

FISHER & PAYKEL

FOUR À MICRO-ONDES

CONTEMPORAIN OM24NDB1

MINIMALISTE OM24NDBB1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	10
Panneau de commande	11
Accessoires	12
Première utilisation	13
Utilisation de la lampe du four	17
Utilisation de la minuterie	18
Guide de cuisson	19
Cuisson automatique	23
Cuisson micro-ondes	25
Recettes	26
Journaux d'événements	29
Dépannage	30
Garantie et service	32

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention, certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de raccords réducteurs ou de dispositifs de branchement pour raccorder cet appareil à l'alimentation électrique.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES EXCESSIVE

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four à micro-ondes avec la porte ouverte. Cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie par micro-ondes.
- Ne placez aucun objet entre le four à micro-ondes et la porte ou ne laissez pas les saletés ou résidus de nettoyage s'y accumuler.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes s'il est endommagé.
- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.

MISE EN GARDE!

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

Alimentation électrique

- Remettez ces informations à la personne qui installera l'appareil.
- Ce four doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.
- Si l'installation nécessite des modifications au système électrique domestique, appelez un électricien qualifié. L'électricien doit également vérifier que la section du câble connecteur convient à la consommation de courant électrique du four.
- Le four doit être mis à la terre.
- L'installation doit être conforme aux règlements de construction et codes d'électricité locaux.
- Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée, conformément à ces instructions d'installation et en respectant tous les règlements de construction et codes d'électricité locaux en vigueur. Le fait de ne pas installer l'appareil de façon adéquate pourrait entraîner l'annulation de toute garantie ou réclamation.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un agent de service ou une personne possédant des compétences similaires afin d'éviter tout danger.
- Un disjoncteur est recommandé.
- Interrupteur de sectionnement : veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.

Installation

- Vérifiez que la cavité est complètement scellée, sans espacement. Cela permet d'assurer le fonctionnement adéquat du système de refroidissement du four.

Généralités

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que le décrivent ces instructions.
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Ne laissez pas les enfants seuls. 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. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Ne laissez pas de papiers d'aluminium ni de sondes pour aliment entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne rangez pas de matières inflammables dans le four ou à proximité de celui-ci.
- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore ou des substances acides ou abrasives, plus particulièrement pour le nettoyage des pièces peintes. De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- En cas d'incendie, étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.
- Manipulation sécuritaire des aliments : 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.
- N'obstruez jamais les événements du four.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.
- Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent à la base du four suite au fonctionnement du système de refroidissement du four.
- Mise en place des grilles du four : positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
- Un entretien incorrect peut causer de la corrosion dans la cavité de cuisson en acier.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus d'aliments doivent être enlevés.
- Ne nettoyez pas le four immédiatement après l'utilisation, car la vapeur résiduelle sera toujours très chaude.
- 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.
- Ne vaporisez pas d'eau ou n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four. Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient vouloir au-dessus du four. Les enfants risqueraient de se brûler ou de se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes, car ces œufs peuvent éclater, même une fois la cuisson au micro-ondes terminée.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.
- Ne cuisez pas excessivement les aliments. Restez près de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles se trouvent à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches torsadées des sacs en papier ou plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et déconnectez le cordon d'alimentation ou interrompez l'alimentation en retirant le fusible ou fermant le disjoncteur du panneau de distribution.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides, tels que l'eau, le café et le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'un bouillonnement soit apparent. L'ébullition ou des bulles visibles ne sont pas toujours présentes lorsque vous retirez le récipient du four à micro-ondes. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- Ne chauffez pas excessivement le liquide. Pour éviter une ébullition retardée lors du chauffage de liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient.
- Les récipients de boissons contenant une cuillère doivent être placés au centre du plateau tournant en verre. Les objets métalliques doivent demeurer à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte; les étincelles pourraient endommager l'intérieur de la porte en verre.
- Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à bords droits et à ouverture étroite. Utilisez un récipient à grande ouverture.
- Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

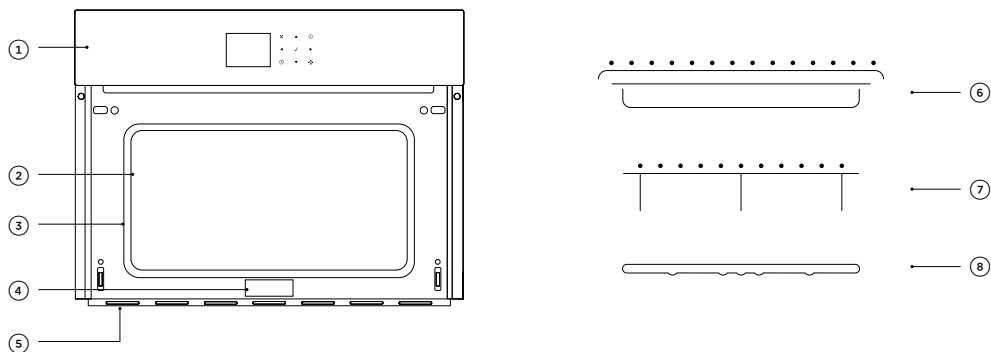
- Soyez très prudent au moment d'insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Si le four à micro-ondes est encastré, respectez les instructions suivantes :
- Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- En cas de défaillance de la lampe du four à micro-ondes, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

Vaisselle inadéquate

- La grille plate doit être retirée lors de l'utilisation des modes micro-ondes et combinés. Elle peut être utilisée uniquement avec les fonctions de convection.
- Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche avant d'avoir inséré les aliments. La seule exception concerne la mise à l'essai de la vaisselle.
- Utilisez uniquement des assiettes et de la vaisselle allant au micro-ondes.
- Ne chauffez jamais des aliments couverts de papier d'aluminium.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Conditionnement du four'.
- Retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes afin de les mettre au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Conditionnez le four en suivant les instructio



Fonctions du four et accessoires

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ① Panneau de commande | ⑤ Volets de l'évent du four |
| ② Emplacement de la lampe de four | ⑥ Plat de cuisson et grille métallique |
| ③ Joint d'étanchéité du four | ⑦ Support métallique de plateau tournant |
| ④ Plaque d'identification | ⑧ Plateau tournant en verre |

Non illustrées : porte et poignée de four.

PANNEAU DE COMMANDE

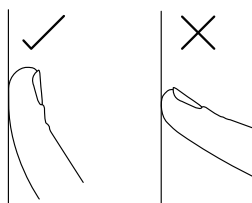


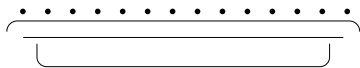
Fonctionnalités du panneau de commande

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ① Afficheur | ⑤ Alimentation |
| ② Clavier | ⑥ Confirmer |
| ③ Annulation | ⑦ Minuterie |
| ④ Flèche de navigation | ⑧ Éclairage de cavité |

Utilisation des commandes tactiles

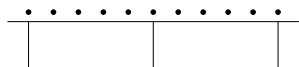
Votre four fonctionne à l'aide d'un clavier tactile et d'un afficheur. Pour utiliser le clavier afin de naviguer entre les fonctions et réglages, touchez-le avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.





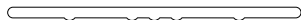
Grille métallique

Pour retirer la grille, tirez-la vers vous, puis soulevez-la. Pour insérer la grille, glissez-la à un angle de 45° jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Ensuite, abaissez la grille et poussez-la entièrement vers l'extrémité du support de grillage.



Support métallique de plateau tournant

Glissez le support de grillage dans le four à un angle de 45° en vous assurant qu'il se verrouille en place. Abaissez délicatement le support et poussez-le dans les encoches de la cavité du four.



Plateau tournant en verre

Positionnez le plateau tournant en verre dans la cavité du four en vous assurant que les trois encoches soient solidement en place.

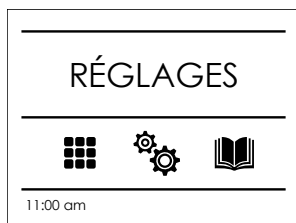
PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation de votre four, un message vous demande de :

- régler l'heure
- régler le format d'horloge (12 heures ou 24 heures)
- régler les unités de température et de poids
- régler le volume des indications sonores
- régler la langue d'affichage

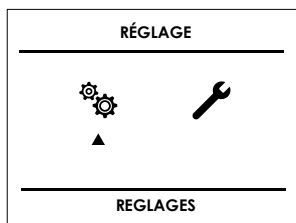
Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans le menu des réglages.

①



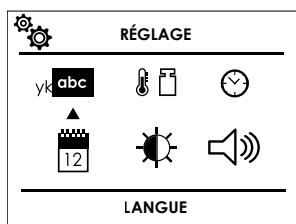
Localisez le menu **RÉGLAGES** en utilisant les touches de flèches. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

②



Appuyez sur ✓ pour accéder au sous-menu.

③



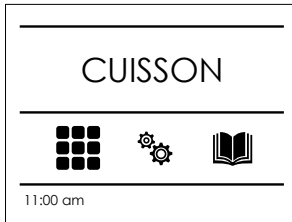
Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.


PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

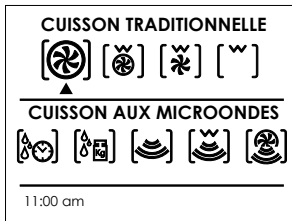
Il est important de conditionner le four avant de l'utiliser pour la cuisson. Le conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée avant de commencer.

①



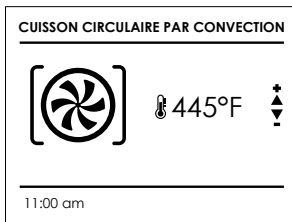
Accédez au menu **CUISSON** en localisant  et en appuyant sur ✓ pour sélectionner l'option.

②



Appuyez sur ✓ pour sélectionner **CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION**.

③



Réglez la température à 445 °F (230 °C) pendant 30 minutes.

Après le conditionnement

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

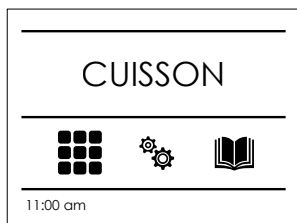
Conditionnement des accessoires


Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude, du détergent liquide à vaisselle et un chiffon doux.

PREMIÈRE UTILISATION

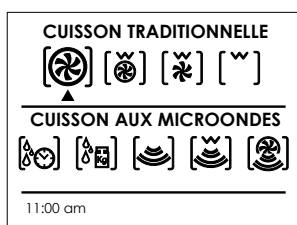
Sélection et utilisation d'une fonction

1



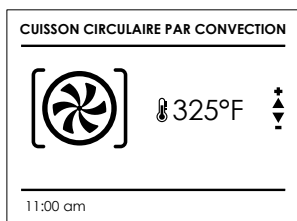
Accédez au menu de fonction en localisant  et en appuyant sur ✓ pour sélectionner l'option.

2



Naviguez jusqu'au mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur ✓ pour le sélectionner.

3

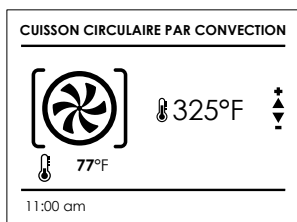


Utilisez ▲ ▼ pour régler la température avant d'appuyer sur ✓ pour commencer la cuisson.

Si aucune température n'est sélectionnée après 10 secondes, la température par défaut est utilisée.

Pour mettre en pause la cuisson, appuyez sur ✓ à n'importe quel moment. Appuyez sur ✓ pour reprendre la cuisson.

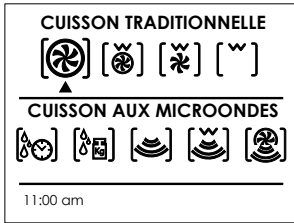
4




Lors du préchauffage, la température actuelle est indiquée dans l'afficheur à côté de l'icône de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, une tonalité est émise et la valeur de température disparaît de l'afficheur.

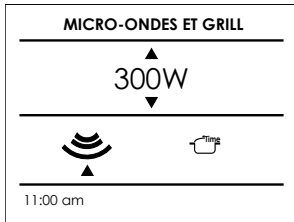
PREMIÈRE UTILISATION

Modification ou annulation de la cuisson




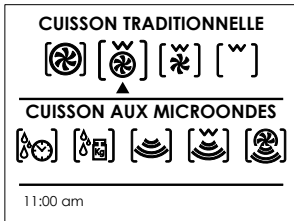
Changement de température

Appuyez sur ✓, puis sur ✕. Sélectionnez  et changez la température en appuyant sur ▲▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



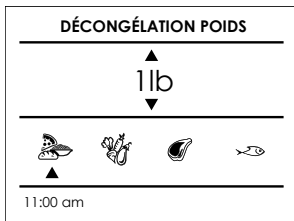
Changement de puissance

Appuyez sur ✓, puis sur ✕. Sélectionnez  et changez la puissance en appuyant sur ▲▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



Changement de fonction

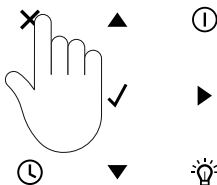
Appuyez sur ✓, puis sur ✕. Utilisez ◀ ▶ pour naviguer jusqu'à une nouvelle fonction, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



Changement de poids*

Appuyez sur ✓, puis changez le poids en utilisant ▲▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

*Uniquement disponible lors de l'utilisation de DÉCONGELER PAR POIDS.



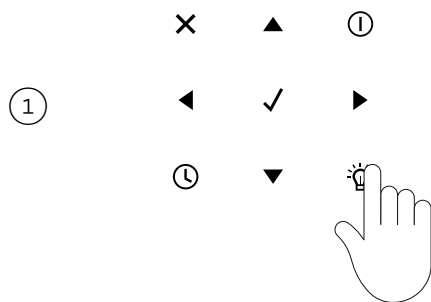
Annulation de la cuisson


Pour annuler la cuisson, appuyez sur ✓, puis sur ✕ à n'importe quel moment.

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque la porte est ouverte ou qu'un mode de cuisson démarre. Pendant la cuisson, les lampes sont automatiquement atténuées après 3 minutes.

Allumer ou éteindre la lampe du four



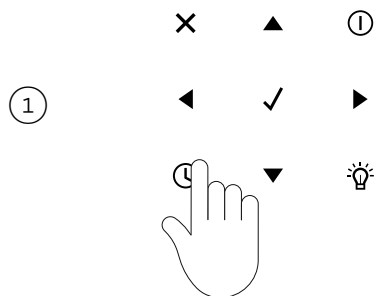
Appuyez sur  à n'importe quel moment ou ouvrez la porte.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

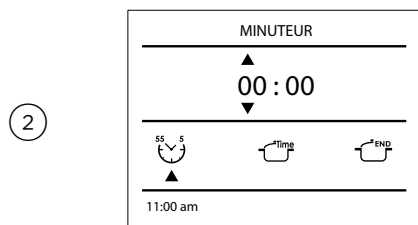
La minuterie n'allume ou n'éteint pas l'appareil. Si vous souhaitez éteindre automatiquement le four, reportez-vous à la section 'Cuisson automatique'.

La minuterie peut être réglée pour une durée maximale de 12 heures 59 minutes, affichée dans la barre d'état au format HR:MIN, puis au format MIN:SEC pour la dernière minute.

Une fois la durée écoulée, 00:00 s'affiche dans la barre d'état et une tonalité est émise.

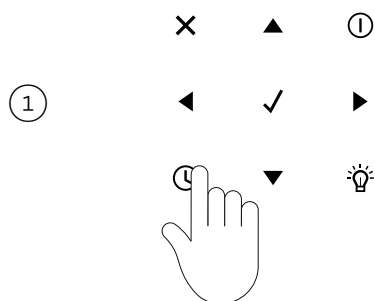


Appuyez sur 🕒 et réglez la durée souhaitée en utilisant ▲▼.
Pour alterner entre les heures et minutes, utilisez ◀ ▶.



Pour confirmer, appuyez sur ✓.





Modification ou annulation de la minuterie








Appuyez de manière prolongée sur 🕒.

GUIDE DE CUISSON

Toutes les fonctions du four sont réglées par défaut à la température recommandée, que vous pouvez modifier à tout moment.

FONCTION DE CONVECTION	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT		PLAGE DE TEMPÉRATURE	
	°F	°C	°F	°C
 CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION	330	165	120 - 445	50 - 230
 RING & GRILL	410	210	120 - 445	50 - 230
 GRILLADES SOUS GRILL (BROIL) PAR CONVECTION	330	165	120 - 445	50 - 230
 GRILL	445	230	120 - 445	50 - 230

FONCTION DE MICRO-ONDES	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT			PLAGE DE TEMPÉRATURE		
	WATTS	°C	°F	WATTS	°C	°F
 CUISSON MICRO-ONDES	900			150-900		
 MICRO-ONDES ET GRILL	300	200	400	150-450		
 MICRO-ONDES ET CONVECTION	300	100	210	150-450	50-200	120-450
 DÉCONGÉLATION TEMPS	150					
 DÉCONGÉLATION POIDS	150					

GUIDE DE CUISSON

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES	GRILLER CONVECTION, CUISSON LENTE	ÉLEVÉE COMBINÉE/ RÔTIR FAIBLE COMBINÉE/CUIRE
Papier d'aluminium	Oui Maintenez à une distance d'au moins 1 po (25 mm) des parois du four.	Non	Non
Contenants en aluminium	Oui. S'ils sont remplis d'aliments aux $\frac{3}{4}$. Maintenez à une distance de 1 po (25 mm) des parois et ne recouvrez pas de papier d'aluminium.	Oui. Griller - sans couvrir	Oui. S'ils sont remplis d'aliments aux $\frac{3}{4}$. Maintenez à une distance de 1 po (25 mm) des parois et ne recouvrez pas de papier d'aluminium.
Plat brunisseur	Oui N'excédez pas la durée de préchauffage recommandée. Suivez les instructions du fabricant.	Non	Non
Vitrocéramique (Pyroceram®)	Oui	Oui	Oui
Verre, résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre, non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Couvercles, en verre	Oui	Oui Griller sans couvrir	Oui
Couvercles, en métal	Non	Oui Griller sans couvrir	Non
Plats de cuisson en métal	Non	Oui	Oui N'utilisez pas de couvercles métalliques.

GUIDE DE CUISSON

USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES	GRILLER CONVECTION, CUISSON LENTE	ÉLEVÉE COMBINÉE/ RÔTIR FAIBLE COMBINÉE/CUIRE
Métaux, divers : plats avec rebords, vis, bandes, poignées métalliques. Attaches métalliques	Non	Non	Non
Sacs de cuisson au four	Oui Convient aux grosses pièces de viande ou aux aliments à attendrir. N'utilisez pas d'attaches métalliques.	Oui Griller sans couvrir	Oui N'utilisez pas d'attaches métalliques.
Assiettes en carton	Oui Pour réchauffer.	Non	Non
Essuie-tout	Oui Pour couvrir pendant le réchauffage et la cuisson. N'utilisez pas de produits recyclés pouvant contenir des fibres métalliques.	Non	Non
Papier, allant au four	Oui	Oui Pour les températures jusqu'à 400 °F (205 °C). Ne pas utiliser pour le grillage.	Oui Pour les températures jusqu'à 400 °F (205 °C).
Contenants en plastique allant au micro-ondes	Oui Pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques allant au micro-ondes ne sont pas appropriés pour la cuisson d'aliments à teneur élevée en sucre et matières grasses. Suivez les instructions du fabricant.	Non	NON

GUIDE DE CUISSON

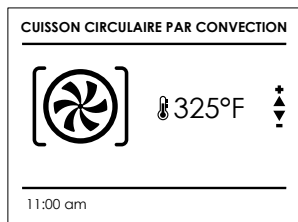
USTENSILES ET COUVERCLES	MICRO-ONDES	GRILLER CONVECTION, CUISSON LENTE	ÉLEVÉE COMBINÉE/ RÔTIR FAIBLE COMBINÉE/CUIRE
Plastique, Thermoset®	Oui	Oui Résistant à la chaleur jusqu'à 425 °F (218 °C). Ne pas utiliser pour le grillage.	Oui
Pellicule de plastique	Oui Utilisez des marques spécialement conçues pour l'utilisation au micro-ondes. Ne laissez PAS la pellicule de plastique en contact avec les aliments. Percez pour laisser s'échapper la vapeur.	Non	NON
Grès, céramique et porcelaine	Oui Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation au micro-ondes.	Oui	Oui Doit convenir à la cuisson au micro-ondes et au four
Mousse de polystyrène	Oui Pour réchauffer.	Non	Non
Papier ciré	Oui Convient pour le recouvrement pendant la cuisson et le réchauffage.	Non	Non
Osier, bois, paille	Oui Convient pour les utilisations très courtes. Ne pas utiliser avec des aliments à teneur élevée en sucre ou matières grasses. Risque de calcination.	Non	Non




CUISSON AUTOMATIQUE

Pour utiliser les modes de cuisson automatique, assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure. Reportez-vous à 'Première utilisation' pour savoir comment régler l'heure. Utilisez la fonction de cuisson automatique pour régler le four de façon à l'éteindre automatiquement après une durée

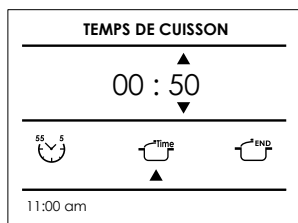
Réglage de la cuisson automatique




1



Sélectionnez le mode de cuisson et la température que vous souhaitez utiliser et appuyez sur , puis sélectionnez  en appuyant sur .

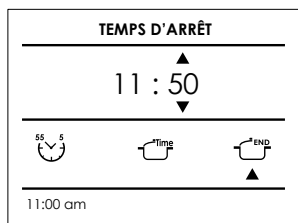
2







Réglez le temps de cuisson souhaité en utilisant  . Appuyez sur  pour confirmer.

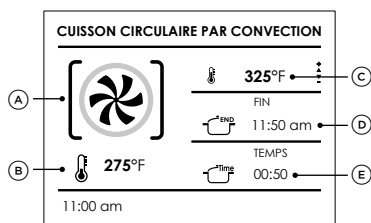
La durée de cuisson maximale est 12 heures.

3



Sélectionnez  et réglez l'heure d'arrêt souhaitée en utilisant  . Appuyez sur  pour confirmer.

4



Pendant la cuisson, les éléments suivants s'affichent :

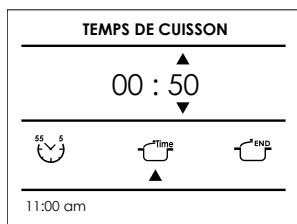
- (A) fonction (C) température cible
- (B) température actuelle (D) heure d'arrêt
- (E) durée écoulée

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

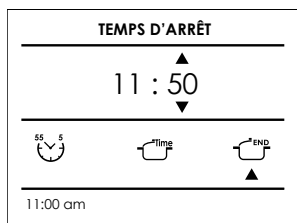
CUISSON AUTOMATIQUE

Modification ou annulation de la cuisson automatique



Changement de temps de cuisson

Appuyez sur ⌚ et changez le temps de cuisson souhaité en utilisant ◀ ▶. Appuyez sur ✓ pour confirmer.



Changement d'heure d'arrêt

Appuyez sur ⌚, puis sélectionnez END et changez le temps de cuisson souhaité en utilisant ◀ ▶. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

CUISSON MICRO-ONDES

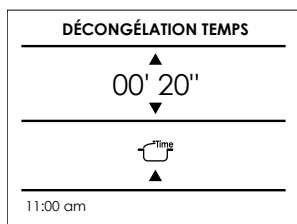
Réglage de la décongélation par temps

1



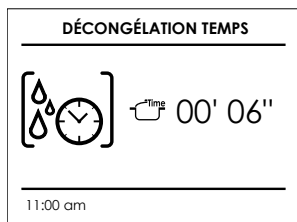
En utilisant ◀ ▶, sélectionnez . Appuyez sur ✓ pour confirmer.

2



Réglez le temps de décongélation en utilisant ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

3



Pendant la décongélation, un compte à rebours apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez changer la durée restante à tout moment en appuyant sur ▲ ▼.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Un message apparaît sur l'afficheur.

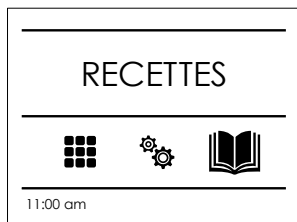
RECETTES



La fonction de recette est conçue pour vous aider à obtenir des conditions optimales pour la cuisson d'un type d'aliment spécifique. Pendant l'utilisation, la fonction, la température et la durée sont réglées automatiquement et tout détail supplémentaire s'affiche à l'écran.

Vous pouvez ajouter les recettes à une liste de recettes personnelles pour un accès rapide; reportez-vous à 'Enregistrement d'une recette' pour plus de détails.

Utilisation des recettes




1



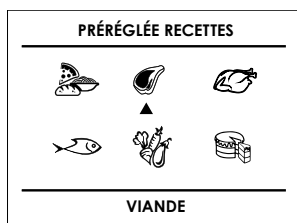
Appuyez sur , puis appuyez sur .






2



Appuyez sur   pour choisir **PRÉRÉGLÉE** ou **PERSONNELLE**. Appuyez sur  pour confirmer.

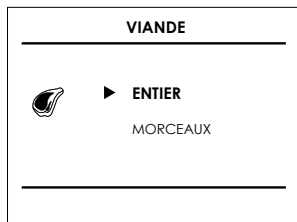
3



Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur   et  . Appuyez sur  pour confirmer.

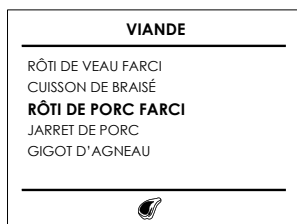
RECETTES

4



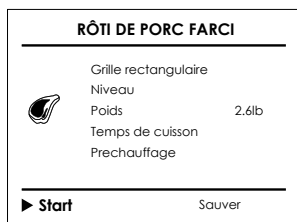
Appuyez sur ▲ ▼ pour affiner la sélection de l'aliment. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

5



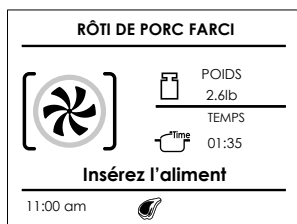
Sélectionnez une recette en appuyant sur ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

6



Appuyez sur ✓ pour démarrer la cuisson.

7



Suivez les instructions à l'écran.

Une fois la recette terminée

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

RECETTES

Enregistrement d'une recette

Les recettes fréquemment utilisées peuvent être modifiées et enregistrées pour un accès rapide. Vous les trouverez dans la catégorie de recettes **PERSONNELLE**.

1

RÔTI DE PORC FARCI

Grille rectangulaire
Niveau
Poids 2.6lb
Temps de cuisson
Prechauffage NO

Start Sauver


Utilisez ▲ pour naviguer jusqu'à l'option de poids ou temps de cuisson. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

2

VIANDE

Poids

2.8lb



Réglez le poids et le temps de cuisson souhaités, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

3

RÔTI DE PORC FARCI

Grille rectangulaire
Niveau 2
Poids 2.8lb
Temps de cuisson 01:35
Prechauffage NO

Start ► **Sauver**

Utilisez ▲ pour naviguer jusqu'à **SAUVER**. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Suppression d'une recette personnalisée

1

RÔTI DE PORC FARCI

Souhaitez-vous supprimer la recette?

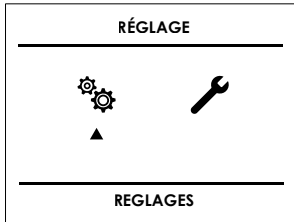
NON ► OUI


Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur ◀. Appuyez sur ► pour sélectionner **YES (OUI)** et appuyez sur ✓ pour confirmer.

JOURNAUX D'ÉVÉNEMENTS

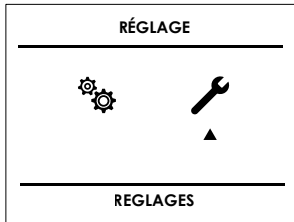
Le menu de système vous permet d'accéder aux journaux d'événements. Cette section affiche les erreurs enregistrées, les défaillances et toutes les informations de tension électrique. Ces codes peuvent être communiqués au service à la clientèle en cas de défaillance du produit.


①



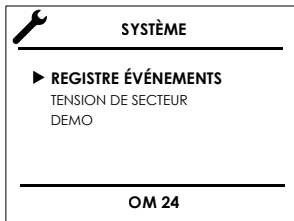
Sélectionnez  et appuyez sur ✓ pour confirmer.

②



Sélectionnez  et appuyez sur ✓ pour confirmer.

③



Appuyez sur ▲ ▼ pour choisir parmi les options disponibles. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

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.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / SOLUTION
Les aliments brunissent de façon inégale.	Four non préchauffé.
	Papier d'aluminium sur la grille ou dans le bas du four.
	Plat de cuisson trop grand pour la recette.
	Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four.
Les aliments sont trop dorés dans le bas.	Four non préchauffé.
	Utilisation de plats en verre ou métal terni ou foncé.
	Position de grille incorrecte.
	Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four.
Les aliments sont secs ou ont rétréci excessivement. Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement.	Température du four trop basse.
	Four non préchauffé.
	Porte du four fréquemment ouverte pendant la cuisson.
	Aliments enveloppés hermétiquement avec du papier d'aluminium.
Les fonds de tartes ne sont pas croustillants ou la croûte est détrempée.	Plat de cuisson trop petit.
	Durée de cuisson insuffisante.
	Utilisation de plats en acier brillant.
	Position de grille incorrecte.
Gâteaux pâles, plats et possiblement non cuits à l'intérieur.	Température du four trop basse.
	Durée de cuisson insuffisante.
	Gâteau testé trop tôt.
	Ouverture de la porte trop fréquente pendant la cuisson.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsque vous éteignez le four.	Plat de cuisson possiblement trop grand.
	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
Humidité excessive.	L'utilisation du mode de convection éliminera toute l'humidité dans le four.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / SOLUTION
Gâteaux élevés au centre, avec une fente sur le dessus.	Température de cuisson trop élevée. Durée de cuisson trop longue. Plats de cuisson se touchant ou en contact avec les parois du four. Position de grille incorrecte. Plat de cuisson possiblement trop petit. Pâte mélangée trop longtemps
Rebords de croûtes de tartes trop dorés.	Température du four trop élevée. Rebords trop minces.
Un autre code d'erreur F__ s'affiche.	Interrompez l'alimentation et remettez l'appareil en marche après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le numéro du code (reportez-vous à 'Journaux d'événements') et communiquez avec le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
L'afficheur du four ne s'allume pas.	Éteignez l'appareil en interrompant l'alimentation électrique, puis remettez-le en marche. Si cela ne permet pas de résoudre le problème, appelez le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifiez le boîtier de disjoncteurs ou de fusibles de votre maison. Vérifiez que l'alimentation est acheminée au four. Assurez-vous d'avoir sélectionné la température du four.
Le four ne chauffe pas uniformément.	Reportez-vous à ' CUISSON MICRO-ONDES ' pour connaître la position de grille recommandée. Réduisez toujours la température de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode True Convection (Convection Pure).
La lampe du four ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez que l'alimentation est acheminée au four. Reportez-vous à la section 'Première utilisation' de ce guide d'utilisation.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement.	Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate.
Désactivation du mode de démonstration.	Pour désactiver la fonction, appuyez sur les flèches ◀ ▶ pour accéder à la page d'affichage DEMO, puis sélectionnez Off (Désactiver). Confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.

GARANTIE ET SERVICE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

- Votre produit est installé correctement.
- Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date de l'installation

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. Tous droits réservés.

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

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

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

592244A 08.20