

FISHER & PAYKEL

FOUR À VAPEUR COMBINÉ

CONTEMPORARY

OS30NDTDX1, OS30NDTDB1

PROFESSIONNEL

OS30NPTX1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Sécurité et avertissements	4
Première utilisation	10
Menu	12
Régler une fonction	13
Remplissage du réservoir d'eau	16
Conditionnement du four	17
Réglage de la dureté de l'eau	18
Connexion Wi-Fi et mode à distance	19
Options de cuisson	21
Détecteur de température filaire	22
Un détecteur de température sans fil	23
Mode sabbat	24
Étagères de four	25
Soins et nettoyage	26
Remplacement des ampoules du four	30
Retirer la porte du four	32
Réinstallation de la porte du four	33
Cycle de séchage	36
Dépannage	37
Codes de défaut	40

Enregistrement

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de choc électrique

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

- Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.
- Avant 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 de coupure

Le manque de prudence peut entraîner des blessures.

- Attention : certains bords sont tranchants.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque d'incendie

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

- Suivez attentivement les instructions de démarrage d'un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de papier d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait causer un incendie.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.
- 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 surface chaude

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

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Par exemple, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être chauds, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Utilisez des protections lors de la manipulation de surfaces chaudes telles que les étagères de four ou les plats ou lors de l'utilisation des fonctions à vapeur.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four, car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'en échapper, en particulier lors de l'utilisation des fonctions de vapeur. Laissez l'air chaud et la vapeur se dissiper avant de retirer ou de replacer la nourriture.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.



LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

AVERTISSEMENT!

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

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- N'installez ou n'opérez 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 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.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

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.

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 alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine ou poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four ou de 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.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

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

Nettoyage

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le scellage du four. Il est indispensable à un bon scellage, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le scellage du four.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie du four.
- Le joint de porte est essentiel pour assurer un bon scellage. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité.

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 subie, 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 opérer 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.

PREMIÈRE UTILISATION



Caractéristiques et accessoires

- | | |
|------------------------------------|--|
| ① Contrôles du four | ⑦ Étagères glissantes |
| ② Réservoir d'eau | ⑧ Plat à vapeur (grand) * |
| ③ Grille métallique plate | ⑨ Plat à vapeur perforé (petit)* |
| ④ Grilles latérales | ⑩ Plat à vapeur perforé (grand)* |
| ⑤ Détecteur de température filaire | ⑪ Poêle à griller |
| ⑥ Grille de grillade | ⑫ Solution de détartrage x 2 (non montrée) |

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

* Non conçu pour une utilisation à plus de 210 °F (100 °C)

PREMIÈRE UTILISATION

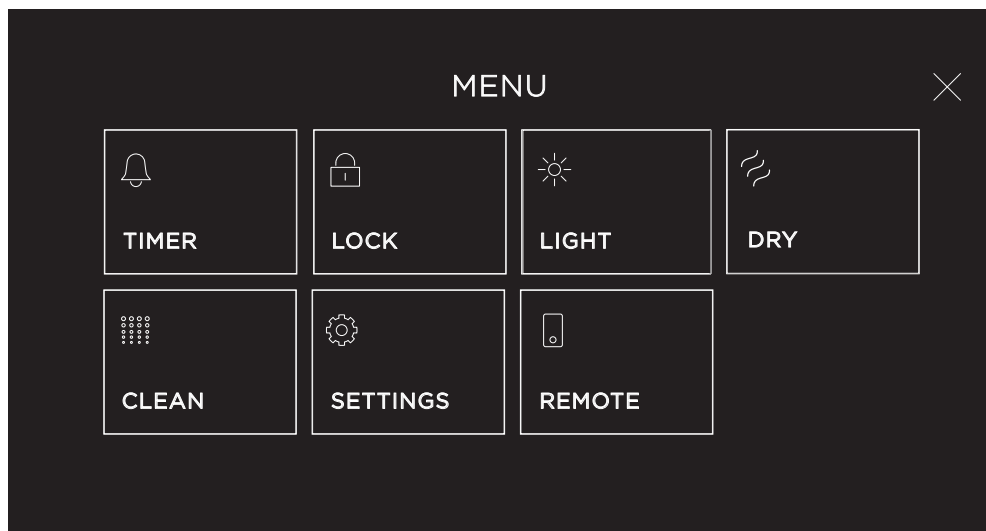


① Affichage à écran tactile	Utilisez pour naviguer dans les fonctions, fonctionnalités et réglages de cuisson.
② Cadran de contrôle*	<ul style="list-style-type: none">• Tournez le cadran pour faire défiler.• Appuyez pour sélectionner.• Maintenez la pression pour revenir en arrière.
③ Cuisiner par fonction	Choisissez la fonction la mieux adaptée à vos besoins de cuisson.
④ Cuisiner par type de nourriture	Cuisson guidée pour vous aider à obtenir des résultats optimaux.
⑤ Cuisiner par recette**	Une collection de recettes conçues spécifiquement pour ce style de four.
⑥ Menu	Appuyez pour accéder aux caractéristiques et réglages supplémentaires.

*Certains modèles uniquement.

**Recettes disponibles dans certaines langues seulement.

MENU



MINUTERIE



Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.

La minuterie n'arrête pas le four. Reportez-vous à « Options de cuisson » pour connaître les options de cuisson automatique.

VERROUILLER



Verrouillez les commandes pour éviter toute utilisation accidentelle. Une fois verrouillés, les commandes ne répondront pas et l'appareil ne s'allumera pas.

Appuyez et maintenez l'écran à n'importe quel endroit pour le déverrouiller.

LUMIÈRE



Allumer/ éteindre **LES LUMIÈRES DU FOUR.**

SEC



Lancez un cycle de séchage pour éliminer l'humidité de votre four.

NETTOYER



Réglez un cycle d'auto-nettoyage pour nettoyer l'intérieur du four.

Reportez-vous à "Décalfrage" ou "Nettoyage à la vapeur" pour des instructions complètes.

RÉGLAGES



Ajustez les réglages selon vos préférences ou configurez une connexion Wi-Fi.

À DISTANCE

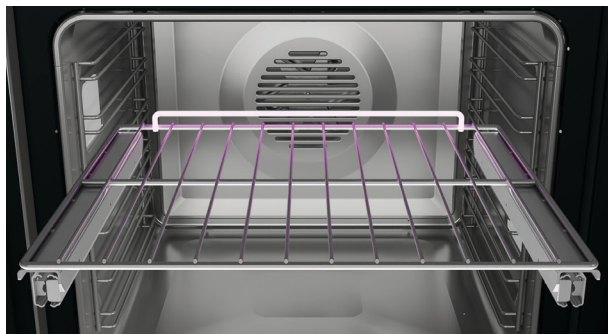


Connectez l'appareil à votre appareil mobile pour le contrôler à distance via l'application.

RÉGLER UNE FONCTION

Avant de commencer

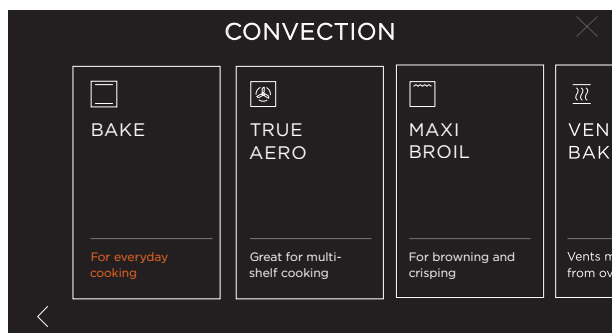
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les colliers de serrage et emballages.
- Régler le temps. Pour modifier le temps à tout moment, allez sur **RÉGLAGES** et sélectionnez **HORLOGE : RÉGLAGE DE TEMPS**.
- Conditionnez votre four conformément aux instructions de la section « Conditionnement du four ».
- Réglez la dureté de l'eau conformément aux instructions fournies sous la section « Dureté de l'eau ».
- Connectez votre four au Wi-Fi pour l'opérer à distance à l'aide de l'application. Pour plus d'informations, reportez-vous à « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».



1. Positionnez les étagères à la hauteur requise. Reportez-vous à « Étagères de four » pour des conseils.

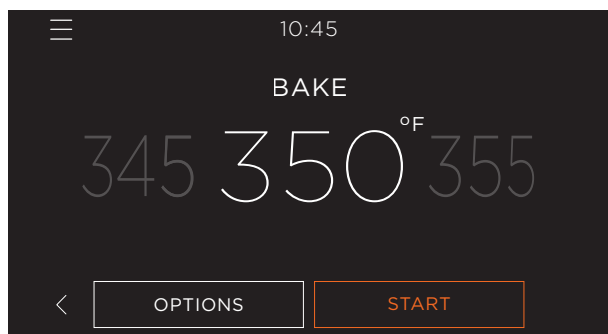


2. Sélectionnez un mode de cuisson.

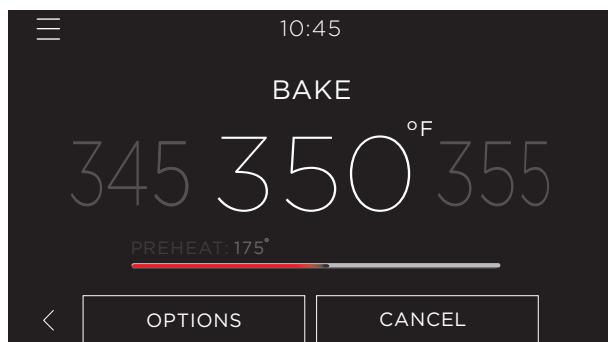


3. Sélectionnez une fonction. Pour plus d'informations sur chaque fonction, sélectionnez la description sous chaque nom de fonction.

RÉGLER UNE FONCTION



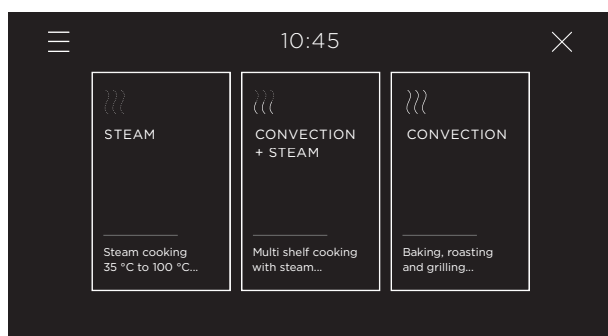
4. Ajustez la température si nécessaire, puis appuyez sur **DÉMARRER**.



Préchauffer

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

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



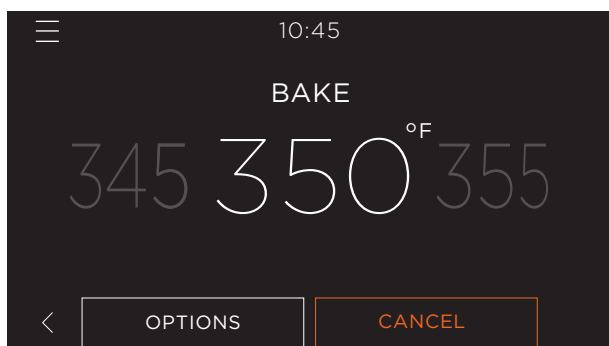
Utilisation des fonctions de vapeur

1. Sélectionnez **CUISSON PAR FONCTION**, puis sélectionnez la fonction de vapeur souhaitée.

RÉGLER UNE FONCTION



2. Réglez la température souhaitée et appuyez sur DÉMARRER.



Mise en arrêt du four

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur ANNULER pour éteindre le four.

Sécher le four

Après avoir exécuté une fonction à vapeur, il peut rester un peu d'humidité dans le four. Attendez que le four refroidisse, puis essuyez la base de la cavité avec une éponge ou un chiffon doux. Nous vous recommandons d'exécuter un cycle de séchage après avoir essuyé la base de la cavité pour aider à éliminer toute humidité restante. Reportez-vous à « Cycle de séchage » pour plus d'informations.

Temps maximaux de cuisson à la vapeur

Les temps de cuisson maximum ci-dessous s'appliquent lors de l'utilisation des fonctions à vapeur. Nous vous recommandons de respecter ces temps de cuisson afin d'éviter l'accumulation de condensation à l'intérieur du four.

TEMPÉRATURE (F°)	DURÉE MAXIMALE DE CUISSON (EN MINUTES)
210	120
195	120
175	120
160	280
140	320
120	360

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Avant d'utiliser les fonctions de vapeur, vous devez remplir le réservoir d'eau. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche avant la cuisson.



1. Ouvrez la porte du four et retirez le réservoir d'eau de son compartiment.



2. Remplissez le réservoir d'eau douce, en veillant à ne pas dépasser la ligne MAX REMPLIR.



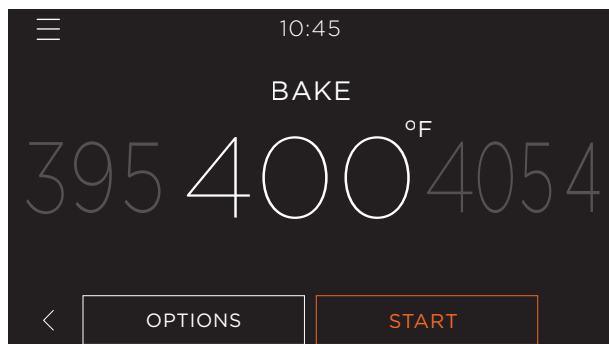
3. Remettez le réservoir en place dans le compartiment.

CONDITIONNEMENT DU FOUR

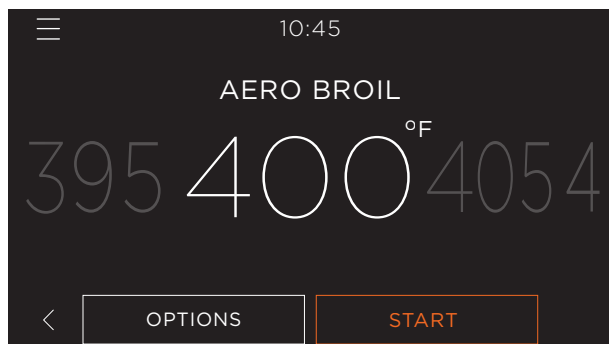
Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication. Il est possible qu'une légère quantité de fumée apparaisse. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée.

Après le conditionnement

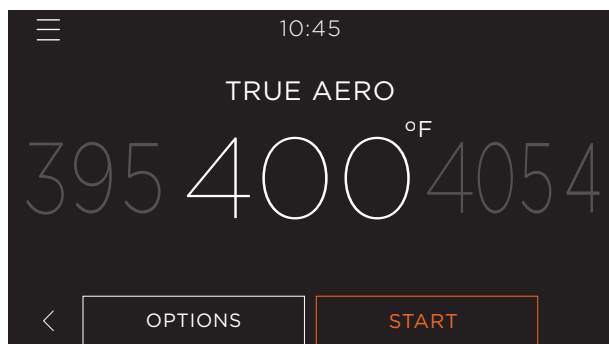
- Attendez que le four soit complètement refroidi.
- Nettoyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec un chiffon propre et non pelucheux.



1. Réglez le four sur **CUIRE** à 400°F (200 °C) et faites chauffer pendant 30 minutes. Appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer.



2. Après 30 minutes, sélectionnez la fonction **GRILLER AERO** et faites chauffer pendant 5 minutes.



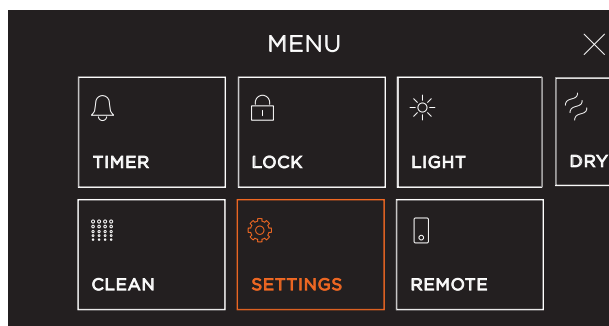
3. Après 5 minutes, sélectionnez **AERO PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires.

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Réglez le niveau de dureté de l'eau avant d'utiliser les fonctions de vapeur pour la première fois. Contactez votre fournisseur d'eau local si vous avez des doutes sur la dureté de votre eau.

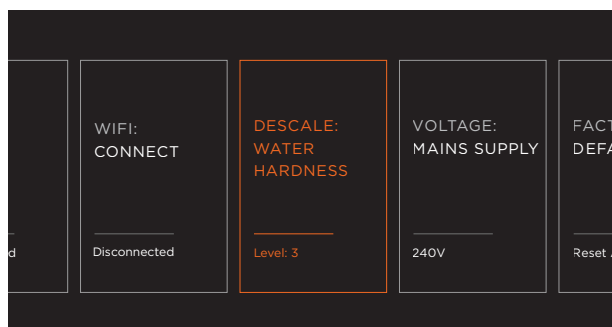
Nous ne recommandons pas d'utiliser ce produit avec une dureté d'eau supérieure à 450 ppm.

DURETÉ DE L'EAU (PPM)	NIVEAU
0 - 100	ZÉRO
100 - 250	UN
250 - 350	DEUX
350 - 450	TROIS



Réglage du niveau de dureté de l'eau

1. Dans le menu, sélectionnez PARAMÈTRES.



2. Sélectionnez DÉTARTRAGE : DURETÉ DE L'EAU.



3. Sélectionnez le niveau de dureté de l'eau approprié, puis appuyez sur CONFIRMER.

CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

Votre appareil pourrait être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'application. Connectez votre appareil pour assurer qu'il reste à jour avec les plus récents logiciels et caractéristiques.

Démarrage

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



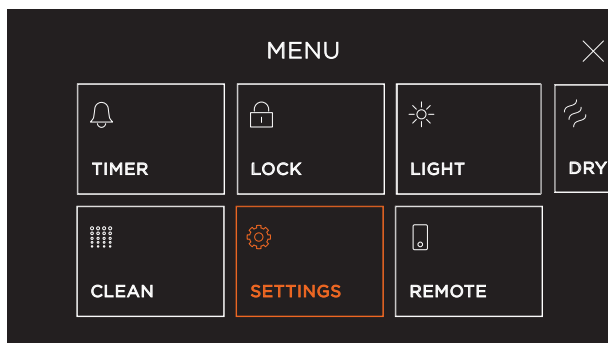
Sur votre appareil mobile:

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

Connexion à votre réseau Wi-Fi de maison

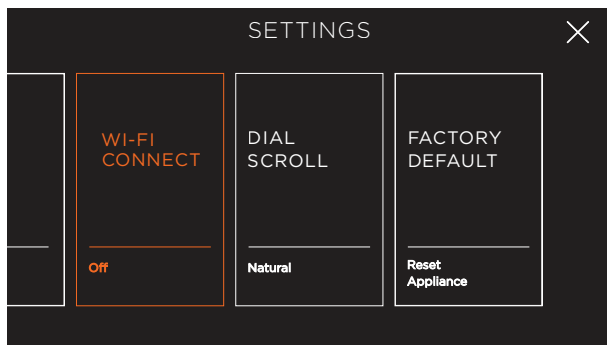


1. Accédez au menu.



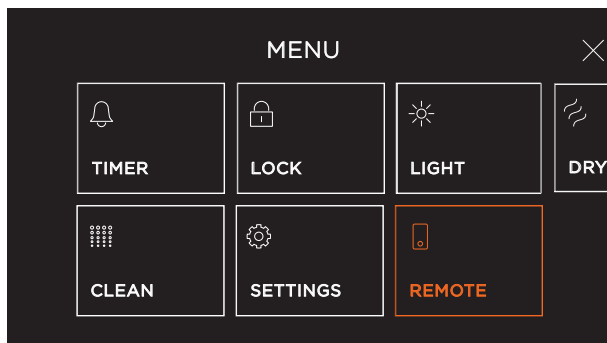
2. Sélectionnez PARAMÈTRES.

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

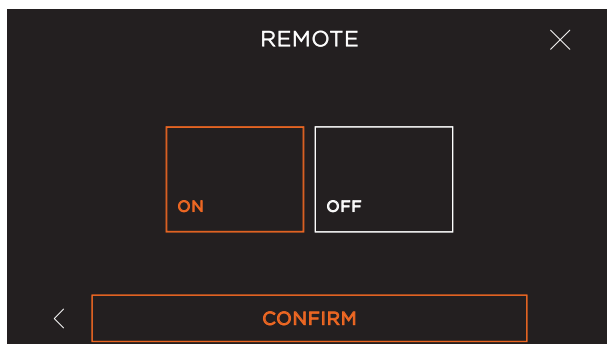


3. Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Activer le mode à distance



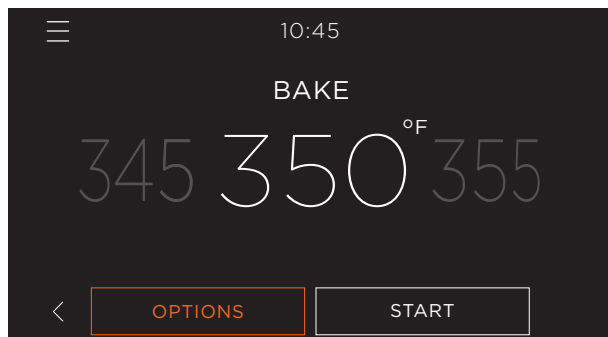
1. Accédez au menu et sélectionnez **À DISTANCE**.



2. Sélectionnez **MARCHE**, puis appuyez sur **CONFIRMER**.
Le mode de commande à distance est maintenant activé.

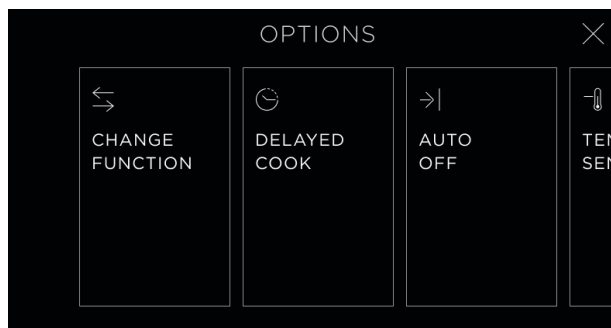
OPTIONS DE CUISSON

MODIFIER LA FONCTION	Affichez et changez rapidement les fonctions.
CUISSON DIFFÉRÉE	Régler le four pour qu'il s'allume plus tard, 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 DE TEMPÉRATURE	Utilisez le capteur pour surveiller la cuisson et éteindre automatiquement le four lorsque la nourriture est cuite.



Accéder les options

1. Sélectionnez une fonction, puis appuyez sur **OPTIONS**.



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

Sécurité alimentaire

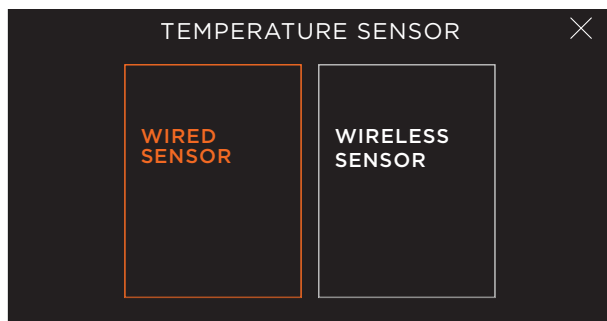
- Laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la viande est complètement décongelée avant la cuisson. Si vous faites cuire des aliments congelés, augmentez le temps de cuisson de 50 %.

Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter. Les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 à 160 °F (60 à 70 °C) et la volaille et la viande hachée doivent atteindre 170 à 185 °F (75 à 85 °C).

Cuisson différée

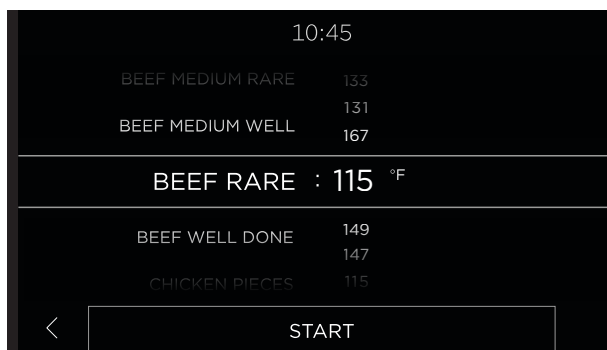
L'élément griller peut s'allumer pendant que le four chauffe. Placez les aliments sur une grille inférieure ou couvrez-les pour éviter qu'ils ne brûlent pendant le préchauffage du four. Lorsque vous utilisez **CUISSON DIFFÉRÉE**, nous ne recommandons pas d'utiliser **GRILLER MAXI (MAXI BROIL)**, **GRILLER AERO (AERO BROIL)**, **RÉSISTANT À LA VAPEUR (STEAM PROOF)**, **DÉCONGELER VAPEUR (STEAM DEFROST)** ou **FRIRE À L'AIR (AIR FRY)**.

DÉTECTEUR DE TEMPÉRATURE FILAIRE



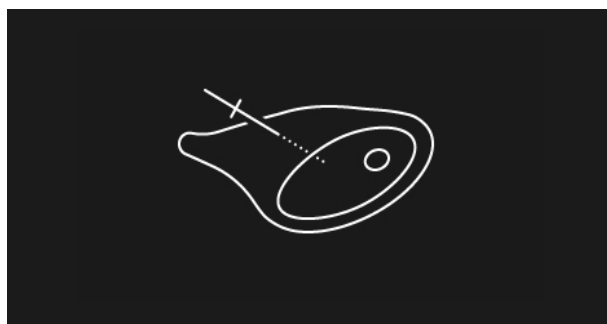
1. Sélectionnez une fonction de cuisson

Allez dans **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**, puis sélectionnez **CAPTEUR FILAIRE**.



2. Sélectionnez un type d'aliment et une température, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

Laissez le temps à votre four de préchauffer si nécessaire.



3. Insérez le capteur dans votre nourriture. Positionnez le 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.



4. Placez la nourriture dans le four et branchez le capteur. Le capteur cliquera lorsqu'il sera en place.

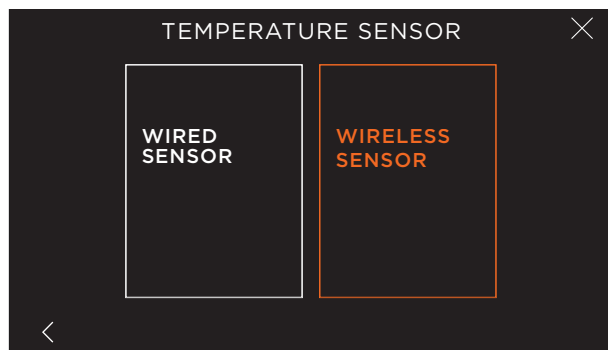
La prise est située à l'intérieur du four, sur le côté gauche.

UN DÉTECTEUR DE TEMPÉRATURE SANS FIL

Votre four peut être connecté à un capteur de température sans fil compatible. Des capteurs compatibles sont disponibles à l'achat sur fisherpaykel.com/sensor.

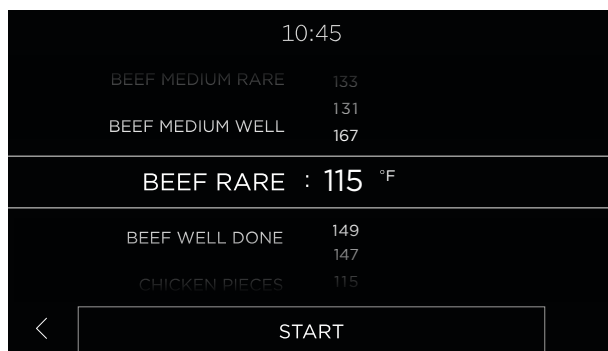
Assurez-vous que votre capteur est complètement chargé avant utilisation.

N'utilisez pas votre capteur sans fil pour chauffer des aliments à une température supérieure à 210°F (100 °C) ou pour les placer dans un four à une température supérieure à 570°F (300 °C).



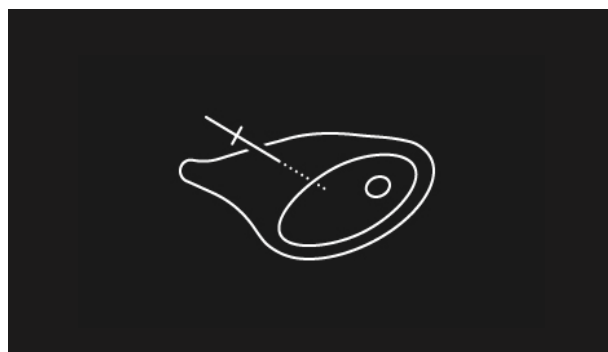
1. Sélectionnez une fonction de cuisson

Allez dans **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**, puis sélectionnez **CAPTEUR SANS FIL**.



2. Sélectionnez un type d'aliment et une température, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

Laissez le temps à votre four de préchauffer si nécessaire.



3. Insérez le capteur dans votre nourriture.

Positionnez le 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.

Assurez-vous que le capteur soit inséré au-delà de la ligne minimum. Placez votre aliment dans le four.

MODE SABBAT

Pour les personnes observant le sabbat. Le mode Sabbath règle votre four afin qu'il chauffe de façon continue aussi longtemps que nécessaire. L'affichage ne répondra pas et aucune tonalité ou alerte ne retentira.

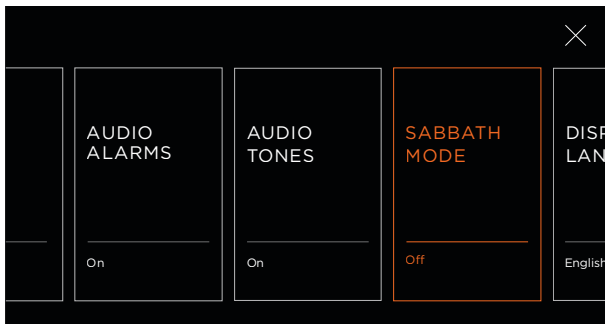
Lorsque votre four est en mode sabbat, il peut fonctionner aux niveaux de température suivants :

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

Le four peut prendre un certain temps pour atteindre la température. Si vous souhaitez cuisiner immédiatement après avoir réglé le mode sabbat, nous vous recommandons de préchauffer le four avant de le régler. Ouvrir la porte fréquemment ou trop longtemps peut entraîner une perte de chaleur.

Pendant l'utilisation du mode sabbat

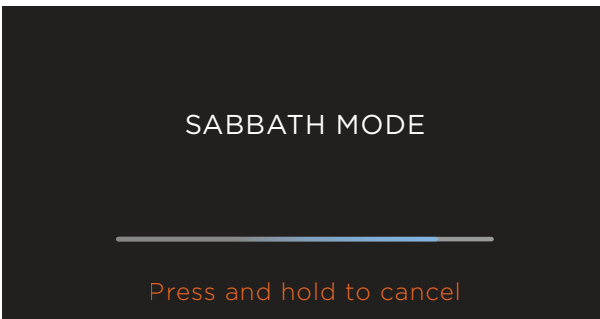
- L'afficheur sera inopérant.
- Aucune tonalité ou alerte ne retentira.
- Le Wi-Fi sera déconnecté.
- La lumière du four reste allumée ou éteinte, selon vos préférences.
- Les lumières, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte.



Réglage du mode sabbat

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

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



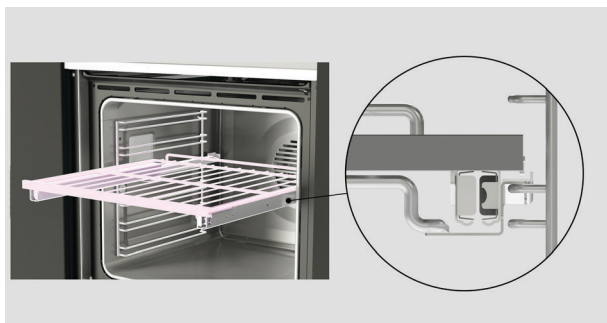
Annuler le mode sabbat

Appuyez et maintenez n'importe où sur l'écran pour annuler.

ÉTAGÈRES DE FOUR



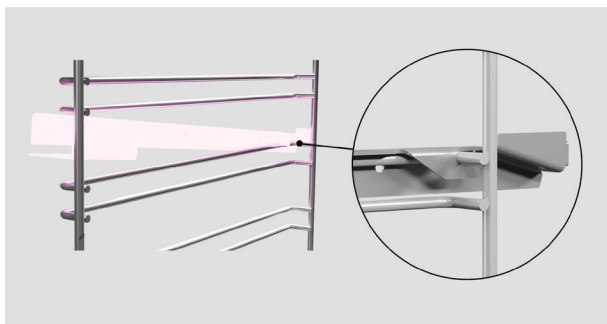
Placez les étagères dans le four au niveau requis avant de chauffer le four. Assurez-vous que les étagères sont à niveau et correctement positionnées avec la barrière de sécurité à l'arrière.



Étagères glissantes

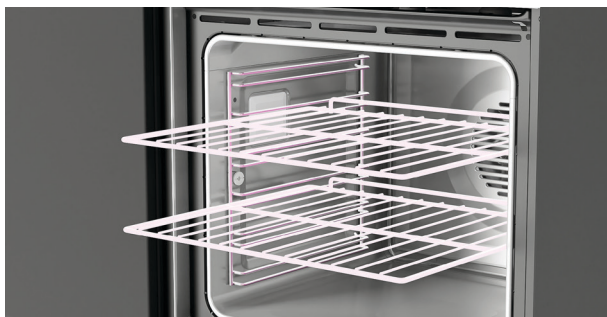
1. Saisissez les étagères à l'avant, en maintenant ensemble l'étagère métallique et le cadre.

Placez l'étagère e au-dessus des rayons latéraux et poussez-la dans le four.



2. Assurez-vous que les étiquettes arrière sont accrochées aux grilles latérales des deux côtés.

Placez l'étagère e au-dessus des rayons latéraux et poussez-la dans le four.



Étagères en fil

Glissez les étagères dans la cavité.

SOINS ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer le four, assurez-vous toujours qu'il ait refroidi à une température sécuritaire. Coupez l'alimentation électrique avant de procéder à tout nettoyage ou entretien manuel.

- 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.
- Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.

Porte du four

Nettoyer après chaque utilisation avec un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle.

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.

Nous vous déconseillons d'utiliser les produits de nettoyage suivants car ils pourraient causer des dommages :

- Tampons à récurer en plastique ou en acier inoxydable
- Laine d'acier
- Grattoirs métalliques
- Nettoyeurs abrasifs et solvants pour le four et la maison.

Joint d'étanchéité du four

Ne nettoyez ni ne retirez cette pièce. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint du four.

Cavité du four

Légères salissures

Nettoyez les surfaces émaillées avec un chiffon humide et une solution d'eau chaude et de détergent doux ou un nettoyeur à base d'ammoniac, puis essuyez avec un chiffon doux.

Après la cuisson à la vapeur, attendez que le four refroidisse, puis essuyez toute humidité présente au fond de la cavité. Nous vous conseillons de lancer un cycle de séchage pour éliminer toute humidité résiduelle.

Nettoyez les déversements faciles d'accès, les taches de nourriture ou de graisse après chaque utilisation pour éviter qu'ils ne « cuisent ». Pour aider à soulever les déversements tenaces, exécutez le cycle de nettoyage à vapeur avant d'essuyer le four.

Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Voir « Retirer la porte du four ».

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 racloirs 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 nettoyeur 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.

Si nécessaire, utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable adéquat et polissez.

Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyeur pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre four.

Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.

Grilles, étagères métalliques, casseroles et plateaux

Nettoyez avec un détergent doux et de l'eau chaude. Ne pas laver au lave-vaisselle.

Étagère coulissante

Essuyez 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).

Ne pas mettre au lave-vaisselle, ne pas immerger dans l'eau savonneuse et ne pas utiliser de nettoyeur pour four, car ces actions empêcheraient le bon fonctionnement des glissières.

Capteur de température

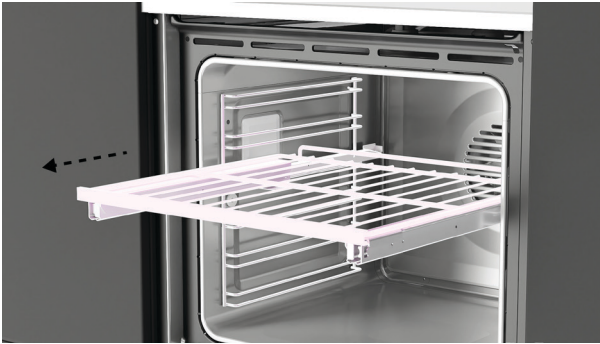
Nettoyez après chaque utilisation. Utilisez du détergent doux et de l'eau chaude, puis essuyez-la avec un chiffon en microfibre.

Ne pas mettre pas au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans de l'eau savonneuse et n'utilisez pas de nettoyeur pour four.

GRILLES LATÉRALES

Retirer les grilles latérales

Retirez les grilles latérales pour accéder aux lumières du four ou pour faciliter le nettoyage.



1. Retirez toutes les étagères.



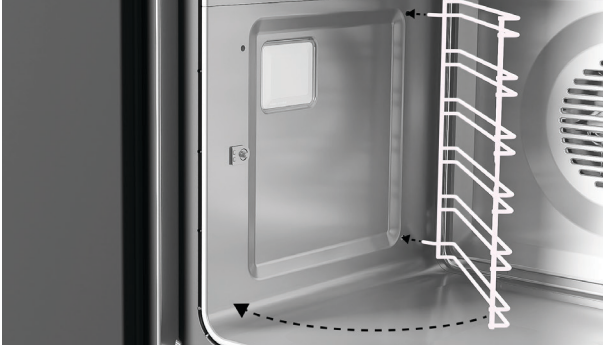
2. Dévissez l'écrou servant à maintenir la grille en position. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer, si nécessaire.



3. Tirez l'avant de la grille pour la dégager de la vis et faites-la glisser vers l'avant pour la retirer.

GRILLES LATÉRALES

Réinstallation des grilles latérales



1. Glissez les pinces dans les trous.

Assurez-vous que la grille repose à plat contre la paroi du four.



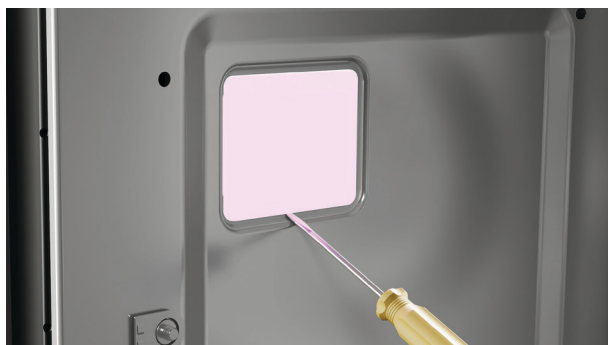
2. Alignez la languette avec la vis et sécurisez à l'aide de l'écrou.

Utilisez une pièce de monnaie pour serrer, si nécessaire.

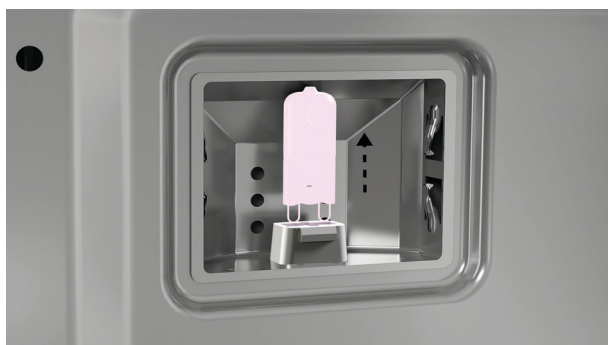
REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR



1. Retirez toutes les grilles et les rayons latéraux.

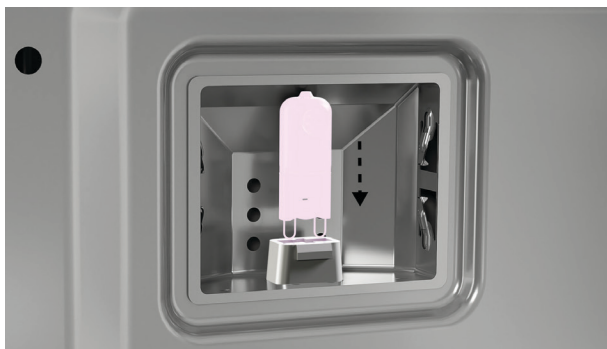


2. Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer avec délicatesse le couvercle en verre de l'ampoule.



3. Retirez l'ampoule défectueuse de la douille.

REPLACEMENT DES LUMIÈRES DU FOUR



4. Insérez la nouvelle ampoule en la maintenant à l'aide d'un chiffon doux. Le contact de l'ampoule avec les doigts diminue sa durée de vie.



5. Réinstallez le couvercle.



Spécifications de la lumière de four

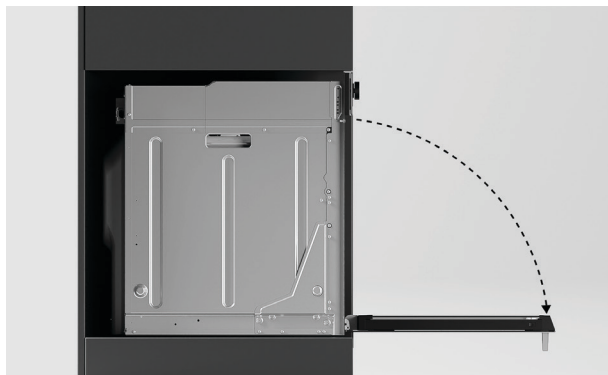
Ampoules halogènes G9
220 - 240V/25W.

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

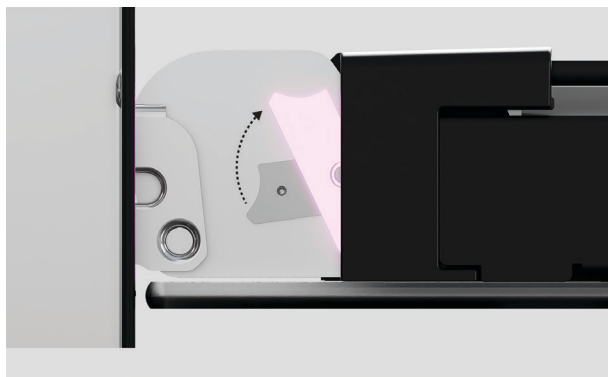
RETIRER LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être retirée pour le nettoyage. Assurez-vous que le four et toutes ses pièces ont refroidi avant de retirer la porte.

La porte est lourde, alors soyez prudent lorsque vous la retirez et la remettez en place. Une fois la porte retirée, placez-la sur une surface douce, propre et plane.



1. Ouvrez complètement la porte.



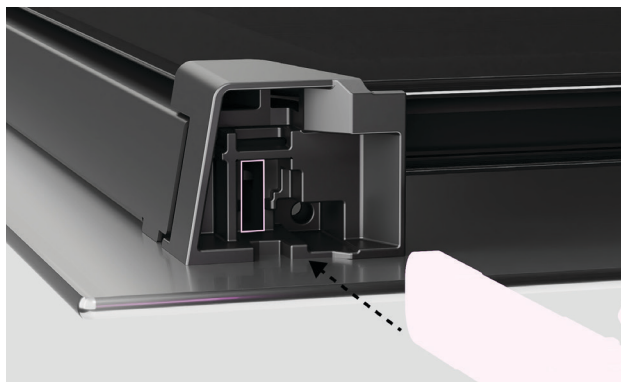
2. Localisez les verrous à charnière de chaque côté de la porte.
Poussez les verrous vers le haut pour les libérer.

Poussez les verrous vers le haut pour les libérer.

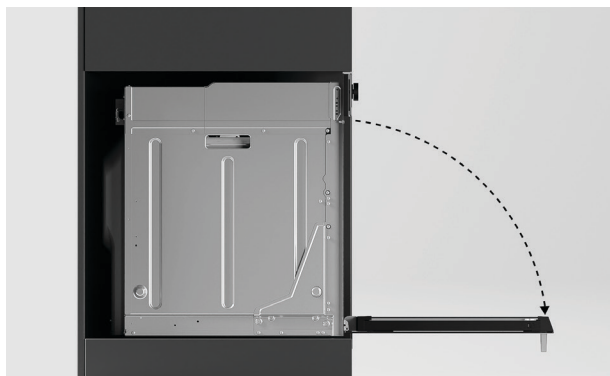


3. En tenant la porte des deux côtés, fermez partiellement la porte et retirez la soigneusement des charnières.

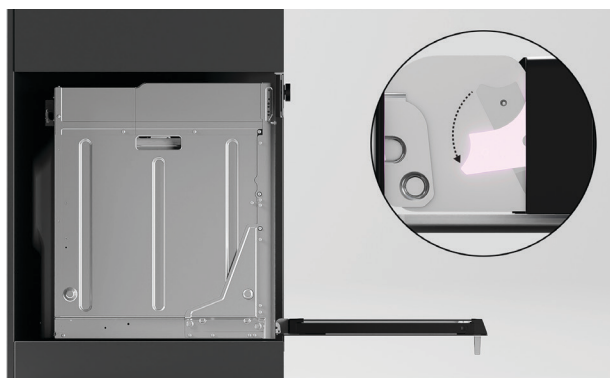
RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR



1. En tenant la porte des deux côtés, soulevez délicatement la porte sur les charnières.



2. Ouvrez complètement la porte.



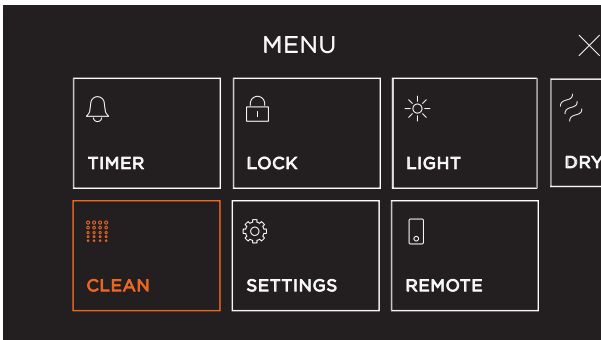
3. Poussez chaque levier de verrouillage vers le bas et verrouillez-le en place. Assurez-vous que les deux charnières sont complètement verrouillées avant de fermer la porte.

NETTOYAGE À VAPEUR

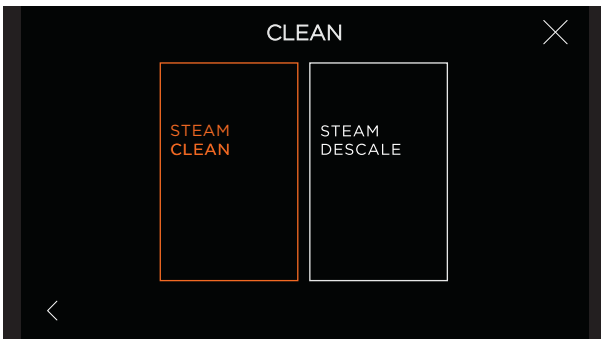
Pour aider à soulever les déversements tenaces, exécutez le cycle de nettoyage à vapeur avant d'essuyer le four. Pour de meilleurs résultats, le four doit être environ à la température ambiante avant de commencer.



1. Accédez au menu.



2. Dans le menu, sélectionnez **NETTOYER**.



3. Sélectionnez **AUTO-NETTOYAGE** et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

DÉTARTRAGE

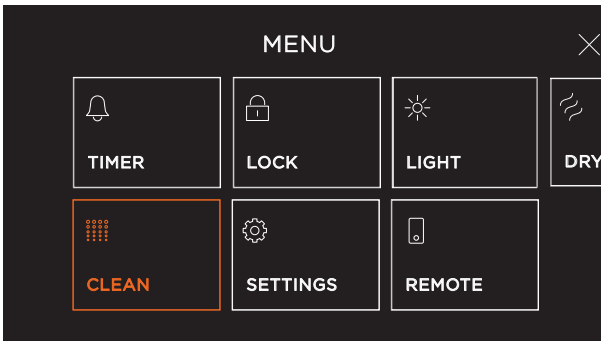
Déterminez votre four dès que possible après l'affichage de l'alerte de détartrage. Le non-respect de cette consigne pourrait rendre inutilisables les fonctions de vapeur.

Préparation de la solution de détartrage

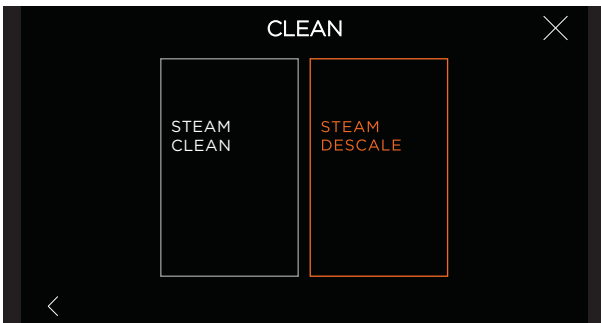
Ajouter 80 grammes (1/3 de tasse) de poudre d'acide citrique dans 1 L d'eau tiède. Manipulez l'acide citrique avec précaution. Assurez-vous de suivre les instructions du fabricant.



1. Accédez au menu.



2. Dans le menu, sélectionnez NETTOYER.

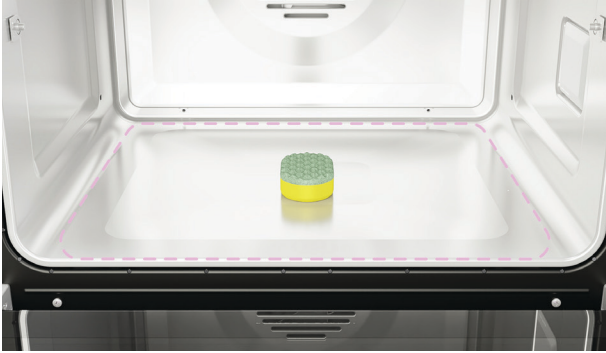


3. Sélectionnez **DÉTARTRAGE À LA VAPEUR** et suivez les instructions à l'écran. Une fois le cycle de détartrage complet, essuyez la base de la cavité pour éliminer tout excès d'humidité.

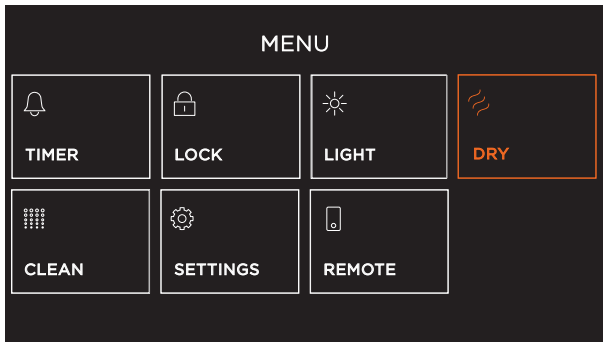
CYCLE DE SÉCHAGE

Après avoir exécuté une fonction à vapeur, il peut rester un peu d'humidité dans le four. Vous pouvez exécuter un cycle de séchage pour aider à éliminer l'humidité restante :

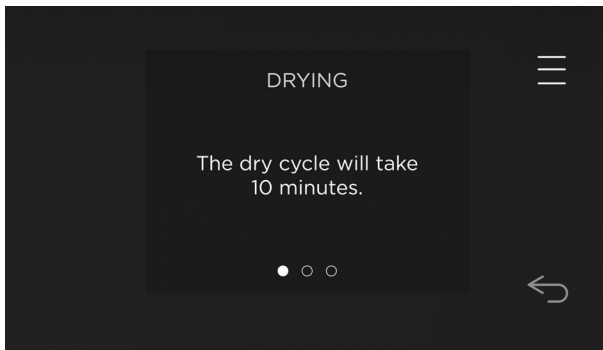
- Retirez toute nourriture du four avant de commencer un cycle de séchage.
- Si le cycle de séchage n'est pas exécuté régulièrement, un excès d'humidité peut s'accumuler dans la cavité et causer des dommages. Les dommages causés par le non-exécution du cycle de séchage peuvent annuler votre garantie.



1. Attendez que le four refroidisse, puis essuyez la base de la cavité avec une éponge ou un chiffon doux avant d'exécuter un cycle de séchage.



2. Sélectionnez SEC.



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

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	Appelez le service à la clientèle pour organiser le remplacement de l'ampoule ou des ampoules. Voir « Soins et nettoyage' » pour les instructions.
	La porte n'est pas ajustée correctement.	Consultez « Soins et nettoyage' » pour savoir comment ajuster la porte correctement.
	La lumière de four a été éteinte.	Accédez au menu dans le coin supérieur 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 souvent pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou le bord du verre qui heurte quelque chose.	Vous ne devez PAS utiliser le four. 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

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : Cuire ou cuire classique)	C'est normal. Le ventilateur se met en marche pendant le préchauffage du four. Il peut s'éteindre lorsque le four a atteint la température réglée.	Attendez que la barre chauffante rouge sur l'écran disparaisse : le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du cadran de température est toujours rouge*.	Le four est réglé sur GRILLER MAXI .	C'est normal. Le halo du cadran* demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage est toujours chauffant.
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 lorsqu'on utilise GRILLER MAXI *.	Cela est normal : le halo reste rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Le panneau de commande s'arrête pendant le déplacement ou ne se déplace pas lorsqu'il est activé	<ul style="list-style-type: none"> • Panneau de commande mobile obstrué • Défaillance du moteur ou de l'engrenage 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez qu'il n'y a aucune obstruction • Poussez fermement le panneau de commande à deux mains pour le remettre en position d'accueil. S'il n'est pas possible de le déplacer avec les mains, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou appelez le service à la clientèle.
Impossible d'ouvrir le panneau de commande	La porte est ouverte	Assurez-vous que la porte du four est fermée correctement.
'Niveau de réservoir trop bas' s'affiche à l'écran pendant que le réservoir d'eau semble suffisamment rempli	Cela est normal	Remplissez le réservoir à capacité maximale.
Le plateau d'égouttement déborde	Le plateau d'égouttement est plein	Ouvrez la porte pour accéder au plateau d'égouttement. Videz le plateau en utilisant une éponge ou en le retirant du produit.

*Certains modèles uniquement.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le bouton Remplir le réservoir est indisponible	L'eau est pompée du générateur vers le réservoir.	Le bouton deviendra disponible lorsque l'opération sera terminée.
Bruits de gargouillement et crépitements émis par le produit	Cela est normal pendant que l'eau bout.	
Les fonctions de vapeur sont indisponibles	<ul style="list-style-type: none"> • Détartrage requis • Installation incorrecte du réservoir • Niveau de réservoir trop bas 	Reportez-vous à l'écran pour connaître la cause et suivez les instructions à l'écran pour corriger le problème.
L'humidité s'accumule dans le four pendant la cuisson	C'est normal. De nombreuses formes de cuisson génèrent de l'humidité.	L'humidité peut être éliminée à l'aide d'un chiffon ou en utilisant le cycle de séchage.
Odeur de brûlé provenant de la base de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> • Solution de détartrage brûlée • Résidus d'aliments brûlés 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le four • Assurez-vous d'utiliser un plateau uniforme sous le plat de cuisson perforé pour recueillir les résidus.
Le four ne détecte pas quand le réservoir d'eau est vide	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau peut être coincé sous le capteur de niveau 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez que le four refroidisse, puis retirez le réservoir et ajustez le tuyau.
Le générateur de vapeur est en surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> • Le tuyau peut être coincé sous le capteur de niveau • Le four doit être détartré. • Réglage incorrect de la dureté de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendez que le four refroidisse, puis retirez le réservoir et ajustez le tuyau. • Exécutez un cycle de détartrage. Voir « Détartrage du four ». • Modifier le réglage de dureté de l'eau. Voir « Dureté de l'eau ».
Le réservoir est là, mais la mention « Réservoir absent » s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir n'est pas complètement installé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoncez le réservoir complètement dans l'espace prévu.
Le four est bruyant lorsqu'il est sous tension ou lorsque les fonctions de vapeur sont activées.	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction vapeur est en train d'être calibrée/la pompe est en marche. 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal et cela cessera une fois le calibrage ou le cycle terminé.
Taches d'eau après le cycle de séchage	<ul style="list-style-type: none"> • Dureté de l'eau. 	Assurez-vous de bien essuyer le four régulièrement.

CODES DE DÉFAUT

Comment savoir s'il y a un problème?

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

Que faire

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

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

Si le problème persiste

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

Si le code de défaut a disparu, le défaut a été réinitialisé et vous pouvez continuer à utiliser votre four.

CODE DE DÉFAUT	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
A1	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir le four.• Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'alerte disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.
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.

432074A 09.24