

FISHER & PAYKEL

FOUR

MINIMAL

OB24SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB24SDPTDX2

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité et avertissements	2
Avant de commencer	8
Première utilisation	9
Utilisez la lumière du four	17
Utilisation de la minuterie de cuisine	18
Changer l'heure	20
Verrouiller le panneau de commande	21
Déverrouiller le panneau de commande	22
Options de cuisson	23
Cuisson différée	24
Arrêt automatique	25
Capteur de température	26
Cuisine de cuisson	29
Guide de cuisson	31
Réglages de préférence de l'utilisateur	38
Connexion Wi-Fi et mode à distance	40
Mode sabbat	42
Soins et nettoyage	44
Utiliser l'auto-nettoyage	51
Dépannage	54
Codes d'alerte	57
Guide de garantie et service du fabricant	58

Enregistrement

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

⚠ 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 pour démarrer 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 tranchants.

⚠ 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 brûlantes telles que les étagères de four ou les plats.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer 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.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

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.
- Veuillez 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 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. Éteignez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine ou des poignées secs. N'utilisez pas de poignées humides ou mouillées 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.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

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.
- Ni le capteur de température ni le papier d'aluminium ne doivent entrer en contact avec les éléments du four.
- Utilisez uniquement le capteur de température recommandé 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.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- 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 récuser 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 froter, 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.
- Au cours d'un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que pour la cuisson. 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 soumise aux conditions suivantes :

- L'appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible.
- L'appareil doit accepter toute interférence subi, même si l'interférence est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Ne changez ou 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.

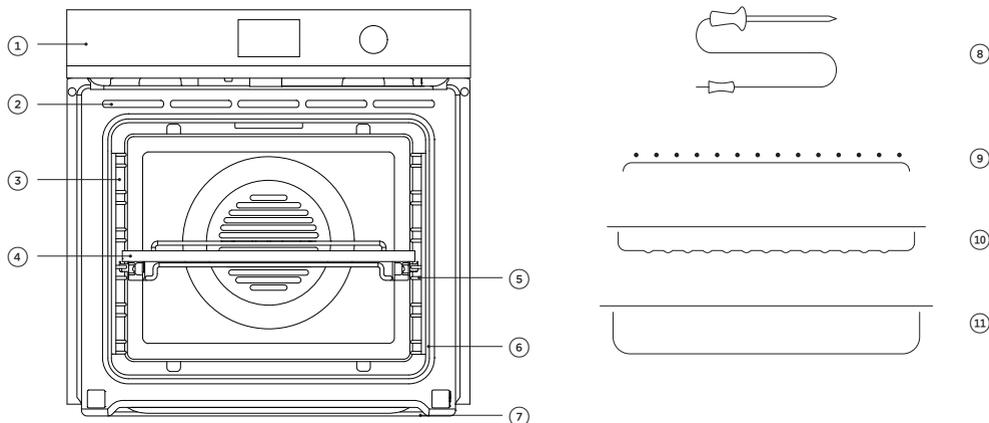
AVERTISSEMENT : le module Wi-Fi intégré de cet appareil doit opéré uniquement avec les canaux 1 à 11, conformément à la FCC.

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 emballages internes et externes et jetez-les de manière responsable. Recyclez les articles que vous pouvez.
- 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

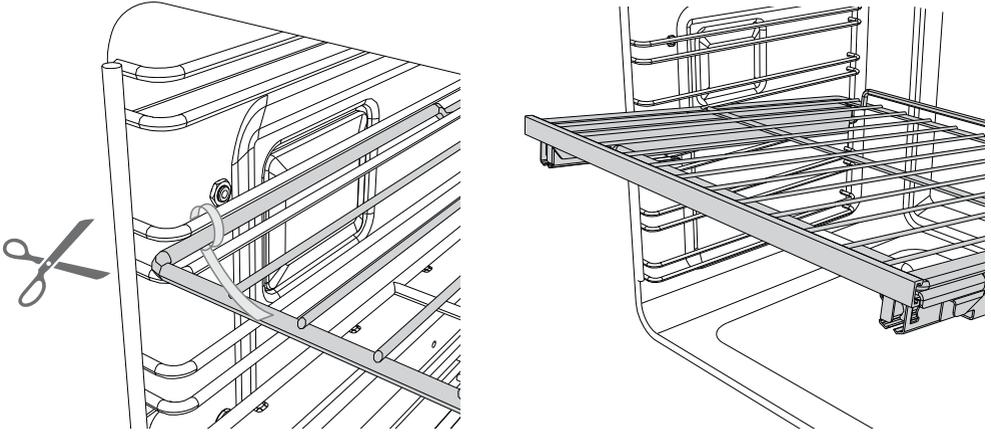
- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| ① Contrôles du four | ⑦ Canal d'écoulement |
| ② Événements de four | ⑧ Capteur de température |
| ③ Lumière de four | ⑨ Grille de grillade |
| ④ Étagères | ⑩ Grille |
| ⑤ Grilles latérales | ⑪ Poêle à griller |
| ⑥ Joint d'étanchéité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



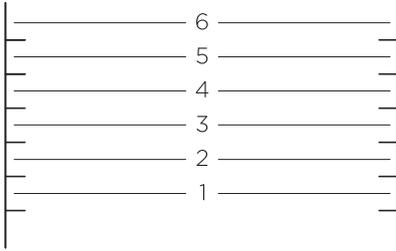
Retirer les étagères du four

- ① Retirez tous les attaches de câble et l'emballage qui maintient les étagères en place.
- ② Retirez toutes les étagères en faisant particulièrement attention 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 étagères métalliques et 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.

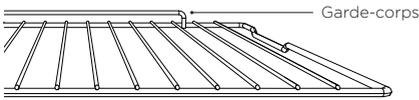
PREMIÈRE UTILISATION

Remplacez les étagères dans les positions de votre choix



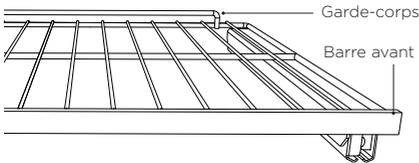
Position des étagères

Nous vous recommandons de placer les étagères coulissantes aux positions 2 et 4 pour la cuisson de tous les jours



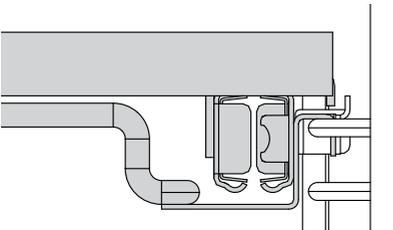
Pour remplacer les étagères métalliques

Vérifiez que l'étagère est positionnée correctement, avec la barre de retenue à l'arrière, puis glissez-la en place sur les grilles latérales.



Pour remplacer les étagères coulissantes

- 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 au-dessus des grilles latérales à la hauteur souhaitée, en accrochant les étiquettes 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.

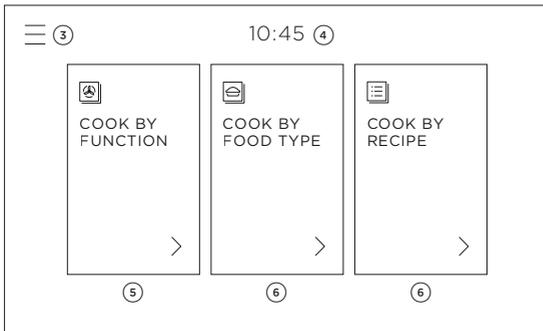
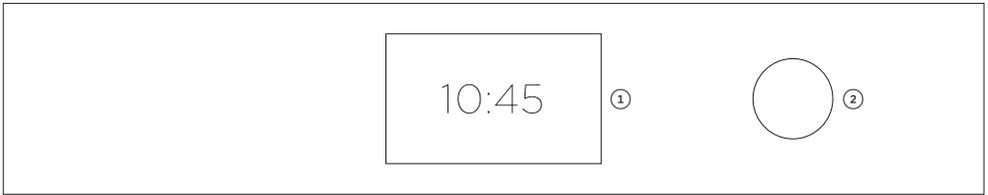


Assurez-vous que les étagères coulissantes soient positionnées sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre ceux-ci.

Lorsqu'il y a de la nourriture dans le four, veillez à glisser les grilles à l'horizontale lors de leur extension. Cela empêchera les étiquettes de soulever les grilles latérales et l'étagère de basculer.

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande



Caractéristiques du panneau de contrôle

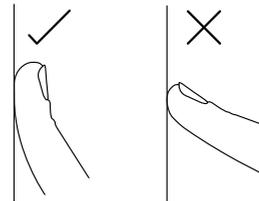
- ① Affichage d'écran tactile
- ② Cadran de contrôle
- ③ Menu
- ④ Horloge
- ⑤ Fonctions du four
- ⑥ Caractéristiques de cuisson guidée

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.

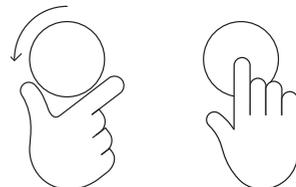
Utilisation des contrôles tactiles

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.

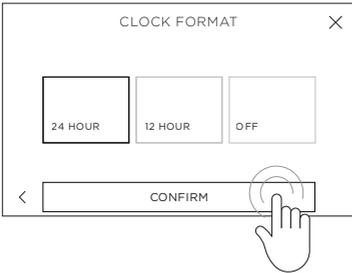


PREMIÈRE UTILISATION

Régler l'horloge

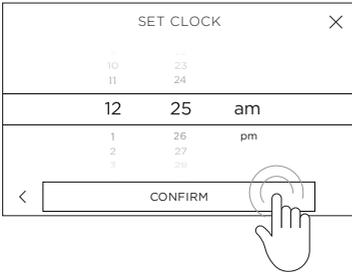
Vous devez régler l'heure sur votre four lors de la mise en marche initiale ou après une panne de courant.

1



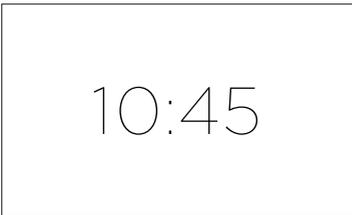
Réglez le format de l'horloge. Choisissez entre **24 HEURES**, **12 HEURES** ou **DÉSACTIVÉ**, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

2



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

3



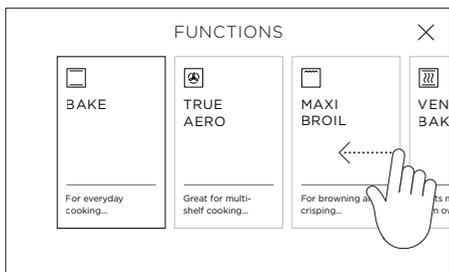
L'heure est alors réglée et indiquée à l'écran.

PREMIÈRE UTILISATION

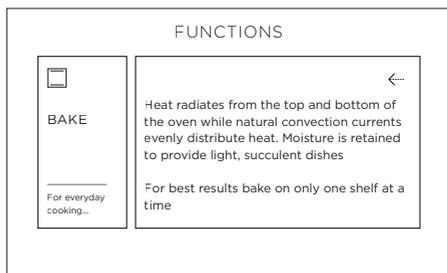
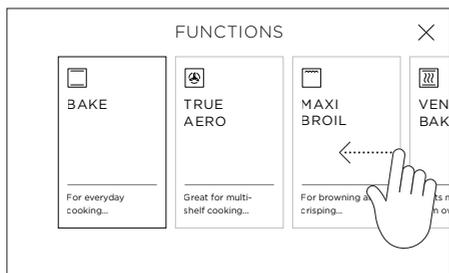
Disposition du menu des fonctions

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



Élargir la description



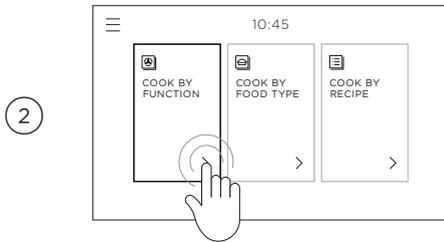
PREMIÈRE UTILISATION

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 livre.



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

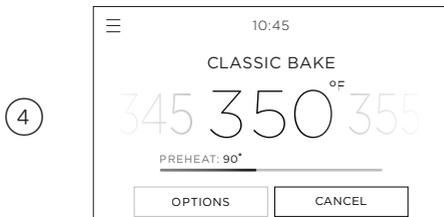


Faites défiler les fonctions et sélectionnez celle avec laquelle vous voulez cuisiner.



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, ainsi qu'un halo blanc sur le cadran.



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

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, la barre ne s'affiche pas et le halo du bouton demeure rouge pendant la cuisson.

PREMIÈRE UTILISATION

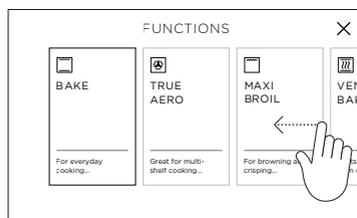
Modifier ou annuler la cuisson

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

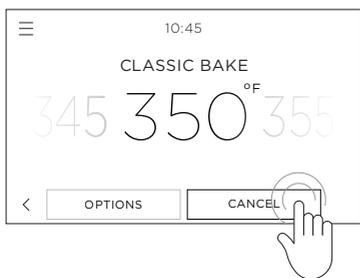
Changer la température



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 passera par une phase initiale de préchauffage rapide. Pendant cette étape, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage s'activent pour chauffer rapidement le four à la température réglée. Selon la fonction de cuisson sélectionnée, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage sont désactivés lorsque le four atteint la température réglée.

PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

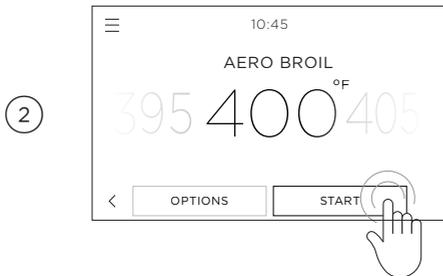
Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Le conditionnement prend environ 1 heure.

Avant de commencer :

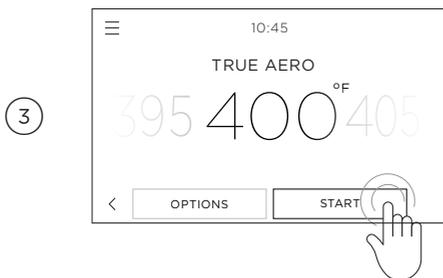
Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les étagères en place pendant le transport. Assurez-vous que toutes les étagères sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.



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



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



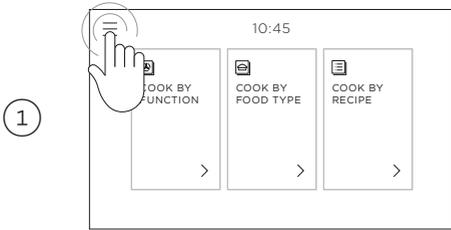
3 Après 5 minutes, passez à la fonction **VÉRITABLE AERO** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous avez terminé, éteignez le four.

Après le conditionnement :

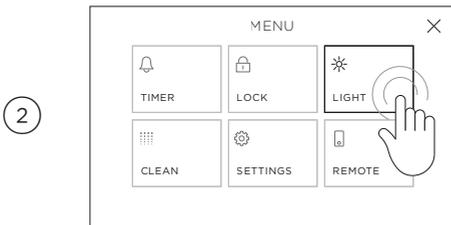
Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essayez-le avec un chiffon humide et un détergent doux,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

UTILISEZ LA LUMIÈRE DU FOUR

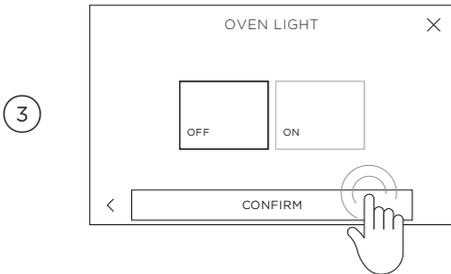
Allumer ou éteindre la lampe du four ou



Appuyez sur l'icône du menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **LAMPE**.

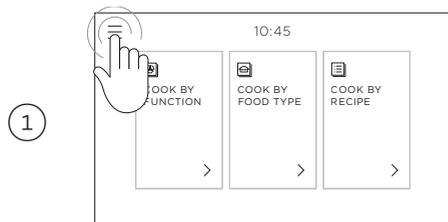


Sélectionnez **ACTIVÉ** ou **DÉSACTIVÉ** selon vos besoins, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

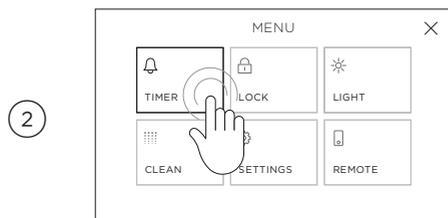
UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

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

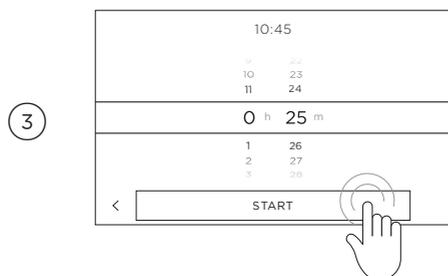
Régler la minuterie



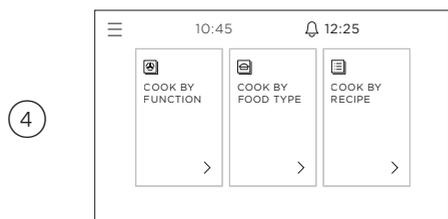
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



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.

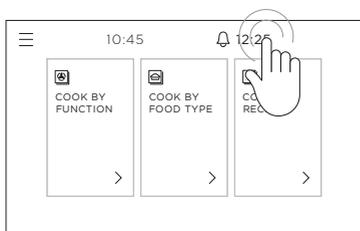


Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

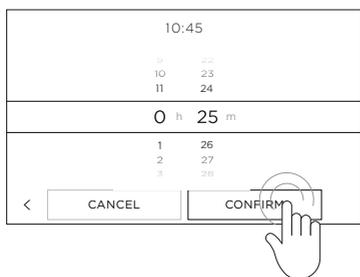
Modifier ou annuler la minuterie

1



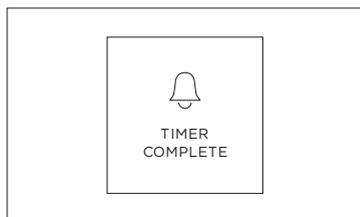
Touchez le compte à rebours de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'écran.

2



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

3



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

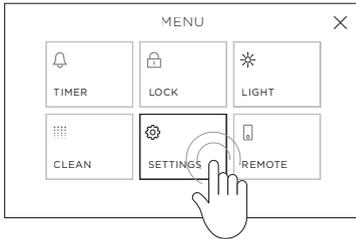
CHANGER L'HEURE

1



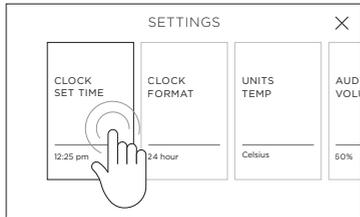
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche.

2



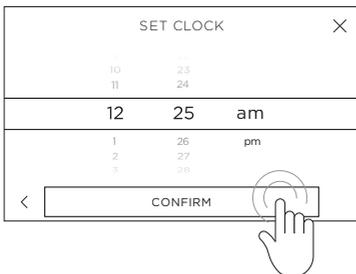
Sélectionnez RÉGLAGES.

3



Sélectionnez HEURE RÉGLÉE.

4

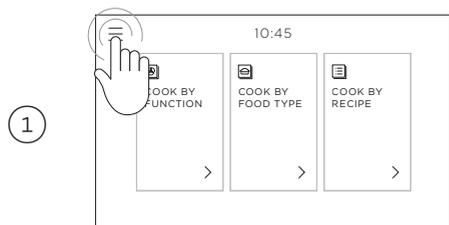


Faites défiler pour changer l'heure, puis sélectionnez CONFIRMER.

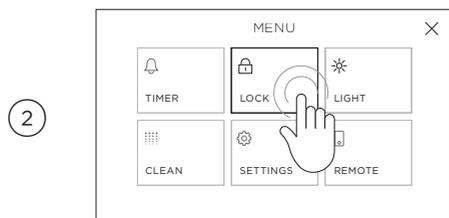
VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes du four pour éviter une utilisation accidentelle par les enfants ou pour faciliter le nettoyage. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes ne répondent pas et le four ne s'allume pas.

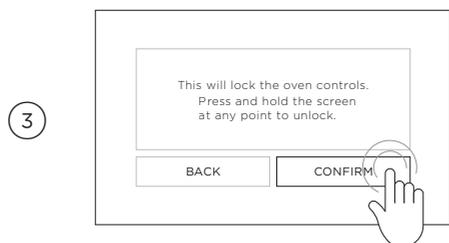
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes pendant que le four est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique sont réglées.



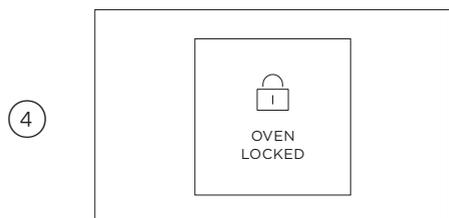
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **VERROUILLER**.



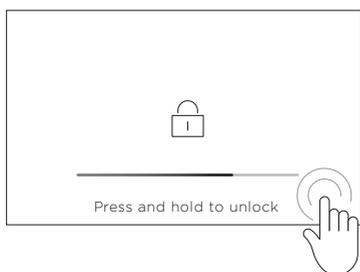
Sélectionnez **CONFIRMER**.



Le panneau de commande est désormais verrouillé. Les commandes resteront insensibles 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.

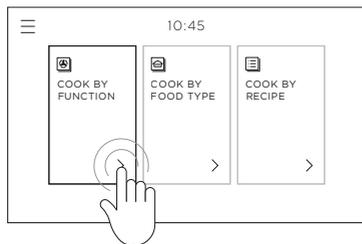


CAPTEUR TEMPÉRATURE

Utilisez le capteur de température pour éteindre automatiquement le four lorsque la nourriture atteint une température interne déterminée.

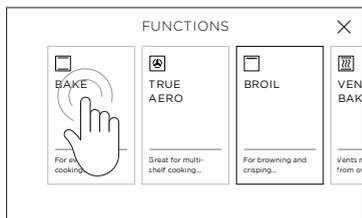
Vous pouvez régler ces options soit avant de commencer à cuisiner, soit à n'importe quel moment lorsque votre four est déjà en marche.

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

L'élément de grillage s'active pendant que le four chauffe. Positionnez la nourriture sur une étagère inférieure ou recouvrez-la pour éviter de la brûler pendant que le four chauffe.

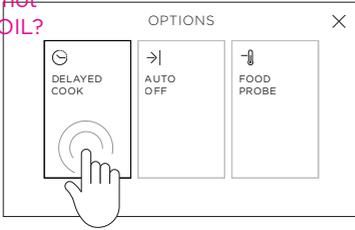
Manipulation sécuritaire de la nourriture : laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson ou le dégivrage, pour éviter la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par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

MAXI GRILL, GRILL AERO ou FRIRE À l'air.

nous vous déconseillons d'utiliser les fonctions

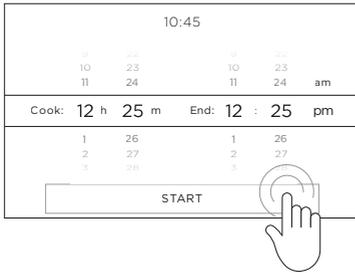
Why this not
MAXI BROIL?

1



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

2



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

3



CUISSON DIFFÉRÉE est maintenant réglée.

Votre four calculera automatiquement le moment où il doit s'allumer en fonction de la durée de cuisson et des heures de fin réglées.

4



Pour modifier ou annuler

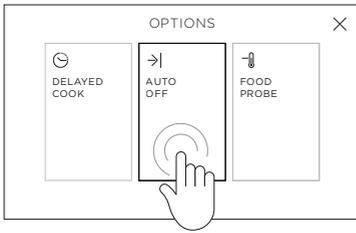
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure de fin est atteinte

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

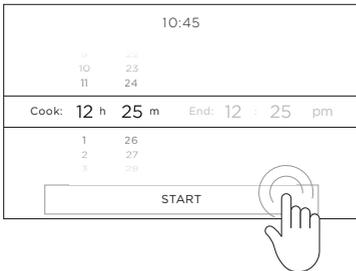
ARRÊT AUTOMATIQUE

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 déterminée, 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 de fin est atteinte

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

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Conseils pour l'utilisation du capteur de température

- Vous pouvez toujours utiliser la minuterie de la cuisine lorsque le capteur est utilisé.
- Vous ne pouvez pas utiliser le capteur de température avec **CUISSON DIFFÉRÉE** ou **ARRÊT AUTOMATIQUE**.
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés lorsque vous la retirez du four, tenez compte de cette augmentation dans vos calculs. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer la viande pendant 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer de la nourriture du four (p. ex. pour l'arroser), 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 à l'horizontale 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

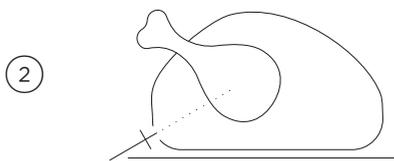
- Assurez-vous que la viande soit entièrement dégivrée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les Guides de cuisson sont données à titre de recommandations. Les résultats dépendront de la qualité et de la composition de la nourriture.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour assurer la salubrité des aliments, les aliments à risque élevé tels que le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 63 à 70 °C (145 à 160 °F) et la volaille et la viande hachée doivent atteindre 75 à 85 °C (165 à 185 °F).

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Utiliser le capteur de température



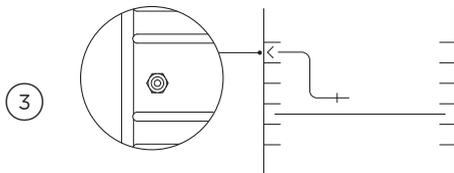
Sélectionnez votre fonction et votre température et préchauffez le four au besoin.



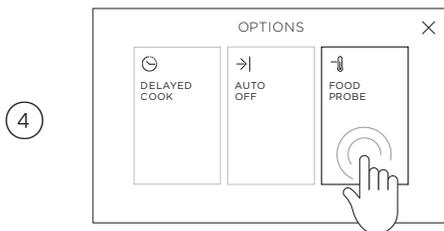
Insérez le capteur dans votre nourriture.

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.



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**.

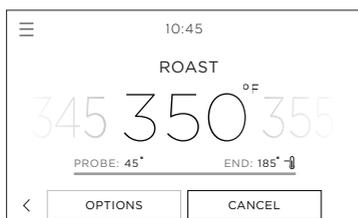
CAPTEUR TEMPÉRATURE

5



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

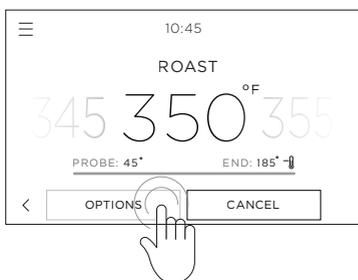
6



LE CAPTEUR DE TEMPÉRATURE est maintenant réglé.

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 de fin est atteinte

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

CUISINE DE CUISSON

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

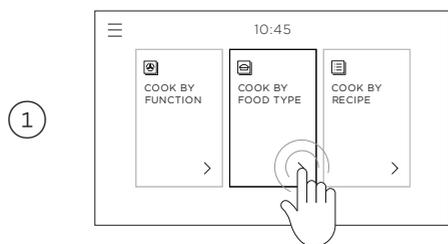
Réglages de four, positions de grille, plat de cuisson et accessoires optimaux pour la cuisson d'un type spécifique de nourriture ou de coupe de viande.



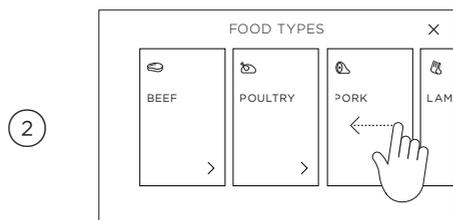
CUIRE PAR RECETTE

Une collection de recettes spécialement conçues et testées pour ce type de four.

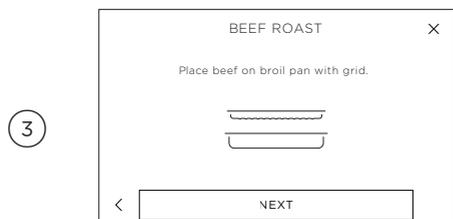
Utilisation de CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE



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



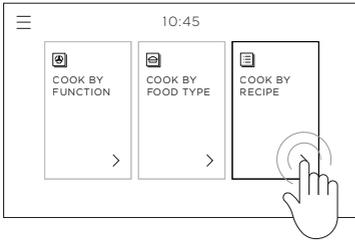
Faites défiler les différents types de nourriture et sélectionnez le type de nourriture que vous voulez cuisiner. Pour plus d'informations, touchez la description sous chaque type de nourriture.



Suivez les instructions à l'écran pour connaître les accessoires et le plat de cuisson à utiliser et savoir comment configurer votre four.

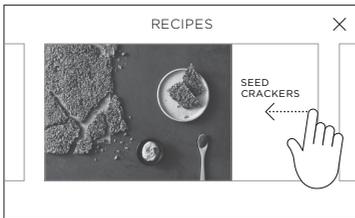
Utilisez CUISINER PAR RECETTE

1



Sélectionnez **CUIRE PAR RECETTE**.

2

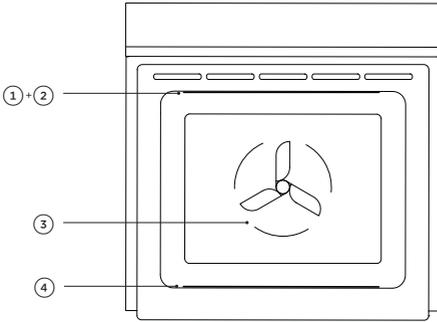


Faites défiler pour parcourir la collection de recettes et sélectionner celle que vous préférez.

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. La large gamme de fonctions vous permet de cuisiner tous les types de nourriture 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 obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours le 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 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

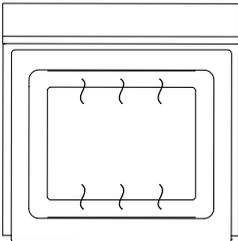
- **Ne réchauffez jamais la nourriture plus d'une fois.**
- Utilisez la cuisson à l'air libre pour réchauffer la nourriture ou suivez les instructions de la section **CUISINER PAR TYPE DE NOURRITURE**.
- Réchauffez toujours la nourriture afin qu'elle soit bien chaude ou à une température interne minimale 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 saines.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez la poêle à griller avec l'insert de grille à grill. Veillez à ce que la nourriture soit déposée à plat et qu'elle ne se chevauche pas. Si vous déshydratez la viande, retournez-la à mi-chemin 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

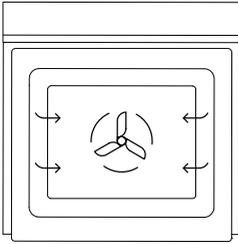
éléments supérieur extérieur et inférieur

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 8 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.



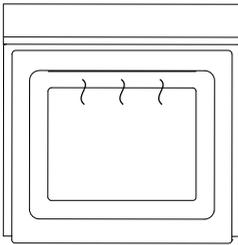
VÉRITABLE AÉRO

ventilateur plus élément arrière

Idéal pour :

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

- L'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant 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 AÉRO**, 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 BROIL

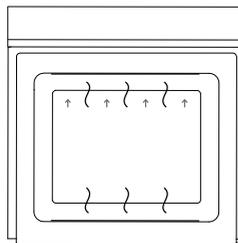
éléments supérieur intérieur et extérieur

Idéal pour :

faire griller du pain ou faire dorer le dessus pour terminer les plats.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 8 minutes à 355 °F.

- La chaleur rayonnante intense est délivrée par les deux éléments supérieurs.
- Il y a 9 étapes entre **LO** et **HI** (puissance 100%).
- 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

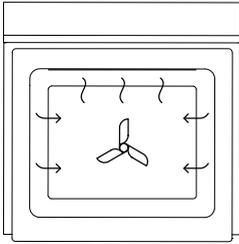
éléments supérieurs extérieurs et inférieurs plus ventilation

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 8 minutes à 355 °F.

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



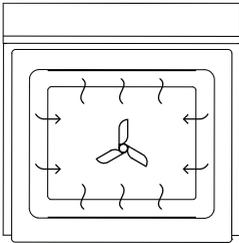
GRIL AERO

ventilateur plus éléments extérieurs et intérieurs supérieurs

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.



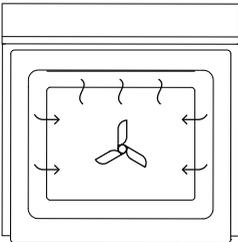
CUISSON AERO

ventilateur plus éléments extérieurs supérieurs et inférieurs

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.

- 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 :

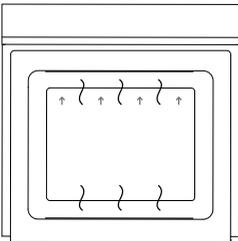
Une première étape de 20 minutes qui fait croustiller et dorer le rôti et caramélise l'extérieur de la viande.

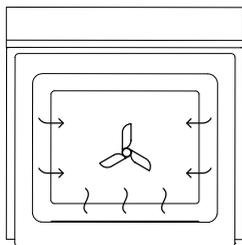
· Cuisson à température pré-réglée :

Après la saisie, la température est diminuée au niveau pré-réglé 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 permettra également à l'air chaud de circuler sous la viande.





PIZZA AU FOUR

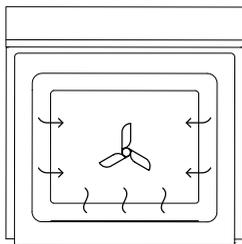
ventilateur plus élément inférieur

Idéal pour :

les pizzas à pâte croquante.

Cette fonction utilise le mode de **PRÉCHAUFFER** pendant environ 8 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 1 ou 2.



PÂTISSERIE AU FOUR

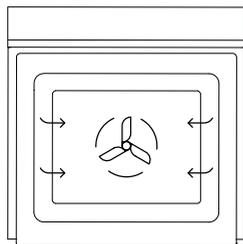
ventilateur plus élément inférieur

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 8 minutes à 355 °F.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant 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

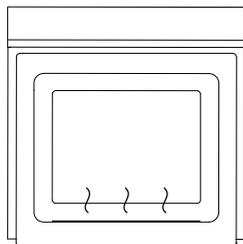
ventilateur plus élément arrière

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.

FAN FORCED



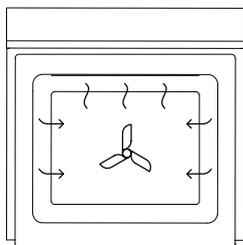
CUISSON CLASSIQUE élément inférieur

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 8 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.

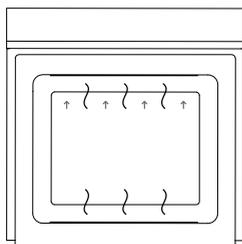


FRITURE À L'AIR ventilateur plus éléments extérieurs et intérieurs supérieurs

Idéal pour :

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

- Reproduit les conditions utilisées 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).
- **Cuisson sur une seule étagère** : cuisez dans la partie supérieure du four, mais pas à la position de l'étagère la plus élevée.

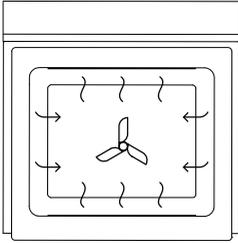


ÉPREUVE RAPIDE éléments supérieurs extérieurs et inférieurs plus ventilation

Idéal pour :

fournir un environnement chaud et sans courants d'air optimal pour l'étalement de la pâte à levure.

- La chaleur douce est générée par les éléments supérieurs et inférieurs.
- 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.

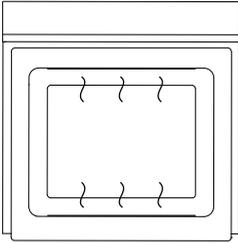


DÉSHYDRATER ventilateur plus élément arrière

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 :

maintenir la nourriture cuite au chaud ou réchauffer les assiettes et les plats de service.

- Procure une faible chaleur constante de moins de 195 °F.
- 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 :

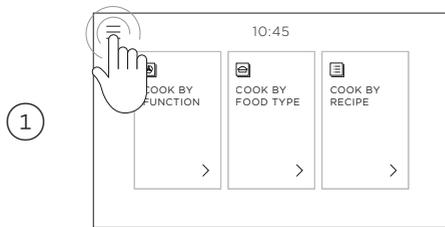
- Changer l'heure
- Changer le format d'horloge (12 heures, 24 heures ou arrêt)
- Afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Ajuster le volume du retour audio
- Activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- Activer ou désactiver les tonalités audio
- Opérez en mode sabbat
- Changer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

IMPORTANT!

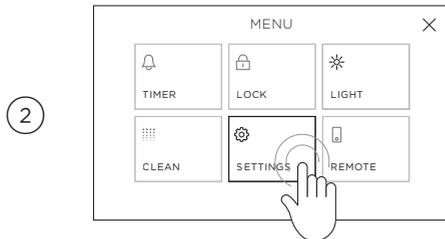
- **Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsque votre four est en cours de cuisson ou que des options de cuisson automatique sont réglées.**
- **Les tonalités et les alarmes seront toujours émises en cas de défaillance si les réglages audio sont désactivés.**

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

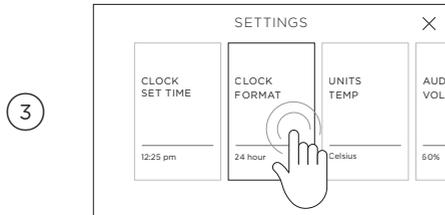
Modification des réglages



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**.

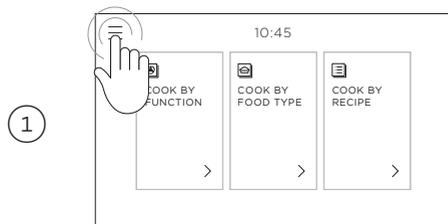
CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

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

Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Vous recevrez des conseils étape par étape sur votre four et votre appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.

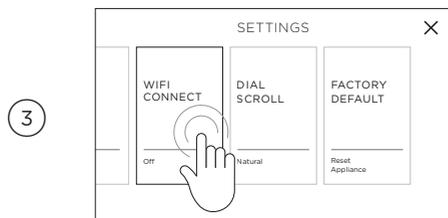
Connexion à votre réseau Wi-Fi de maison



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



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



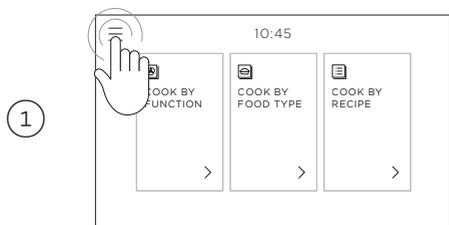
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Sur votre appareil mobile:

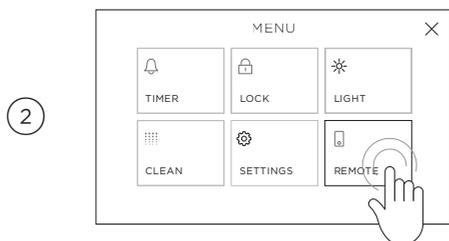
- ① Téléchargez l'application **FISHER & PAYKEL** sur www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

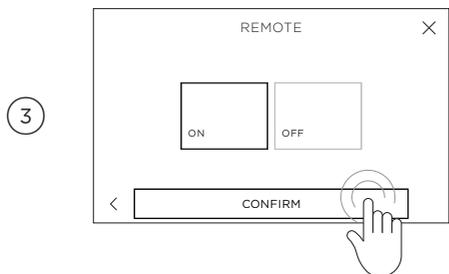
Activer le mode à distance



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 Sabbath, 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
Moderé	155 - 180	310 - 360	Réchauffez les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	185 - 210	360 - 410	Cuisiner de la nourriture crue

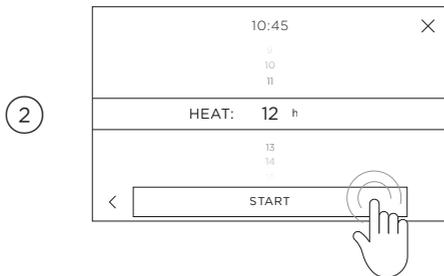
Pendant que votre four est en mode sabbat :

- le four ne réagira à aucune action
- les lampes, les ventilateurs et l'écran ne réagiront pas à l'ouverture de la porte
- si la porte reste ouverte trop longtemps, il peut en résulter 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 restera en mode sabbat jusqu'à ce qu'il soit annulé
- **CUISSON CLASSIQUE** est la seule fonction disponible
- Le Wi-Fi sera déconnecté
- pour maintenir la température de la cavité minimisez le nombre d'ouvertures de portes

Réglage du MODE SABBAT

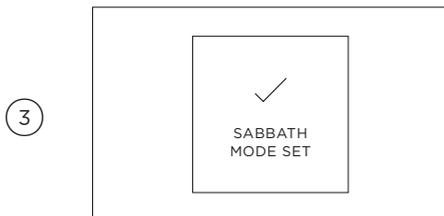


Dans le menu des réglages, sélectionnez **MODE SABBAT** et suivez les instructions à l'écran.



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.



Le MODE SABBAT est maintenant réglé.

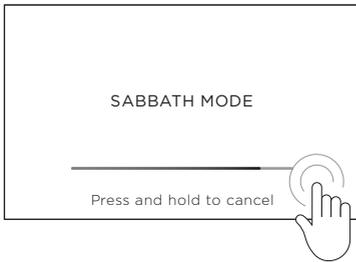
Le four chauffera pendant la durée réglée, puis il s'éteindra.

Le four restera en mode sabbat jusqu'à ce qu'il soit annulé.

MODE SABBAT

Annuler le MODE SABBAT

①



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

②



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

SOINS ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

TOUJOURS

- Avant de procéder au nettoyage manuel ou à l'entretien, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire, puis éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.
- 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 démarrer l'auto-nettoyage. Si vous ne le faites pas, les résidus cuiront et seront impossibles à enlever.
- Retirez toujours les étagères du four avant de commencer l'auto-nettoyage.

JAMAIS

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Certains grattoirs en nylon peuvent également se rayer. Vérifiez d'abord l'étiquette.
- 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 (salées) ou acides (comme le jus de citron ou le vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base chlorée ou acide.

QUOI?

COMMENT?

IMPORTANT!

Panneau de commande

Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage du verre et de l'écran du panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon humide avec du 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 raclours métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.

Cadran

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

N'utilisez pas d'acier inoxydable ou de nettoyant pour four sur le cadran, car cela pourrait endommager son revêtement.

Poignée de porte du four/bande en acier inoxydable*

Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres.
Et de polissage approprié pour l'acier inoxydable.
Si nécessaire, utilisez un produit de nettoyage

Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant en acier inoxydable ne contient pas de composés chlorés, car ceux-ci sont corrosifs et peuvent endommager l'apparence de votre four.
Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.

Capteur de température

Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon en microfibres.

- Nettoyez après chaque utilisation pour éviter la contamination.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans l'eau savonneuse, n'utilisez pas de nettoyant pour four et ne laissez pas dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage.

SOINS ET NETTOYAGE

QUOI?	COMMENT?	IMPORTANT!
Cadre de la porte du four et agrafes de coin en plastique	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyer.	
Cavité du four	<p>Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essuyez avec un chiffon humide et une solution d'eau chaude et de détergent doux ou un nettoyant à base d'ammoniaque. • Essuyez avec un chiffon doux. <p>Pour nettoyer les taches tenaces, les salissures « cuites » ou la totalité de la cavité du four : utilisez l'auto-nettoyage. Consultez « Utiliser l'auto-nettoyage » pour obtenir des conseils.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 réduira le besoin d'utiliser l'auto-nettoyage fréquemment. • Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Consultez les pages suivantes pour en savoir plus.
Étagère coulissante à extension totale	Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux. N'essuyez pas ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque l'étagère est étendue).	<ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez jamais cette étagère dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. • Ne lavez pas l'étagère au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans l'eau savonneuse et n'utilisez pas de produit à nettoyer les fours sur celle-ci. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.
Grille Grille de grillade Poêle à griller Étagères de four en fil métallique	Nettoyez à l'aide d'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 seront décolorées ou endommagées.
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	
Vitre de la porte du four (après chaque utilisation)	<p>Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle pour enlever les salissures après chaque utilisation.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Seul un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel peut démonter la porte. • Ne tentez pas de démonter la porte pour le nettoyage. 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.

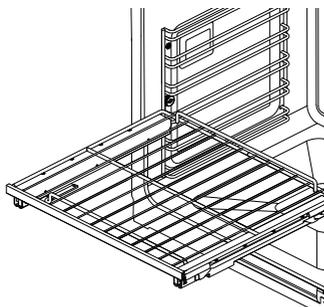
Retirer les grilles latérales

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

IMPORTANT!

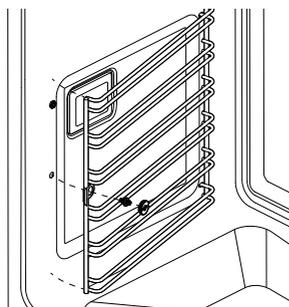
Éteignez toujours le four du mur en premier. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

1



Faites glisser toutes les étagères et retirez-les.

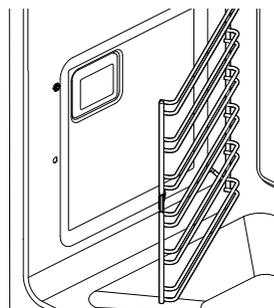
2



Dévissez et retirez l'écrou de fixation à l'avant de la grille latérale. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer l'écrou au besoin.

Tirez la partie avant de la grille vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la languette avant soit dégagée de l'écrou de fixation.

3



Glissez le rayon latéral vers l'avant jusqu'à ce que les broches arrière soient hors des trous.

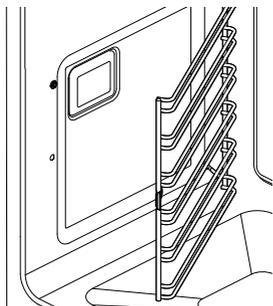
Réinstallation des grilles latérales

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

IMPORTANT!

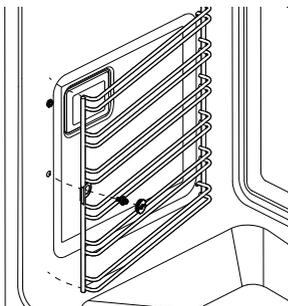
Éteignez toujours le four du mur en premier. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

1



Glissez les broches arrière du rayon latéral dans les trous, en vous assurant que le rayon soit appuyé fermement contre la paroi du four.

2



Placez la languette avant de la grille latérale au-dessus de la vis de fixation. Remettez l'écrou de fixation en place. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour serrer l'écrou.

Remplacer les ampoules du four

- Votre four utilise des ampoules halogènes G9 avec les spécifications 120V, 50Hz et 25W.
- Tenez toujours l'ampoule de rechange dans un chiffon doux. Toucher l'ampoule réduira sa durée de vie.
- Les deux lampes du four sont situées derrière les panneaux de verre opaque sur chaque paroi de votre four (une de chaque côté).
- Cette note : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

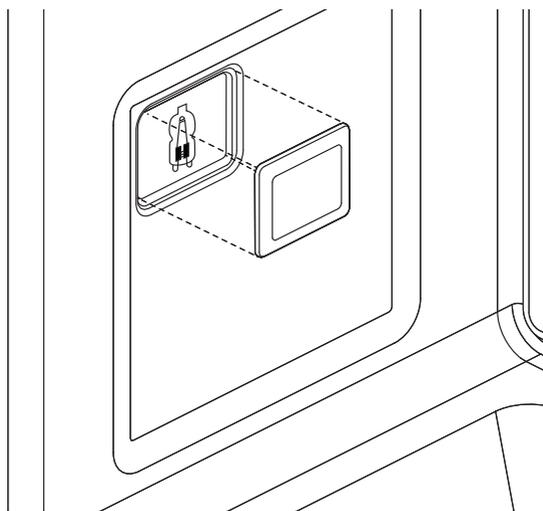
Changer l'ampoule

- ① Laissez refroidir la cavité du four et l'élément du gril avant de changer l'ampoule. Avant d'éteindre le four, prenez note des lampes qui ne fonctionnent pas.

IMPORTANT!

Éteignez le four au niveau de la paroi avant de continuer.

- ② Retirez les étagères du four et les grilles latérales (consultez « Soins et nettoyage »).
- ③ Retirez le couvercle en verre (si vous avez de la difficulté, vous pouvez enlever délicatement le couvercle en utilisant la poignée d'une cuillère ou un objet similaire dans les encoches entre le panneau de verre et la paroi du four, tout en maintenant le couvercle pour éviter qu'il ne tombe).
- ④ Retirez l'ampoule défectueuse.
- ⑤ En tenant l'ampoule de rechange dans un chiffon doux ou un mouchoir, insérez-le dans la prise.
- ⑥ Remplacez le couvercle en verre en le poussant fermement en place.

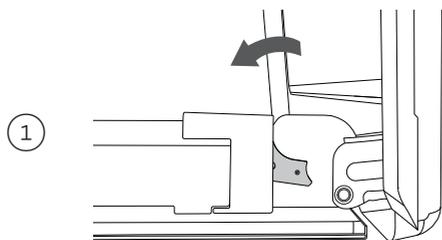


Enlever et réaménager la porte du four.

IMPORTANT!

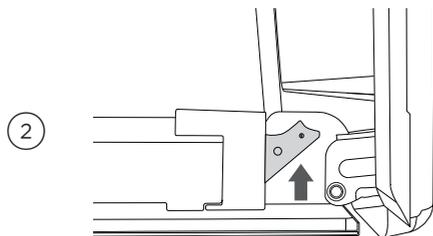
Attention, la porte du four est lourde.

Pour retirer la porte

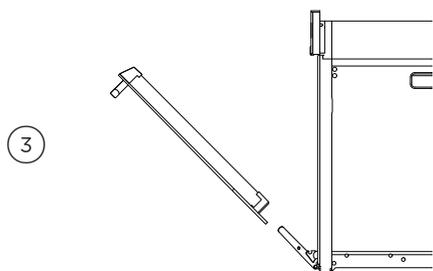


Ouvrez complètement la porte.

Localisez les deux petits leviers de verrouillage métalliques sur les deux charnières de porte de chaque côté.

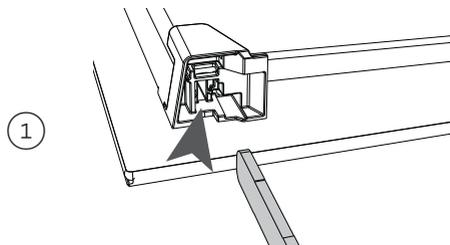


Poussez chaque levier de verrouillage complètement vers le haut pour libérer la porte de la charnière.

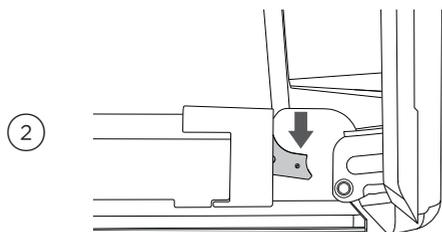


En maintenant la porte des deux côtés, soulevez la porte à 45° et tirez-la délicatement vers l'extérieur, hors des charnières.

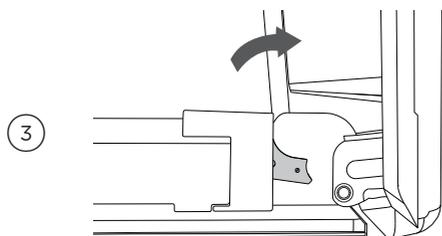
Pour repositionner la porte



En maintenant la porte des deux côtés, alignez les ouvertures dans la base de la porte avec les charnières et glissez la porte sur celles-ci.



Assurez-vous que la porte est fermement en place sur les charnières. Ouvrez entièrement la porte de nouveau et poussez chaque levier de verrouillage vers le bas, afin de verrouiller la porte sur la charnière.



IMPORTANT!
Assurez-vous que les leviers sont tous deux complètement verrouillés avant d'essayer de fermer la porte.

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)

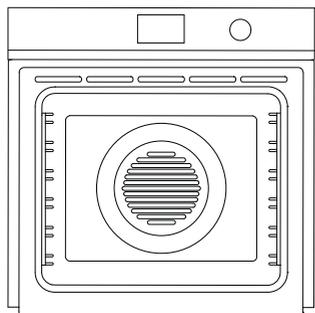
Pour des saletés normales ou importantes

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 nettoyeurs pour fours, de dégraissants ou de revêtements 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 ventilée.
- Avant de démarrer un cycle de nettoyage, sortez 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 de nettoyage et risquent de mourir s'ils restent dans la même pièce.
- Au cours d'un cycle de nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que pour la cuisson. Dans de telles conditions, les surfaces pourraient devenir plus chaudes qu'à la normale; gardez les enfants à distance.
- La porte du four sera verrouillée 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.

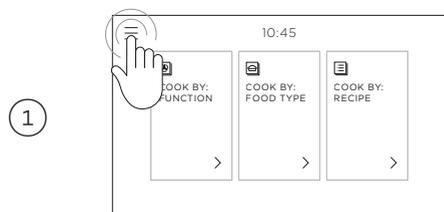


Avant de commencer

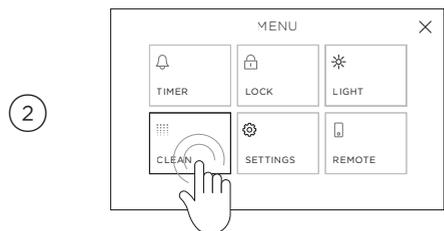
- ① Retirez toutes les étagères, accessoires et ustensiles. Vous n'avez pas besoin de retirer les supports latéraux.
- ② Essuyez tout déversement et le long du bord intérieur de la surface du four autour du joint. Le non-respect peut décolorer la surface du four.
Évitez de nettoyer le joint lui-même, 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 « Entretien 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 fermement la porte du four.

UTILISER DE L'AUTO-NETTOYAGE

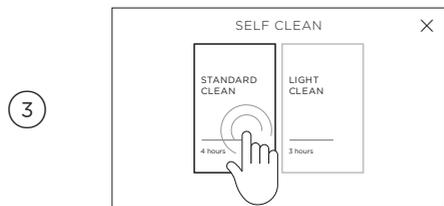
Régler l'auto-nettoyage



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



Sélectionnez **NETTOYAGE**.



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



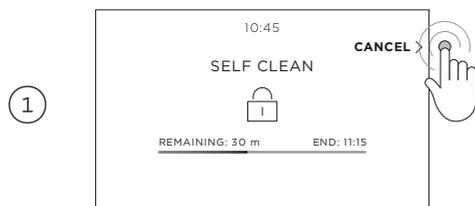
Suivez les instructions à l'écran et appuyez sur la touche inférieure à la gauche de l'écran pour continuer.



Appuyez sur la touche centrale à la droite de l'écran pour démarrer le cycle de nettoyage.

Pour votre sécurité, la porte du four sera verrouillée pendant le cycle. Si la porte n'est pas fermée correctement ou est rouverte avant le démarrage de l'auto-nettoyage, le cycle sera annulé.

Annuler l'auto-nettoyage



Appuyez sur la touche clignotante à la gauche de l'écran à tout moment pendant le 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 et de démarrer un autre cycle immédiatement.

Une fois l'auto-nettoyage terminé



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

Vous devez :

- attendre que le four refroidisse complètement
- retirer la cendre grise à l'aide d'une petite brosse ou d'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
- remplacer 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	Aucune 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 du four ont brûlées	Remplacez la ou les ampoules électriques. 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 LAMPE .
Les commandes du four ne répondent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez et maintenez l'écran pour déverrouiller.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas correctement fermée ou elle 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.
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. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle
Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements.	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 s'allume 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 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 : lors du réchauffement à partir du froid, votre four est conçu pour chauffer initialement à une température légèrement supérieure à celle que vous avez réglée. Cela permet d'obtenir des conditions de cuisson optimales dès le départ.	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 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 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.	

DÉPANNAGE

Auto-nettoyage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Pendant l'auto-nettoyage, le four est plus bruyant que d'habitude.	Cela est normal. Les ventilateurs de refroidissement du four fonctionnent à leur vitesse la plus élevée.	
L'écran n'affiche aucun temps restant, mais la porte du four ne s'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée parce que le four est encore trop chaud pour être utilisé pour la cuisson.	Attendez que l'auto-nettoyage se termine. Si vous avez annulé un cycle en cours, le four doit encore refroidir avant de pouvoir être utilisé. La porte du four se déverrouille 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 contrôles ne réagissent pas	C'est normal. Si le four est encore trop chaud pour être utilisée pour la cuisson, la porte restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.	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. Il y a des ventilateurs à l'intérieur du four qui sont nécessaires pour 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'erreur affiché. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ③ Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
- ④ Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.
- ⑤ 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	CAUSES POSSIBLES	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 « Première utilisation » pour des instructions.• Réessayez de démarrer un cycle d'auto-nettoyage, en vous assurant de fermer la porte correctement. Voir « Utiliser l'auto-nettoyage ».
A3	Erreur de verrouillage de la porte : la porte ne peut pas être déverrouillée après 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.• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

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.