

**FISHER & PAYKEL**

**FOUR À VAPEUR COMBINÉ**

---

**CONTEMPORARY**

**OS30SDLX1**

**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

**US CA**



## TABLE DES MATIÈRES

---

Sécurité et avertissements	4
Première utilisation	10
Menu	12
Fonctions à vapeur	13
Convection + fonctions à vapeur	14
Fonctions de convection	15
Régler une fonction	17
Remplissage du réservoir d'eau	20
Conditionnement du four	21
Réglage de la dureté de l'eau	22
Connexion Wi-Fi et mode à distance	23
Options de cuisson	25
Capteur de température	26
Mode sabbat	28
Étagères de four	29
Soins et nettoyage	30
Grilles latérales	32
Remplacement des ampoules du four	34
Retirer la porte du four	36
Réinstallation de la porte du four	37
Nettoyage à vapeur	38
Détartrage	39
Cycle de séchage	40
Dépannage	41
Codes de défaut	44
Guide de garantie et service du fabricant	45

---

### Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : [fisherpaykel.com/register](http://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 d'incendie**

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

- 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 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 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. 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 les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'installer ou utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que le décrivent ces instructions.

### Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur 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 pour éviter la 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. Éteufez 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 mouillés sur les surfaces chaudes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments

## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

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 éléments chauffants et les surfaces intérieures peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée, et 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.
- La sonde alimentaire et la feuille d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les éléments du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.



## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

- **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance.

### 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 pols. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer 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 :**

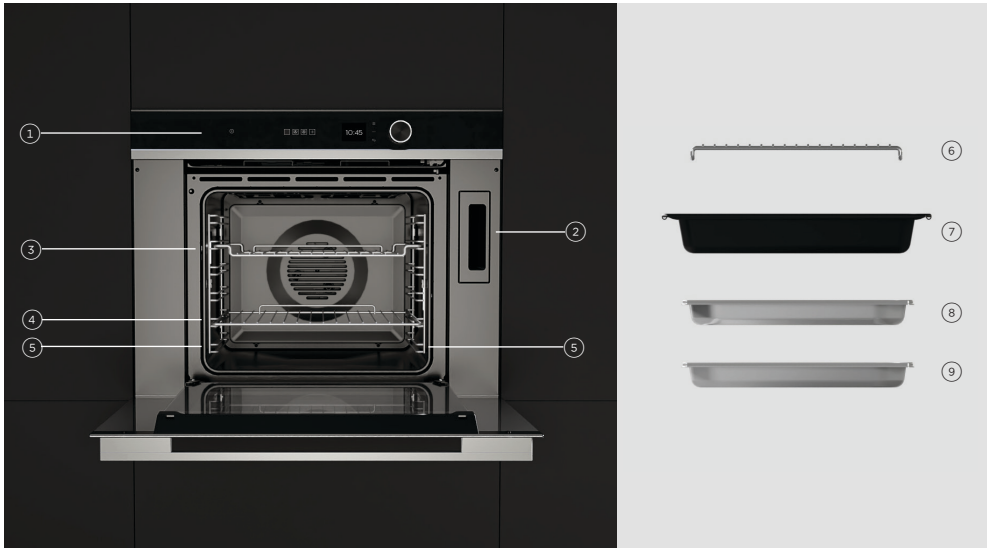
- L'appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible.
- L'appareil doit accepter toute interférence subi, même si l'interférence est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon l'appareil de communication sans fil. Les changements ou les modifications non 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.

## PREMIÈRE UTILISATION

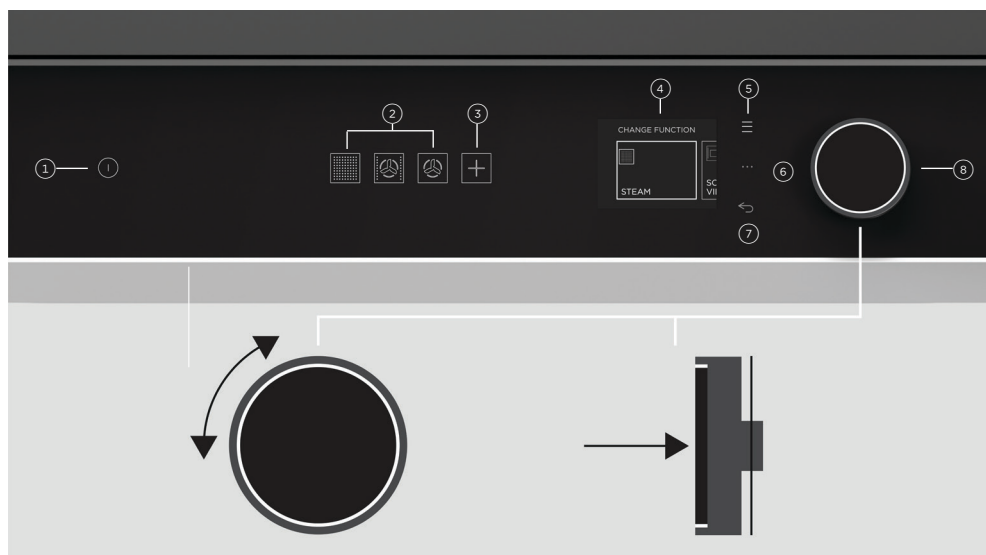


### Caractéristiques et accessoires

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| ① Contrôles du four     | ⑥ Grille de grillade                           |
| ② Réservoir d'eau       | ⑦ Poêle à griller                              |
| ③ Grille du bas*        | ⑧ Plat à vapeur (grand)*                       |
| ④ Étagère en fil de fer | ⑨ Plat à vapeur perforé (grand)*               |
| ⑤ Grilles latérales     | ⑩ Solution de détartrage x 2 (non représentée) |

Certains accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour acheter des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

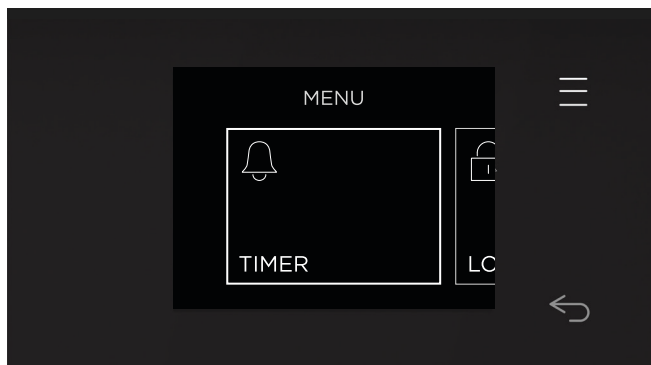
## PREMIÈRE UTILISATION










### Panneau de commande

① <b>Bouton d'alimentation</b>	Appuyez pour mettre le four en <b>MARCHE/ARRÊT</b> , ou pour annuler la cuisson.
② <b>Fonctions</b>	Cuisson quotidienne et fonctions spécialisées pour répondre à vos exigences de cuisson. Appuyez pour sélectionner un type de fonction, puis sélectionnez une fonction à l'aide du cadran.
③ <b>Cuisiner par type de nourriture</b>	Cuisson guidée pour vous aider à obtenir des résultats optimaux.
④ <b>Afficher</b>	Affiche les fonctions, caractéristiques et réglages.
⑤ <b>Menu</b>	Appuyez pour accéder aux caractéristiques et réglages supplémentaires du four.
⑥ <b>Options de cuisson</b>	Appuyez pour accéder aux caractéristiques de cuisson automatique.
⑦ <b>Retour</b>	Appuyez pour annuler la cuisson ou quitter.
⑧ <b>Cadran de contrôle</b>	Utilisez pour naviguer dans les fonctions de cuisson, caractéristiques et réglages. <ul style="list-style-type: none"><li>• Tournez le cadran pour faire défiler.</li><li>• Appuyez pour sélectionner ou confirmer.</li><li>• Maintenez enfoncé pour annuler ou quitter.</li></ul>

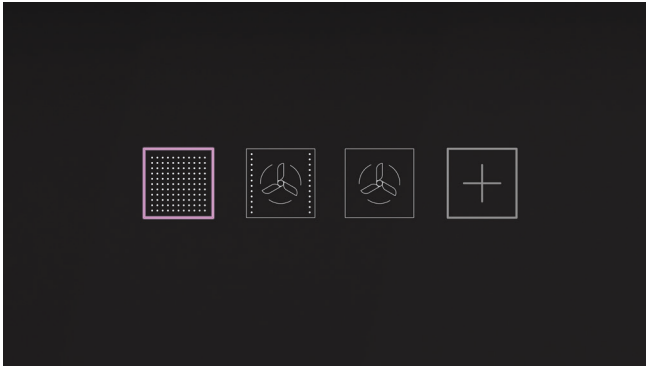
# MENU








## Menu

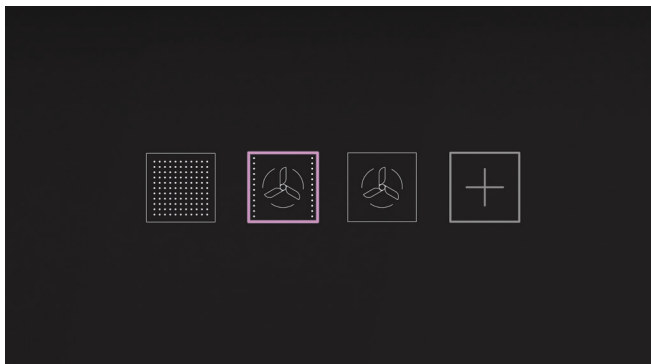
<b>MINUTERIE</b>		Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.  La minuterie n'arrête pas le four. Reportez-vous à « Options de cuisson » pour connaître les options de cuisson automatique.
<b>VERROUILLER</b>		Verrouillez les commandes du four pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.  Appuyez et maintenez le cadran pour déverrouiller.
<b>LUMIÈRE</b>		Allumer/éteindre les lumières du four .
<b>NETTOYER</b>		Réglez un cycle de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.  Reportez-vous à 'Nettoyage à vapeur' pour les instructions complètes.
<b>RÉGLAGES</b>		Ajustez les réglages du four selon vos préférences ou installer à une connexion Wi-Fi. Reportez-vous à « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».
<b>À DISTANCE</b>		Activez ou désactivez <b>À DISTANCE</b> .  Votre four pourrait être connecté à votre réseau sans fil et contrôlé à l'aide de l'appli. Reportez-vous à « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».
<b>SEC</b>		Exécutez un cycle de séchage après la cuisson à la vapeur.





## FONCTIONS À VAPEUR



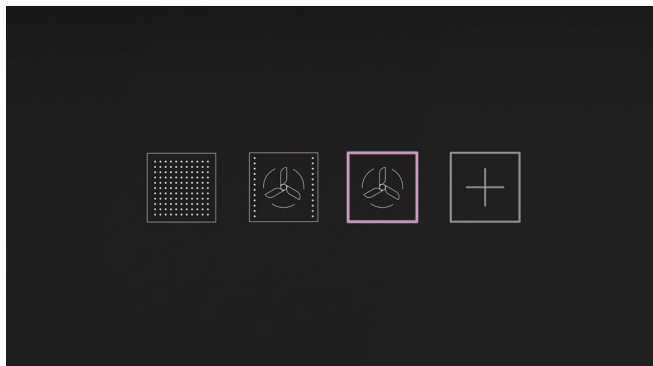
FONCTION	DESCRIPTION
VAPEUR	 Préserve les nutriments, couleurs et textures en utilisant la vapeur pour cuisiner une grande variété de nourriture, comme le riz, les légumes, le poisson, le poisson et les desserts crémeux.
SOUS VIDE	 Permet des réglages de température spécifiques, garantissant une cuisson uniforme et précise. Particulièrement pratique pour les protéines, comme les œufs, les viandes, la volaille, les fruits de mer et une multitude de fruits et légumes. Peut être utilisé avec ou sans scellage sous vide.
VAPEUR RÉGÉNÉRER	 Permet de réchauffer à la perfection les plats cuisinés, viandes rôties, risottos cuits et petits pains à la vapeur, sans les dessécher.
RÉSISTANT À LA VAPEUR	 Procure un environnement idéal pour l'activation de la levure. Parfaite pour réaliser plus rapidement les recettes de pâte levée
VAPEUR DÉGIVRAGE	 Dégivre délicatement la nourriture sans la sécher, en contribuant à préserver les couleurs et l'humidité. Idéale pour les viandes, fruits et légumes congelés, ainsi que les plats préparés congelés.







## CONVECTION + FONCTIONS À VAPEUR










FONCTION		DESCRIPTIONS
VÉRITABLE AERO + VAPEUR BASSE		Accélère le brunissage en surface des plats cuits au four, comme les lasagnes, en plus de favoriser une croûte mince et une couleur uniforme lors de la cuisson du pain et un extérieur croustillant lors du grillage des légumes.
VÉRITABLE AERO + VAPEUR MOYENNE		Favorise le brunissage uniforme et améliore les textures lors de la cuisson et du grillage quotidiens, notamment pour les brownies, scones, gratins aux légumes, volailles ou poissons.
VÉRITABLE AERO + HAUTE VAPEUR		Assure une cuisson optimale pour les plats qui ne nécessitent pas de croûte croustillante, comme les gâteaux de boue, gâteaux aux fruits, gâteaux au chocolat et fruits de mer.
RÉGÉNÉRER LE CROUSTILLANT		Rafraîchit les pâtisseries, pains, pizzas et tartes, comme si ces aliments étaient fraîchement cuits.

## FONCTIONS DE CONVECTION



FONCTION	DESCRIPTION
<b>CUIRE AU FOUR</b>	 La chaleur est émise depuis le haut et le bas du four, en étant distribuée uniformément par convection naturelle. L'humidité est conservée pour produire des plats légers et succulents. Pour de meilleurs résultats, effectuez la cuisson sur une seule étagère.
<b>VÉRITABLE AERO</b>	 La chaleur générée à l'arrière du four est distribuée uniformément par le ventilateur, créant une température constante idéale pour la cuisson sur plusieurs étagères. Pour de meilleurs résultats, laissez un espace entre les étagères pour permettre une circulation d'air uniforme.
<b>GRILLER MAXI (MAXI BROIL)</b>	 Chaleur intense provenant de l'élément supérieur intérieur, concentrée au centre du four. Idéale pour le brunissage rapide en surface des plats plus petits, comme les gratins de pommes de terre. Pour de meilleurs résultats, préchauffez pendant 5 minutes avant de placer la nourriture dans le four.
<b>CUISSON À L'AIR LIBRE</b>	 Idéale pour le rôtissage lent de la viande. Les événements éliminent l'excès d'humidité du four afin de favoriser le développement progressif de saveurs exquises et délicieuses. La chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur permet une cuisson douce, pour un résultat tendre et succulent.
<b>GRIL AERO</b>	 Le ventilateur fait circuler la chaleur intense provenant des éléments du haut pour assurer un brunissage uniforme. Idéale pour la cuisson des gros morceaux de viande afin qu'ils soient moelleux à l'intérieur et dorés à l'extérieur. Aucun préchauffage requis.
<b>CUISSON AERO</b>	 La chaleur émise depuis le haut et le bas du four est circulée uniformément par le ventilateur. L'augmentation de la circulation d'air accélère la cuisson, ce qui permet d'abaisser la température du four de 20°C pour la plupart des recettes.

## FONCTIONS DE CONVECTION

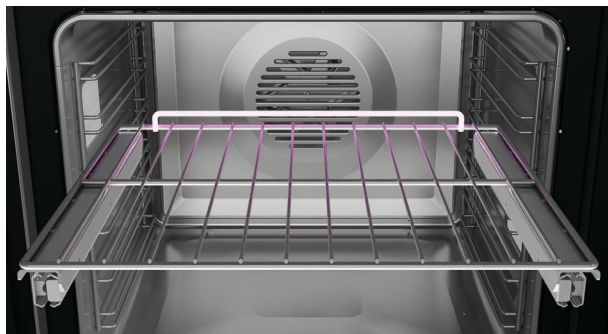
FONCTION	DESCRIPTION
GRILLER 	Combine la puissance de <b>BROIL (GRILLER)</b> avec la capacité de chauffage longue et lente de <b>VENT BAKE (CUISSON À L'AIR LIBRE)</b> . Une cuisson intense suivie d'une cuisson à une température plus basse garantit que les aliments ont un extérieur croustillant et un intérieur succulent. Aucun préchauffage n'est nécessaire.
PIZZA AU FOUR 	Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte croquante sans cuire excessivement la garniture. Pour de meilleurs résultats, cuire sur une pierre à pizza préchauffée pendant au moins 1 heure.
CUIRE PÂTISSERIE (PASTRY BAKE) 	Le four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour les pâtisseries et aliments nécessitant un léger brunissage, comme les quiches et frittatas.
CUISSON LENTE 	Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière. Idéale pour les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées. Aucun préchauffage requis.
CUISSON CLASSIQUE (CLASSIC BAKE) 	Procure la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour les recettes traditionnelles et les aliments comportant un fond de pâte qui requièrent une cuisson délicate ou un brunissage minimal en surface.
FRIRE À L'AIR 	Une manière plus saine de cuisiner de la nourriture croustillants et délicieux, en utilisant moins d'huile. Idéale pour la nourriture cuite à l'état congelé ou qui serait normalement frites.
CHAUD 	Procure une faible chaleur constante pour tenir au chaud les aliments cuits. Les assiettes et plats de service peuvent être bien réchauffés.



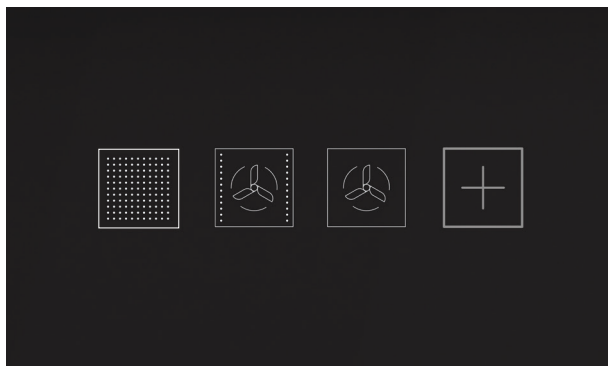
## RÉGLER UNE FONCTION

### 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 selon les instructions sous « 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 ».




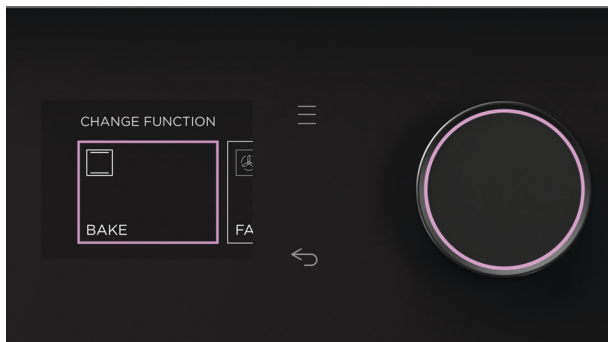
1. Positionnez les étagères à la hauteur requise. Reportez-vous à « Étagères de four » pour des conseils.



2. Sélectionnez un type de fonction. Pour la cuisine quotidienne et les fonctions spécialisées, sélectionnez parmi :

- VAPEUR
- CONVECTION + VAPEUR
- CONVECTION

Pour les caractéristiques de cuisson guidée, sélectionnez  et suivez les instructions à l'écran.



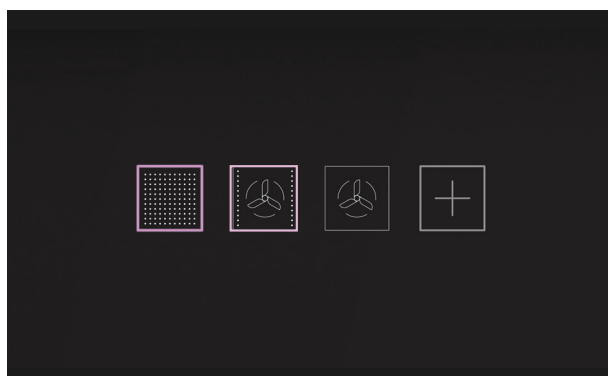
3. Sélectionnez une fonction.

## RÉGLER UNE FONCTION



4. Réglez la température si nécessaire, puis appuyez sur le cadran.

Presse ... pour régler la cuisson automatique, si nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Option de cuisson ».



### Utilisation des fonctions à vapeur

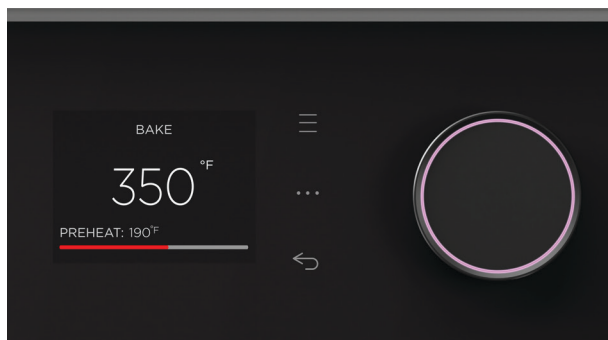
1. Sélectionnez VAPEUR ou CONVECTION + VAPEUR, puis sélectionnez la fonction à vapeur souhaitée.

Lorsque vous y êtes invité, remplissez le réservoir d'eau. Reportez-vous à « Remplissage du réservoir d'eau ».



2. Réglez la température souhaitée et appuyez sur le cadran pour démarrer.

## RÉGLER UNE FONCTION



### 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.



### Mise en arrêt du four

Appuyez et maintenez le cadran ou appuyez sur ↶ pour arrêter de chauffer le four.

Appuyez sur la touche d'alimentation pour éteindre complètement 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 essayez 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)	TEMPS DE CUISSON MAXIMAL (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 de cuisiner.



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



**2.** Remplissez d'eau douce, en prenant soin de ne pas remplir au-delà de la ligne MAX REMPLIR.



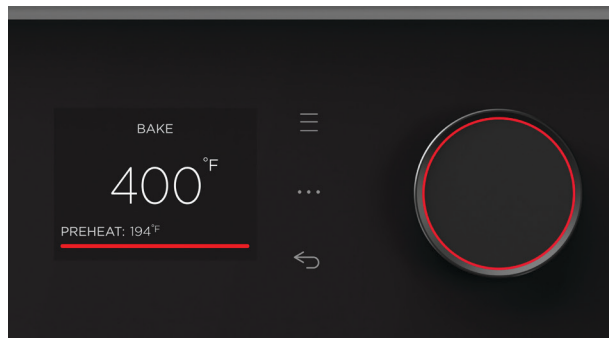
**3.** Remuer le réservoir dans le compartiment.

## CONDITIONNEMENT DU FOUR

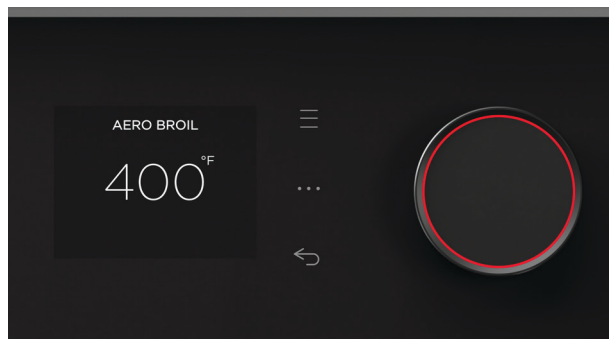
Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication. Une petite quantité de fumée peut être présente. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée.

### Après le conditionnement

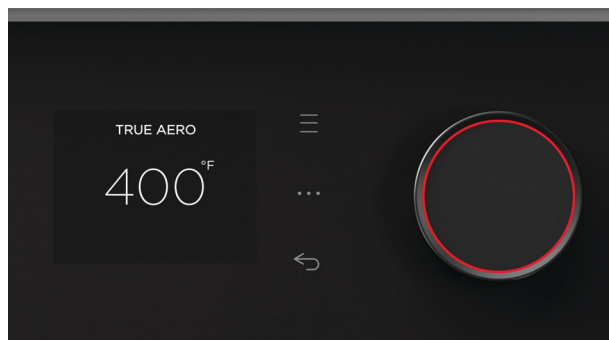
- Attendez que le four soit complètement refroidi.
- Nettoyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec un chiffon propre et non pelucheux.



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



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



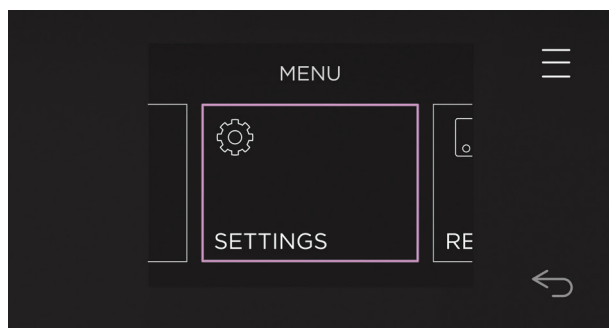
3. Après 5 minutes, passez en **AERO PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires.

## RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Réglez le niveau de dureté de l'eau avant d'utiliser les fonctions vapeur pour la première fois. Contactez votre fournisseur d'eau local si vous n'êtes pas sûr du niveau de 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.

## 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

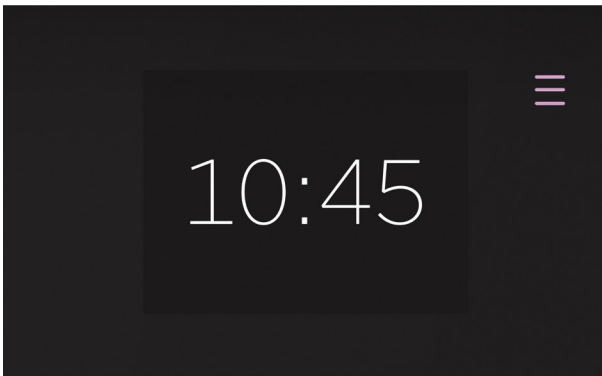
- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique et le Bluetooth de votre appareil mobile sont activés. Des instructions étape par étape s'afficheront sur l'appareil et l'appareil mobile.
- La connexion de votre appareil pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.



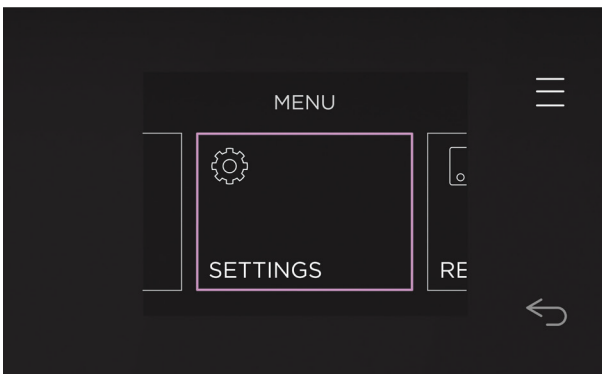
### Sur votre appareil mobile:

- ① Téléchargez l'application. Scannez le code QR ou rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com/connect](http://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

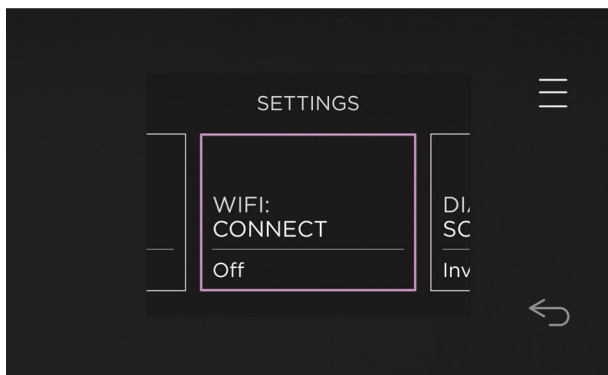


1. Accédez au menu.



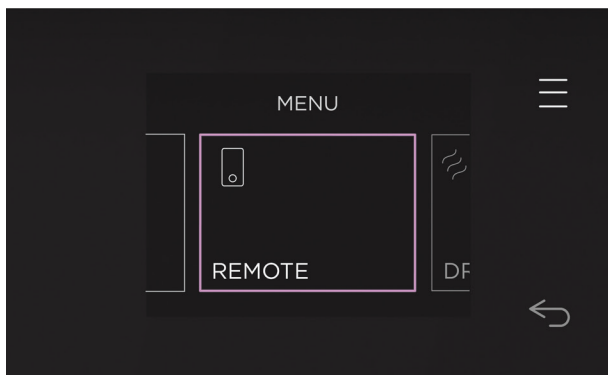
2. Sélectionnez **PARAMÈTRES**.

## CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

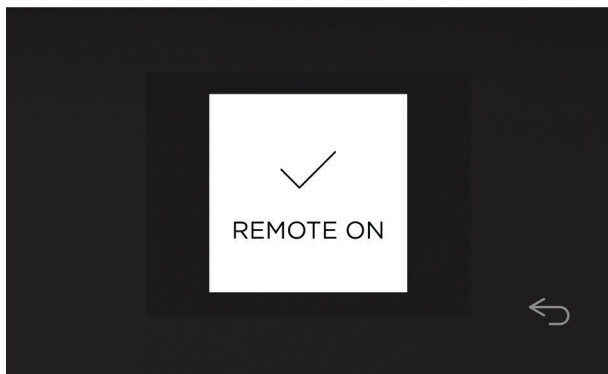


3. Sélectionnez **CONNECTER WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

### Activer le mode à distance



1. Allez dans le menu et sélectionnez **À DISTANCE**.



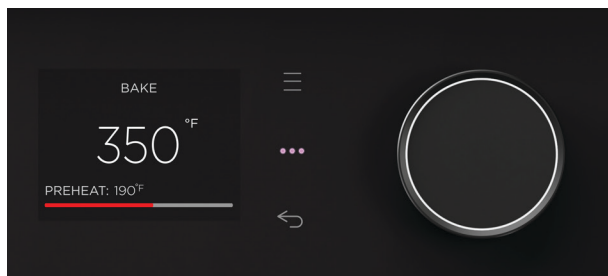
2. Sélectionnez **EN MARCHÉ**, puis appuyez sur **CONFIRMER**.

Le mode de commande à distance est maintenant activé.



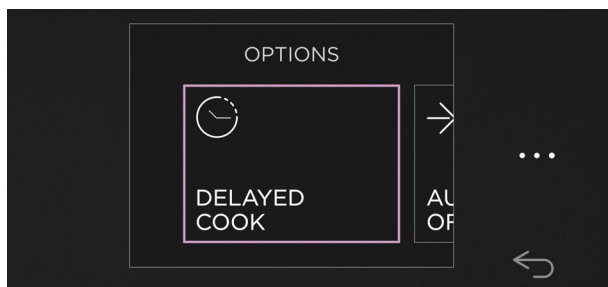
## OPTIONS DE CUISSON

<b>MODIFIER LA FONCTION</b>	Affichez et changez rapidement les fonctions.
<b>CUISSON DIFFÉRÉE</b>	Régler le four pour qu'il s'allume plus tard, qu'il cuise pendant une durée déterminée et qu'il s'éteigne automatiquement.
<b>ARRÊT AUTOMATIQUE</b>	Régler le four pour qu'il s'éteigne après une durée déterminée.
<b>CAPTEUR DE TEMPÉRATURE</b>	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 **•••** pour accéder.



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 (63 à 70 °C) et la volaille et la viande hachée doivent atteindre 170 à 185°F (75 à 85 °C).

### Cuisson différée

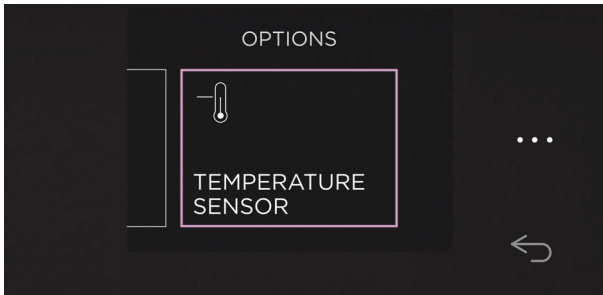
L'élément du grill peut s'allumer pendant que le four chauffe. Positionnez les aliments sur une étagère inférieure ou couvrez-les pour éviter qu'ils ne brûlent pendant le préchauffage du four. Lors de l'utilisation de

**CUISSON DIFFÉRÉE, NOUS NE RECOMMANDONS PAS D'UTILISER MAXI GRIL, AEROBROIL (GRILLERAERO), STEAMPROOF (APPRÊT VAPEUR), STEAMDEFROST (DÉCONGELER VAPEUR) ou AIR FRY (FRIRE À L'AIR).**

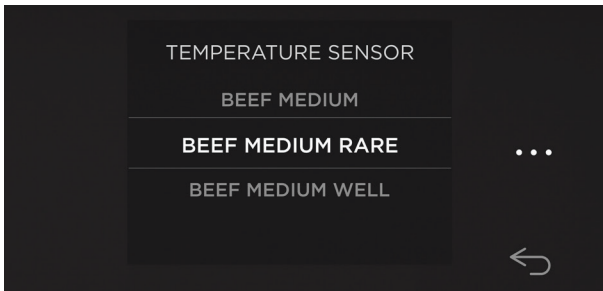
## CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Vous pouvez utiliser un capteur de température filaire ou sans fil avec votre four. Des capteurs compatibles sont disponibles à l'achat sur [fisherpaykel.com/sensor](http://fisherpaykel.com/sensor).

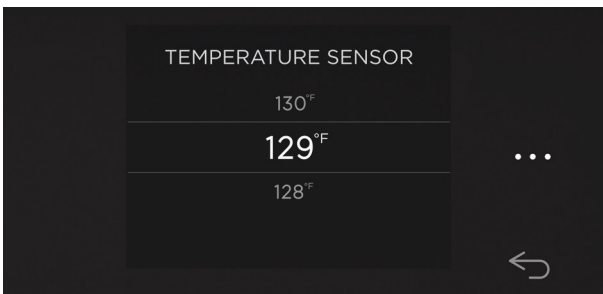
Assurez-vous que votre capteur sans fil est complètement chargé avant de l'utiliser. N'utilisez pas votre capteur pour chauffer des aliments à plus de 210°F (210 °C) ou les placer dans un four à plus de 570°F(300 °C).



1. Sélectionnez une fonction de cuisson  
Allez dans **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**, puis sélectionnez **CAPTEUR FILAIRE** ou **CAPTEUR SANS FIL**.

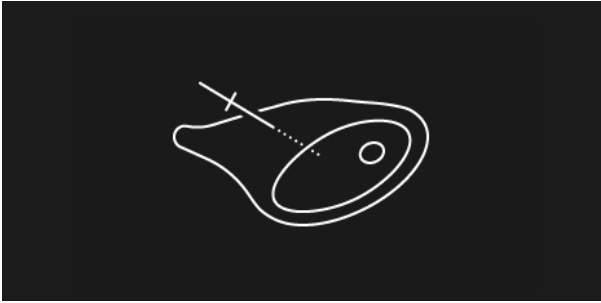


2. Sélectionnez le type de nourriture et un niveau de cuisson.



3. Sélectionnez une température et appuyez sur le cadran pour confirmer. Laissez le four préchauffer si nécessaire.

## CAPTEUR DE TEMPÉRATURE



4. Insérez 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.



### Détecteur de température filaire

5. 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.

## 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.

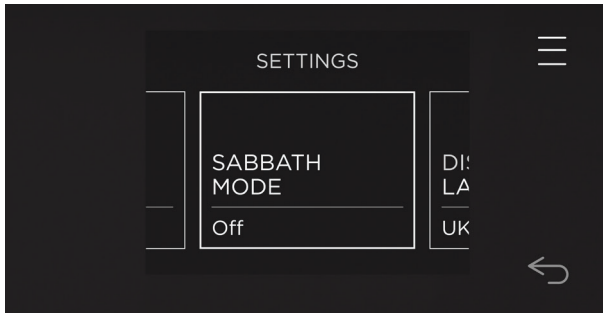
Lorsque votre four est en mode sabbat, il peut fonctionner aux niveaux de température suivants :

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

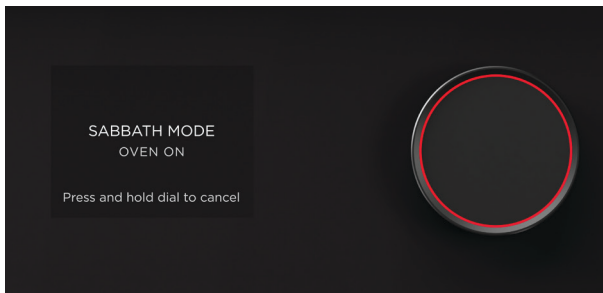
- L'afficheur sera inopérant.
- Aucune tonalité ou alerte ne retentira.
- Le Wi-Fi sera déconnecté.
- La lumière du four reste allumée ou éteinte, selon vos préférences.
- Les lumières, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte.



### Réglage du mode sabbat

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

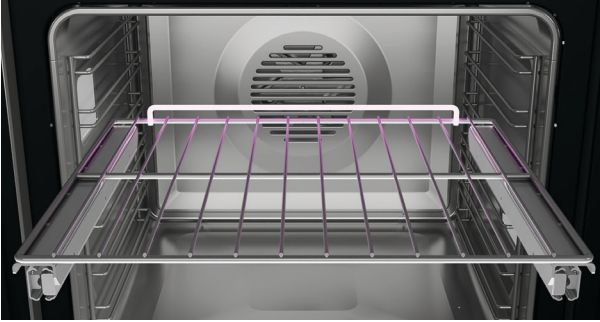
Le four chauffera pendant la durée réglée, puis il s'éteindra. À la fin du temps de cuisson, le four demeure en mode Sabbath jusqu'au moment où vous l'annulez.



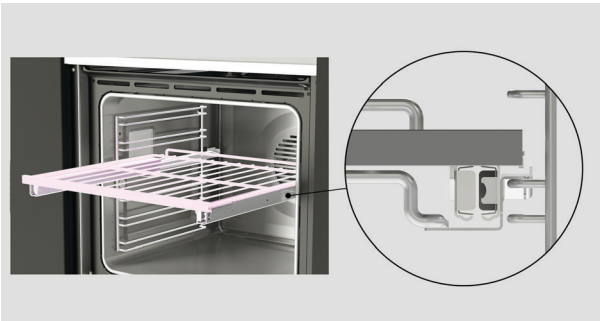
### Annuler le mode sabbat

Appuyez et maintenez le cadran pour annuler.

## ÉTAGÈRES DE FOUR



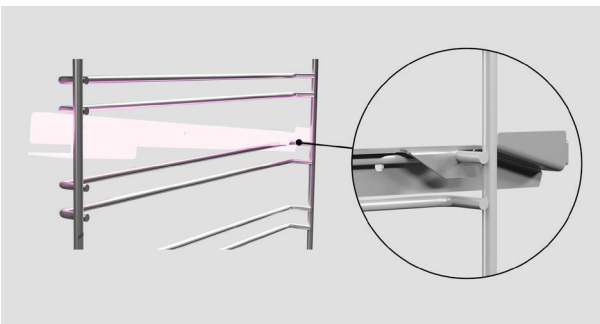
Placez les étagères dans le four au niveau requis avant de chauffer le four. Assurez-vous que les étagères sont à niveau et correctement positionnées avec la barrière de sécurité à l'arrière.



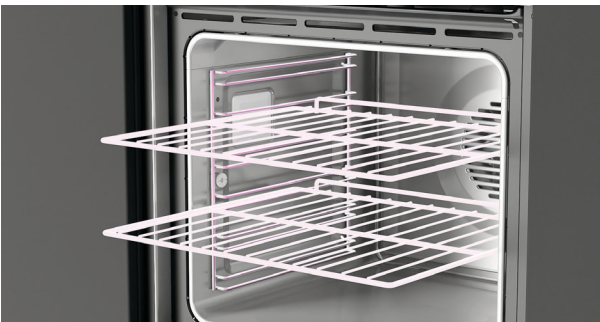
### Étagères glissantes

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.



### Étagères en fil

Glissez les étagères dans la cavité.

## SOINS ET NETTOYAGE

---

Avant de nettoyer, laissez toujours le four refroidir à une température sûre. Coupez l'alimentation électrique avant d'entreprendre 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

Nettoyez après chaque utilisation avec un chiffon doux et un mélange d'eau chaude 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 à métaux
- Nettoyeurs abrasifs et solvants pour four et usage domestique.

### Cadre de la porte du four et agrafes de coin en plastique

Nettoyez avec un détergent doux et de l'eau chaude, puis essuyez.

### Joint d'étanchéité du four

Ne nettoyez ni ne retirez cette pièce. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité du four.

### Cavité du four

#### Légère salissure

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 recommandons d'exécuter un cycle de séchage pour éliminer toute humidité restante.

Nettoyez tous les déversements faciles à atteindre, les taches de nourriture ou de graisse après chaque utilisation pour éviter qu'ils ne deviennent « cuits au four ». 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. Reportez-vous à la section « Démontage de 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 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.

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

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

Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens du grain de l'acier.

### **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 mettez pas au lave-vaisselle, ne plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'utilisez pas de nettoyant pour four, car ces actions empêcheraient les glissières de fonctionner correctement.

### **Capteur de température**

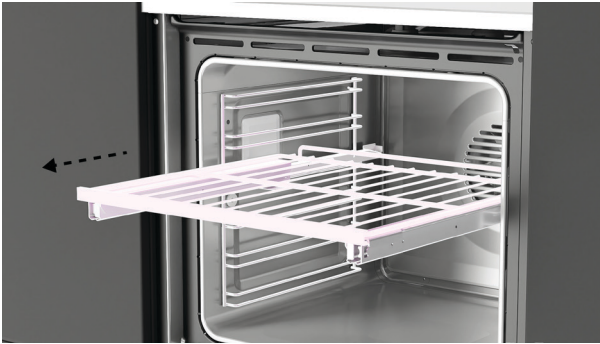
Nettoyer après chaque utilisation. Utilisez du détergent doux et de l'eau chaude, puis essuyez-le avec un chiffon en microfibre.

Ne le mettez pas au lave-vaisselle, ne le plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'utilisez pas de nettoyant pour four dessus.

## 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.

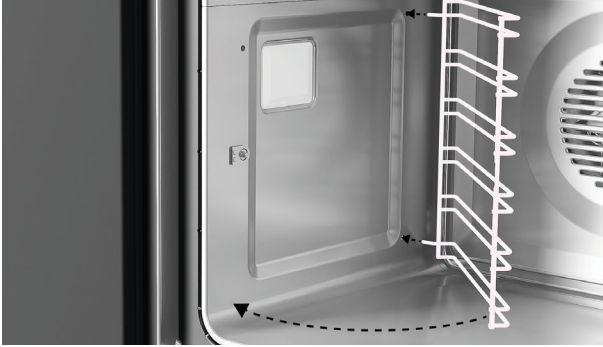


3. Tirez l'avant de la grille pour la dégager de la vis et faites-la glisser vers l'avant pour la retirer.



## 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.

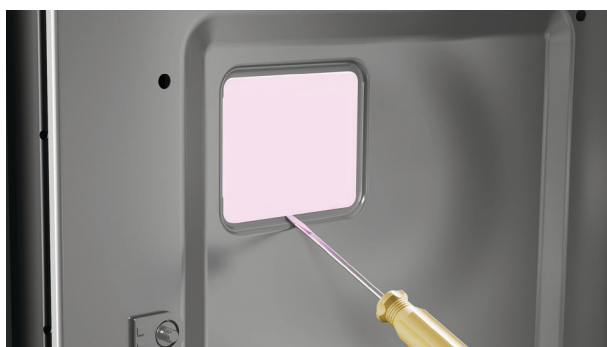
Utilisez une pièce de monnaie pour serrer, si nécessaire.

## REPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

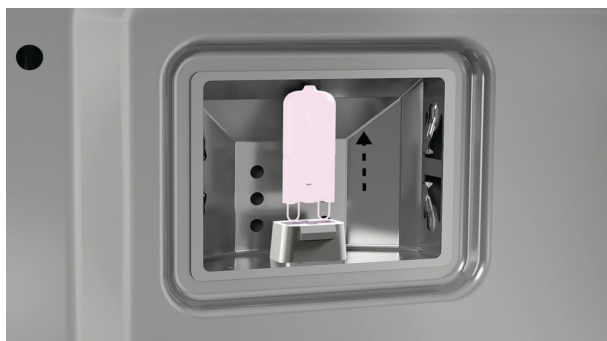
---



1. Retirez toutes les grilles et les rayons latéraux.



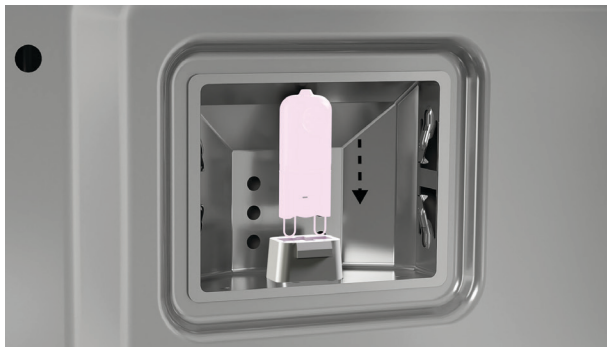
2. Utilisez un tournevis à tête plate pour retirer soigneusement le couvercle de l'ampoule en verre.



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**

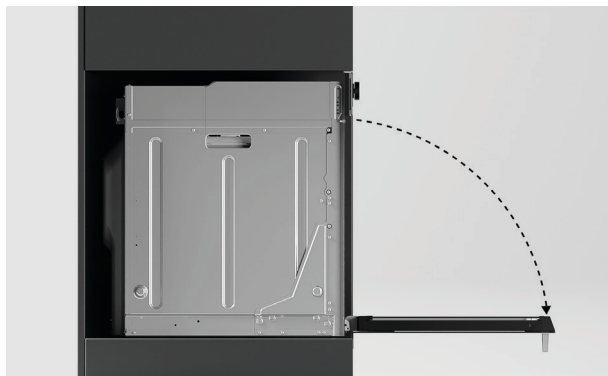
Ampoules halogènes G9 220 - 240V/25W.

Des ampoules de remplacement sont disponibles sur [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com). Le remplacement de la lumière du four n'est pas couvert par votre garantie.

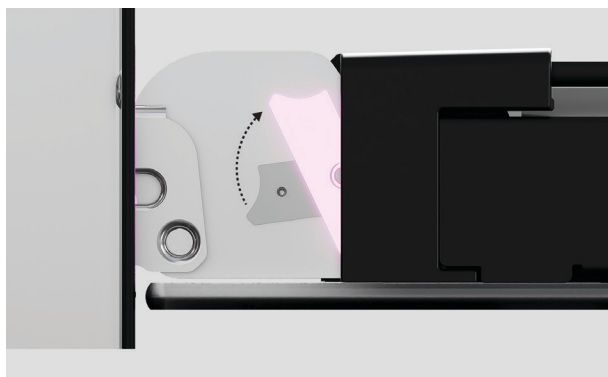
## RETIRER LA PORTE DU FOUR

La porte du four est amovible 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.

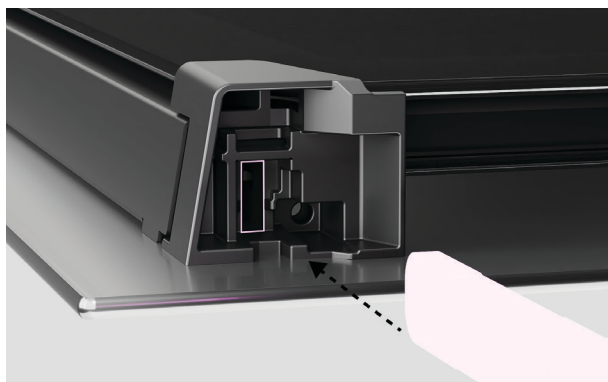


2. Localisez les verrous à charnière de chaque côté de la porte.  
Poussez les verrous vers le haut pour les libérer.

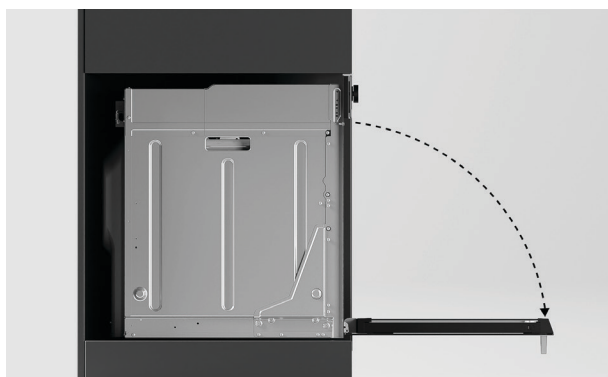


3. En tenant la porte des deux côtés, fermez partiellement la porte et retirez la soigneusement des charnières.

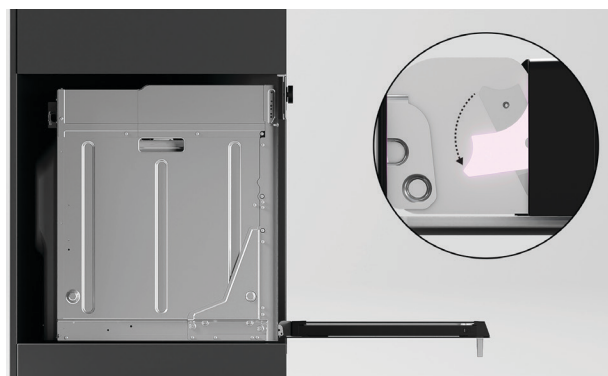
## RÉINSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR



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



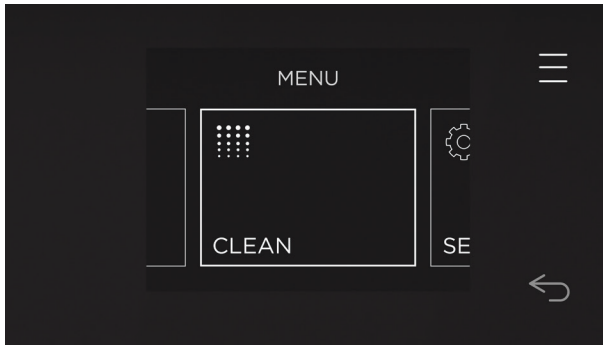
2. Ouvrez complètement la porte.



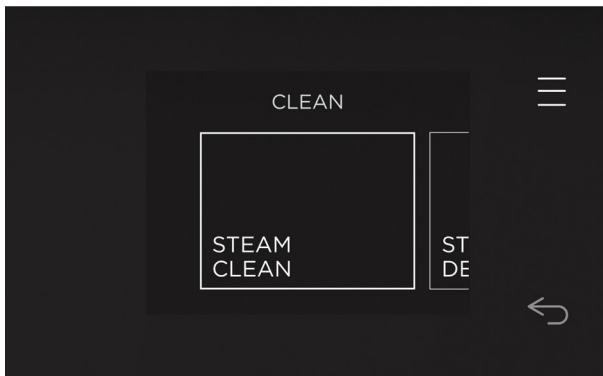
3. Poussez chaque levier de verrouillage vers le bas et verrouillez-le en place. Assurez-vous que les deux charnières sont complètement verrouillées avant de fermer la porte.

## NETTOYAGE À VAPEUR

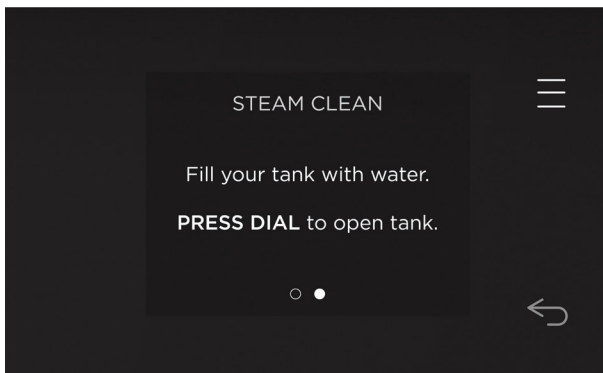
Pour aider à soulever les déversements tenaces, exécutez le cycle de nettoyage à vapeur avant d'essuyer le four. Pour de meilleurs résultats, le four doit être environ à la température ambiante avant de commencer.



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



2. Sélectionnez **NETTOYAGE À VAPEUR**.



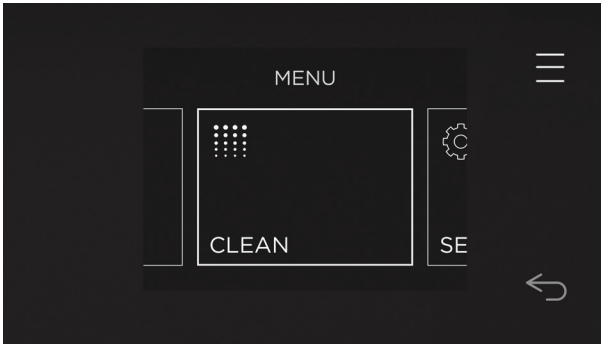
3. Suivez les instructions à l'écran pour démarrer le cycle de nettoyage.  
Une fois le cycle de nettoyage terminé, essuyez la base de la cavité pour retirer tout excès d'humidité.

# DÉTARTRAGE

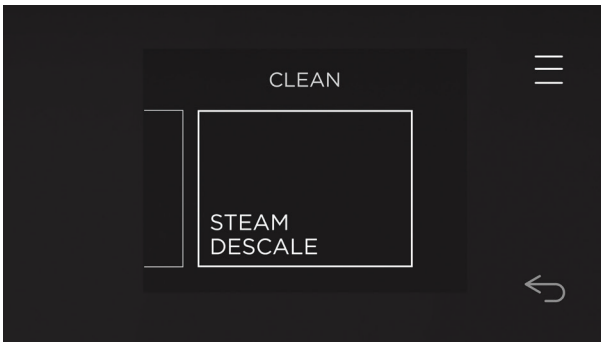
Détartriez votre four dès que possible après que l'alerte de détartrage soit affichée. Le non-respect de cette consigne pourrait rendre inutilisables les fonctions de vapeur.

## Préparation de la solution de détartrage

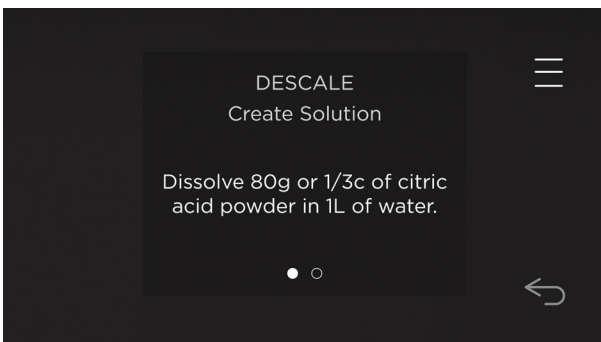
Ajouter 80 grammes (1/3 de tasse) de poudre d'acide citrique dans 1 L d'eau tiède. Manipulez l'acide citrique avec précaution. Assurez-vous de suivre les instructions du fabricant.



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



2. Sélectionnez **DÉTARTRAGE À VAPEUR.**



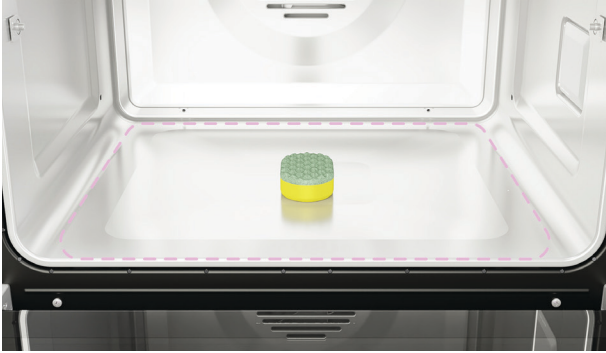
3. Suivez les instructions à l'écran.

Une fois le cycle de détartrage complet, essuyez la base de la cavité pour éliminer tout excès d'humidité.

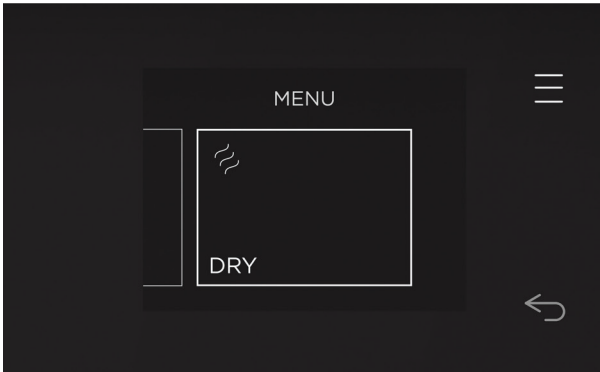
## CYCLE DE SÉCHAGE

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 :

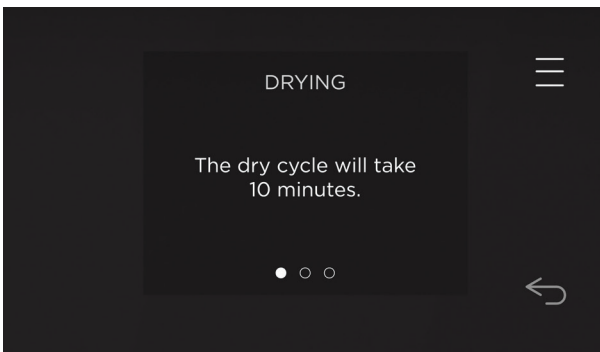
- Retirez toute nourriture du four avant de commencer un cycle de séchage.
- Si le cycle de séchage n'est pas exécuté régulièrement, un excès d'humidité peut s'accumuler dans la cavité et causer des dommages. Les dommages causés par le non-exécution du cycle de séchage peuvent annuler votre garantie.



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. Dans le menu, sélectionnez **SÉCHER**.



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 lors de l'ouverture de la porte du four.	La ou les ampoules électriques du four ont sauté.	Appelez le service clientèle pour organiser le remplacement de l'ampoule ou des ampoules. Voir Consultez « Entretien et nettoyage » pour les instructions.
	La porte n'est pas ajustée correctement.	Consultez « Entretien 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 de manière prolongée à l'écran pour les déverrouiller.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou le bord rebord de la vitre heurtant un objet.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
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.
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 s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four 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 <b>GRILLER (GRILL)</b> .	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.	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine.	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise GRILLER*.	Cela est normal : le halo reste rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Le panneau de commande s'arrête pendant le déplacement ou ne se déplace pas lorsqu'il est activé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau de commande mobile obstrué</li> <li>• Défaillance du moteur ou de l'engrenage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez qu'il n'y a aucune obstruction</li> <li>• 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 &amp; Paykel ou appelez le service à la clientèle.</li> </ul>
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.

\*Certains modèles uniquement.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
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.
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"> <li>• Détartrage requis</li> <li>• Installation incorrecte du réservoir</li> <li>• Niveau de réservoir trop bas</li> </ul>	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 séchée 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"> <li>• Solution de détartrage brûlée</li> <li>• Résidus d'aliments brûlés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le four</li> <li>• Assurez-vous d'utiliser un plateau uniforme sous le plat de cuisson perforé pour recueillir les résidus.</li> </ul>
Le four ne détecte pas quand le réservoir d'eau est vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tuyau peut être coincé sous le capteur de niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendez que le four refroidisse, puis retirez le réservoir et ajustez le tuyau.</li> </ul>
Le générateur de vapeur est en surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tuyau peut être coincé sous le capteur de niveau</li> <li>• Le four doit être détartré.</li> <li>• Réglage incorrect de la dureté de l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendez que le four refroidisse, puis retirez le réservoir et ajustez le tuyau.</li> <li>• Exécutez un cycle de détriage. Voir « Détartrage du four ».</li> <li>• Modifier le réglage de dureté de l'eau. Voir « Dureté de l'eau ».</li> </ul>
Le réservoir est là, mais la mention « Réservoir pas présent » s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le réservoir n'est pas complètement en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poussez le réservoir complètement dans l'espace.</li> </ul>
Le four est bruyant lorsque les fonctions marche/vapeur alimentées fonctionnent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fonction vapeur est en cours de calibrage/la pompe est en marche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C'est normal et s'arrêtera une fois que la calibration/le cycle sera terminé.</li> </ul>
Taches d'eau après le cycle de séchage	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.
- ① 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 d'erreur disparaît, l'erreur est réinitialisée et vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

CODE DE DÉFAUT	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
<b>A1</b>	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez refroidir le four.</li><li>• Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'alerte disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.</li></ul>
<b>F</b> + numéro	Défaut technique.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Notez le code d'alerte.</li><li>• Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.</li><li>• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.</li><li>• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher &amp; Paykel ou le service à la clientèle.</li></ul>

### 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 modifications sans préavis.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

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

**432077A 10.24**