
FOUR À CONVECTION ENCASTRÉ DE 60 CM PREMIÈRE UTILISATION

Apprenez à connaître votre appareil ménager	19
Configurer le four	21
Régler une fonction et température de cuisson	22
Régler la minuterie	24
Définir la durée de cuisson :	25
Programmer l'heure de fin de cuisson	26
Ajuster la durée de cuisson et l'heure de fin	27
Définir les préférences du four	28
Découvrez les fonctions de cuisson	29
Nettoyer et entretenir votre four	30

FISHER & PAYKEL

USCA

FOUR À CONVECTION ENCASTRÉ DE 60 CM

CONTEMPORARY
OB24SACGX5, OB24SACGB5



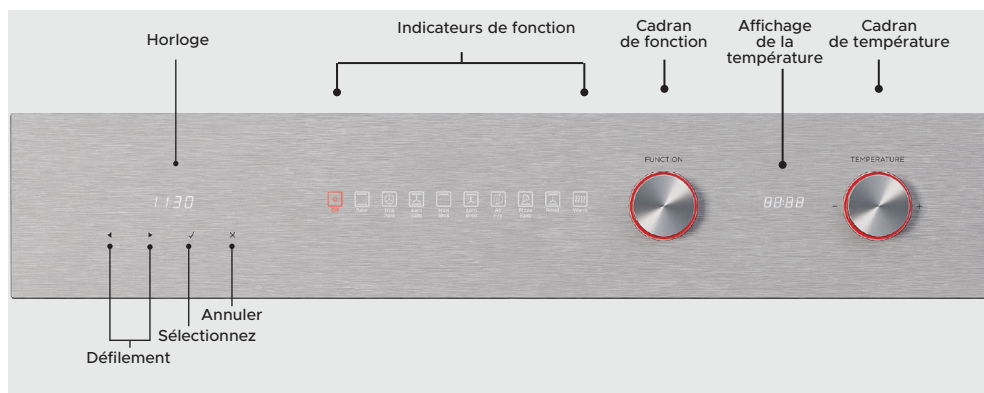
Comment obtenir les meilleurs résultats de votre four

- Téléchargez l'application pour accéder à de l'information supplémentaire et à des idées de recettes.
- Configurez et conditionnez le four avant de l'utiliser.
- Retirez les accessoires et placez les étagères avant de chauffer le four.
- Nettoyez le four régulièrement.
- Enregistrez votre produit pour obtenir un soutien simplifié pour l'entretien.



Toutes les images présentées dans ce guide sont à titre représentatif. Votre produit peut différer.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER



PANNEAU DE COMMANDE

Horloge	Affiche l'heure, la minuterie, l'heure de début de cuisson, la durée et l'heure de fin.
Indicateurs de fonction	Les voyants lumineux s'allument pour indiquer quelle fonction est sélectionnée.
Cadran de fonction	Tournez le cadran de commande de fonction pour sélectionner une fonction de cuisson. Les fonctions disponibles varient selon les modèles de four.
Affichage de la température	Affiche la température réglée.
Cadran de température	Tournez le cadran de contrôle de la température pour définir la température de cuisson.
Défilement	Appuyez à GAUCHE ◀ ou à DROITE ▶ pour faire défiler ou ajuster les paramètres.
Sélectionnez	Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer les sélections et les paramètres.
Annuler	Appuyez sur ANNULER ✕ pour quitter.

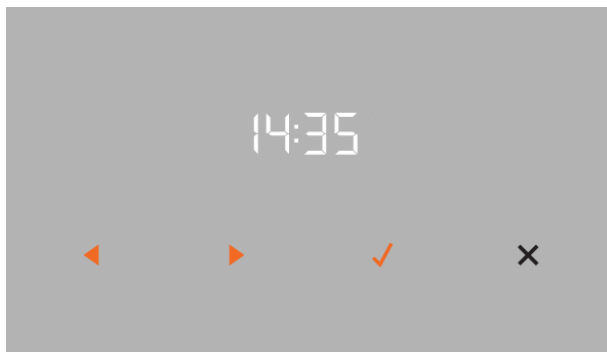
CONFIGURER LE FOUR

Avant d'utiliser votre four, vérifiez qu'il ne reste aucun plastique ou carton à l'intérieur, puis réglez l'horloge. Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour retirer tout résidu de fabrication. Une petite quantité de fumée peut se dégager. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.



Retirez les attaches de câble

1. Retirez tout emballage ainsi que les colliers serre-câble qui maintiennent les étagères et les plateaux.

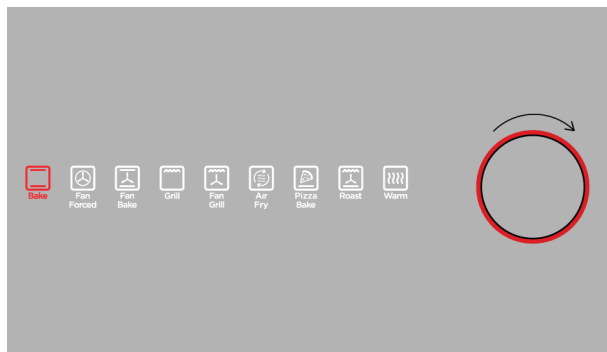


Réglez l'horloge

3. Appuyez à DROITE ► pour basculer entre *LE FORNAT 24 HEURES* et *LE FORNAT 12 HEURES*. Appuyez sur **SÉLECTIONNER** ✓ pour confirmer.

Utilisez les boutons GAUCHE ◀ ou DROITE ► pour régler l'heure.

Appuyez sur **SÉLECTIONNER** ✓ pour confirmer.



Conditionner le four

2. Sélectionnez **CUISSON AU FOUR** , puis réglez le four à 200°C pendant 30 minutes.

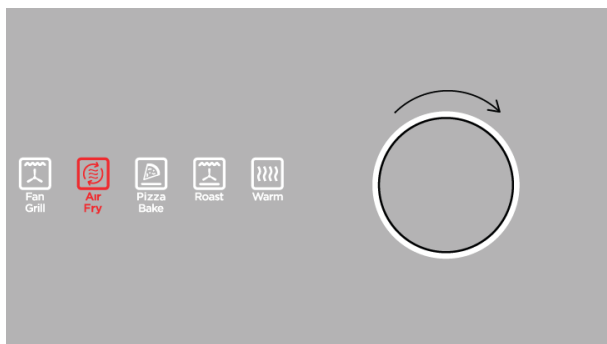
Ensuite, réglez sur **GRILL**  pendant 5 minutes, puis **CHALEUR TOURNANTE**  pendant 20 minutes.

Essayez une fois le four refroidi.

Le four commencera à chauffer lorsque vous aurez réglé une fonction et une température. Pour éviter les brûlures, placez les aliments dans le four une fois que celui-ci a atteint la température réglée.



1. Placez les étagères à la hauteur souhaitée. Votre four dispose de six positions d'étagères disponibles.

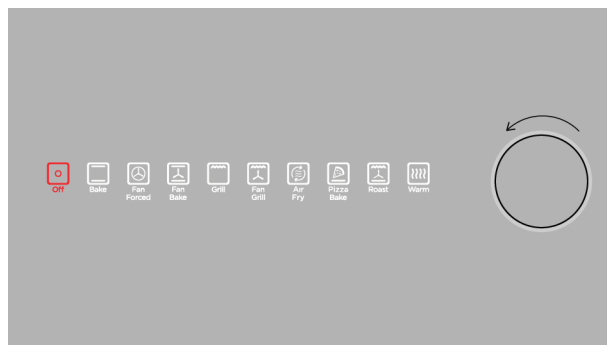


4. Tournez le cadran de commande de fonction pour sélectionner une fonction de cuisson. Le halo du cadran brillera en blanc.



5. Tournez le cadran de température pour régler la température. Pendant que le four chauffe, le cadran s'illumine en rouge et l'affichage alterne entre la température actuelle et la température réglée.

Le four émet un signal sonore et le cadran brille en blanc lorsqu'il atteint la température réglée.



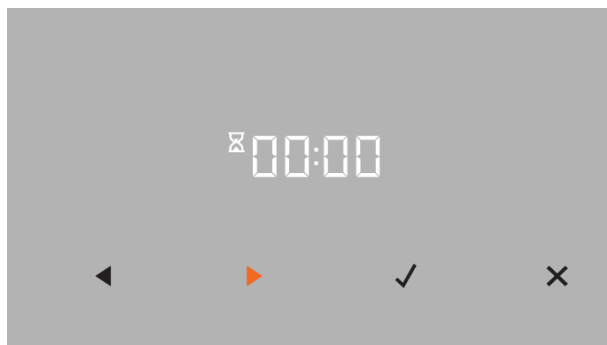
Mise en arrêt du four

Utilisez le cadran de fonction pour sélectionner ARRÊT pour éteindre le four.

RÉGLER LA MINUTERIE

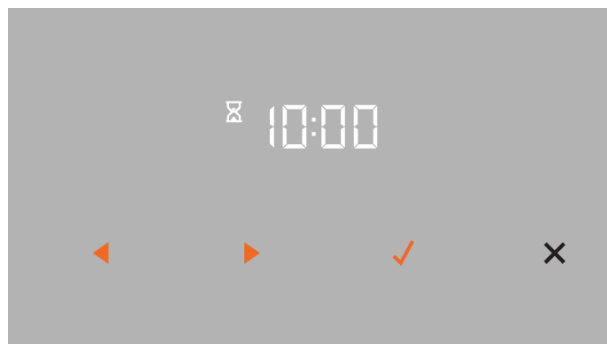


Utilisez la minuterie pour suivre les temps de cuisson ou comme minuterie générale jusqu'à 4 heures. La minuterie compte à rebours en minutes jusqu'à la dernière heure, puis elle compte à rebours en secondes. La minuterie n'arrête pas le four.



1. Appuyez à DROITE ► pour accéder AUX PARAMÈTRES ⌚ de la minuterie. L'indicateur de la minuterie clignotera.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

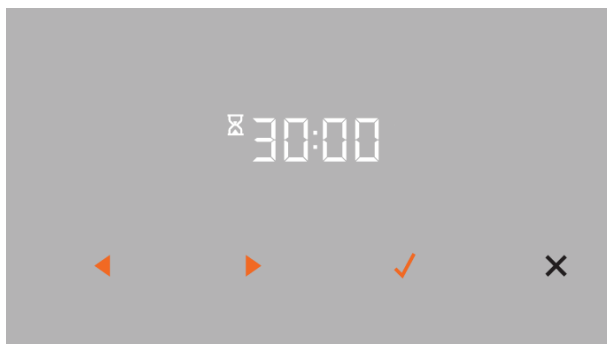


2. Appuyez à GAUCHE ◀ ou à DROITE ► pour régler l'heure. Maintenez cette touche enfoncée pour accélérer le réglage.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer l'heure.

Appuyez sur ANNULER ✕ pour voir l'horloge pendant que le minuteur est réglé.

Appuyez À DROITE ► pour retourner au minuteur.



Ajuster ou annuler la minuterie

3. Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pendant que le minuteur est affiché. Utilisez GAUCHE ◀ ou DROITE ► pour régler la minuterie. Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

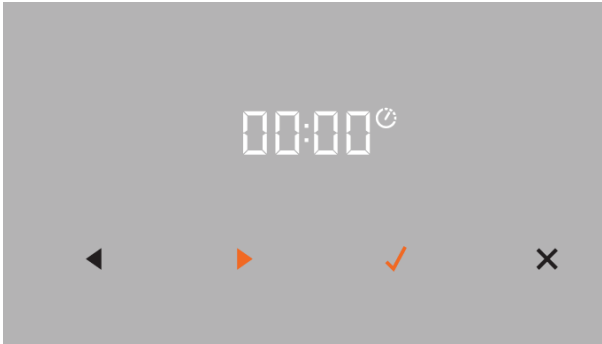
Une alerte retentira lorsque la minuterie se termine. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte.

Pour annuler la minuterie, appuyez et maintenez ANNULER ✕ jusqu'à ce que l'horloge s'affiche et que l'indicateur de la MINUTERIE ⌚ s'éteigne.

DÉFINISSEZ LA DURÉE DE CUISSON



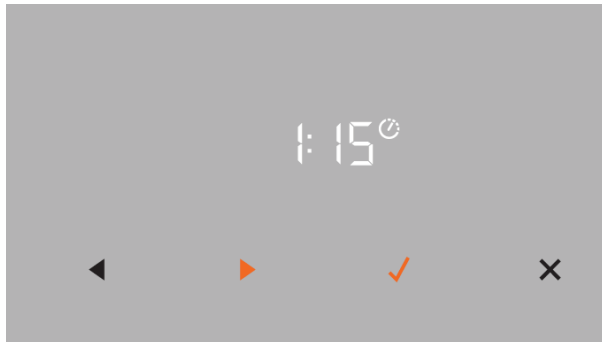
Utilisez DURÉE DE CUISSON pour programmer la cuisson pour une durée définie. Couvrez les aliments ou placez-les sur une étagère inférieure du four pour éviter qu'ils ne brûlent pendant le préchauffage du four. Non recommandé avec GRILL ou GRILLAGE PAR VENTILATEUR.



Régler la durée de cuisson

1. Mettez les aliments au four, puis appuyez deux fois à DROITE ► pour accéder aux paramètres de la minuterie. L'indicateur de durée de cuisson clignotera.

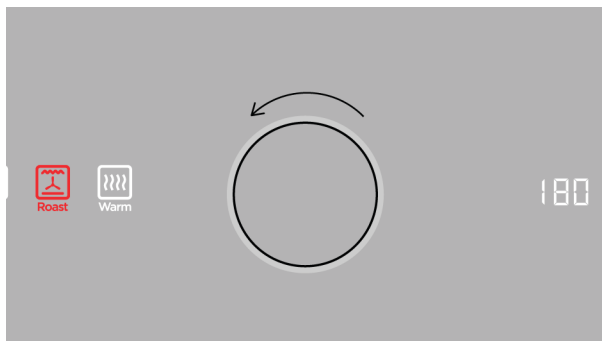
Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.



2. Utilisez LA FLÈCHE DROITE ► pour régler la durée de cuisson souhaitée. Incluez le temps de préchauffage si nécessaire.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

Le cadran de fonction clignotera.



3. Réglez une fonction et une température pour démarrer la cuisson immédiatement.

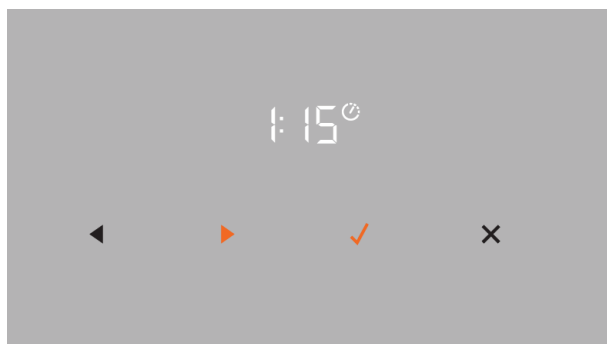
Le four s'éteindra après la durée définie.

Pour programmer le temps de cuisson pour qu'il commence plus tard, fixez une heure de fin.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON



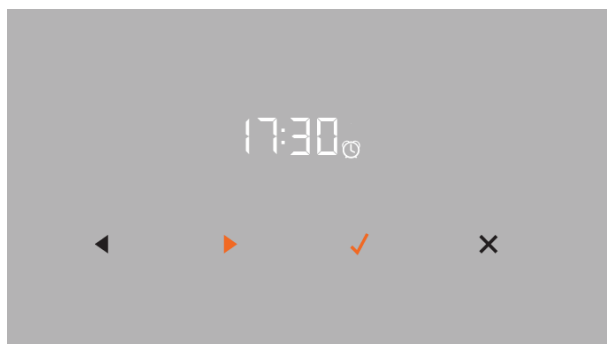
Utilisez HEURE DE FIN DE CUISSON pour programmer la fin de la cuisson à une heure précise. Couvrez les aliments ou placez-les sur une grille inférieure du four pour éviter qu'ils ne brûlent pendant le préchauffage. Non recommandé avec GRILL ou GRILLAGE PAR VENTILATEUR.



1. Placez les aliments dans le four, puis appuyez deux fois sur LA FLÈCHE VERS LA DROITE ► pour accéder à la DURÉE DE CUISSON ⌚ de la minuterie.

Utilisez la DROITE ► pour définir la durée de cuisson désirée. Incluez le temps de préchauffage si nécessaire.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

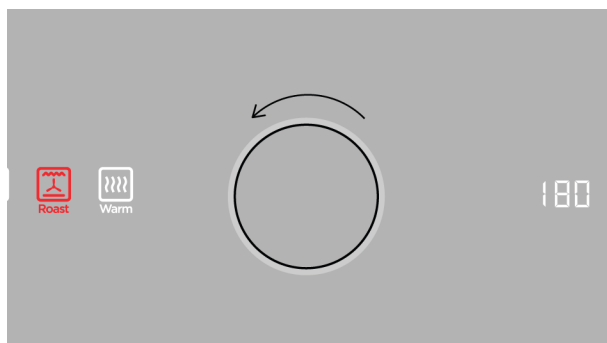


Appuyez à DROITE ► pour accéder AUX PARAMÈTRES DE ⌚ l'heure de fin de cuisson.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

Utilisez la DROITE ► pour fixer une heure de fin pour que la nourriture soit prête.

Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer.

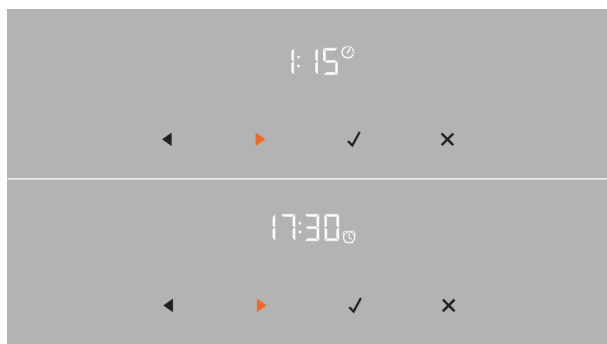


4. Réglez une fonction et une température.

Le four s'allume lorsque l'horloge atteint l'heure de début pertinente (HEURE DE FIN DE CUISSON moins la DURÉE DE CUISSON). Il s'éteindra à l'heure de fin définie.

AJUSTEZ LA DURÉE DE CUISSON ET L'HEURE DE FIN

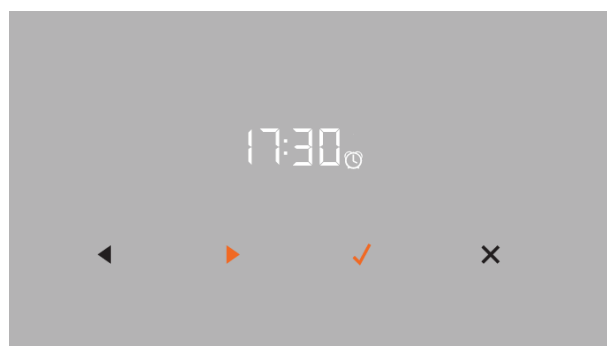
Vous pouvez vérifier, ajuster ou annuler la durée de cuisson et l'heure de fin à n'importe quelle étape avant et pendant la cuisson.



Vérifiez la durée ou l'heure de fin

Appuyez à GAUCHE ◀ ou à DROITE ▶ pour faire défiler et vérifier la DURÉE DE CUISSON ⌚ ou l'heure de fin de cuisson réglée ⌚.

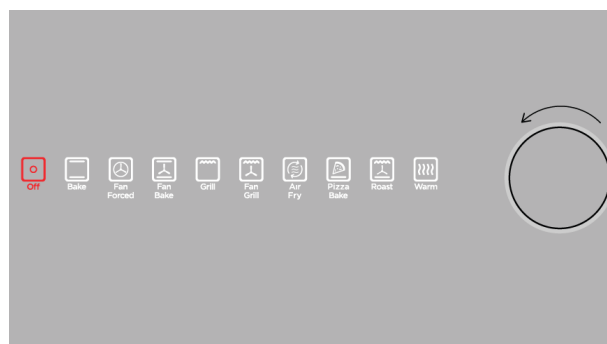
Appuyez sur annuler X pour voir l'horloge pendant que la durée ou l'heure de fin est réglée.



Ajustez la durée ou l'heure de fin

Appuyez sur DROITE ▶ pour faire défiler jusqu'à la DURÉE DE CUISSON ⌚ ou l'heure de fin de cuisson réglée ⌚. Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer les paramètres que vous souhaitez ajuster.

Utilisez la flèche GAUCHE ◀ ou DROITE ▶ pour ajuster l'heure. Appuyez sur SÉLECTIONNER ✓ pour confirmer les nouveaux paramètres.

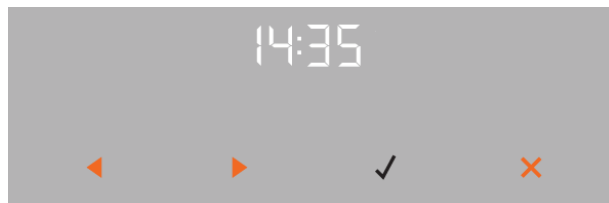


Annuler la durée et l'heure de fin

Tournez le cadran de fonction à la position ARRÊT pour annuler la durée et l'heure de fin.

DÉFINIR LES PRÉFÉRENCES DU FOUR

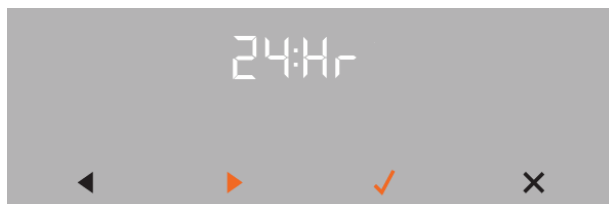
Vous pouvez régler certaines fonctionnalités du four selon vos préférences. L'affichage doit montrer l'horloge, et le cadran de fonction doit être réglé sur arrêt avant que vous puissiez modifier les préférences.



Accès au menu des préférences

Appuyez sur **ANNULER X** deux fois pour accéder à l'écran de l'horloge si nécessaire.

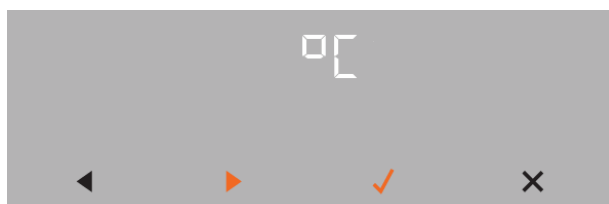
Appuyez et maintenez simultanément sur les boutons **GAUCHE ◀** et **DROIT ▶** pour accéder au menu des préférences.



Réglez l'horloge sur 12 heures ou 24 heures

Appuyez à **DROITE ▶** pour basculer entre l'affichage 24:h et 12:h de l'horloge.

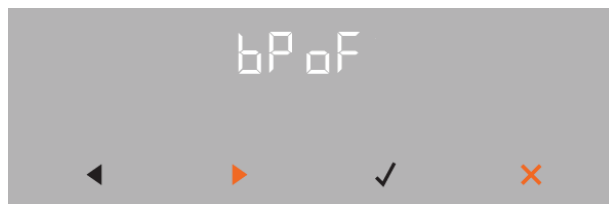
Appuyez sur **SÉLECTIONNER ✓** pour confirmer.



Définir Celsius ou Fahrenheit

Appuyez à **DROITE ▶** pour faire défiler les paramètres de température, puis appuyez à **DROITE ▶** pour sélectionner Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Appuyez sur **SÉLECTIONNER ✓** pour confirmer.



Activez ou désactivez les signaux sonores et les bips

Appuyez à **droite ▶** pour faire défiler les paramètres audio, puis appuyez à **droite ▶** pour sélectionner marche (bpon) ou arrêt (bpoF).

Appuyez sur **sélectionner ✓** pour confirmer.



Allumez/éteignez LES LUMIÈRES DU FOUR

Appuyez à **DROITE ▶** pour faire défiler les paramètres audio, puis appuyez à **DROITE ▶** pour sélectionner **MARCHE (bPon)** ou **ARRÊT (bP oF)**.

Appuyez sur **SÉLECTIONNER ✓** pour confirmer.

DÉCOUVREZ LES FONCTIONS DE CUISSON

Sélectionnez la fonction qui correspond le mieux à vos besoins de cuisson. Les fonctions disponibles varient selon les modèles.

Pour les modèles sans CUISSON AU FOUR ou CUISSON TRADITIONNELLE, utilisez CHALEUR TOURNANTE.

Utilisez toutes les fonctions avec la porte du four fermée.

FONCTION	DESCRIPTION
	Cuisson au four La chaleur supérieure et inférieure est naturellement répartie pour un brunissement uniforme. L'humidité est conservée pour les aliments délicats.
	Chaleur tournante La chaleur arrière est circulée par le ventilateur pour un brunissement uniforme. L'excès d'humidité est retiré pour des résultats croustillants.
	Cuisson ventilée La chaleur supérieure et inférieure est circulée uniformément par le ventilateur pour un brunissement rapide. L'excès d'humidité est retiré pour des résultats croustillants.
	Grill La chaleur intense du haut est concentrée sur le centre du four. Idéal pour un brunissement rapide sur le dessus. L'excès d'humidité est retiré pour des résultats croustillants. Aucune préchauffage n'est requis.
	Grillage par ventilateur Une chaleur intense provenant du haut circule pour assurer un brunissage uniforme de la surface et un résultat croustillant.
	Friture à l'air chaud La chaleur intense provenant du haut et du bas circule pour garantir un brunissage uniforme en surface et des résultats croustillants. Idéale pour dorer les aliments cuits à l'état congelé ou qui seraient normalement frits.
	Cuisson pizza La chaleur provenant du bas est mise en circulation uniformément par le ventilateur. Idéal pour une pizza qui nécessite un brunissement doux sur le dessus. L'excès d'humidité est éliminé pour des bases croustillantes. Pour de meilleurs résultats, cuire sur une pierre à pizza préchauffée pendant au moins 1 heure.
	Rôtissage Un grillage intense suivi d'une distribution uniforme de la chaleur supérieure et inférieure. Les protéines auront un extérieur croustillant et brun et un intérieur succulent. Aucune préchauffage n'est requis.
	Chaud La chaleur supérieure et inférieure est naturellement distribuée à basse température pour garder les aliments cuits au chaud. Les assiettes et plats de service peuvent être bien réchauffés.
	Cuisson lente La chaleur arrière circule grâce au ventilateur pour une cuisson en douceur. Aucune préchauffage n'est requis.
	Auto-nettoyage Ce n'est pas une fonction de cuisson. Scannez le code QR dans la rubrique « Nettoyer et entretenir votre four » pour consulter le guide d'entretien et de maintenance.

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour maximiser les résultats de votre appareil ménager.

Nettoyez la porte en verre après chaque utilisation

Laissez le four refroidir, puis essuyez le verre de la porte après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation

Laissez le four refroidir, puis nettoyez les déversements, aliments ou taches de graisse facilement accessibles pour éviter qu'ils ne s'incrustent.

Exécutez des auto-cycles de nettoyage (modèles pyrolytiques)

Exécutez un cycle D'AUTONETTOYAGE au besoin pour retirer les résidus alimentaires et les accumulations dans le four.

Veillez vous référer au « Guide d'entretien et de maintenance » avant de lancer tout cycle d'autonettoyage pyrolytique.



Informations sur l'entretien et la maintenance

Scannez le code QR ou visitez fisherpaykel.com et recherchez votre code de modèle.

OB24SACGX5, OB24SACGB5

