

FISHER & PAYKEL

**FOUR
FOUR DOUBLE**



CONTEMPORARY
OB30SDPTDX2, OB30DDPTDX2

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité et avertissements	3
Avant de commencer	9
Première utilisation	10
Utilisez la lumière du four	18
Utilisation de la minuterie de cuisine	19
Changer l'heure	21
Verrouiller le panneau de commande	22
Déverrouiller le panneau de commande	23
Options de cuisson	24
Cuisson Différée	25
Arrêt automatique	26
Capteur de température	27
Cuisson guidée	30
Guide de cuisson	32
Réglages de préférence de l'utilisateur	40
Connexion Wi-Fi et mode à distance	42
Mode sabbat	44
Soins et nettoyage	46
Utiliser l'auto-nettoyage	54
Dépannage	57
Codes d'alerte	60
Guide de garantie et service du fabricant	61

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de choc électrique

Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.

- Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.
- Avant d'effectuer tout travail sur la section électrique de l'appareil, il doit être débranché de l'alimentation secteur.
- Le raccordement à un système de mise à la terre convenable est absolument essentiel et obligatoire.
- Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque d'incendie

Le non-respect de ces conseils peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Suivez attentivement les instructions de démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la porte du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de feuille d'aluminium pourrait 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.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou à proximité de sa surface.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter cet appareil à l'alimentation secteur.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de coupure

Le manque de prudence peut entraîner des blessures.

- Attention : certains bords sont tranchantes.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de surface chaude

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 cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes 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 chauds, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Utilisez des protections lors de la manipulation de surfaces chaudes telles que les étagères de four ou les plats ou lors de l'utilisation des fonctions à vapeur.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four, car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'en échapper, en particulier lors de l'utilisation des fonctions de vapeur. Laissez l'air chaud et la vapeur se dissiper avant de retirer ou de replacer la nourriture.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

AVERTISSEMENT!

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, suivez les instructions de sécurité importantes répertoriées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement aux fins prévues, comme décrit dans ces instructions.

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- 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 distributeur ou installateur.
- Remettez ces informations à la personne qui installera l'appareil—cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé et connecté à l'alimentation secteur uniquement par une personne dûment qualifiée, conformément aux présentes instructions d'installation et aux règlements locaux en vigueur en matière de construction et d'électricité. Ne pas installer l'appareil correctement peut annuler toute garantie ou tout recours en responsabilité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout risque.
- Interrupteur d'isolement : veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique conformément aux réglementations de câblage.
- Le four doit être mis à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de raccords réducteurs ou de dispositifs de branchement pour raccorder le four à l'alimentation électrique, car ils pourraient causer une surchauffe et des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Veillez prendre particulièrement soin de ne pas endommager la découpe inférieure du four pendant l'installation. La découpe est importante pour assurer une circulation d'air adéquate et permettre à la porte de s'ouvrir et se fermer sans obstruction. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Service
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide de l'utilisateur. 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

- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Étouffez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez uniquement des gants de cuisine ou des poignées secs. N'utilisez pas de poignées humides ou mouillés sur les surfaces chaudes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou chiffon encombrant comme poignée. Il pourrait s'enflammer.
- Ne faites pas chauffer des contenants de nourriture non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.

Sécurité alimentaire

- 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.

Utilisation générale

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la garantie du fabricant de ce produit.
- Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être utilisés par les enfants.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- 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.
- 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 ou une surface chaude et provoquer des brûlures.
- Attention : De l'air chaud peut s'échapper de l'événement situé au sommet du four, en tant qu'élément du système de refroidissement du four.
- Positionnez toujours les étagères à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une étagère 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.
- Placez toujours les grilles de four à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant chaud.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures de votre four. Les surfaces intérieures et les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée; ils pourraient causer des brûlures. La porte du four, les ouvertures d'événement et les surfaces à proximité de ces ouvertures peuvent également devenir chaudes.
- Cet appareil est configurable pour permettre une opération à distance à tout moment. Ne rangez pas de matériaux inflammables ou de produits sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité de l'appareil.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- La sonde alimentaire et la feuille d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les éléments du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.

Nettoyage

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le scellage du four. Il est indispensable à un bon scellage, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le scellage du four.
- 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.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie du four.
- Le joint de porte est essentiel pour assurer un bon scellage. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.

Auto-nettoyant

- Les déversements doivent être éliminés avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, retirez les grilles du four et tous les autres plats/ustensiles de cuisson, puis essuyez les déversements de nourriture ou dépôts de graisse importants.
- Avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage, assurez-vous de déplacer tous les oiseaux de compagnie dans une autre pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.
- Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson. Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- 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.

IMPORTANT!

Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux conditions suivantes :

- L'appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible.
- L'appareil doit accepter toute interférence subie, même si l'interférence est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Ne changez ou ne modifiez d'aucune façon l'appareil de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'opérer cet équipement.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

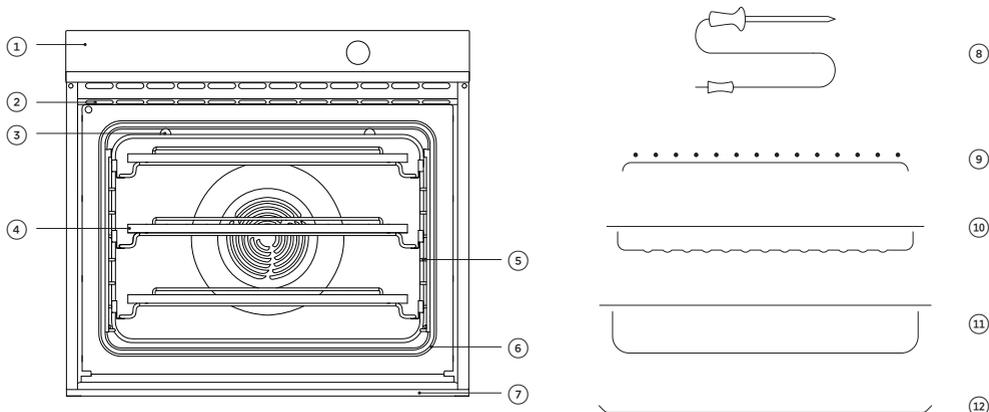
AVERTISSEMENT : le module Wi-Fi intégré de cet appareil doit opéré uniquement avec les canaux 1 à 11, conformément à la FCC.

Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au(x) RSS(s) de l'Innovation, des Sciences et du Développement économique du Canada. L'opération est soumise aux deux conditions suivantes :

- L'appareil ne doit pas causer d'interférence.
- Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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 'Sécurité et avertissements'.
- 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.
- Remettez les étagères à la position désirée dans le four.
- Conditionnez le four en suivant les instructions de la section 'Première utilisation'.



Fonctions du four et accessoires

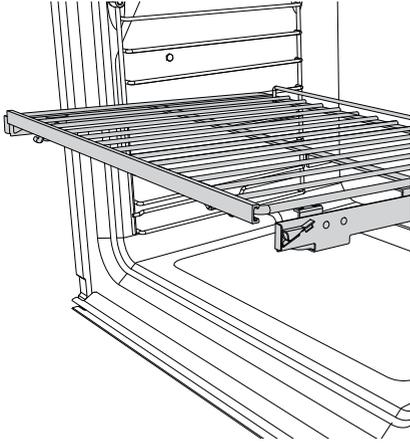
- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| ① Contrôles du four | ⑦ Canal d'égouttement |
| ② Évents de four | ⑧ Capteur de température |
| ③ Lumière de four | ⑨ Grille de grillade |
| ④ Étagères | ⑩ Grille |
| ⑤ Grilles latérales | ⑪ Poêle à griller |
| ⑥ Joint d'étanchéité du four | |

Certains accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour acheter des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur www.fisherpaykel.com

PREMIÈRE UTILISATION

Grilles du four

Votre four est livré avec les étagères positionnées et fixées à l'intérieur. Les étapes suivantes vous indiquent comment les retirer et les repositionner à votre position préférée.



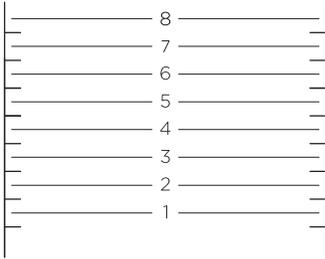
Retirer les étagères du four

- ① Retirez tous les attaches de câble et l'emballage qui maintient les étagères en place.
- ② Retirez toutes les étagères et les accessoires, en portant une attention particulière aux étagères coulissantes.
- ③ Pour retirer une étagère coulissante, saisissez-la par le devant (en veillant à saisir l'étagère métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.

Pour votre sécurité, les cadres coulissants forment une seule pièce qu'il n'est pas possible de séparer. Une fois les glissières installées correctement sur les grilles latérales, elles empêchent l'inclinaison des étagères métalliques lorsque vous les tirez vers vous.

PREMIÈRE UTILISATION

Réinstallez les étagères à vos positions préférées

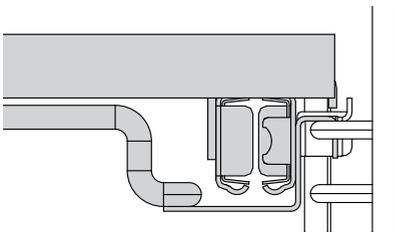
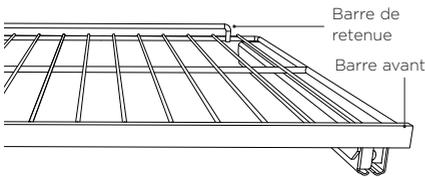


Position des étagères

Nous vous recommandons de placer les étagères coulissantes aux positions 3 et 6 pour la cuisson de tous les jours.

Pour remplacer les étagères

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

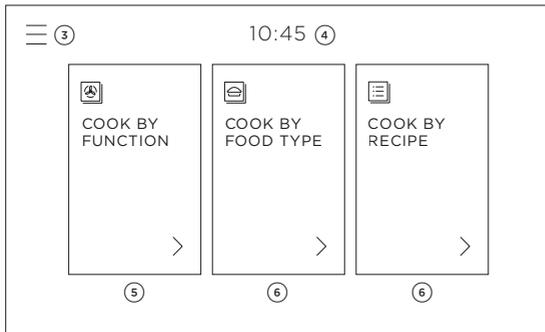


Assurez-vous que les étagères soient positionnées sur les montants de la grille latérale, plutôt qu'entre ceux-ci.

Lorsqu'il y a de la nourriture dans le four, prenez soin de faire glisser les étagères horizontalement lorsque vous les étendez. Cela permet d'éviter que les pièces de maintien se soulèvent des grilles latérales et que l'étagère bascule.

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande



Caractéristiques du panneau de contrôle

- ① Affichage d'écran tactile
- ② Cadran de contrôle*
- ③ Menu
- ④ Horloge
- ⑤ Fonctions du four
- ⑥ Caractéristiques de cuisson guidée

Affichage d'écran tactile

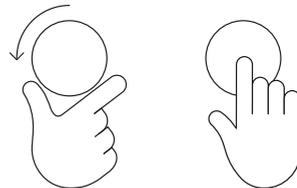
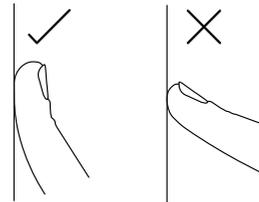
Votre four fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez l'écran pour naviguer dans les fonctions de cuisson, fonctionnalités de cuisson guidée et réglages.

Utilisation des contrôles tactiles

Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout. Les commandes réagissent au toucher, une pression n'est donc pas nécessaire.

Cadran de contrôle*

- Tournez le cadran de commande pour faire défiler les éléments de menu et régler les minuteries.
- Appuyez pour sélectionner ou appuyez et maintenez pour revenir en arrière.

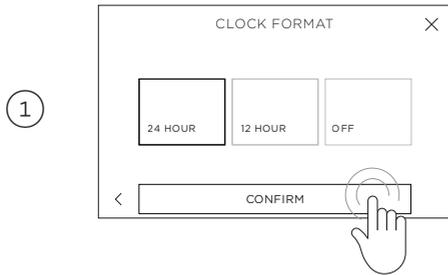


*certains modèles uniquement

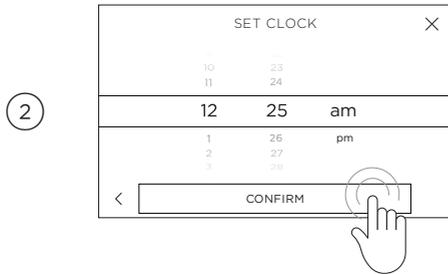
PREMIÈRE UTILISATION

Régler l'horloge

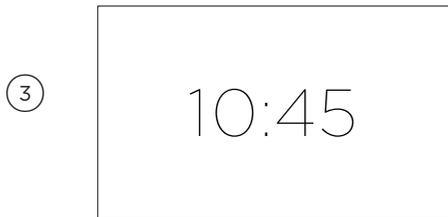
Vous devez régler l'heure sur votre four lors de la mise en marche initiale ou après une panne de courant.



Réglez le format de l'horloge. Choisissez entre **24 HEURES**, **12 HEURES** ou **DÉSACTIVÉ**, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



Faites défiler pour régler l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



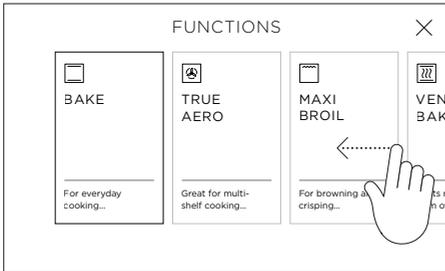
L'heure est alors réglée et indiquée à l'écran.

PREMIÈRE UTILISATION

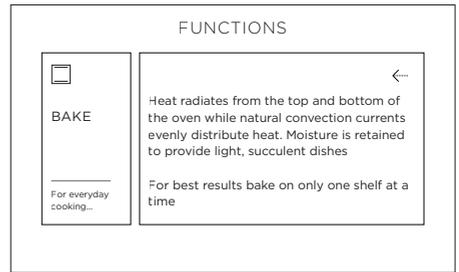
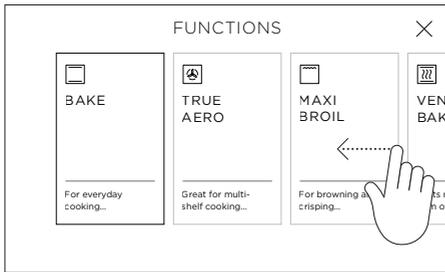
Disposition du menu des fonctions

Pour sélectionner et utiliser une fonction, touchez le nom ou l'icône de la fonction. Pour plus d'informations sur chaque fonction, touchez la description sous chaque nom de fonction.

Sélectionner la fonction

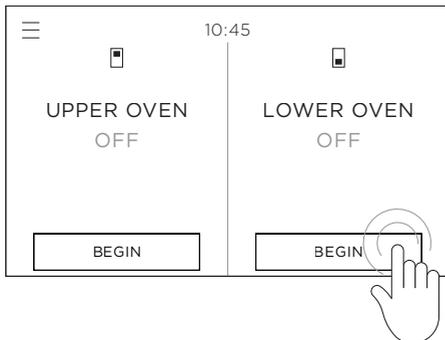


Afficher la description



Modèles doubles

Avant de choisir une fonction, choisissez le four dans lequel vous souhaitez cuisiner.



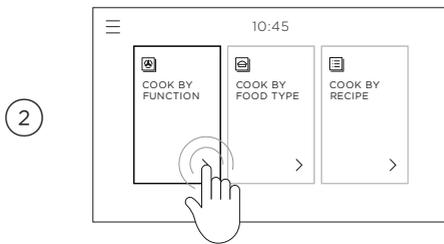
PREMIÈRE UTILISATION

Régler une fonction et température

Pour plus d'informations sur les fonctions, touchez la description sous chaque nom de fonction ou »consultez la section 'Guide de cuisson' de ce manuel.



Touchez l'écran ou tournez le cadran pour accéder au menu. Sélectionnez **CUISSON PAR FONCTION**.

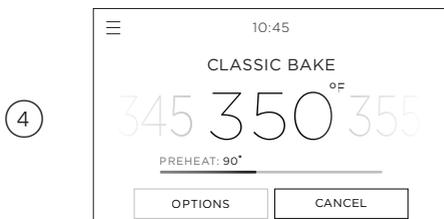


Faites défiler les fonctions et sélectionnez celle souhaitée pour la cuisson.



Pour ajuster la température pré réglée, faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite ou utilisez le bouton. Touchez **DÉMARRER** pour chauffer le four et commencer la cuisson.

Une barre rouge s'affiche à l'écran pendant le chauffage du four.



Lorsque le four a atteint la température réglée, une tonalité est émise, la barre disparaît et le cadran* devient rouge.

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, la barre ne s'affiche pas.

*certains modèles uniquement

PREMIÈRE UTILISATION

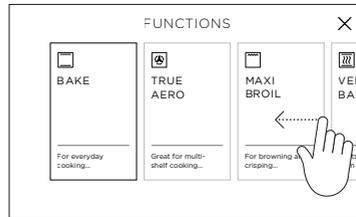
Modifier ou annuler la cuisson

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

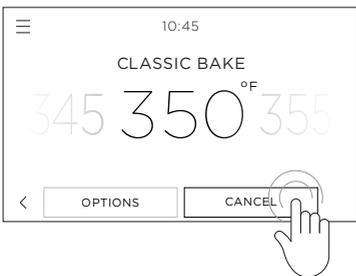
Changer la température



Changer la fonction



Mise en arrêt du four



Pour arrêter la cuisson et éteindre le four, appuyez sur **ANNULER** puis sur **CONFIRMER** à n'importe quel moment.

Étape de préchauffage rapide

Pour certaines fonctions de cuisson, le four passe par une première étape de préchauffage rapide. À cette étape, le ventilateur et les éléments de cuisson et de grillage s'allumeront pour chauffer rapidement le four à la température réglée. Selon la fonction de cuisson, les éléments du ventilateur, de cuisson et de grillage s'éteindront une fois que le four atteint la température réglée.

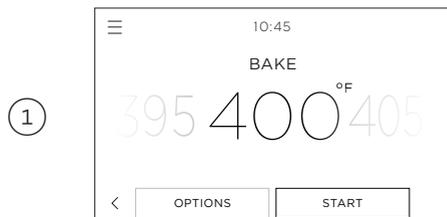
PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

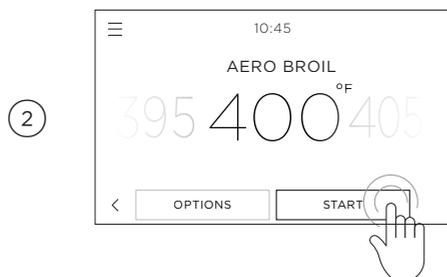
Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Le conditionnement prend environ 1 heure.

Avant de commencer :

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et toutes les attaches de câble utilisées pour sécuriser les étagères pendant le transport. Assurez-vous que toutes les étagères sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant le conditionnement.



Sélectionnez **CUISINER PAR FONCTION** et régler le four sur **CUIRE AU FOUR** à 200 °C (400 °F) et chauffer pendant 30 minutes.



Au bout de 30 minutes, passer à la fonction **GRILL AERO** et chauffer pendant 5 minutes.



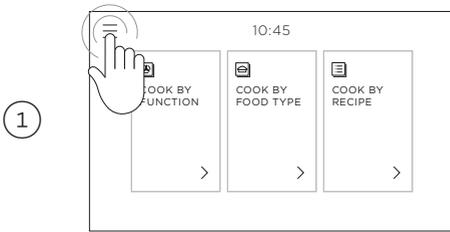
Au bout de 5 minutes, passez à la fonction **VÉRITABLE AERO** et faites chauffer pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous avez terminé, éteignez le four.

Après le conditionnement :

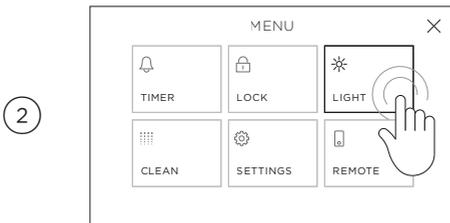
Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux,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

UTILISEZ LA LUMIÈRE DU FOUR

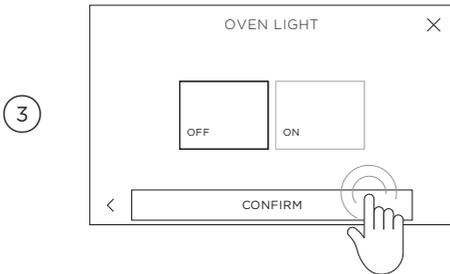
Mettre la lampe du four à **ACTIVÉ** ou **DÉSACTIVÉ**



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **LAMPE**.

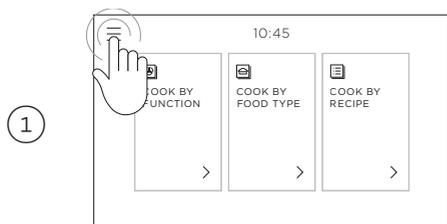


Sélectionnez **ACTIVÉ** ou **DÉSACTIVÉ** selon vos besoins, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

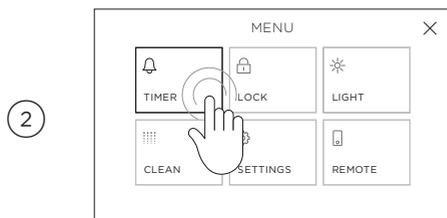
UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

- Utilisez la minuterie de cuisine pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.
- La minuterie de cuisine n'éteint pas le four. Voir 'Options de cuisson' pour savoir comment régler la minuterie **ARRÊT AUTOMATIQUE** ou la **CUISSON DIFFÉRÉE**.

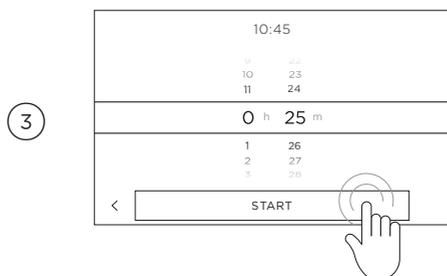
Régler la minuterie



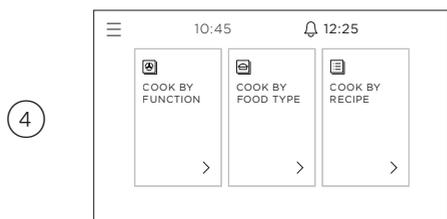
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **MINUTERIE**.



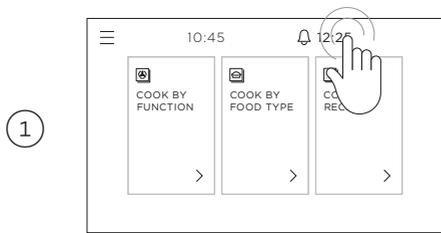
Faites défiler pour régler la durée de la minuterie, puis sélectionnez **DÉMARRER**.
Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes.



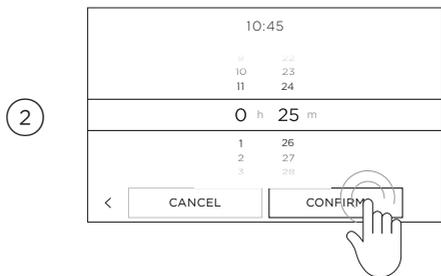
Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

À L'AIDE DE LA MINUTERIE DE LA CUISINE

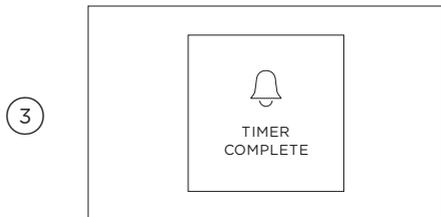
Modifier ou annuler la minuterie



Touchez le compte à rebours de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'écran.



Réglez la minuterie comme nécessaire et sélectionnez **CONFIRMER**, ou touchez **ANNULER** pour annuler complètement la minuterie.



À la fin de la minuterie, une tonalité sera émise toutes les quelques secondes. Touchez l'écran n'importe où pour l'arrêter.

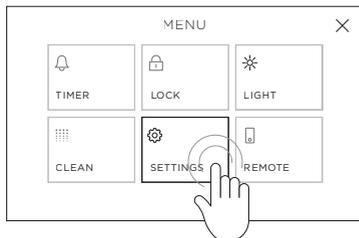
CHANGER L'HEURE

1



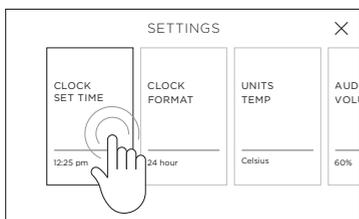
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche.

2



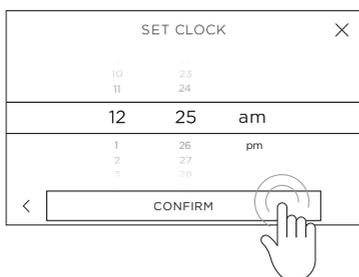
Sélectionnez RÉGLAGES.

3



Sélectionnez HEURE RÉGLÉE.

4

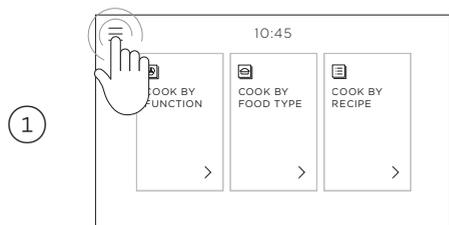


Faites défiler pour changer l'heure, puis sélectionnez CONFIRMER.

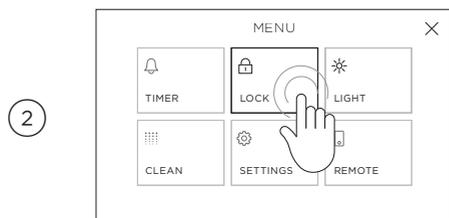
VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes du four pour éviter que les enfants ne l'utilisent accidentellement ou pour le nettoyer. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.

Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes pendant que le four est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique sont réglées.



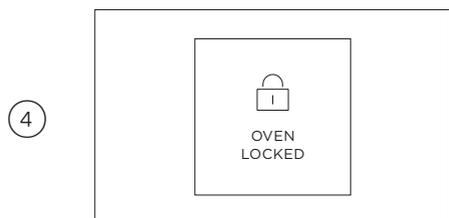
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **VERROUILLER**.



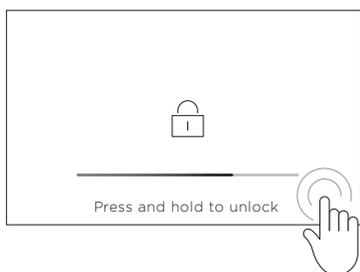
Sélectionnez **CONFIRMER**.



Le panneau de commande est maintenant verrouillé. Les commandes demeurent inopérantes jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées.

DÉVERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

1



Appuyez et maintenez n'importe où sur l'écran jusqu'à ce que la barre se remplisse et que le four se déverrouille.

OPTIONS DE CUISSON

Votre four propose de nombreuses options de cuisson automatique pour vous aider à obtenir des résultats optimaux :



CUISSON DIFFÉRÉE

Réglez le four pour qu'il s'allume plus tard dans la journée, qu'il cuise pendant une durée déterminée et qu'il s'éteigne automatiquement.



ARRÊT AUTOMATIQUE

Régler le four pour qu'il s'éteigne après une durée déterminée.

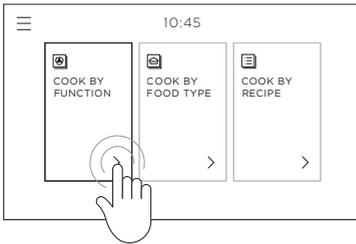


CAPTEUR TEMPÉRATURE

Utilisez le capteur de température pour éteindre automatiquement le four lorsque les aliments atteignent une température interne déterminée.

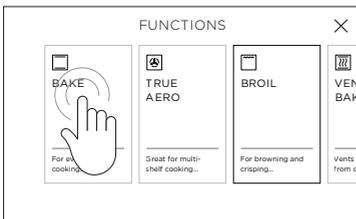
Vous pouvez régler ces options avant de commencer la cuisson ou à n'importe quel moment pendant le fonctionnement de votre four.

1



Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**.

2



Sélectionnez la fonction souhaitée pour la cuisson.

3



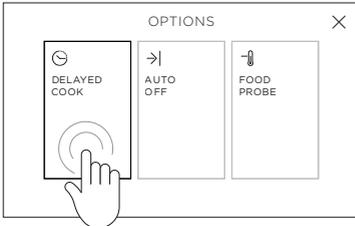
Touchez **OPTIONS** dans le bas de l'écran et sélectionnez l'option que vous voulez utiliser.

CUISSON DIFFÉRÉE

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

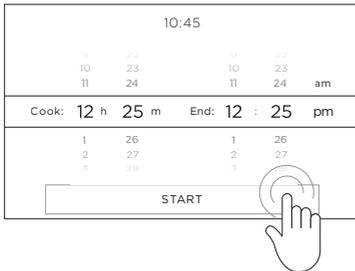
Lors de l'utilisation de la **CUISSON DIFFÉRÉE**, nous ne recommandons pas d'utiliser **LES FONCTION GRILL MAXI, GRILLER, AERO GRILL OU FRIRE** à l'air.

1



Sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** dans le menu **OPTIONS**.

2



Faites défiler pour régler une durée de cuisson et une heure de fin, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

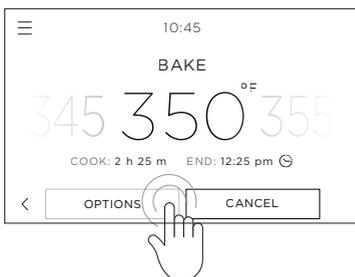
3



CUISSON DIFFÉRÉE est maintenant réglée.

Votre four détermine automatiquement l'heure de mise en marche en fonction de la durée de cuisson réglée.

4



Pour modifier ou annuler

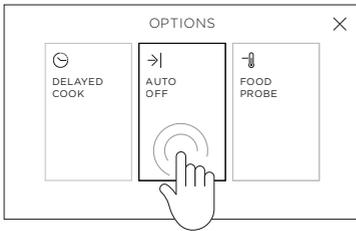
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

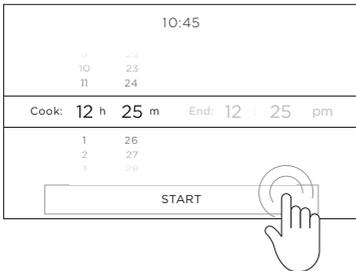
ARRÊT AUTOMATIQUE

1



Sélectionnez **ARRÊT AUTOMATIQUE** dans le menu **OPTIONS**.

2



Faites défiler pour régler une durée de cuisson, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Votre four détermine automatiquement l'heure d'arrêt en fonction de la durée de cuisson réglée.

3



ARRÊT AUTOMATIQUE est maintenant réglé.

Votre four effectuera la cuisson pendant la durée réglée, puis il s'éteindra automatiquement.

4



Pour modifier ou annuler

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **ARRÊT AUTOMATIQUE** à tout moment pour modifier ou annuler.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Conseils pour utiliser le capteur de température

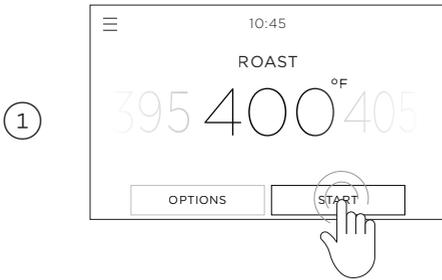
- Vous pouvez toujours utiliser la minuterie de la cuisine lorsque le capteur est utilisé.
- La température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés après sa sortie du four, il faut donc en tenir compte dans vos calculs. Après la cuisson, recouvrez la viande et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer la nourriture du four (p. ex. pour l'arrosage), débranchez la sonde de température du four, mais ne la retirez pas de la viande. Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, assurez-vous de rebrancher le bouchon du capteur dans le four.
- Lors de la cuisson de la viande, insérez le capteur horizontalement au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la pointe du capteur mesure la température de la viande à son point le plus épais. Assurez-vous que la pointe du capteur ne dépasse pas de la viande et qu'elle ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.

Températures internes et sécurité alimentaire

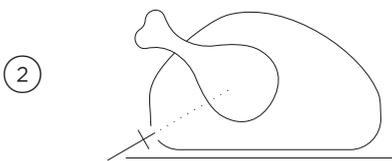
- Assurez-vous que la viande soit entièrement dégivrée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les Guides de cuisson sont données à titre de recommandations. Les résultats dépendront de la qualité et de la composition de la nourriture.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, la nourriture à risque élevé comme le poisson devraient atteindre une température interne minimale de 145 à 160 °F (63 à 70 °C) et la volaille et la viande hachée devraient atteindre 165 °F (75 °C).

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Utiliser le capteur de température



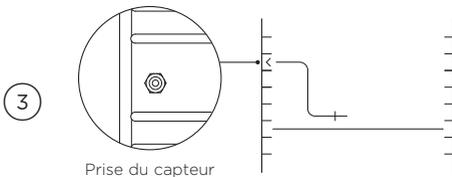
Sélectionnez la fonction et la température, puis préchauffez le four si nécessaire.



Insérez le capteur dans votre nourriture.

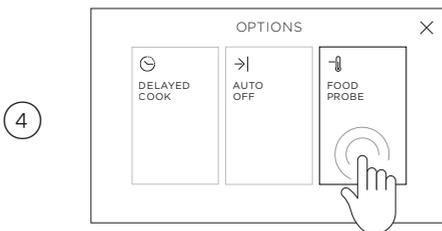
Positionnez toujours la pointe du capteur dans la partie la plus épaisse du plat, en évitant le gras et les os dans la viande.

Assurez-vous que le capteur ne dépasse pas de l'autre côté de la nourriture ou qu'il ne touche pas la batterie de cuisine.



Prise du capteur

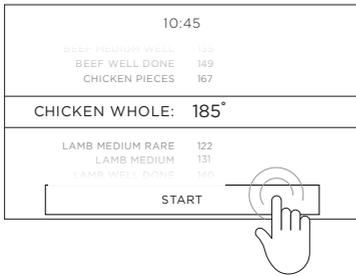
Placez la nourriture dans le four et branchez la sonde dans la prise située à l'intérieur du four, sur le côté gauche.



Accédez au menu **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

5



Faites défiler pour sélectionner le type de nourriture et réglez la température, si nécessaire. Sélectionnez **DÉMARRER** pour commencer.

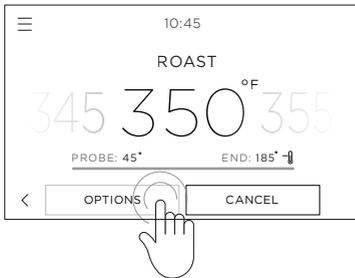
6



LA CAPTEUR DE TEMPÉRATURE est maintenant réglée.

Votre four effectuera la cuisson jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis il s'éteindra automatiquement.

7



Pour modifier ou annuler

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

CUISSON GUIDÉE

Votre four propose des fonctionnalités de cuisson guidée qui vous aident à choisir les réglages, méthodes et accessoires optimaux pour obtenir des résultats de la meilleure qualité :



CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE

Réglages de four, positions de grille, plat de cuisson et accessoires optimaux pour la cuisson d'un type spécifique de nourriture ou de coupe de viande.

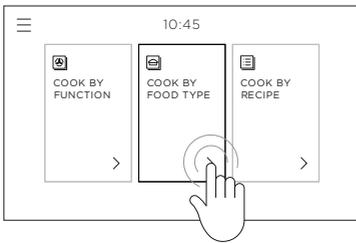


CUISINER PAR RECETTE

Une collection de recettes spécifiquement conçues pour ce type de four et testées dans celui-ci.

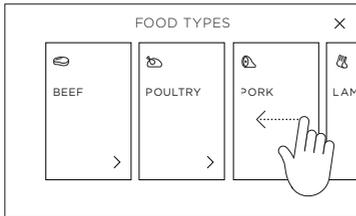
Utilisation de CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE

1



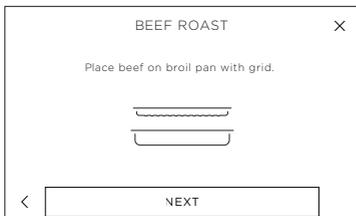
Dans l'écran d'accueil, sélectionnez **CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE**.

2



Faites défiler les différents types de nourriture et sélectionnez le type de nourriture que vous voulez cuisiner. Pour plus d'informations, touchez la description sous chaque type de nourriture.

3

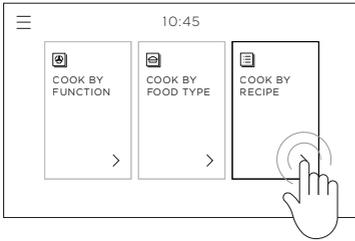


Suivez les instructions à l'écran pour savoir quels accessoires et ustensiles de cuisine utiliser et comment configurer votre four.

CUISSON GUIDÉE

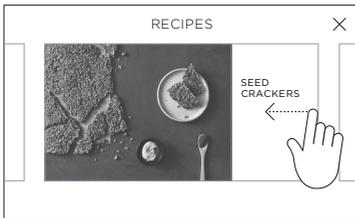
Utilisez CUISINER PAR RECETTE

1



Sélectionnez **CUIRE PAR RECETTE**.

2

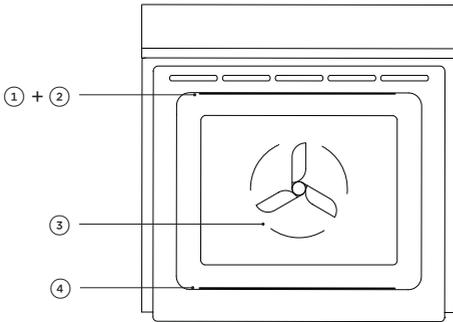


Faites défiler pour parcourir la collection de recettes et sélectionner celle que vous préférez.

Suivez les instructions à l'écran pour connaître les ingrédients et la méthode, et comment configurer votre four.

Lignes directrices générales

Ce four a été conçu pour utiliser ses quatre éléments et son ventilateur arrière dans différentes combinaisons afin de vous offrir des performances améliorées. L'éventail de fonctions vous permet de cuire tous les types d'aliments à la perfection.



Éléments du four

- ① élément extérieur supérieur
- ② élément intérieur supérieur
- ③ élément arrière (caché)
- ④ élément inférieur (caché)

IMPORTANT!

Utilisez toutes les fonctions avec la porte du four fermée.

Cuire au four

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours votre four. L'écran affiche une barre de progression rouge pendant que le four chauffe.
- **Cuisson sur une seule étagère** : placez votre cuisson sur une étagère qui positionne le haut de votre plat près du centre du four.
- **Cuisson sur plusieurs étagères** : Laissez toujours un espace entre les étagères pour permettre la circulation de l'air.

Griller

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

Grillage

- La fonction **RÔTIR** est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis nécessitent plus de temps que les rôtis contenant des 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.
- Si vous utilisez un sac à rôtir ou un plat à rôtir couvert, n'utilisez pas la **FONCTION Rôtir**.

Réchauffage

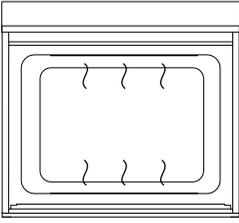
- **Ne réchauffez jamais la nourriture plus d'une fois.**
- Utilisez la cuisson à l'air libre pour réchauffer la nourriture ou suivez les instructions de la section **CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE**.
- Réchauffez toujours la nourriture afin qu'elle soit bien chaude ou à une température interne minimale de 185 °F (85 °C). Cela réduit les risques de contamination.
- Réchauffez la nourriture dans un plat muni d'un couvercle ou recouvrez-la hermétiquement avec du papier d'aluminium.
- Lorsque la nourriture est chaude, utilisez la fonction **CHAUD** pour les tenir au chaud.

Déshydratation

- Utilisez la fonction **DÉSHYDRATER** pour préserver la nourriture et préparer des collations santé.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez le plat à rôtir avec le support de grillage. Assurez-vous que la nourriture ne soit pas placée à plat et ne se chevauche pas. Si vous déshydratez de la viande, retournez-la à mi-parcours pour assurer un séchage uniforme.
- Rangez la nourriture déshydratée dans un récipient hermétique une fois qu'ils sont complètement refroidis.

Apprêt de la pâte

- Utilisez la fonction **APPRÊT RAPIDE** pour faire lever la pâte à pain et à pizza.
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec une pellicule de plastique ou un chiffon humide propre. Positionnez le bol au centre du four.
- Pour éviter un gonflement excessif, vérifiez la pâte toutes les 30 minutes.



CUIRE AU FOUR

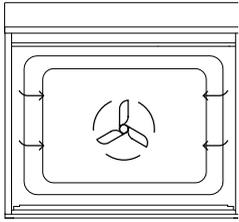
éléments supérieur extérieur et inférieur

Idéal pour :

la nourriture qui nécessite un temps de cuisson plus long, p. ex. un gâteau aux fruits riche, des brownies ou du pain en combinaison avec **LA CUISSON À L'AIR LIBRE**.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- Conserve l'humidité.
- Idéale pour les gâteaux et la nourriture nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs étagères.



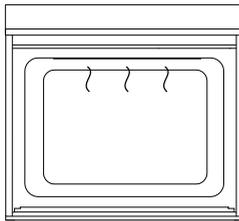
VÉRITABLE AERO

ventilateur plus élément arrière

Idéal pour :

la cuisson sur plusieurs étagères, p. ex. biscuits, scones, muffins et petits gâteaux.

- De l'air chaud est insufflé dans la cavité, ce qui permet d'obtenir une température constante à tous les niveaux
- Laissez toujours un espace entre les plateaux pour permettre à l'air de circuler librement. Cela garantit que la nourriture sur le plateau inférieur peut encore dorer.
- Si vous convertissez une recette de **CUISSON AU FOUR** à **VÉRITABLE AERO**, nous vous recommandons de diminuer le temps de cuisson et/ou la température d'environ 20°C (70°F), en particulier pour les produits dont le temps de cuisson est plus long.



MAXI GRILL

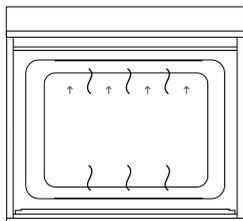
éléments intérieurs et extérieurs supérieurs

Idéal pour :

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

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut.
- Il y a 9 étapes entre **LO** et **HI** (100 % de puissance).
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four chauffer pendant 5 minutes avant de griller.
- Le halo* du cadran restera rouge lorsque vous utilisez la fonction de grillage.



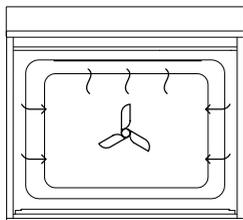
CUISSON À L'AIR LIBRE éléments supérieurs extérieurs et inférieurs plus ventilation

Idéal pour :

la cuisson sur une seule étagère, par exemple pour les meringues, le pouding Yorkshire et la finition de la pâte à choux, des croissants et du pain.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- La ventilation élimine l'excès d'humidité, réduisant ainsi la vapeur et la condensation dans le four.
- Dore délicatement sans dessécher.

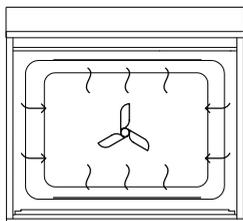


GRILL AERO ventilateur et éléments supérieur extérieur et intérieur

Idéal pour :

le poulet entier, le filet de bœuf ou le grillage du poisson ou steak.

- Utilise la chaleur intense produite par les éléments pour brunir le dessus de la nourriture et le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.
- La viande, la volaille et les légumes sont cuits parfaitement; la nourriture est croustillante et dorée à l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure moelleux et tendre.



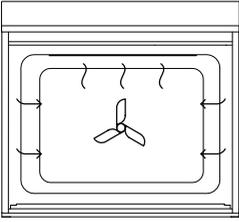
CUISSON PAR VENTILATEUR ventilateur et éléments supérieur extérieur et inférieur

Idéal pour :

cuisson sur une seule étagère dont la cuisson nécessite moins d'une heure. Nourriture comme les muffins, les biscuits et les petits gâteaux.

Cette fonction permet de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 180 °C.

- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud provenant des éléments supérieurs extérieurs et inférieurs afin de distribuer autour de la cavité du four.
- La nourriture cuite a tendance à brunir rapidement.



GRILLER

ventilateur plus éléments supérieurs et inférieurs

Idéal pour :

le grillage de la viande et des légumes.

Il s'agit d'un programme en deux étapes.

• Saisir :

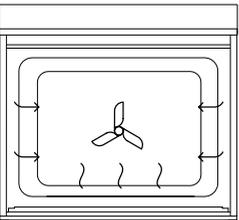
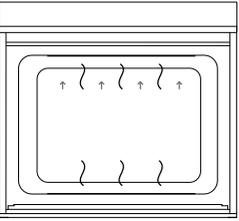
Une première étape de 20 minutes qui fait croustiller et dorer le rôti et caramélise l'extérieur de la viande.

• **Cuisson à température prérégulée :**

Après la saisie, la température est diminuée au niveau pré-régulé pour le reste de la cuisson, afin d'offrir un rôti moelleux et juteux.

• Le four ne nécessite pas de préchauffage.

• Si vous le souhaitez, utilisez la poêle à griller et la grille, ou placez les légumes sous le rôti pour permettre aux jus de s'écouler à distance de votre viande. Cela permet à l'air chaud de circuler également sous la viande.



PIZZA AU FOUR

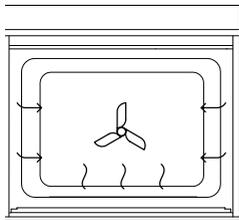
ventilateur plus élément inférieur

Idéal pour :

les pizzas à pâte croquante.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur dans tout le four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et cuisez sur la position de étagère 2 ou 3.



PÂTISSERIE AU FOUR

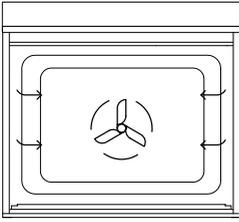
ventilateur plus élément inférieur

Idéal pour :

des pâtisseries sucrées et salées et de la nourriture délicate qui nécessitent une base croustillante et un peu de brunissement du dessus, par exemple frittata, quiche.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans tout le four.
- Fournit une chaleur intense à la base de nourriture et permet un brunissement doux sur le dessus.

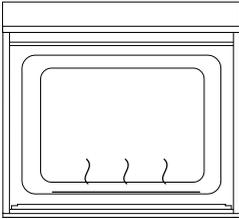


CUISSON LENTE ventilateur plus élément arrière

Idéal pour :

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

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière pour cuire délicatement la nourriture.
- Cette fonction consomme peu d'énergie — les lampes du four demeurent éteintes et les événements sont fermés pendant toute la durée de la cuisson pour économiser l'énergie (vous pourriez observer la formation d'une petite quantité d'humidité pendant ce temps).
- Le four ne nécessite pas de préchauffage.



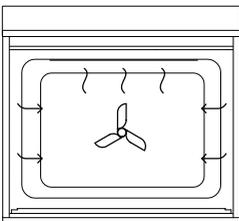
CUISSON CLASSIQUE élément inférieur

Idéal pour :

les plats qui nécessitent une cuisson délicate et comportent un fond de pâte, tels que les tartelettes à la crème pâtissière, les tartes, les quiches et les gâteaux au fromage.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 12 minutes à 355 °F.

- La chaleur provient uniquement de l'élément inférieur.
- Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les recettes destinées aux fours conventionnels.
- Cuire au four en utilisant une seule étagère à la fois.

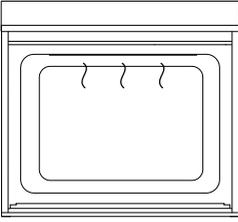


FRIRE À L'AIR ventilateur et éléments supérieur extérieur et intérieur

Idéal pour :

nourriture cuite à partir de nourriture congelée ou panée et émettée qui serait habituellement frite.

- Réplique les conditions rencontrées dans une friteuse à air.
- Une façon plus saine de faire frire la nourriture qui croustille tout en utilisant moins d'huile. Pour de meilleurs résultats, enduire la nourriture de 1 à 2 cuillères à soupe d'huile.
- Pour la nourriture préemballée : si le fabricant recommande d'utiliser une fonction qui n'utilise pas de ventilateur, réduisez la température de 70 °F (20 °C).
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs étagères.

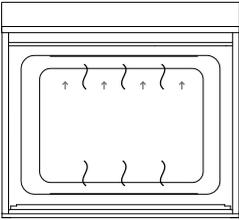


GRILLER élément intérieur supérieur

Idéal pour :

griller de petites quantités de pains grillés ou finir de petits plats en les faisant dorer par le haut. Placez les aliments au centre de l'étagère.

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut.
Il y a 9 incréments entre les réglages LO et HI (100 % de puissance).
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four chauffer pendant 5 minutes avant de griller.
- Le halo* du cadran restera rouge lorsque vous utilisez la fonction de grillage.

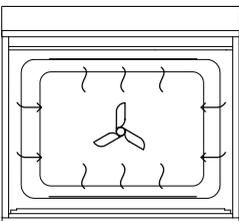


ÉPREUVE RAPIDE éléments supérieurs extérieurs et inférieurs plus ventilation

Idéal pour :

procurer une chaleur optimale et un environnement sans courant d'air pour l'apprêt de la pâte levée.

- La chaleur douce est générée par les éléments supérieur et inférieur.
- Cette méthode permet d'obtenir une période d'apprêt plus rapide qu'à température ambiante.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte pour éviter le dessèchement de la surface.

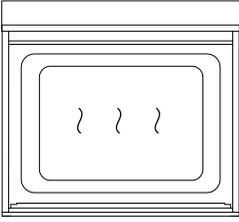


DÉSHYDRATER ventilateur plus élément arrière

Idéal pour :

sécher de la viande, des fruits, des légumes et des herbes, comme la viande de bœuf séché et la pâte de fruit.

- Légère circulation d'air, procurant une faible chaleur constante pour la déshydratation et le séchage de la nourriture.



CHAUD éléments supérieurs extérieurs et inférieurs plus ventilation

Idéal pour :

garder la nourriture cuite chaude, ou réchauffer les assiettes et servir des plats.

- Procure une faible chaleur constante de moins de 195 °F (90 °C).
- Pour réchauffer de la nourriture froide, utilisez une autre fonction ou **CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE** pour chauffer la nourriture à blanc, puis passez à **CHAUD**, car cette fonction seule ne permet pas de porter la nourriture froide à une température suffisamment élevée pour tuer les bactéries nocives.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

Le menu de réglages vous permet de modifier les préférences de l'utilisateur pour :

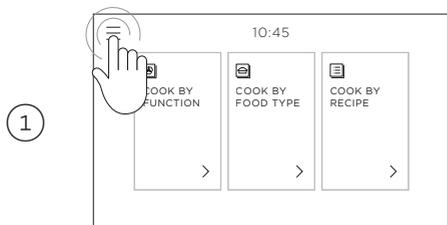
- Changer l'heure
- Changer le format d'horloge (12 heures, 24 heures ou arrêt)
- Afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Régler le volume des indications sonores
- Activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- Activer ou désactiver les tonalités audio
- Opérez en mode sabbat
- Modifier la langue de l'affichage
- Gérer votre connexion Wi-Fi
- Régler la luminosité de l'affichage
- Gérer les réglages du cadran* :
 - Changer le sens de défilement du bouton
- Rétablir tous les réglages aux valeurs initiales

IMPORTANT!

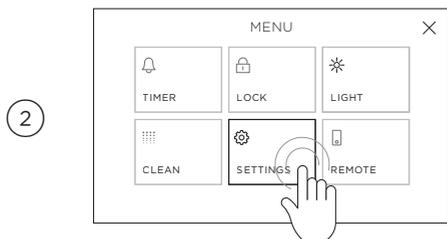
- **Vous ne pouvez pas modifier les paramètres lorsque votre four cuit ou que les options de cuisson automatique sont définies.**
- **Les tonalités et les alarmes seront toujours émises en cas de défaillance si les réglages audio sont désactivés.**

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

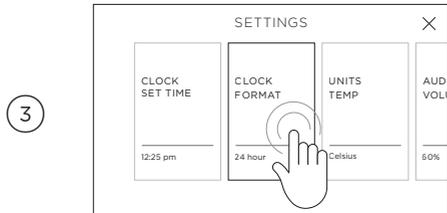
Modifier les réglages



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

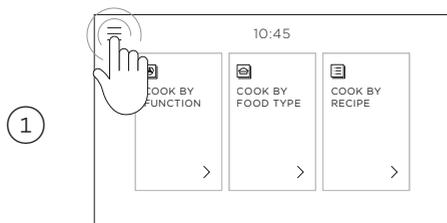
CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

Votre four peut être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'application **FISHER & PAYKEL**.

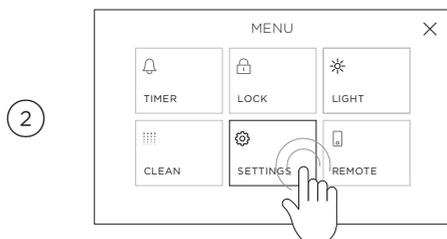
Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur le four et l'appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.

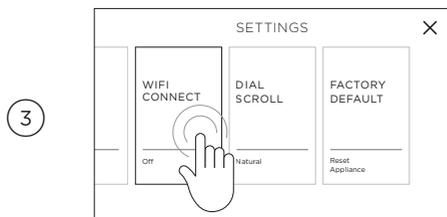
Connexion à votre réseau Wi-Fi de maison



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



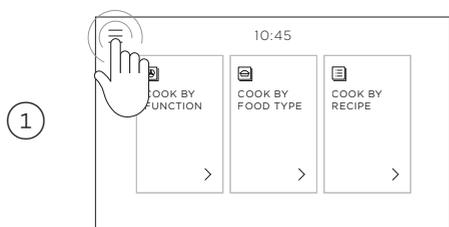
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Sur votre appareil mobile:

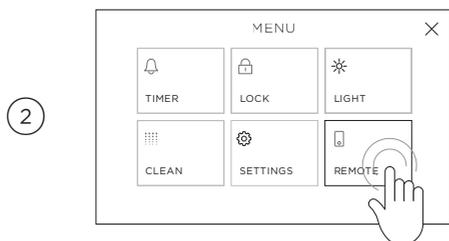
- ① Téléchargez l'application **FISHER & PAYKEL** sur la page www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

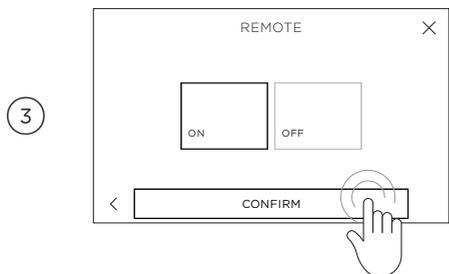
Activer le mode à distance



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez À DISTANCE.



Sélectionnez **EN MARCHE** puis appuyez sur **CONFIRMER**.
LE MODE À DISTANCE est maintenant activé.

MODE SABBAT

Ce réglage est conçu pour les confessions religieuses qui observent une exigence de non-travail le jour du sabbat.

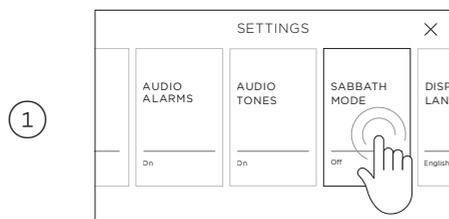
Lorsque votre four est en mode Sabbat, il ne permet pas de contrôler la température avec la précision habituelle :

NIVEAU DE CHALEUR	TEMP. APPROXIMATIVE (°C)	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°F)	APPLICATION
Bas	75 - 100	170 - 210	Garder la nourriture chaude au chaud
Modéré	155 - 180	310 - 360	Réchauffez les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	185 - 210	360 - 410	Cuisiner de la nourriture crue

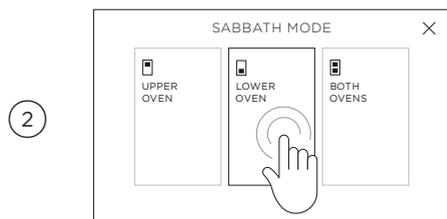
Lorsque votre four est en mode Sabbat :

- le four ne réagira à aucune action
- les lampes, les ventilateurs et l'écran ne réagiront pas à l'ouverture de la porte
- l'ouverture de la porte pendant une longue durée pourrait entraîner une perte de température
- aucune tonalité ou alarme n'est émise et aucun code d'erreur ou changement de température ne s'affiche
- la lampe de four peut être réglée pour demeurer activée ou désactivée
- le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez
- **CUISSON CLASSIQUE** est la seule fonction disponible
- Le Wi-Fi sera déconnecté
- pour maintenir la température de la cavité, minimiser le nombre d'ouvertures de portes

Réglage du mode sabbat



Dans le menu des réglages, sélectionnez **MODE SABBAT** et suivez les instructions à l'écran.

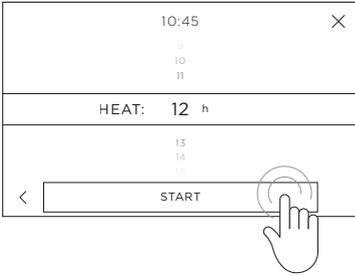


Modèles doubles uniquement :

Sélectionnez la cavité que vous souhaitez utiliser. Notez que l'autre cavité ne sera pas utilisable si vous sélectionnez une seule cavité

MODE SABBAT

3

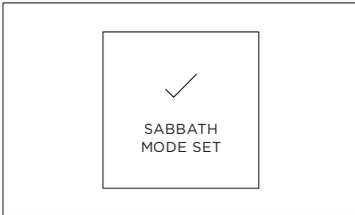


Réglez votre niveau de chaleur souhaité et déterminez si la lampe de four doit être réglée à **MARCHE** ou **ARRÊT** pendant la cuisson.

Faites défiler pour régler la durée de cuisson souhaitée, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Vous pouvez régler le four pour qu'il chauffe jusqu'à 74 heures.

4



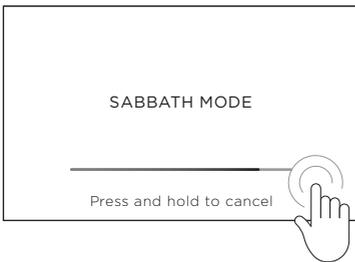
Le mode Sabbath est maintenant activé.

Le four chauffera pendant la durée réglée, puis il s'éteindra.

Le four demeure en mode Sabbath jusqu'au moment où vous l'annulez.

Annuler le mode sabbat

1



Touchez et maintenez l'écran jusqu'à ce que la barre se remplisse.

2



MODE SABBAT ANNULÉ apparaît et vous pouvez alors utiliser votre four normalement.

*Le fonctionnement du four en mode Sabbath a été élaboré en collaboration avec Star-K (É.-U. - www.star-k.org), KF-FedTech (Fédération des Synagogues, Royaume-Uni - www.federation.org.uk/fed-tech/) et Mehadrin Limited (Australie - www.mehadrin.com). Pour des informations supplémentaires sur l'utilisation du produit conformément à la loi juдаïque, consultez ces sites Web

SOINS ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

TOUJOURS

- Avant tout nettoyage ou entretien manuel, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire pour toucher, puis éteignez son alimentation électrique au mur.
- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section « Sécurité et avertissements » avant d'entreprendre le nettoyage de votre four.
- Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, la nourriture, les taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.
- Nettoyez toujours le carreau de verre intérieur avant de lancer un cycle d'auto-nettoyage. Sinon, des résidus cuiront et seront impossibles à nettoyer.
- Retirez toujours les étagères du four avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage.

JAMAIS

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.
- N'utilisez jamais de nettoyants, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Certaines éponges en nylon peuvent également égratigner. Vérifiez l'étiquette d'abord.
- N'utilisez jamais de produits pour nettoyer les fours sur des panneaux catalytiques ou dans un four à pyrolyse.
- Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Ne vaporisez jamais de détergent ou de liquide sur le cadran* ou le panneau de commande.

QUOI?

Cavité du four

COMMENT?

- Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées, essuyez avec un chiffon humide et une solution d'eau chaude et de détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux.
- Pour nettoyer les salissures tenaces ou toute la cavité du four, utilisez la fonction d'auto-nettoyage. Reportez-vous à la section « Utiliser la fonction d'auto-nettoyage » pour obtenir des instructions.

IMPORTANT!

- Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, la nourriture ou les taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. Cela vous évitera d'utiliser fréquemment la fonction d'auto-nettoyage.

Supports d'étagères coulissantes télescopiques

Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyer.

Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Immergez-les dans de l'eau savonneuse et utilisez un produit de nettoyage pour four ou laissez-les dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.

*certains modèles uniquement

SOINS ET NETTOYAGE

QUOI?	COMMENT?	IMPORTANT!
Boutons	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyer.	N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur le cadran, car vous pourriez endommager son revêtement.
Bande/ poignée en acier inoxydable sur le devant de la porte du four	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres. Si nécessaire, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable adéquat et polissez.	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 four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.
Capteur de température	Nettoyer avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyer avec un chiffon en microfibres.	Nettoyez après chaque utilisation pour éviter toute contamination. Ne lavez pas au lave-vaisselle, ne plongez pas dans de l'eau savonneuse, n'utilisez pas de nettoyant pour four et ne le laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	Ne frottez pas, n'endommagez pas et n'enlevez pas le joint, car il est important pour le bon fonctionnement de votre four.
Volets de l'évent du four	Essuyez avec un chiffon humide.	Prenez soin de ne pas laisser de liquide couler le long des perses de l'évent du four.
Étagère coulissante à extension totale	Essuyez avec un chiffon humide et du détergent doux. N'essuyez pas essuyer ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque l'étagère est déployée).	Ne laissez jamais cette étagère dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne lavez pas l'étagère dans le lave-vaisselle, plongez-le dans de l'eau savonneuse ou utilisez un nettoyant pour four dessus. Cela empêcherait les diapositives de fonctionner correctement.

SOINS ET NETTOYAGE

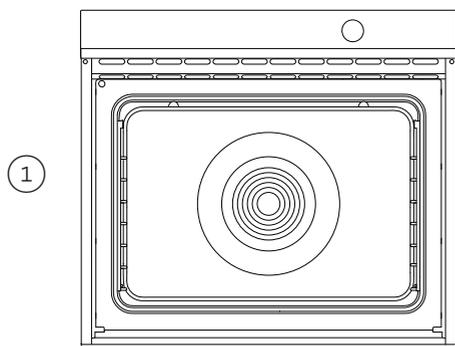
QUOI?	COMMENT?	IMPORTANT!
Grille Grille Poêle à griller Grilles latérales Plaque à pâtisserie	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Pré-trempez les taches brûlées tenaces dans une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.	Ne laissez jamais ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage (à l'exception des grilles latérales). Elles se décoloreront ou s'endommageront.
Vitre de la porte du four (après chaque utilisation)	Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle pour nettoyer les saletés après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède avec un tampon à récurer non abrasif, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.	N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif, chiffons rugueux, tampons à récurer, laines d'acier ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ces produits peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre. Ne laissez pas la graisse s'accumuler ou cuire sur le verre, car cela réduirait la visibilité dans le four.

Retirer les grilles latérales

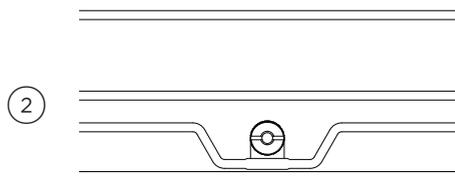
Retirez les grilles latérales pour faciliter le nettoyage du four. Les grilles latérales peuvent être laissées dans le four pendant l'auto-nettoyage.

IMPORTANT!

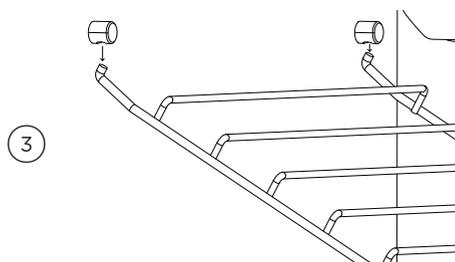
Éteignez toujours le four du mur en premier. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.



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



Dévissez l'écrou de fixation qui maintient la grille latérale en position. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour la desserrer.

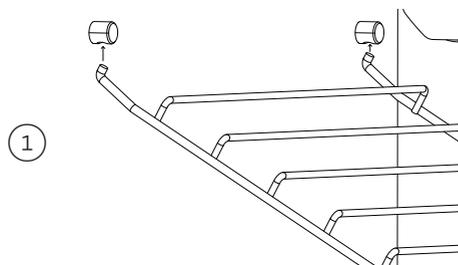


Pivotez le bas de la grille latérale vers le centre du four jusqu'à ce qu'elle soit dans une position presque horizontale. Glissez les broches de la partie supérieure hors des fentes de montage.

Réinstallation des grilles latérales

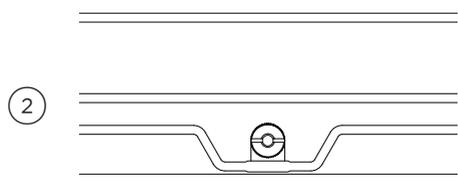
IMPORTANT!

Éteignez toujours le four du mur en premier. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.



En supportant la grille latérale par le dessous, maintenez-la dans une position presque horizontale et repérez les broches dans les fentes de montage.

Si vous sentez une résistance pendant l'abaissement de la grille latérale, réajustez les broches pour vous assurer qu'elles sont complètement insérées. Il ne doit pas y avoir de résistance.



Assurez-vous que les broches sont complètement insérées dans les fentes avant d'abaisser la grille latérale avec précaution et de remettre l'écrou de fixation en place. Il est important de veiller à ce que la languette située derrière l'écrou de fixation soit bien appuyée contre le mur. Une pièce de monnaie peut être utilisée pour serrer.

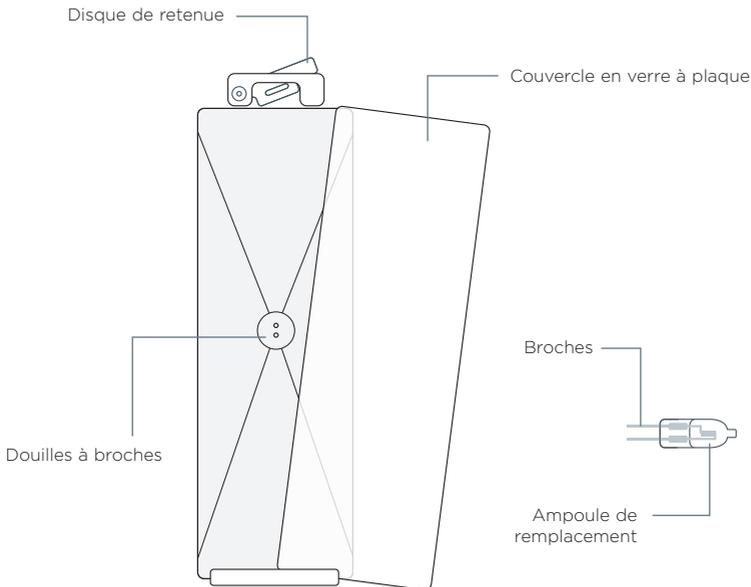
SOINS ET NETTOYAGE

Remplacer les ampoules du four

Le four est éclairé par trois ampoules halogènes de 12 volts / 20 watts. Ceux-ci ont une très longue durée de vie, mais si vous devriez avoir besoin d'en remplacer un, utilisez uniquement une ampoule de remplacement achetée auprès de votre revendeur Fisher & Paykel le plus proche et suivez ces étapes :

- ① Laissez le four refroidir, puis coupez l'alimentation au niveau de la prise murale.
- ② Retirez les étagères et les grilles latérales (voir 'Grilles latérales') et utilisez un petit tournevis à tête plate pour tourner et soulever le clip de retenue situé au sommet du couvercle de la lampe en verre, tout en tenant le verre pour éviter qu'il ne tombe. Le clip pivote dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir le schéma).
- ③ Soulevez délicatement le couvercle en verre du support inférieur et retirez l'ampoule défectueuse.
- ④ En tenant l'ampoule de rechange dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier (toucher l'ampoule réduira sa durée de vie), insérez la nouvelle ampoule.
- ⑤ Repositionnez le couvercle en verre et remettez le clip supérieur en place en le tournant. La procédure est la même pour la lampe dans le plafond de la cavité du four.

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



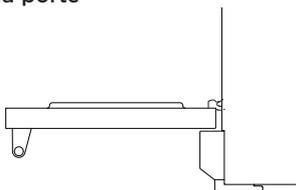
Retrait et réinstallation de la porte du four

IMPORTANT!

- **Attention, la porte du four est lourde.**
- **Ne soulevez pas la porte du four par sa poignée. Cela pourrait 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 qu'il y a une surface claire et protégée suffisamment grande dans la cuisine pour reposer la porte.**

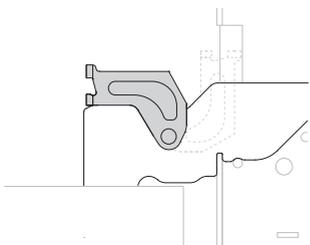
Pour retirer la porte

①



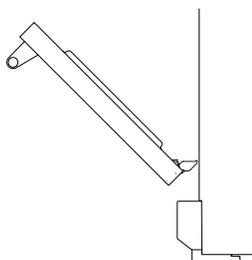
Ouvrez complètement la porte.

②



Ouvrez complètement les verrous de charnière des deux côtés

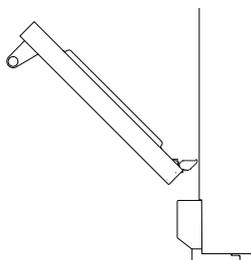
③



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

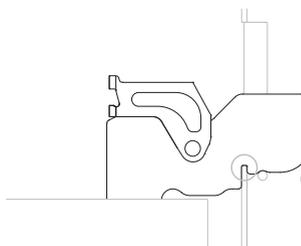
Pour repositionner la porte

①



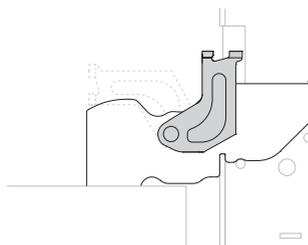
En maintenant la porte à 45°, alignez soigneusement les languettes de charnière avec les fentes de charnière. Poussez la porte jusqu'à ce que vous sentiez les loquets se mettre en place de chaque côté

②



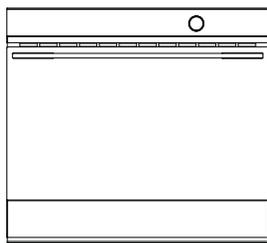
Ouvrez complètement la porte et assurez-vous que les deux charnières sont sécurisées par les encoches appropriées.

③



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

④



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

UTILISER L'AUTO-NETTOYAGE

L'auto-nettoyage s'occupe du désordre et de la saleté qui sont traditionnellement associés au nettoyage de four. La température extrêmement élevée du cycle de nettoyage pyrolytique brûle et décompose les dépôts de graisse et de saleté. Il ne reste qu'une petite quantité de cendres qui peuvent facilement être essuyées.

Deux cycles de nettoyage sont disponibles :

NETTOYAGE STANDARD (4 heures)

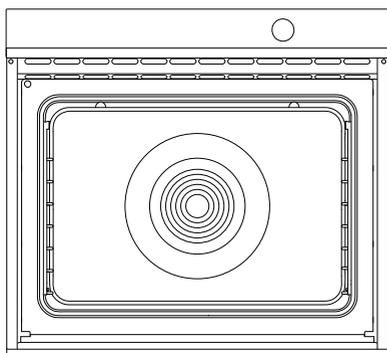
Pour des saletés normales ou importantes

NETTOYAGE LÉGER (3 heures)

Pour les salissures légères

IMPORTANT!

- Vous devez nettoyer le panneau de verre intérieur de la porte AVANT de commencer un cycle de nettoyage. Le non-respect peut entraîner une coloration permanente ou un marquage sur la vitre de la porte.
Voir 'Soins et nettoyage' pour nos recommandations sur la façon de procéder.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de dégraissants ou de doublures de four.
- Retirez toutes les étagères de four, plateaux, plats et ustensiles de cuisson du four avant de démarrer un cycle de nettoyage (à l'exception des grilles latérales). Si elles sont laissées dans le four, elles seront endommagées de manière permanente; les articles fabriqués à partir de matériaux combustibles (p. ex. bois, tissu, plastique, etc.) peuvent même s'enflammer.
- N'utilisez pas votre four pour nettoyer des pièces diverses.
- Assurez-vous que la pièce est bien aérée.
- Avant de commencer un cycle propre, assurez-vous de déplacer les oiseaux de compagnie dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors d'un cycle de nettoyage et peuvent mourir s'ils sont laissés dans la même pièce.
- Pendant un cycle de nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson. Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- La porte du four se verrouillera pendant le cycle de nettoyage.
- Si un des panneaux de verre de la porte du four présente des fissures ou des défauts, si le joint du four est endommagé ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement, ne démarrez pas un cycle de nettoyage. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.



Avant de commencer

- ① Retirez toutes les étagères, tous les accessoires et tous les ustensiles. Il n'est pas nécessaire de retirer les grilles latérales.
- ② Essuyez tout déversement et le long du bord intérieur de la surface du four autour du joint. Ne non-respect peut décolorer la surface du four.
Évitez de nettoyer le joint lui-même, car cela pourrait causer des dommages.
- ③ Vérifiez le carreau de verre intérieur de la porte du four. S'il est sale, vous devez le nettoyer manuellement avant de lancer un cycle de nettoyage. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section 'Soins et nettoyage'.
Si des salissures restent sur la vitre, elles seront brûlées pendant le cycle de nettoyage, ce qui les rendra très difficiles à enlever.
- ④ Fermez complètement la porte du four.

UTILISER L'AUTO-NETTOYAGE

1



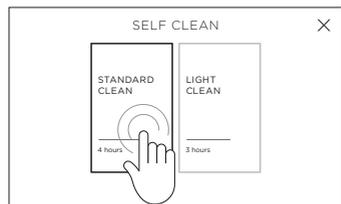
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez **NETTOYAGE**.

3



Sélectionnez **NETTOYAGE STANDARD** ou **NETTOYAGE LÉGER**.

4



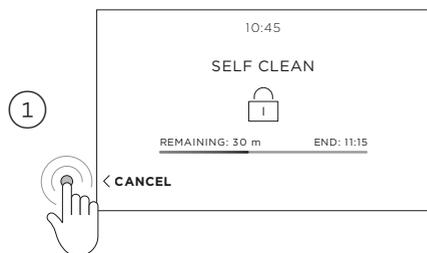
Suivez les instructions à l'écran et appuyez sur la touche inférieure à la gauche de l'écran pour continuer.

5



Appuyez sur le bouton central à la droite de l'écran pour démarrer le cycle de nettoyage. Pour votre sécurité, la porte sera verrouillée pendant le cycle. Si la porte n'est pas fermée correctement ou est rouverte avant le début de l'auto-nettoyage, le cycle sera annulé.

Annuler l'auto-nettoyage



Appuyez sur le bouton clignotant à gauche de l'écran à n'importe quel moment du cycle de nettoyage pour l'annuler.

IMPORTANT!

- La porte du four ne se déverrouillera pas tant que le four n'aura pas refroidi à une température sécuritaire.
N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural). Interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.
- Nous ne recommandons pas d'annuler l'auto-nettoyage puis de commencer immédiatement un autre cycle.

Une fois l'auto-nettoyage terminé



AUTO-NETTOYAGE COMPLET apparaîtra à l'écran. Touchez l'écran pour effacer.

Vous devez alors:

- attendre que le four refroidisse complètement
- retirer les cendres grises avec une petite brosse ou un chiffon humide
- essuyer le four à l'aide d'un chiffon propre et humide
- sécher à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux, et
- remplacez les étagères de four.

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.

Général

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le four ne fonctionne pas	Absence d'alimentation.	Vérifiez que l'alimentation principale (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier.
Le four ne fonctionne pas mais l'écran est allumé.	Le four est en mode démo.	Appelez le service à la clientèle.
Les lampes ne s'allument pas lorsque j'ouvre la porte du four.	La ou les ampoules électriques du four ont sauté.	Remplacez la ou les ampoules. Voir 'Soins et nettoyage' pour les instructions.
	La porte n'est pas ajustée correctement.	Consultez 'Soins et nettoyage' pour savoir comment ajuster la porte correctement.
	La lumière de four a été éteinte.	Allez au menu en haut à gauche de l'écran et sélectionnez LUMIÈRE .
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas correctement fermée ou elle est ouverte trop souvent pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou le bord du verre qui heurte quelque chose.	Vous NE DEVEZ PAS utiliser le four. Appelez votre réparateur agréé ou votre service client.
Les contrôles du four ne répondent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez et maintenez l'écran pour déverrouiller.
Je sens de l'air chaud s'échapper des événements après avoir éteint le four.	C'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 lorsque le four aura refroidi.

DÉPANNAGE

Général

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le ventilateur du four s'allume lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex., CUIRE AU FOUR ou CUISSON CLASSIQUE)	C'est normal. Le ventilateur se met en marche pendant le préchauffage du four. Il peut s'éteindre lorsque le four a atteint la température réglée.	Attendez que la barre chauffante rouge sur l'écran disparaisse : le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du cadran de température est toujours rouge*.	Le four est réglé sur MAXI GRILL .	C'est normal. Le halo du cadran* demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage chauffe toujours.
Le halo du cadran de température ne devient jamais blanc lorsque j'utilise GRILLER *.	Cela est normal : le halo reste rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'une certaine température.	Ceci est normal : pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four ont des températures minimales réglées en usine.	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le four annule la cuisson automatique lorsque j'essaie de régler le réglage de l'horloge.	Le four a été réglé pour la cuisson automatique lorsque vous essayiez de régler le réglage de l'horloge.	Vous ne pouvez régler le réglage de l'horloge que lorsque le four n'est pas réglé pour la cuisson automatique.
Les affichages fonctionnent et les halos des cadrans de fonction et de température s'allument, mais le four ne chauffe pas.	Le four est en mode «démon».	Appelez le service à la clientèle.
La porte du four n'est pas alignée avec le panneau de commande ou les armoires à proximité.	La porte du four est installée incorrectement et les charnières sont désalignées dans les fentes.	Réinstallez la porte. Voir 'Retrait et réinstallation de la porte du four' instructions.
La température n'est pas calibrée correctement.	La porte ne se scelle pas correctement.	Réinstallez la porte. Voir 'Retrait et réinstallation de la porte du four' instructions.

*certains modèles uniquement

DÉPANNAGE

Auto-nettoyage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Pendant l'auto-nettoyage, le four est plus bruyant que d'habitude.	C'est normal : les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse maximale.	
L'écran n'affiche aucun temps restant, mais la porte du four ne s'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée car le four est encore trop chaud pour être utilisé pour la cuisson.	Attendez que l'auto-nettoyage soit terminé. Si vous avez annulé un cycle à mi-chemin, le four doit encore refroidir avant de pouvoir être utilisé. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
J'ai annulé l'auto-nettoyage, mais je ne peux pas utiliser le four : <ul style="list-style-type: none">la porte du four ne s'ouvre pasl'écran indique toujours le nombre de minutes restantes ou n'affiche aucun temps restantles commandes ne répondent pas.	C'est normal. Si le four est encore trop chaud pour être utilisé, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce qu'il ait refroidi.	Attendez que la phase de refroidissement se termine. Une longue tonalité est émise et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à l'utilisation. Remarque : selon le moment où l'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes.
Le four émet des bips et l'écran indique A2 ou A3.	Consultez la section « Codes d'alerte » pour les instructions.	Suivez les instructions à l'écran.
Il y a une panne de courant pendant l'auto-nettoyage.	Alimentation couper.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. La porte demeurera verrouillée. Une fois le courant rétabli, la porte demeurera verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sécuritaire.

CODES D'ALERTE

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes les fonctions de four, émet cinq bips et affiche un code d'erreur.

IMPORTANT!

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

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

- ① Si les bips continuent d'être émis, touchez l'affichage et appuyez sur la petite touche audio dans le coin inférieur droit pour les mettre en sourdine.
- ② Prenez en note le code d'alerte affiché. Vous pouvez avoir besoin de ces informations.
- ③ Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
- ④ Si vous pouvez résoudre le problème et que le code d'alerte ne réapparaît pas, vous pouvez continuer à utiliser votre four.

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

CODE D'ALERTE	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
A1	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir le four.• Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'alerte disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.
A2	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être verrouillée après le démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.• Attendez environ 10 secondes. Cela permettra au verrou de la porte de retourner à sa position initiale.• Réglez l'horloge. Voir « Régler l'horloge et la première utilisation » pour des instructions.• Réessayez de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, en vous assurant de fermer la porte correctement. Voir « Utiliser la fonction d'auto-nettoyage ».
A3	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être déverrouillée après la fin d'un cycle d'auto-nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale, puis rétablissez-la.• Appuyez doucement sur la porte à quelques reprises pour aider la serrure de la porte à se désengager.• Si cette solution ne fonctionne pas et que le code d'alerte réapparaît, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
F + numéro	Défaut technique.	<ul style="list-style-type: none">• Notez le code d'alerte.• Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.• Appelez votre réparateur agréé ou votre service à la clientèle avec les informations du code d'alerte.

GUIDE DE GARANTIE ET SERVICE DU FABRICANT

US



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et d'entretien séparé ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne à <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

Complétez et conservez pour référence sécurisée :

Modèle	_____
N° de série	_____
Date d'achat	_____
Acheteur	_____
Distributeur	_____
Ville	_____
État/Province	_____
Code postal	_____
Pays	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

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

Les spécifications des produits figurant dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récents détails sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur Fisher & Paykel local.

431223A 04.24