

FISHER & PAYKEL

FOUR À CONVECTION

MINIMALISTE

Modèles OB24SM16PLB1

CONTEMPORAIN

Modèles OB24SD16PLX1 et OB24SD11PLX1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Première utilisation	9
Menu	11
Fonctions de démarrage rapide	12
Fonctions supplémentaires	13
Réglage d'une fonction	14
Conditionnement du four	16
Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance	17
Options de cuisson	19
Capteur de température (certains modèles uniquement)	21
Mode Sabbat	23
Grilles du four	25
Entretien et nettoyage	26
Rayons latéraux	28
Lampes de four	30
Auto-nettoyage	32
Dépannage	35
Codes d'erreur	37
Guide de garantie et d'entretien du fabricant	38

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention : certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'installer ou utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que le décrivent 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 de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.
- Remettez ces instructions à la personne qui installera l'appareil — cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée, conformément à ces instructions d'installation et en respectant tous les règlements de construction et codes d'électricité locaux en vigueur. Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un agent de service ou une personne possédant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- Interrupteur de sectionnement : veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique 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.
- Pour éviter toute surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière une porte décorative.
- Veuillez prendre particulièrement soin de ne pas endommager la moulure inférieure du four pendant l'installation. La moulure 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.

Entretien

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

Risque d'incendie

- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Éteufez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.

Salubrité alimentaire

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

Utilisation générale

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale quelconque. Toute utilisation commerciale affectera la garantie du fabricant de ce produit.
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés.
- 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 de 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 chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'événement dans le haut du four à la suite du fonctionnement du système de refroidissement du four.
- Positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Placez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec l'élément chauffant brûlant.
- Ne touchez pas aux surfaces intérieures ou éléments chauffants 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 brûlantes.
- Il est possible de configurer cet appareil pour le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité de l'appareil.
- La sonde pour aliment et le papier d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les éléments du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- **MISE EN GARDE** : Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance.

Nettoyage

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint d'étanchéité du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de pols. 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 une quelconque partie du four.
- Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Auto-nettoyage

- Les déversements doivent être nettoyés avant le démarrage d'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 d'aliments ou dépôts de graisse importants.
- Avant de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, assurez-vous de sortir de la pièce les oiseaux de compagnie pour les placer dans une pièce fermée et bien aérée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles à la fumée dégagée lors d'un cycle d'auto-nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce que le four pendant un tel cycle.
- Pendant un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que lors de la cuisson d'aliments. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.

IMPORTANT!

Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations de la FCC. L'exploitation est autorisée aux conditions suivantes :

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

MISE EN GARDE : Le module Wi-Fi intégré de cet appareil doit fonctionner uniquement avec les canaux 1 à 11, conformément aux réglementations de la FCC.

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- L'appareil ne doit pas produire de brouillage.
- L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

PREMIÈRE UTILISATION



Caractéristiques et accessoires

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ① Commandes du four | ⑤ Capteur de température |
| ② Lampe de four | ⑥ Support de grillage |
| ③ Grilles | ⑦ Grillage |
| ④ Rayons latéraux | ⑧ Lèche-frite |

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

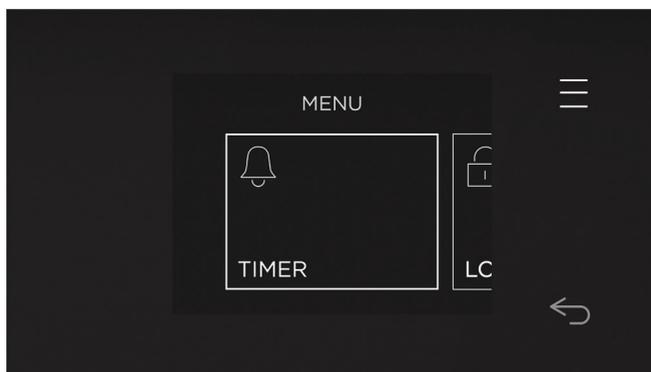
PREMIÈRE UTILISATION



Panneau de commande

① Touche d'alimentation	Appuyez pour régler l'afficheur à ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) ou pour annuler la cuisson.
② Fonctions de démarrage rapide	Fonctions de cuisson de tous les jours. Appuyez pour sélectionner et démarrer le chauffage du four.
③ Fonctions supplémentaires	Fonctions spécialisées supplémentaires adaptées à vos besoins culinaires. Appuyez pour ouvrir le menu des fonctions.
④ Afficheur	Affiche les fonctions, fonctionnalités et réglages.
⑤ Menu	Appuyez pour accéder aux fonctionnalités et réglages supplémentaires.
⑥ Options de cuisson	Appuyez pour accéder aux fonctionnalités de cuisson automatique.
⑦ Retour	Appuyez pour annuler la cuisson ou quitter.
⑧ Bouton de commande	Utilisez pour naviguer dans les fonctions de cuisson, fonctionnalités et réglages. <ul style="list-style-type: none">• Tournez le bouton pour faire défiler.• Appuyez pour sélectionner ou confirmer.• Maintenez enfoncé pour annuler ou quitter.

MENU



Menu

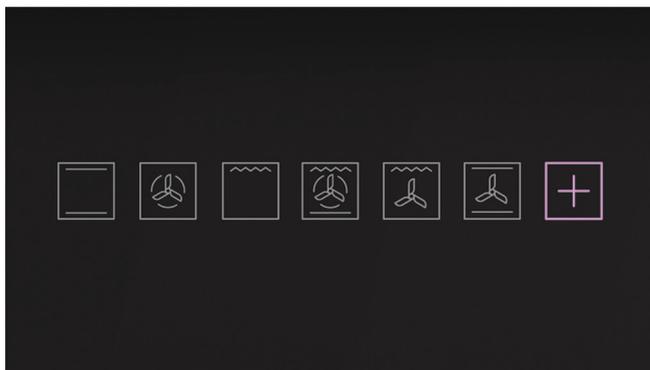
TIMER (MINUTERIE)		<p>Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.</p> <p>La minuterie n'arrête pas le four. Reportez-vous à 'Options de cuisson' pour connaître les options de cuisson automatique.</p>
LOCK (VERROU)		<p>Verrouillez les commandes du four pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.</p> <p>Maintenez le bouton enfoncé pour déverrouiller.</p>
LIGHT (LUMIÈRE)		<p>Permet de régler les lampes du four à ON/OFF (MARCHE/ARRÊT).</p>
CLEAN (NETTOYER)		<p>Réglez un cycle d'auto-nettoyage pour nettoyer l'intérieur du four.</p> <p>Reportez-vous à 'Auto-nettoyage' pour les instructions complètes.</p>
SETTINGS (RÉGLAGES)		<p>Ajustez les réglages du four selon vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi. Reportez-vous à 'Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance'.</p>
REMOTE (À DISTANCE)		<p>Activez ou désactivez le mode REMOTE (À DISTANCE).</p> <p>Votre four pourrait être connecté à votre réseau sans fil et contrôlé à l'aide de l'appli. Reportez-vous à 'Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance'.</p>

FONCTIONS DE DÉMARRAGE RAPIDE



FONCTION	DESCRIPTION
CUIRE	 <p>La chaleur est émise depuis le haut et le bas du four, en étant distribuée uniformément par convection naturelle. L'humidité est conservée pour permettre des plats légers et succulents. Pour de meilleurs résultats, effectuez la cuisson sur une seule grille.</p>
AERO PURE	 <p>La chaleur générée à l'arrière du four est distribuée uniformément par le ventilateur, afin de procurer une température constante idéale pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, laissez un espace entre les grilles pour permettre une circulation d'air uniforme.</p>
GRILLER	 <p>Chaleur intense provenant des éléments supérieurs uniquement. Parfaite pour la cuisson de poitrines de poulet, steaks et poissons croustillants ou pour un brunissage rapide en surface. Pour de meilleurs résultats, préchauffez pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.</p>
RÔTIR	 <p>Combine la puissance de Griller Aero avec la capacité de cuisson lente et prolongée de Cuire Évnt. Saisie intense suivie d'une cuisson à une température inférieure assurant des aliments croustillants à l'extérieur et savoureux à l'intérieur. Aucun préchauffage requis.</p>
GRILLER AERO	 <p>Le ventilateur fait circuler la chaleur intense provenant des éléments supérieurs pour assurer un brunissage uniforme. Idéale pour la cuisson des gros morceaux de viande afin qu'ils soient moelleux à l'intérieur et dorés à l'extérieur. Aucun préchauffage requis.</p>
CUIRE AERO	 <p>La chaleur émise depuis le haut et le bas du four est diffusée uniformément par le ventilateur. L'augmentation de la circulation d'air accélère la cuisson, permettant ainsi une réduction de jusqu'à 30 °F des températures pour la plupart des recettes.</p>

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



FONCTION	DESCRIPTIONS
CUIRE ÉVENT 	<p>Idéale pour le rôissage lent de la viande. Les événements éliminent l'excès d'humidité du four afin de favoriser le développement progressif de saveurs exquises et délicieuses. La chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur permet une cuisson délicate, pour un résultat tendre et succulent.</p>
CUIRE PIZZA 	<p>Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte croquante sans cuire excessivement la garniture. Pour de meilleurs résultats, cuire sur une pierre à pizza préchauffée pendant au moins 1 heure.</p>
CUIRE PÂTISSERIE 	<p>Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour les pâtisseries et aliments nécessitant un léger brunissage, comme les quiches et frittatas.</p>
CUISSON LENTE 	<p>Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière. Idéale pour les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées. Aucun préchauffage requis.</p>
CUIRE CLASSIQUE 	<p>Procure la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour les recettes traditionnelles et les aliments comportant un fond de pâte qui requièrent une cuisson délicate ou un brunissage minimal en surface.</p>
FRIRE À L'AIR 	<p>Une manière plus saine de cuire des aliments croustillants et délicieux, en utilisant moins d'huile. Idéale pour les aliments cuits à l'état congelé ou qui seraient normalement frits.</p>
APPRÊT RAPIDE 	<p>Génère une chaleur douce depuis le haut et le bas du four. Procure un environnement optimal pour l'apprêt de la pâte.</p>
DÉSHYDRATER 	<p>Procure une légère circulation d'une faible chaleur constante pour le séchage des aliments. Idéale pour le séchage de la viande, des fruits, des légumes et des herbes.</p>
CHAUD 	<p>Procure une faible chaleur constante pour tenir au chaud les aliments cuits. Les assiettes et plats de service peuvent être bien réchauffés.</p>

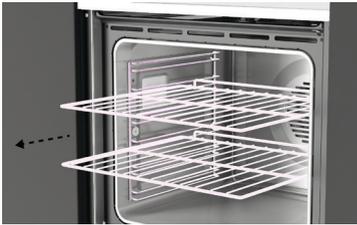
Les fonctions supplémentaires peuvent varier selon le modèle.

RÉGLAGE D'UNE FONCTION

Avant de commencer

- Assurez-vous d'avoir retiré tous les colliers de serrage et emballages.
- Réglez l'heure. Pour modifier l'heure à tout moment, accédez à **SETTINGS** (RÉGLAGES) et sélectionnez **CLOCK: SET TIME** (HORLOGE : RÉGLER HEURE).
- Conditionnez votre four conformément aux instructions de la section 'Conditionnement du four'.
- Connectez votre four au Wi-Fi pour assurer qu'il reste à jour avec les plus récents logiciels et fonctionnalités. Pour plus d'informations, reportez-vous à 'Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance'.

1



Positionnez les grilles à la hauteur requise. Reportez-vous à 'Grilles du four' pour les instructions.

2



Sélectionnez une fonction.

Pour la cuisson de tous les jours, sélectionnez l'une des fonctions de démarrage rapide.

Pour les fonctions spécialisées et les fonctionnalités de cuisson guidée, sélectionnez **+**

3



Tournez le bouton pour régler la température, si nécessaire.

4



Appuyez sur **•••** pour régler la cuisson automatique, si nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous à 'Options de cuisson'.

RÉGLAGE D'UNE FONCTION

Préchauffage

Une barre de progression s'affiche à l'écran pendant le chauffage du four. Pour éviter de brûler les aliments, attendez que le four atteigne la température réglée avant de les placer à l'intérieur.

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage et n'affichent pas de barre de progression. Placez les aliments dans le four lorsque vous êtes prêt à commencer la cuisson.

Pour atteindre rapidement la température réglée, certaines fonctions possèdent une étape de préchauffage rapide qui utilise tous les éléments.

Mise en arrêt du four



Maintenez le bouton enfoncé ou appuyez sur la touche Retour pour arrêter le chauffage du four.

Appuyez sur la touche d'alimentation pour éteindre complètement le four.

CONDITIONNEMENT DU FOUR

Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication. Comme une petite quantité de fumée peut être présente, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

①



Réglez le four à **CUIRE** à 400 °F et chauffez pendant 30 minutes.

②



Après 30 minutes, changez la fonction à **GRILLER AERO** et chauffez pendant 5 minutes.

③



Après 5 minutes, changez à **AERO PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous terminez, éteignez le four.

Après le conditionnement :

- Attendez que le four soit complètement refroidi.
- Nettoyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Asséchez avec un chiffon propre et non pelucheux.

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

Votre four pourrait être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'appli.

Connectez votre four pour assurer qu'il reste à jour avec les plus récents logiciels et fonctionnalités.

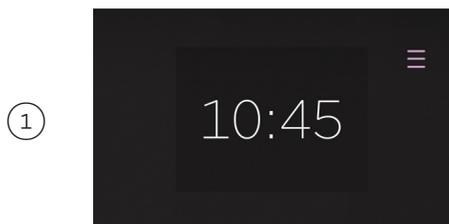
Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur l'appareil et l'appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour davantage d'instructions et d'informations de dépannage, veuillez vous reporter à l'appli.

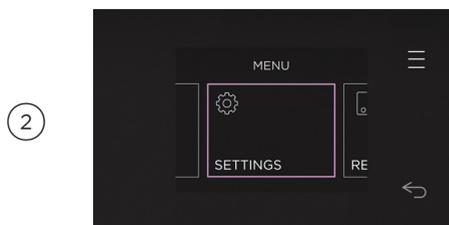
Sur votre appareil mobile :

- ① Téléchargez l'appli. Scannez le code QR ou visitez www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

Connexion à votre réseau Wi-Fi domestique



Accédez au menu.



Sélectionnez **SETTINGS** (RÉGLAGES).



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

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

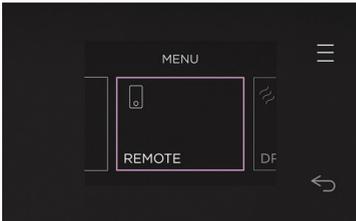
Activation du mode de commande à distance

①



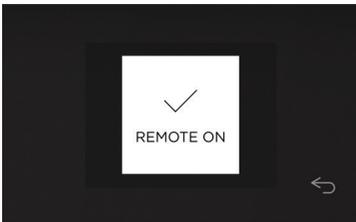
Accédez au menu.

②



Sélectionnez **REMOTE (À DISTANCE)**.

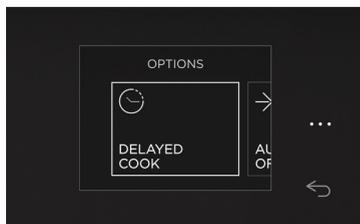
③



Sélectionnez **ON (MARCHE)**, puis appuyez sur **CONFIRM (CONFIRMER)**.

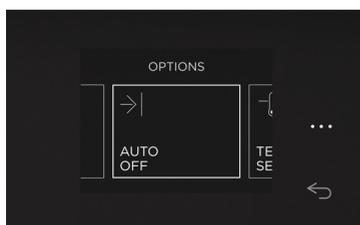
Le mode de commande à distance est maintenant activé.

OPTIONS DE CUISSON



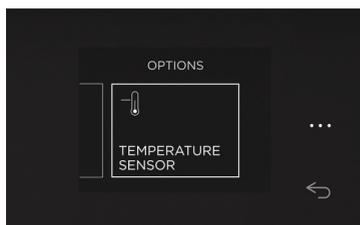
Mise en marche différée

Réglez le four de façon à le mettre en marche à un moment ultérieur, afin de l'utiliser pour la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'éteindre automatiquement.



Arrêt automatique

Réglez le four de façon à l'éteindre automatiquement après une durée déterminée.



Capteur de température

Utilisez le capteur pour surveiller la cuisson et éteindre automatiquement le four lorsque les aliments sont cuits.

OPTIONS DE CUISSON

Accès aux options

1



Sélectionnez une fonction, puis appuyez sur **•••** pour accéder aux options.

2



Sélectionnez une option de cuisson et suivez les instructions à l'écran.

Salubrité alimentaire

- Laissez les aliments dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson.
- Assurez-vous que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 - 160 °F (63 - 70 °C); la volaille et la viande hachée doivent atteindre 165 - 185°F (75 - 85 °C).

Préchauffage

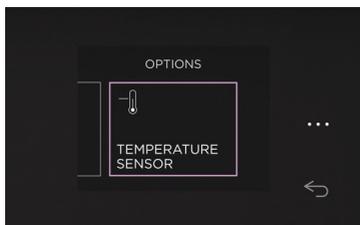
L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe. Positionnez les aliments sur une grille inférieure ou recouvrez-les pour éviter de les brûler pendant que le four chauffe.

Pendant l'utilisation de la **CUISSON DIFFÉRÉE**, nous ne recommandons pas d'utiliser **GRILLER**, **GRILLER AERO** ou **FRIRE À L'AIR**.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

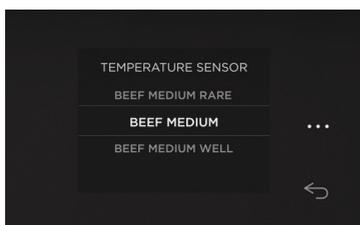
Utilisation du capteur de température

1



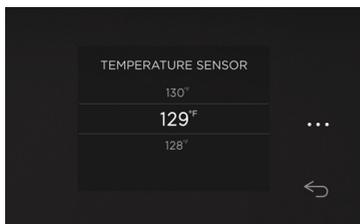
Accédez aux **OPTIONS** et sélectionnez **TEMPERATURE SENSOR** (CAPTEUR DE TEMPÉRATURE).

2



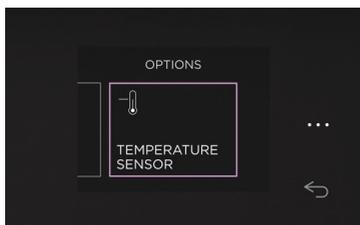
Sélectionnez un type d'aliment et un niveau de cuisson.

3



Sélectionnez une température et appuyez sur le bouton pour confirmer.
Préchauffez le four, si nécessaire.

4



Insérez le capteur.

Positionnez le capteur dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant le gras et les os dans la viande.

Assurez-vous que le capteur ne dépasse pas de l'autre côté de l'aliment ou qu'il ne touche pas le plat de cuisson.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

5



Placez les aliments dans le four et branchez le capteur.

La prise est située à l'intérieur du four, sur le côté gauche.

MODE SABBAT

Pour les personnes observant le Sabbat. Le mode Sabbat règle votre four afin qu'il chauffe de façon continue aussi longtemps que nécessaire. L'afficheur sera inopérant et aucune tonalité ou alerte ne retentira.

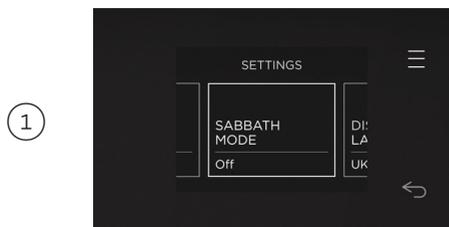
Lorsque votre four est en mode Sabbat, il peut fonctionner aux niveaux de température suivants :

NIVEAU DE CHALEUR	TEMP. (°F) APPROXIMATIVE	TEMP. (°C) APPROXIMATIVE	APPLICATION
Faible	170 - 210	75 - 100	Garder les aliments au chaud
Modéré	310 - 360	155 - 180	Réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	360 - 410	185 - 210	Cuire des aliments crus

Pendant l'utilisation du mode Sabbat

- L'afficheur sera inopérant.
- Aucune tonalité ou alerte ne retentira.
- Le Wi-Fi sera déconnecté.
- L'éclairage du four reste allumé ou éteint, selon vos préférences.
- Les lampes, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte.

Réglage du mode Sabbat



Dans le menu de réglages, sélectionnez **SABBATH MODE (MODE SABBAT)** et suivez les instructions à l'écran.

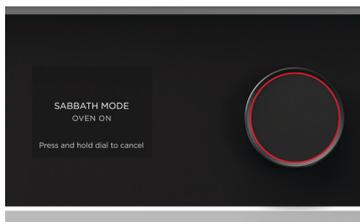
Le four peut prendre un certain temps pour atteindre la température. Si vous souhaitez effectuer la cuisson immédiatement après avoir réglé le mode Sabbat, nous vous recommandons de préchauffer le four avant de le régler. L'ouverture fréquente ou trop longue de la porte peut entraîner une perte de chaleur.

MODE SABBAT

Annulation du mode Sabbath

Le four chauffe pendant la durée déterminée, puis il s'éteindra. À la fin du temps de cuisson, le four demeure en mode Sabbath jusqu'au moment où vous l'annulez.

1

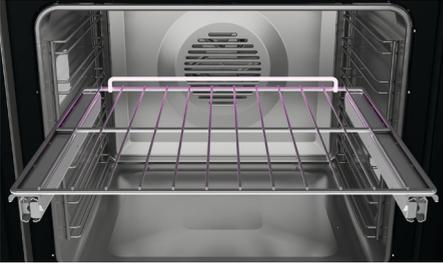


Maintenez le bouton enfoncé pour annuler.

GRILLES DU FOUR

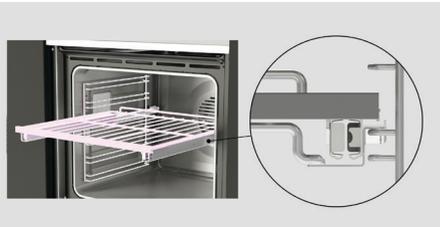
Positionnement des grilles du four

Placez les grilles dans le four au niveau requis avant de chauffer le four.

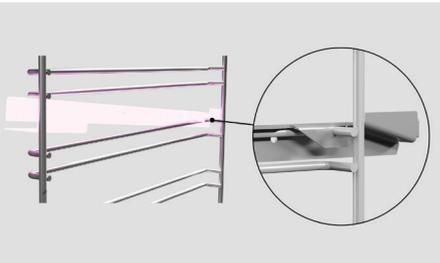


Assurez-vous que les grilles soient de niveau et correctement positionnées avec le rail de protection à l'arrière

Grilles coulissantes

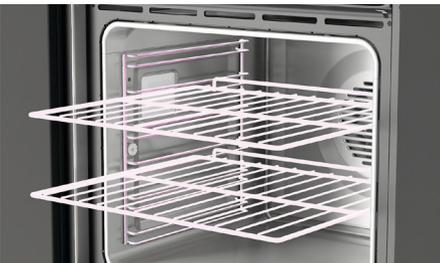


Saisissez les grilles à l'avant, en maintenant ensemble la grille métallique et le cadre.
Placez la grille au-dessus des rayons latéraux et poussez-la dans le four.



Assurez-vous que les pièces de maintien arrière soient accrochées sur les rayons latéraux des deux côtés.

Grilles métalliques



Faites glisser les grilles dans la cavité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Éteignez le four au niveau de la prise murale et laissez-le refroidir avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

Nettoyage des surfaces

Essuyez avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon propre et non pelucheux. Nous ne recommandons pas d'utiliser les produits de nettoyage suivants, car ils pourraient endommager les surfaces :

- Tampons à récurer en plastique ou en acier inoxydable
- Nettoyants domestiques abrasifs et solvants
- Nettoyants acides ou alcalins
- Savons à mains liquides ou savon
- Produits nettoyants ou à polir pour acier inoxydable
- Désinfectants ou détergents à lessive

Auto-nettoyage

- Retirez toujours les grilles du four avant de démarrer un cycle de nettoyage.
- Nettoyez la vitre intérieure de la porte avant de démarrer un cycle de nettoyage. Tout résidu laissé sur le verre sera cuit, ce qui pourrait causer une décoloration permanente.
- Les rayons latéraux en émail peuvent demeurer dans le four pendant un cycle de nettoyage.
- Les rayons latéraux chromés doivent être retirés avant le démarrage d'un cycle de nettoyage.

Généralités

Nous vous recommandons de nettoyer les déversements ou éclaboussures faciles à atteindre dans le four après chaque utilisation, pour éviter qu'ils s'incrustent.

Vitre de la porte du four

Nettoyez la vitre de la porte du four après chaque utilisation et avant d'exécuter un cycle de nettoyage, afin d'éviter que les taches s'incrustent.

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Panneau de commande	Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage du verre du panneau de commande et de l'écran. Utilisez uniquement un chiffon humide et un détergent.	N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.
Bouton	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyez.	N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur le bouton.
Garniture/poignée de porte en acier inoxydable	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyez. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant ou à polir adéquat pour acier inoxydable.	Assurez-vous que le nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés chlorés, car ces derniers pourraient endommager le fini de votre four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.
Cadre de la porte du four et clips de coins en plastique	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyez.	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	
Cavité du four	<p>Pour les saletés légères : Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou un nettoyant à base d'ammoniaque, puis essuyez.</p> <p>Pour les saletés tenaces/cuites : Exécutez un cycle de nettoyage. Reportez-vous à 'Auto-nettoyage'.</p>	Nettoyez les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre dans le four après chaque utilisation pour éviter les salissures tenaces.
Vitre de la porte du four (après chaque utilisation)	<p>Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de détergent doux.</p> <p>Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède avec un tampon à récurer non abrasif.</p> <p>Si les carreaux de verre intérieurs de la porte sont sales, veuillez communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.</p>	<p>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 raclours 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.</p> <p>Ne laissez pas la graisse s'accumuler ou cuire sur le verre, car cela réduirait la visibilité dans le four.</p> <p>Ne tentez pas de démonter la porte pour le nettoyage.</p>
Capteur de température	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyez.	Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle de nettoyage.
Grilles coulissantes	Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est allongée).	Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans de l'eau savonneuse, ne nettoyez pas avec des produits pour nettoyer les fours et ne laissez pas dans le four pendant un cycle de nettoyage. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.
Grillage Support de grillage Lêchefrite Grilles métalliques	<p>Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de détergent doux.</p> <p>Trempez les taches tenaces d'aliments à l'aide d'une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. Vous pouvez aussi laver ces pièces au lave-vaisselle.</p>	Ne les laissez pas dans le four pendant un cycle de nettoyage. Cela pourrait les décolorer ou les endommager.

RAYONS LATÉRAUX

Retrait des rayons latéraux

Retirez les rayons latéraux pour accéder aux lampes du four ou pour faciliter le nettoyage.

①



Retirez toutes les grilles.

②



Dévissez l'écrou servant à maintenir le rayon en position. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer, si nécessaire.

③



Tirez l'avant du rayon de manière à le dégager de la vis et faites-le glisser vers l'avant pour le retirer.

RAYONS LATÉRAUX

Réinstallation des rayons latéraux

1



Glissez les broches dans les trous.
Assurez-vous que le rayon repose à plat
contre la paroi du four.

2



Alignez la languette avec la vis et fixez
à l'aide de l'écrou.
Utilisez une pièce de monnaie pour serrer,
si nécessaire.

LAMPES DE FOUR

Caractéristiques de la lampe de four



Ampoules halogènes G9 120 V/25 W

Remplacement des lampes de four

Faites attention lors du remplacement des lampes de four. Tenez toujours l'ampoule de rechange dans un chiffon doux. Le contact de l'ampoule avec les doigts diminue sa durée de vie.

①



Retirez toutes les grilles et les rayons latéraux.

②



Retirez le couvercle d'ampoule en verre. Enlevez-le en insérant un petit tournevis à pointe plate dans les encoches entre le couvercle et la paroi du four. Veillez à ne pas échapper le couvercle.

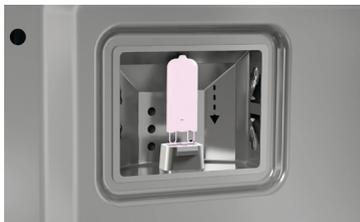
③



Retirez l'ampoule défectueuse de la douille.

LAMPES DE FOUR

4



Insérez la nouvelle ampoule en la maintenant à l'aide d'un chiffon doux.

5



Réinstallez le couvercle.

Des ampoules de rechange sont disponibles sur www.fisherpaykel.com. Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

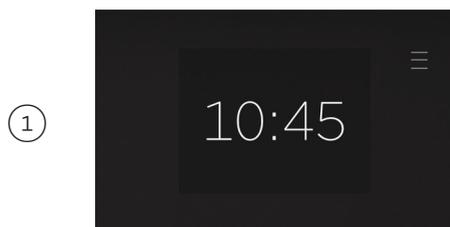
AUTO-NETTOYAGE

Avant de commencer

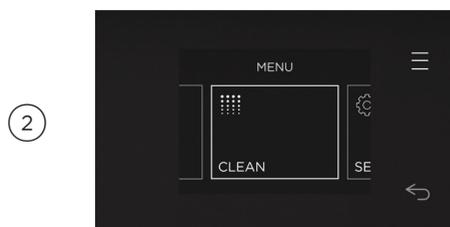
- Retirez les grilles et accessoires du four.
- Les rayons latéraux en émail peuvent demeurer dans le four pendant l'auto-nettoyage. Vous devez retirer les rayons latéraux avant l'exécution d'un auto-nettoyage.
- Nettoyez l'intérieur de la porte du four avec un détergent doux et un chiffon doux pour éviter la formation de taches permanentes.
- Essuyez tous les déversements importants.
- Essuyez le bord de la cavité autour du joint d'étanchéité, en prenant soin d'éviter le joint lui-même.

CYCLE DE NETTOYAGE	DURÉE APPROXIMATIVE	APPLICATION
Nettoyage standard	4 heures	Pour des saletés normales ou importantes
Nettoyage léger	3 heures	Pour des saletés légères

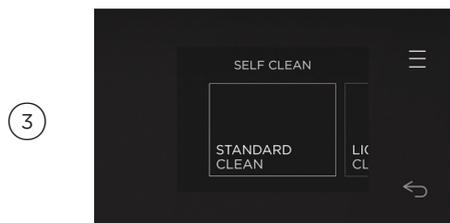
Réglage de la fonction d'auto-nettoyage



Accédez au menu.



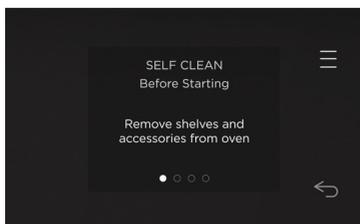
Sélectionnez **CLEAN** (NETTOYAGE).



Sélectionnez **STANDARD CLEAN** (NETTOYAGE STANDARD) ou **LIGHT CLEAN** (NETTOYAGE LÉGER).

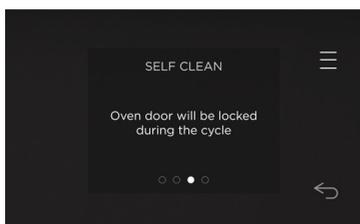
AUTO-NETTOYAGE

4



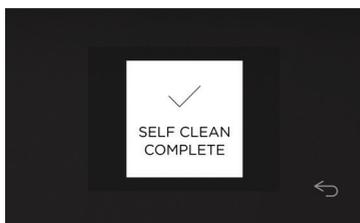
Suivez les instructions à l'écran pour démarrer le cycle.

5



Pour votre sécurité, la porte sera verrouillée pendant le cycle. Le cycle démarre uniquement lorsque la porte est correctement fermée.

Une fois l'auto-nettoyage terminé



- Attendez que le four soit complètement refroidi.
- Retirez la cendre grise à l'aide d'une petite brosse ou d'un chiffon humide.
- Essuyez le four à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- Asséchez avec un chiffon propre et non pelucheux.
- Réinstallez les grilles du four.

Annulation de la fonction d'auto-nettoyage



Appuyez sur la touche d'alimentation pour annuler.

La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.

N'interrompez pas l'alimentation du four à la prise murale. Le fait d'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, puis de démarrer un autre cycle immédiatement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Absence d'alimentation.	Vérifiez que l'alimentation électrique (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier.
Les commandes du four sont inopérantes	Les commandes sont verrouillées.	Maintenez le bouton enfoncé pour déverrouiller.
Les commandes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas	Le four est en mode Démonstration.	Appelez le service à la clientèle.
	La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
La température ne peut pas être réglée en dessous d'un certain point	Étanchéité incorrecte de la porte.	Réajustez la porte. Reportez-vous à 'Nettoyage de la porte du four'.
	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine.	Sélectionnez une température plus élevée ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le four a atteint la température réglée, mais le bouton est toujours rouge	Le four est réglé à une fonction qui ne nécessite pas de préchauffage.	Cela est normal. Le bouton demeure rouge tout au long de la cuisson.
Le ventilateur du four s'active avec une fonction qui n'utilise pas le ventilateur (p. ex. : CUIRE)	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four et se désactive lorsque le four atteint la température réglée.	Attendez que la barre de progression disparaisse de l'écran. Le four sera alors prêt à l'utilisation.
Les lampes ne s'allument pas lors de l'ouverture de la porte du four	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées.	Remplacez la ou les ampoules de lampes. Reportez-vous à 'Lampes de four'.
	La porte n'est pas ajustée correctement.	Réajustez la porte. Reportez-vous à 'Nettoyage de la porte du four'.
	La lampe de four a été éteinte.	Accédez au menu et sélectionnez LIGHT (LUMIÈRE).
Les réglages du four ne peuvent pas être modifiés	Le four était allumé ou programmé pour la cuisson automatique lorsque vous avez tenté d'ajuster les réglages.	Cela est normal. Vous pouvez uniquement modifier les réglages lorsqu'aucune cuisson n'est en cours.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Pendant l'auto-nettoyage, le four produit plus de bruit qu'à l'habitude	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	
L'écran n'affiche aucune durée restante après l'auto-nettoyage, mais la porte du four ne s'ouvre pas	Cela est normal. La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.	Attendez que l'auto-nettoyage se termine. La porte du four se déverrouillera automatiquement lorsque le four aura refroidi.
J'ai annulé l'auto-nettoyage, mais je ne peux pas utiliser le four : <ul style="list-style-type: none"> • la porte du four n'ouvre pas • l'écran indique toujours le nombre de minutes restantes ou n'affiche aucune durée restante • les commandes sont inopérantes 	<p>Cela est normal. La porte du four demeurera verrouillée jusqu'au moment où le four atteindra une température sécuritaire.</p> <p>Si vous annulez un cycle de nettoyage qui était en cours, le four devra refroidir.</p>	<p>Attendez que le four ait fini de refroidir. La porte du four se déverrouillera automatiquement lorsque le four aura refroidi.</p> <p>Remarque : selon le moment où l'auto-nettoyage est annulé, la phase de refroidissement pourrait prendre jusqu'à 45 minutes.</p>
Il y a une panne de courant pendant l'auto-nettoyage	Panne de courant.	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.
Après l'arrêt du four, de l'air chaud est soufflé par les événements	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous éteignez le four.	Cela est normal. Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi.
La porte du four n'est pas alignée avec le panneau de commande ou les armoires à proximité	La porte du four n'est pas installée correctement et les charnières sont désalignées dans les fentes.	Réajustez la porte. Reportez-vous à 'Nettoyage de la porte du four' pour les instructions.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté	Nettoyage incorrect ou rebord de la vitre heurtant un objet.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle
Le four émet des bips et affiche une alerte	Il pourrait y avoir une défaillance.	Suivez les instructions à l'écran. Reportez-vous à 'Codes d'erreur' pour plus d'informations.

CODES D'ERREUR

Comment savoir s'il y a un problème?

Votre four émettra des bips et une alerte apparaîtra dans l'afficheur.

Solution

Tentez d'abord de corriger le problème et d'effacer l'alerte en suivant les instructions à l'écran ou les étapes du tableau suivant.

N'interrompez pas l'alimentation du four à la prise murale, à moins qu'il ne soit complètement refroidi. Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.

Si le problème persiste

- ① Notez le code d'erreur.
- ② Communiquez avec le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel. Reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir les coordonnées.

Si le code d'erreur disparaît, l'erreur est réinitialisée et vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

CODE D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
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'erreur disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.
A2	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas se verrouiller après le démarrage de l'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.• Réessayez de démarrer l'auto-nettoyage, en vous assurant de fermer la porte correctement. Reportez-vous à 'Auto-nettoyage'.
A3	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être déverrouillée après l'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 à désengager le verrou de la porte.• Si cette solution ne fonctionne pas et que le code d'erreur réapparaît, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
F + numéro	Défaillance technique.	<ul style="list-style-type: none">• Notez le code d'erreur.• 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.• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

US



Pour accéder à votre guide de garantie et d'entretien

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

CA



Pour accéder à votre guide de garantie et d'entretien

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et aux coordonnées pour le service, reportez-vous au manuel de garantie et d'entretien distinct ou consultez le guide en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2023. Tous droits réservés.

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

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

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

431238A 07.23