	Cuire	2	320-340	160-170	20-40
Bien cuit	Une	Cuire	2	320-340	160-170	25-45
<b>POULET (ENTIER)</b> (durées par 1 lb/450 g)						
Sans farce	Une	Cuire	2	350	175	15-20
Avec farce	Une	Cuire	2	350	175	17-22
Papillon	Une	Cuire	2	350	175	40-50
<b>DINDE, ENTIÈRE</b> (durées par 1 lb/450 g)						
Farcie	Une	Cuire	1 ou 2	320-340	160-170	17-22
Non farcie	Une	Cuire	2 ou 2	300-330	150-165	15-20
<b>PORC, DÉOSSÉ</b> (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une	Cuire	3	340-350	170-175	25-40
Bien cuit	Une	Cuire	3	340-350	170-175	30-45

## TABLEAUX DE CUISSON

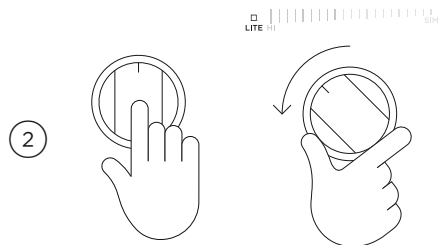
<b>RÔTISSAGE</b>	<b>GRILLES</b>	<b>FONCTION</b>	<b>POSITION DE GRILLE</b>	<b>TEMP. (°F)</b>	<b>TEMP. (°C)</b>	<b>DURÉE (MIN)</b>
<b>CROUSTILLANT DE PORC</b>						
Croustillant	Une	Griller	3 ou 4	430	220	5-10
<b>VENAISON</b> (durées par 1"/2,5 cm d'épaisseur)						
Saignant	Une	Cuire	3	435	225	7
À point	Une	Cuire	3	435	225	9
<b>GRILLAGE</b>						
<b>GRILLES</b>	<b>FONCTION</b>	<b>POSITION DE GRILLE</b>	<b>TEMP. (°F)</b>	<b>TEMP. (°C)</b>	<b>DURÉE (MIN)</b>	
<b>BŒUF</b>						
Steak, saignant	Une	Griller	4	Griller	Griller	8-10
Steak, à point	Une	Griller	4	Griller	Griller	10-15
Hamburgers (galettes de bœuf haché)	Une	Griller	3	Griller	Griller	12-15
Boulettes de viande (viande hachée)	Une	Griller	3	Griller	Griller	12-15
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b>						
À point	Une	Griller	4	Griller	Griller	15-20
Bien cuit	Une	Griller	4	Griller	Griller	20-25
<b>PORC</b>						
Côtelettes, bien cuites	Une	Griller	3	Griller	Griller	15-20
Rouelle de jambon	Une	Griller	3	Griller	Griller	15-20
Bacon	Une	Griller	3	Griller	Griller	4-7
<b>POULET</b>						
Morceaux désossés	Une	Griller	3	Griller	Griller	30-40
Morceaux avec os	Une	Griller	3	Griller	Griller	40-50
<b>SAUCISSES</b>	Une	Griller	3	Griller	Griller	10-15
<b>POISSON</b>						
Filets	Une	Griller	3	Griller	Griller	8-12
Entier	Une	Griller	3	Griller	Griller	15-20
<b>LÉGUMES</b>						
Tranches	Une	Griller	3	Griller	Griller	8-12

# UTILISATION DES BRÛLEURS

## Sélection et utilisation des brûleurs

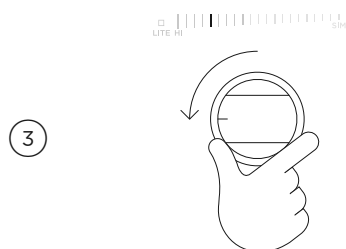


Identifiez le brûleur souhaité et le bouton correspondant.



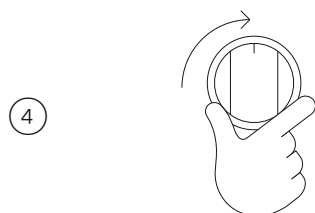
Enfonchez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.

Vous devriez entendre un son de cliquetis lors du réglage à **LITE** (ALLUMER). Si aucun son de cliquetis n'est audible, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT) et reportez-vous à la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.



Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre **HI** (Élevé) et **SIM** (Mijoter).

Le cliquetis devrait s'arrêter dès que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas et/ou si le cliquetis n'arrête pas, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT) et reportez-vous à la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.



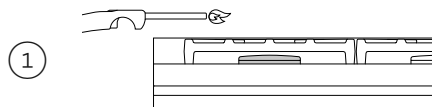
Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT).

Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

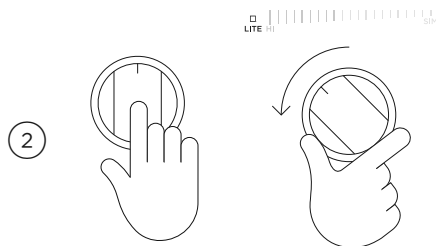
# UTILISATION DES BRÛLEURS

## Allumage manuel

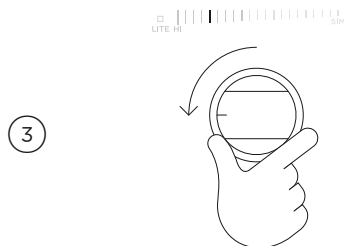
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Si la flamme est éteinte pendant une panne de courant, tournez immédiatement le bouton à la position **OFF** (ARRÊT), car le brûleur ne se rallumera pas et le gaz pourrait s'échapper.



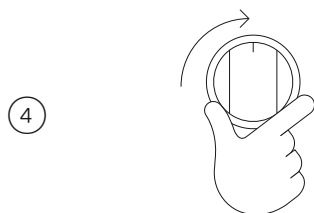
Tenez avec précaution un briquet alimenté par pile près du brûleur souhaité.



Enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **LITE** (ALLUMER). Maintenez le bouton à la position **LITE** (ALLUMER) avant de le tourner jusqu'à un réglage de flamme.



Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton à n'importe quel réglage entre **HI** (Élevé) et **SIM** (Mijoter).



Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF** (ARRÊT). Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié, un léger « pop » ou un éclair au niveau du diffuseur de flamme pourrait se manifester quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est normal.

# UTILISATION DES BRÛLEURS

## Directives d'utilisation des brûleurs

### Puissance du brûleur

Tous les brûleurs possèdent le même faible réglage à basse puissance (**SIM** - Mijoter) pour un mijotage à feu doux (1 300 BTU/heure). Utilisez **SIM** (Mijoter) pour faire fondre le chocolat et le beurre, cuire le riz et les sauces délicates, faire mijoter les soupes et ragôts, ou garder les aliments cuits au chaud.

Pour la cuisson nécessitant une chaleur intense, utilisez les brûleurs indiqués ci-dessous. Leur puissance maximale (23 500 BTU/heure pour le gaz naturel) est supérieure à celle des autres brûleurs (17 000 BTU/heure pour le gaz de pétrole liquéfié).

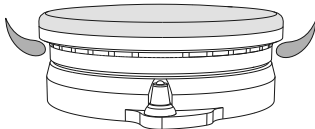
**Modèles RGV3-485GD** : Brûleur central

**Modèles RGV3-488 et RGV3-486GD** : Brûleur avant gauche ou avant droit

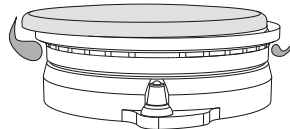
**Tous les autres modèles** : Brûleur avant gauche

### Utilisation et entretien

- Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation. Les débordements produisent de la fumée et des déversements de matières grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais les flammes s'étendre au-delà ou sur les côtés des plats de cuisson. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez vous brûler en touchant une poignée brûlante.
- Gardez les poignées dégagées. Tournez les poignées de sorte qu'elles ne dépassent pas du rebord de la surface de cuisson ou qu'elles ne soient pas au-dessus d'un autre brûleur allumé.
- Soyez prudent lorsque vous faites de la friture. L'huile ou le gras peut surchauffer très rapidement, plus particulièrement à un réglage élevé.
- Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont correctement installées. Des brûleurs assemblés de façon incorrecte ou incomplète peuvent produire des flammes dangereuses. Consultez 'Réinstallation des pièces du brûleur'.
- Gardez les brûleurs propres. Après un déversement ou débordement, plus particulièrement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les réutiliser. Les résidus d'aliments peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant le brûleur de fonctionner correctement. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
- Vérifiez que les flammes du brûleur sont régulières. Elles doivent être bleues, sans pointe jaune, et brûler sans voltiger autour du capuchon de brûleur. Si ce n'est pas le cas, consultez la section 'Dépannage' pour obtenir des conseils.
- Utilisez un wok uniquement avec un anneau de wok. Vous pouvez vous procurer des anneaux de wok séparément auprès de votre détaillant Fisher & Paykel ou du service à la clientèle. Pour l'utiliser, placez l'anneau de wok sur les grilles, en vous assurant que les petites protubérances de sa partie inférieure enjambent les doigts de la grille. L'anneau de wok doit être stable et incapable de tourner.



CORRECT



INCORRECT

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### TOUJOURS

- Lisez ces instructions ainsi que la section 'Consignes de sécurité et mises en garde' avant d'entreprendre le nettoyage de votre cuisinière.
- Avant de nettoyer ou de retirer l'une ou l'autre des pièces, veillez à ce que tous les éléments de la cuisinière soient bien éteints.
- À moins que le tableau ci-dessous n'indique autrement, laissez refroidir les pièces jusqu'à ce qu'elles aient atteint une température sécuritaire avant de les nettoyer. Soyez extrêmement prudent si vous devez manipuler une pièce brûlante ou chaude. Portez de longs gants de cuisine afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur ou les surfaces brûlantes.
- Utilisez si possible le nettoyant choisi sur une petite portion pour commencer, afin de vous assurer qu'il ne tache pas.
- Consultez les pages qui suivent ce tableau pour des instructions sur le retrait et la réinstallation de diverses pièces de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.
- Assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement si vous déplacez la cuisinière pour le nettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un basculement du four risquant de causer la mort.

### JAMAIS

- Utiliser des nettoyants en aérosol avant que la cuisinière ait complètement refroidi. La substance propulsive contenue dans ces produits pourrait prendre feu en présence de chaleur.
- Laisser la saleté ou la graisse s'accumuler sur ou dans la cuisinière. Non seulement le nettoyage futur s'en trouvera plus difficile, mais cela pourrait présenter un risque d'incendie.
- Utiliser des nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Ils érafleraient votre cuisinière et endommageraient son apparence.
- Utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie de la cuisinière.
- Retirer les cadres de gril et plaque chauffante noirs de la surface de cuisson.

### Nettoyage manuel

#### QUELLE PIÈCE?

Extérieur du cadre de porte  
Panneau de commande  
Zone de drain autour des brûleurs de la surface de cuisson  
Garniture arrière

#### COMMENT?

- Faites ramollir toute tache tenace à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse avant de nettoyer à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres.
- Pour un fini ultra lustré, utilisez un nettoyant et poli pour acier inoxydable, en vous conformant aux instructions du fabricant. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.

#### IMPORTANT!

- Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre surface de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, les poignées du four ou la plinthe. Ces pièces ne sont pas en acier inoxydable et leur surface pourrait être endommagée par le nettoyant pour acier inoxydable.
- Lors du nettoyage de la garniture arrière et de la partie supérieure de la porte du four, assurez-vous qu'aucun liquide ne s'infilte dans les événements.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Boutons de commande Poignées du four Plinthe	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez complètement avec un chiffon à microfibrés.</li><li>• Si vous le souhaitez, vous pouvez retirer les boutons pour le nettoyage. Avant de les retirer, assurez-vous de les régler à OFF (ARRÊT). Retirez un seul bouton à la fois, en vous assurant de le réinstaller complètement et correctement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur les boutons, car vous pourriez endommager leur revêtement.</li><li>• Les boutons ne sont pas interchangeables : si vous les retirez pour le nettoyage, procédez un bouton à la fois. Cela vous assure de les réinstaller correctement.</li></ul>
Émail intérieur du four – saleté légère	Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux. Remarque : vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter l'accès.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour éviter que la saleté ne « cuise », nous vous recommandons de nettoyer les déversements faciles à atteindre sur l'émail après chaque utilisation.</li></ul>
Rayons latéraux	Faites pré-tremper les taches tenaces, puis nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude. Séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés. Vous pouvez laver ces pièces au lave-vaisselle	
Grilles du four	Pour éliminer la saleté tenace, frottez à l'aide d'un tampon non abrasif trempé dans le savon, puis essuyez bien. Appliquez un nettoyant pour chrome à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, en vous conformant aux instructions du fabricant, puis essuyez bien.	Ne lavez pas les grilles de four principales au lave-vaisselle — cela éliminerait la graisse lubrifiante des glissières et empêcherait ces dernières de fonctionner en douceur.
Lèchefrite et support de grillage	Faites pré-tremper les taches tenaces dans une solution de détergent doux et d'eau chaude. Lavez à la main ou au lave-vaisselle.	
Brûleurs	Ne nettoyez pas ces pièces. Elles s'auto-nettoient durant l'usage normal.	

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Vitre de la porte du four (extérieur)	Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et d'un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle ou de nettoyeur pour vitre.	
Joint d'étanchéité de la porte du four	Évitez de nettoyer cette pièce. Pour en retirer de grandes particules d'aliments, trempez une éponge dans l'eau chaude et essuyez délicatement — sans frotter. Tamponnez une serviette sur le joint d'étanchéité pour le sécher.	N'utilisez aucun agent nettoyeur sur le joint d'étanchéité. Il est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, le déplacer ou l'endommager.
Capuchons de brûleur et diffuseurs de flamme en laiton	Assurez-vous que le brûleur est réglé à OFF (ARRÊT) et refroidi. Soulevez le capuchon de brûleur et le diffuseur de flamme en laiton, puis lavez-les dans de l'eau savonneuse et chaude. Rincez et séchez. Utilisez une brosse de nylon aux soies raides ou un trombone à bout droit pour nettoyer les encoches du diffuseur de flamme. Remplacez correctement le diffuseur de flamme et le capuchon de brûleur. Consultez 'Réinstallation des pièces du brûleur'.	Veillez à ce que les diffuseurs de flamme ne soient jamais obstrués. La saleté peut les obstruer et causer des problèmes à l'allumage. Avant de réinstaller les pièces du brûleur, assurez-vous qu'elles soient bien sèches. Une pièce de brûleur humide pourrait provoquer une flamme irrégulière. Avant d'allumer un brûleur, assurez-vous que toutes les pièces sont correctement positionnées. Un assemblage incorrect pourrait causer de dangereux problèmes d'allumage et de flamme irrégulière.
Allumeurs	Assurez-vous que le brûleur est réglé à OFF (ARRÊT). Nettoyez l'allumeur à l'aide d'une petite brosse ou d'un coton-tige trempé dans l'alcool à friction.	Les allumeurs doivent demeurer propres et secs pour fonctionner correctement. Des allumeurs sales ou humides peuvent produire des cliquetis et étincelles de manière constante, même si une flamme est présente.
Grilles des brûleurs Anneau de wok (non fourni)	Assurez-vous de laisser refroidir complètement les grilles/l'anneau de wok avant de les soulever délicatement de la surface de cuisson. Placez sur une surface protégée. Pour éliminer les taches tenaces, faites tremper les grilles dans un mélange d'eau et de détergent à lessive. Lavez dans un mélange de détergent liquide à vaisselle et d'eau chaude, puis rincez et laissez sécher. Vous pouvez aussi laver les grilles au lave-vaisselle.	Soyez prudent, car les grilles sont lourdes. Assurez-vous de placer un linge à vaisselle ou tout autre revêtement souple sur la surface où vous disposerez les grilles.

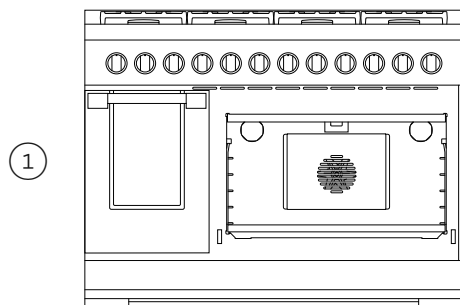


## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

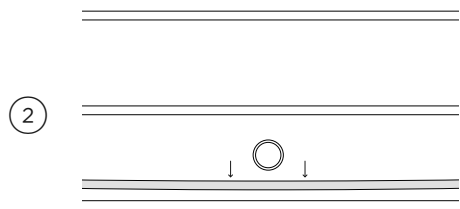
### Retrait des rayons latéraux

Retirez les rayons latéraux pour faciliter le nettoyage du four.

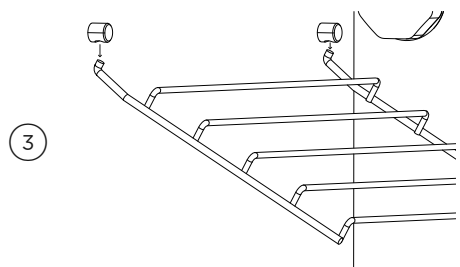
**Commencez toujours par interrompre l'alimentation du four à la prise murale. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.**



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



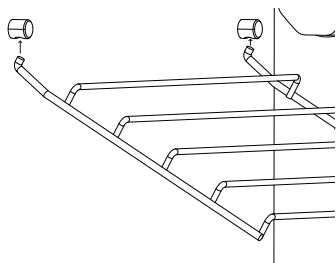
Tirez délicatement le fil de retenue hors du tenon bloqueur. Le fil de retenue se dégagera d'un coup.



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

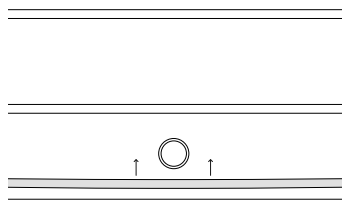
### Réinstallation des rayons latéraux

①



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

②



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

### Remplacement des ampoules du four

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

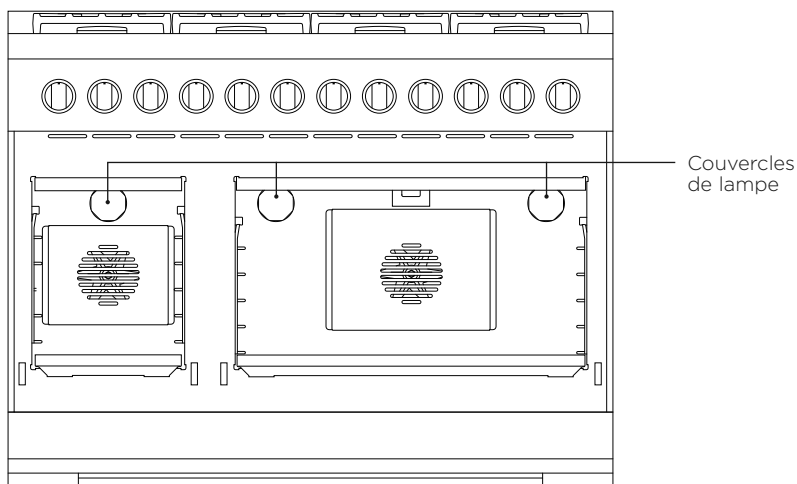
### Remplacement de l'ampoule

- ① Laissez le four (y compris le couvercle de lampe et l'ampoule) refroidir complètement.
- ② Retirez les grilles pouvant nuire à vos mouvements.
- ③ Retirez la porte si l'ampoule est difficile à atteindre.
- ④ Coupez l'alimentation électrique à la cuisinière au niveau du fusible principal ou du disjoncteur. Si vous ne savez pas comment faire, contactez un électricien.

### **IMPORTANT!**

**Ne pas débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique pourrait entraîner un choc électrique ou la mort.**

- ⑤ Retirez le couvercle de la lampe : tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévisser.
- ⑥ Retirez l'ampoule défectueuse et remplacez-la par une nouvelle ampoule pour électroménager de 40 W.
- ⑦ Replacez le couvercle de lampe : tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.
- ⑧ Rétablissez l'alimentation électrique à la cuisinière au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.

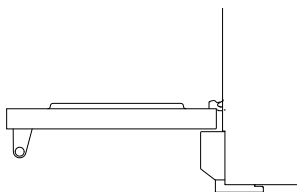


### Retrait et réinstallation de la porte du four

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

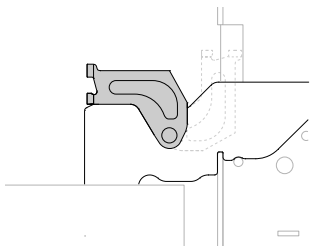
#### Pour retirer la porte

①



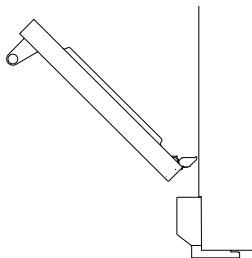
Ouvrez complètement la porte.

②



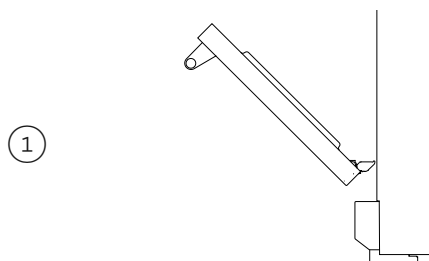
Ouvrez complètement les verrous de charnière des deux côtés.

③

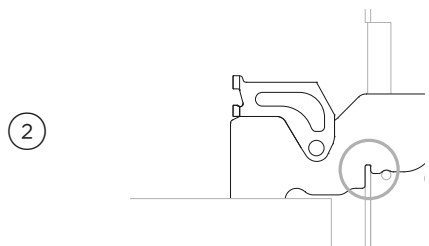


En maintenant la porte des deux côtés, soulevez la porte à 45° et tirez-la délicatement vers l'extérieur, hors des charnières.

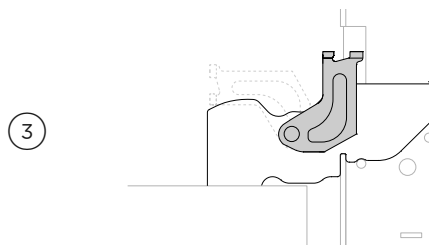
### Pour réinstaller la porte



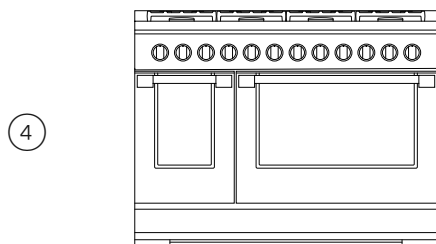
En maintenant la porte à 45°, alignez soigneusement les languettes de charnières avec les fentes de charnières. Poussez la porte vers l'intérieur jusqu'à ce que les verrous soient bien en place de chaque côté.



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



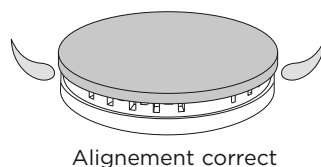
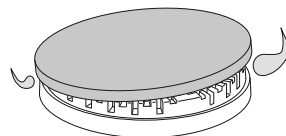
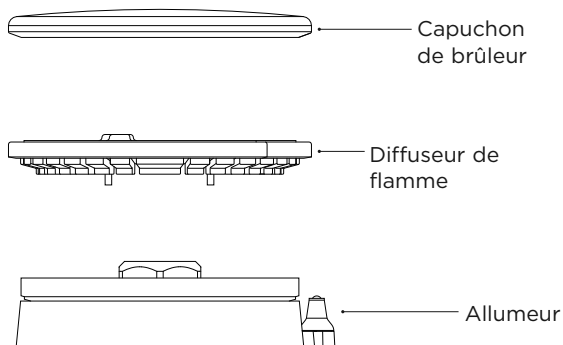
Pivotez les verrous vers le haut dans la position fermée, en vous assurant qu'ils reposent complètement dans les fentes. Une installation incorrecte empêchera la porte d'être bien étanche.



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

### Réinstallation des pièces du brûleur

Lorsque vous réinstallez les brûleurs, assurez-vous que les deux broches de positionnement dans la partie inférieure du diffuseur de flamme en laiton sont correctement alignées avec leurs orifices dans la partie supérieure de l'anneau de mijotage. Un alignement incorrect produira une flamme potentiellement dangereuse et compromettra la performance du brûleur.



## DÉPANNAGE

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

### Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas (pas de chaleur).	Pas d'alimentation électrique (la lumière du four et les halos de boutons ne s'allument pas)	Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché et assurez-vous qu'il ne s'agit pas d'une panne de courant dans votre quartier. En cas de panne de courant, vous ne pouvez pas utiliser le four avant que l'alimentation soit rétablie.
	Pas d'alimentation en gaz	L'alimentation à la maison pourrait être défectueuse ou hors fonction. Contactez votre fournisseur local de gaz.
L'une des ampoules du four ne s'allume pas, mais le four fonctionne.	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées	Remplacez la ou les ampoules de lampes. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	L'ampoule est desserrée	Vérifiez que l'ampoule est bien installée. Voir 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
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 pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou rebord de la vitre heurtant un objet	Vous ne devez <b>PAS</b> utiliser le four. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements.	Cela est normal	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous éteignez le four. Les ventilateurs seront désactivés automatiquement.
De la vapeur s'échappe des événements d'aération à l'arrière de la cuisinière.	L'humidité des aliments s'échappe durant la cuisson	Cela est normal, en particulier si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments.

## DÉPANNAGE

### Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : <b>BAKE</b> (CUIRE)).	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four atteint la température réglée	
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : <b>BAKE</b> (CUIRE)).	Lorsqu'il chauffe à partir de l'état froid, votre four est conçu pour fonctionner initialement à une température supérieure à celle qui est réglée	
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du bouton de température est toujours rouge.	Le four est réglé à <b>BROIL</b> (GRILLER)	Cela est normal. Le halo du bouton demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage chauffe toujours.
Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'une certaine température.	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise <b>BROIL</b> (GRILLER).	Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée	
Bruit de ventilateur et air chaud provenant de la cuisinière pendant et après l'utilisation.	La cuisinière comporte un ventilateur de refroidissement qui veille à prévenir une surchauffe de la porte de four et du panneau de commande	Cela est normal et aucune action correctrice n'est nécessaire.
Condensation autour du four (p. ex. : sur le panneau de commande ou le haut de la porte du four).	Les aliments sont très humides ou le climat local contribue à la formation de condensation	Si la condensation est fréquente ou excessive, assurez-vous que les armoires qui entourent la cuisinière soient protégées contre l'humidité.
La porte du four n'est pas alignée avec le panneau de commande ou les armoires.	La porte du four n'est pas installée correctement et les charnières sont désalignées dans les fentes	Réinstallez la porte. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.



## DÉPANNAGE

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>La température n'est pas calibrée correctement.</b>	Étanchéité incorrecte de la porte	Réinstallez la porte. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
<b>Le ventilateur ne s'active pas dans un mode de convection.</b>	Défaillance technique	Contactez un centre de service autorisé ou l'assistance à la clientèle.
<b>Cuisson inégale.</b>	Le four n'était pas correctement préchauffé	Assurez-vous que le halo du bouton s'allume en rouge avant de commencer.
	Les plats de cuisson sont inadéquats ou positionnés incorrectement	Consultez 'Guide de cuisson' pour obtenir des conseils.
<b>Le halo entourant le bouton alterne entre blanc et rouge pendant l'utilisation.</b>	Le four doit chauffer périodiquement pour maintenir la température programmée pendant l'utilisation	Cela est normal.

## DÉPANNAGE

### Brûleurs de la surface de cuisson

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'allumeur continue à cliquer (produit des étincelles en continu) même si le brûleur est allumé.	Allumeurs sales ou humides	Nettoyez les allumeurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Aucun des brûleurs ne s'allume.	Pas d'alimentation électrique	Les brûleurs de la surface de cuisson peuvent tout de même être utilisés. Pour les allumer manuellement, reportez-vous à 'Allumage manuel' pour les instructions.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez si l'alimentation en gaz à la maison fonctionne. Vous devriez entendre le gaz s'écouler lorsqu'un brûleur est allumé. Si vous utilisez du gaz en bouteille, vérifiez si elle n'est pas vide.
Certains brûleurs ne s'allument pas - Les flammes ne font pas le tour du capuchon de brûleur.	Les pièces ou allumeurs des brûleurs sont peut-être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que toutes les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Il n'y a pas de cliquetis lorsque j'essaie d'allumer un brûleur.	L'allumeur est sale ou il y a une panne de courant.	Nettoyez les allumeurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Un léger « pop » ou un éclair apparaît une fois le brûleur éteint.	Cela est normal lors de l'utilisation du gaz de pétrole liquéfié et aucune mesure n'est requise.	
Les flammes se sont éteintes subitement.	Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.	Aucune mesure n'est requise. Le brûleur le détectera et se rallumera automatiquement. Toutefois, si le déversement est important, nous recommandons d'éteindre les brûleurs et de nettoyer la zone de drain et les brûleurs. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
Les flammes du brûleur sont irrégulières, très grandes, jaunes ou jaunes à la pointe, ou elles produisent de la suie.	Défaillance technique : le gaz est du mauvais type ou n'a pas été correctement réglé.	N'utilisez pas les brûleurs de votre surface de cuisson. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

## CODES D'ERREUR

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes les fonctions de four et le bouton **TEMPERATURE** (TEMPÉRATURE) ou **OVEN MODE** (MODE DE FOUR) clignote.

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

**Que faire en cas d'erreur**

- ① Prenez en note l'erreur affichée. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ② Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

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

ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
<b>Le bouton OVEN MODE (MODE DE FOUR) clignote en rouge</b>	Défaillance électronique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez refroidir le four.</li><li>• Une fois le four complètement refroidi, déconnectez et reconnectez l'alimentation électrique</li><li>• Si l'erreur réapparaît, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher &amp; Paykel ou le service à la clientèle.</li></ul>
<b>Le bouton TEMPERATURE (TEMPÉRATURE) clignote en rouge</b>	Défaillance électronique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez refroidir le four.</li><li>• Une fois le four complètement refroidi, déconnectez et reconnectez l'alimentation électrique</li><li>• Si l'erreur réapparaît, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher &amp; Paykel ou le service à la clientèle.</li></ul>
<b>Le bouton OVEN MODE (MODE DE FOUR) clignote en blanc</b>	Défaillance technique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher &amp; Paykel ou le service à la clientèle.</li></ul>

## GARANTIE ET SERVICE

---

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

Consultez le guide d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que votre produit est installé correctement et que vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Acheteur \_\_\_\_\_

Détaillant \_\_\_\_\_

Banlieue \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Pays \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 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.