

FISHER & PAYKEL

MICRO-ONDES TIROIR

PROFESSIONNEL OMD24SPX1
MINIMALISTE/CONTEMPORAIN OMD24SDB1

GUIDE D'UTILISATION
US CA
431252C / TINSEB620MRR0
08.23

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| Consignes de sécurité et mises en garde | 5 |
| Avant de commencer | 9 |
| Panneau de commande | 10 |
| Première utilisation | 11 |
| Réglage de l'horloge | 12 |
| Cuisson manuelle | 13 |
| Utilisation des fonctions du capteur | 15 |
| Décongélation | 19 |
| Fonctions supplémentaires | 22 |
| Réglages | 24 |
| Verrouillage des touches | 25 |
| Cuisson en plusieurs étapes | 26 |
| Entretien et nettoyage | 27 |
| Dépannage | 28 |
| Garantie et service | 29 |

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.
- Cet appareil doit être mis à la terre en conformité avec les codes locaux.
- Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.

⚠ 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.

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. Il est important de ne pas modifier ou rendre inopérants les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- 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. Il est particulièrement important que le tiroir ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à ces pièces : (1) tiroir (courbure), (2) charnières et verrous (bris ou desserrage), (3) joints de tiroir et surfaces d'étanchéité
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie par micro-ondes excessive :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et observez les MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES EXCESSIVE à la page suivante.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution en offrant au courant électrique un fil d'évacuation. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche avec mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

MISE EN GARDE!

L'utilisation inadéquate de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

- Consultez un électricien ou un technicien de service qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil est correctement mis à la terre.
- N'utilisez aucune rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, demandez à un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.
- Installez ou placez cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme les œufs entiers et les récipients scellés – par exemple, les pots en verre fermés – peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four. Une telle utilisation de ce four pourrait entraîner des blessures.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, il est important de bien surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé.
- L'entretien de cet appareil doit uniquement être effectué par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Ne recouvrez ou n'obstruez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits semblables.
- N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon à bonne distance des surfaces chauffées.
- Ne montez ou ne vous assoyez pas sur l'appareil.
- Au moment de fermer l'appareil, veillez à ce qu'aucun doigt ou autre objet ou matériau ne se trouve à proximité de l'ouverture de l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments et les contenants soient plus courts que le tiroir avant de le fermer. Vous pouvez vous référer à la hauteur des parois du tiroir.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage des surfaces qui sont en contact lors de la fermeture de le tiroir, utilisez uniquement des détergents ou savons doux non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - 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 pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches torsadées des sacs en papier ou plastique avant de les placer dans le four.
 - Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laissez le tiroir fermé, éteignez le four et déconnectez le cordon d'alimentation ou interrompez l'alimentation en retirant le fusible ou en 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 SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
 - Ne faites fonctionner aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
 - N'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité de toute partie d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
 - Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- Ne rangez aucun objet directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

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.

MISE EN GARDE!

PORTEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE : La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électroniques, y compris les micro-ondes. Toutefois, les personnes possédant un stimulateur cardiaque peuvent consulter leur médecin en cas d'inquiétudes.

Installation

- Ce four doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.
- 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.
- Assurez-vous que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.

Entretien

- 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 ou une personne qualifiée.
- 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.

Consignes de sécurité générales

- Assurez-vous que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil.
- Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer, sécher ou cuire les aliments et il n'est pas destiné à une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- Ce four n'est pas approuvé ou testé pour un usage marin.
- **LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.**
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vous devez vérifier les ustensiles pour vous assurer qu'ils soient adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou papier, vérifiez fréquemment le four, car il existe un risque d'inflammation.
- Si vous constatez la présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez le tiroir fermé pour étouffer toute flamme.
- Comme le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, faites preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.
- Avant la consommation, les contenus des biberons et des pots d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et leur température doit être vérifiée pour éviter les brûlures.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher aux éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Pour éviter toute surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière une porte décorative.
- Si le tiroir ou les joints de tiroir sont endommagés, n'utilisez pas le four avant qu'il soit réparé par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Il est dangereux qu'une personne autre qu'un technicien formé effectue une quelconque opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait de tout couvercle procurant une protection contre l'exposition à l'énergie par micro-ondes.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés, car ils pourraient exploser.
- Permettez uniquement aux enfants d'utiliser le four sans supervision si des instructions adéquates leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four d'une manière sécuritaire, en comprenant bien les dangers liés à une utilisation inappropriée.
- Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance.
- Pour réduire les risques de choc électrique, assurez-vous d'éteindre l'appareil avant de remplacer la lampe.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus d'aliments doivent être enlevés.
- Ne pas maintenir le four propre pourrait entraîner une détérioration des surfaces risquant de réduire la durée de vie de l'appareil et de provoquer des conditions dangereuses.
- N'utilisez pas de tampons rugueux et abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four, car ils pourraient égratigner la surface et causer l'éclatement du verre.
- Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant en place. Le plateau tournant doit pouvoir tourner sans heurter d'obstacles.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les zones intérieures du four et ne les touchez pas; laissez-leur suffisamment de temps pour refroidir.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Formation d'arc

- La formation d'arc est le terme utilisé pour désigner l'apparition d'étincelles dans les fours à micro-ondes.
- La formation d'arc est causée par : Le contact du métal ou papier d'aluminium avec les parois du four, l'utilisation de plats de cuisson en métal ou de la grille métallique pendant la cuisson rapide ou la cuisson micro-ondes, la présence de métal dans les articles placés dans le four, comme les attaches torsadées, les broches à volaille ou les plats aux bords dorés, ou encore l'utilisation dans le four d'un essuie-tout recyclé comportant de petites fibres métalliques.
- La formation d'arc peut se produire pendant la cuisson rapide et la cuisson micro-ondes. Si vous remarquez une formation d'arc, appuyez sur CANCEL/OFF (ANNULER/ARRÊT) et corrigez le problème.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- 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.

Vaisselle

Utilisez uniquement des assiettes et de la vaisselle allant au micro-ondes.

Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans aliment dans celui-ci, sauf pour tester de la vaisselle. Ne chauffez jamais des aliments couverts de papier d'aluminium.

PANNEAU DE COMMANDE



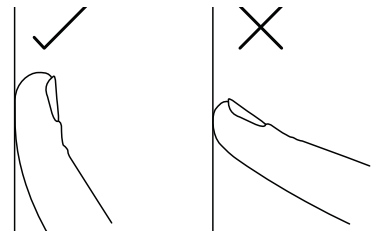
*Modèle contemporain/minimal illustré.

Caractéristiques

- ① Panneau de commande
- ② Fonctions du capteur
- ③ Power Level (Niveau de puissance)
- ④ START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC)
- ⑤ Timer Settings (Réglages de minuterie)
- ⑥ Defrost (Décongeler)
- ⑦ Extra Functions (Fonctions supplémentaires)
- ⑧ OPEN/CLOSE (OUVRIR/FERMER)
- ⑨ STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER)
- ⑩ Afficheur
- ⑪ Pavé numérique
- ⑫ Afficheur

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.



STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER)

Le micro-ondes affiche un message de bienvenue lors de sa première mise en marche. Appuyez sur **STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER)** pour effacer ce message.

Vous pouvez également appuyer sur **STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER)** pour :

- Effacer les réglages si vous faites une erreur.
- Annuler la minuterie.
- Arrêter temporairement le micro-ondes tiroir pendant la cuisson programmée.
- Effacer l'affichage pour que l'horloge s'affiche de nouveau.
- Annuler un programme pendant la cuisson. Appuyez deux fois pour une cuisson programmée. Après avoir appuyé deux fois, vous devez ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

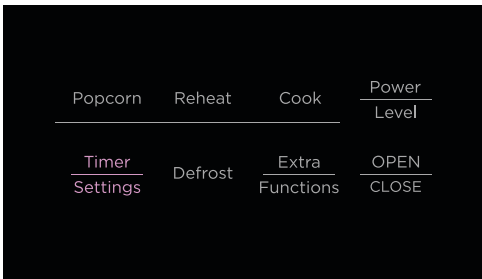
OPEN/CLOSE (OUVRIR/FERMER)

Appuyez sur **OPEN/CLOSE (OUVRIR/FERMER)** pour ouvrir ou fermer le micro-ondes tiroir. Vous pouvez également fermer le micro-ondes tiroir en poussant doucement sur celui-ci.

Ne tirez pas sur le tiroir pour l'ouvrir, sauf en cas d'urgence, par exemple en cas de panne de courant. Si nécessaire, poussez ou tirez lentement.

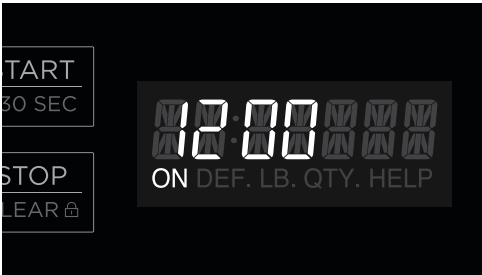
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1



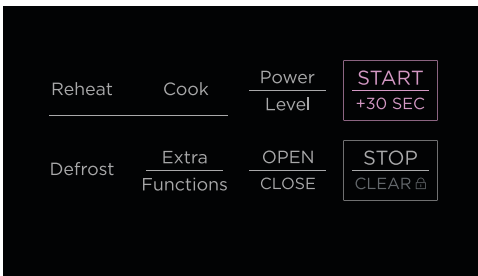
Appuyez deux fois sur **TIMER SETTINGS** (RÉGLAGES DE MINUTERIE) pour ouvrir les réglages de l'horloge.

2



Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure au format 12 heures.

3



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour confirmer.

4



ERROR (ERREUR) s'affichera si le format est incorrect.

Appuyez sur **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pour réinitialiser le réglage et entrer l'heure de nouveau.

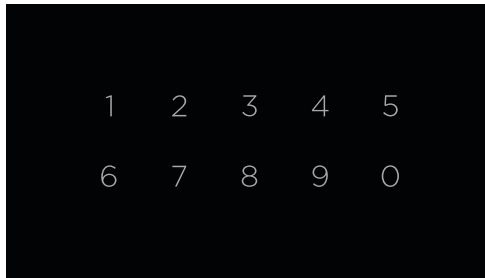
CUISSON MANUELLE

①



Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour ouvrir le tiroir avant de placer soigneusement votre aliment à l'intérieur. Appuyez de nouveau pour fermer le tiroir.

②



Entrez votre temps de cuisson en minutes à l'aide du pavé numérique.

③

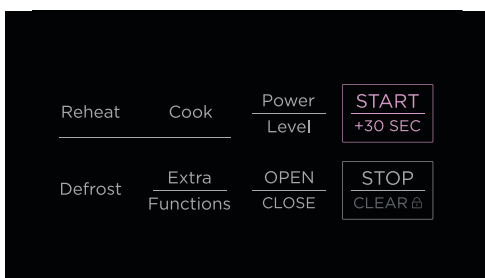


Appuyez sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE) pour faire défiler les options de niveau de puissance.

OPTIONS DE NIVEAU DE PUISSANCE

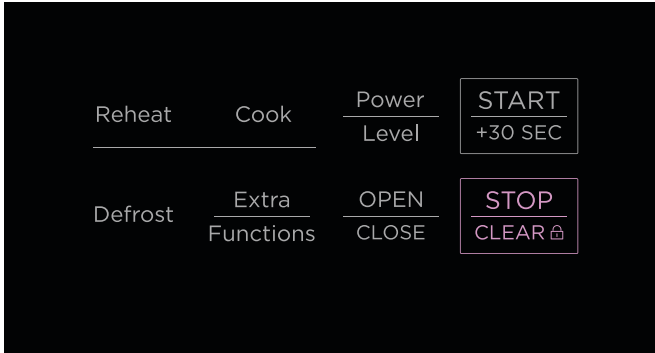
| | | | | | |
|----------------|-------|-------------|-----------------|------|----------------------------|
| Appuyez 1 fois | 100 % | Élevé | Appuyez 7 fois | 40 % | |
| Appuyez 2 fois | 90 % | | Appuyez 8 fois | 30 % | Moyen faible/décongélation |
| Appuyez 3 fois | 80 % | Moyen élevé | Appuyez 9 fois | 20 % | |
| Appuyez 4 fois | 70 % | | Appuyez 10 fois | 10 % | Faible |
| Appuyez 5 fois | 60 % | | Appuyez 11 fois | 0 % | |
| Appuyez 6 fois | 50 % | Moyen | | | |

④



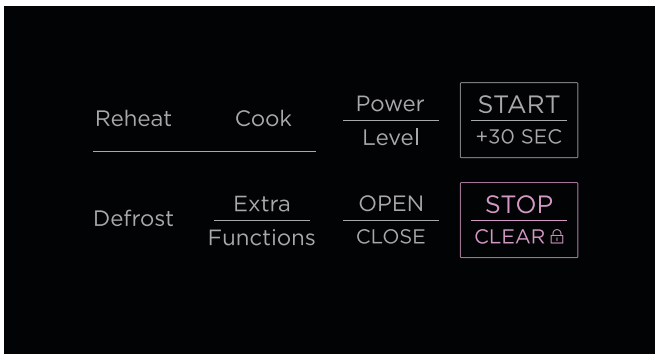
Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer la cuisson. Appuyez de nouveau pour prolonger le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

Mise en pause d'une cuisson manuelle



Appuyez une fois sur **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pour mettre en pause la cuisson. Le tiroir peut être ouvert et fermé pendant qu'il est en pause.

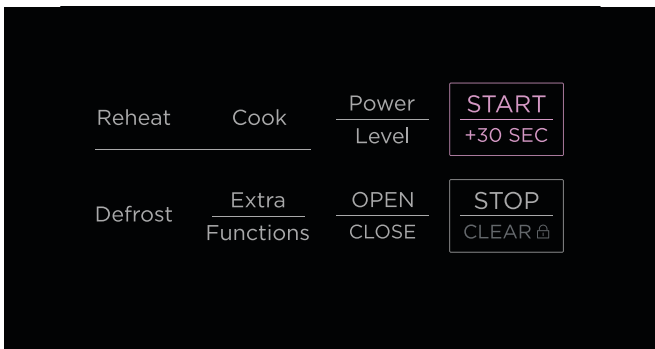
Annulation d'une cuisson manuelle



Appuyez deux fois sur **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pour annuler la cuisson.

Cuisson rapide

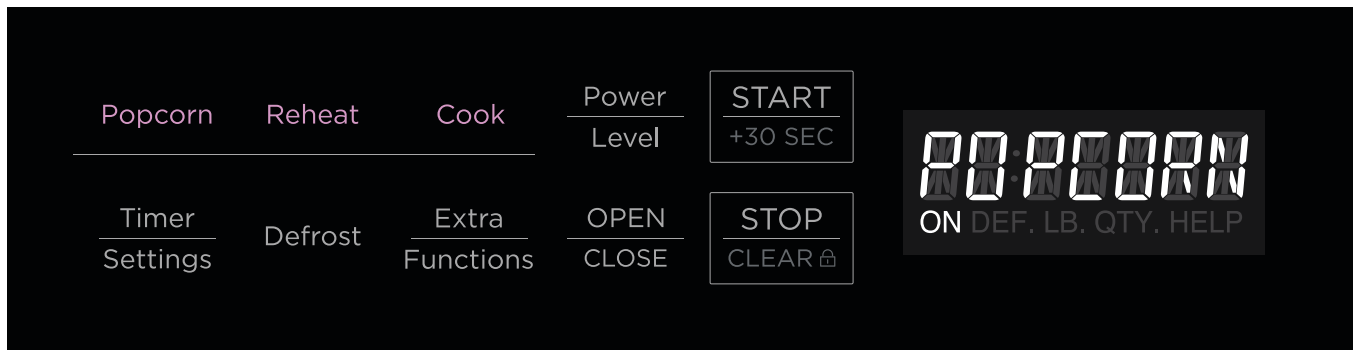
La cuisson rapide vous permet de cuire par incréments de 30 secondes à pleine puissance. Vous ne pouvez pas l'utiliser avec les réglages du capteur, **REHEAT** (RÉCHAUFFER) ou **DEFROST** (DÉCONGELER).



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) selon les besoins pour démarrer la cuisson.

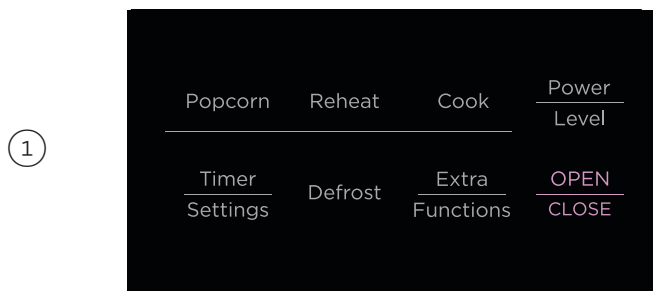
UTILISATION DES FONCTIONS DU CAPTEUR

Les fonctions du capteur permettent de régler automatiquement la puissance et le temps de cuisson en fonction du type d'aliment et du niveau d'humidité. Il existe trois fonctions du capteur : **POPCORN** (POP-CORN), **REHEAT** (RÉCHAUFFER) et **COOK** (CUIRE). Éliminez tout excès d'humidité du tiroir ou du plat de cuisson avant d'utiliser les fonctions du capteur.



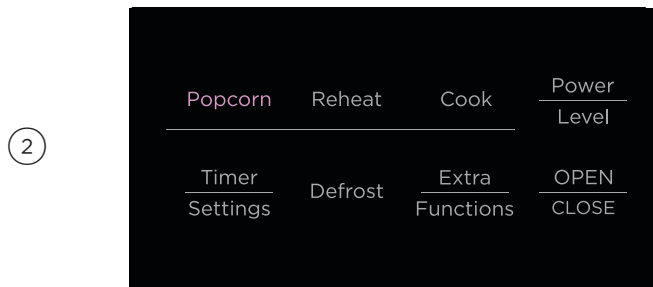
Popcorn (Pop-corn)

Suivez les instructions sur le paquet de pop-corn pour micro-ondes et ne faites cuire qu'un seul paquet à la fois. Une fois la cuisson terminée, ouvrez doucement le paquet pour permettre à la vapeur de s'échapper.

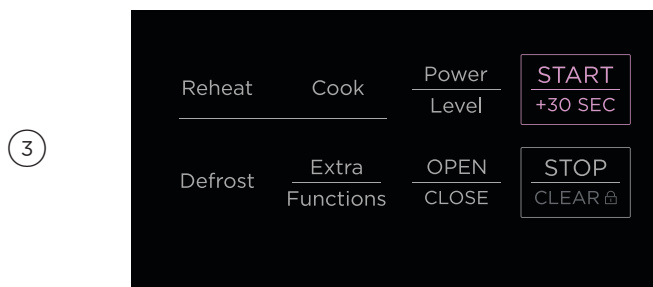


Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour ouvrir le tiroir avant de placer soigneusement l'aliment à l'intérieur. Appuyez de nouveau pour fermer le tiroir.

Ne faites cuire qu'un seul paquet de pop-corn à la fois.



Appuyez une fois sur **POPCORN** (POP-CORN) pour choisir une portion régulière de 2,85 à 3,5 oz (80 à 100 g) ou deux fois pour choisir une mini portion de collation de 1,2 à 1,75 oz (35 à 50 g).



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire après la cuisson avec capteur, ajoutez un temps de cuisson manuelle.

Reheat (Réchauffer)

Utilisez un plat de cuisson allant au micro-ondes et recouvrez-le d'un couvercle, de pellicule de plastique ou de papier ciré. Laissez toujours un petit évent pour que la vapeur/l'humidité s'échappe des aliments pendant le réchauffage.

①



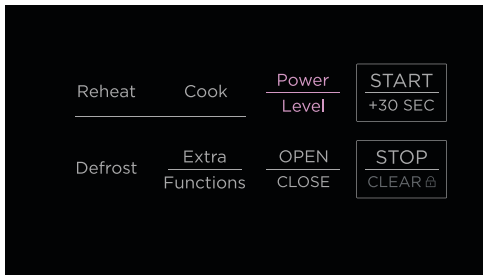
Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour ouvrir le tiroir avant de placer soigneusement l'aliment à l'intérieur. Appuyez de nouveau pour fermer le tiroir.

②



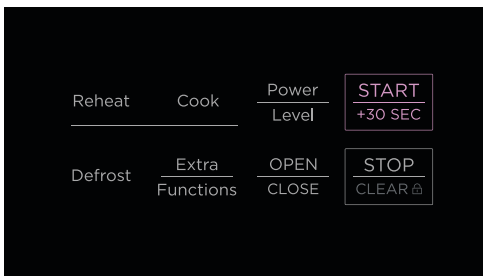
Appuyez sur **REHEAT** (RÉCHAUFFER).

③



Appuyez une fois sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE) pour un temps supplémentaire ou deux fois pour un temps plus court.

④



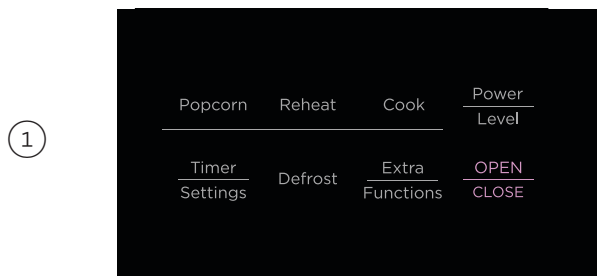
Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer. Si un réchauffage supplémentaire est nécessaire après le réchauffage avec capteur, ajoutez un temps de cuisson manuelle. Une fois les aliments réchauffés, remuez-les et remettez le couvercle en place. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

UTILISATION DES FONCTIONS DU CAPTEUR

| DEFROST | SENSOR COOK | | EXTRA FUNCTIONS | | |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| 1 Ground Meat | 1 Baked Potatoes | 7 Longer Fresh Vegetables | Melt | 1 Butter | 7 Beverage Reheat |
| 2 Steaks/Chops | 2 Sweet Potatoes | 8 Frozen Vegetables | | 2 Chocolate | 8 Hot Water |
| 3 Boneless Poultry | 3 Fish/Seafood | 9 Ground Meat | Soften | 3 Ice Cream | 9 Hot Cereal |
| 4 Bone-in Poultry | 4 Brown Rice | 10 Frozen Entrees | | 4 Cream Cheese | |
| 5 Roast | 5 White Rice | | Warm | 5 Syrup | |
| 6 Casserole or Soup | 6 Quick Fresh Vegetables | | | 6 Dessert Topping | |

TLAB-BZZZMRRO

Cook (Cuire)



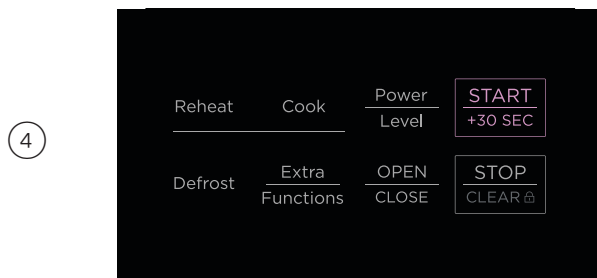
Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour ouvrir le tiroir avant de placer soigneusement l'aliment à l'intérieur, puis appuyez de nouveau pour fermer le tiroir.



Appuyez sur **COOK** (CUIRE).



Reportez-vous à l'étiquette Sensor Cook (Cuisson avec capteur) apposée sur le micro-ondes et sélectionnez le type d'aliment souhaité à l'aide du pavé numérique. Si le type d'aliment n'est pas indiqué sur le tableau de cuisson ou si les quantités ne correspondent pas, utilisez la cuisson manuelle.



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire après la cuisson avec capteur, ajoutez un temps de cuisson manuelle.

Mise en pause ou annulation de la cuisson avec capteur

Lorsque le temps de cuisson est affiché, appuyez une fois sur **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pour mettre en pause la cuisson et deux fois pour l'annuler. Le tiroir peut être ouvert et fermé pendant la mise en pause. Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour reprendre.

Si vous mettez en pause ou annulez la cuisson alors que la fonction ou le nom de l'aliment est affiché, **ERROR** (ERREUR) s'affiche et la fonction est annulée.

UTILISATION DES FONCTIONS DU CAPTEUR

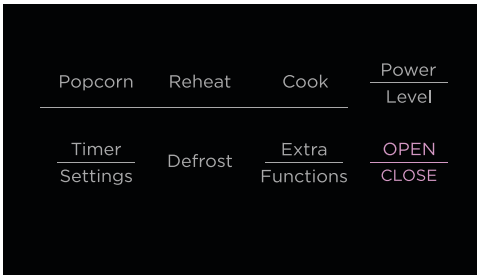
TABLEAU DE CUISSON

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|---|---|---|
| ① Pommes de terre cuites au four | 1 à 6 moy. | Percez chaque pomme de terre au moins 3 fois sur le dessus, le dessous et les côtés. Cela permet à la vapeur de s'échapper. Placez dans le tiroir, sur un essuie-tout. Après la cuisson, recouvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. |
| ② Patates douces | 1 à 6 moy. | |
| ③ Poisson/fruits de mer | 0,25 à 2,0 lb | Disposez-les en anneau autour d'un plat en verre peu profond. (Roulez le filet avec les rebords en dessous.) Recouvrez avec une pellicule de plastique ventilée. Après la cuisson, recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes. |
| ④ Riz brun | 0,5 à 2,0 tasses | Placez dans un plat profond et ajoutez le double de la quantité en eau. Recouvrez avec le couvercle ou une pellicule de plastique. Après la cuisson, remuez, recouvrez et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. |
| ⑤ Riz blanc | 0,5 à 2,0 tasses | |
| ⑥ Légumes frais rapides <ul style="list-style-type: none"> • Brocoli • Choux de Bruxelles • Chou • Chou-fleur (fleurs) • Chou-fleur (entier) • Épinard • Courgettes • Pommes cuites au four | <ul style="list-style-type: none"> 0,25 à 2,0 lb 0,25 à 2,0 lb 0,25 à 2,0 lb 0,25 à 2,0 lb 1 moyen 0,25 à 1,0 lb 0,25 à 2,0 lb 2 à 4 moyennes | Lavez et placez dans une cocotte. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Recouvrez avec un couvercle pour des légumes tendres ou une pellicule de plastique pour des légumes tendres et croustillants. Après la cuisson, remuez, recouvrez et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. |
| ⑦ Légumes frais plus longs <ul style="list-style-type: none"> • Carottes, tranchées • Épi de maïs • Haricots verts • Courge d'hiver, coupée en dés • Courge d'hiver, moitiés | <ul style="list-style-type: none"> 0,25 à 1,5 lb 2 à 4 0,25 à 0,5 lb 0,25 à 1,5 lb 1 à 2 | Placez dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à table d'eau. Recouvrez avec un couvercle pour des légumes tendres ou une pellicule de plastique pour des légumes tendres et croustillants. Après la cuisson, remuez, recouvrez et laissez reposer pendant 2 à 5 minutes. |
| ⑨ Légumes surgelés | 0,25 à 1,25 lb | N'ajoutez pas d'eau. Recouvrez avec le couvercle ou une pellicule de plastique. Après la cuisson, remuez, recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes. |
| ⑩ Viande hachée | 0,25 à 2,0 lb | Placez la viande hachée dans une cocotte et recouvrez-la de papier ciré ou de pellicule de plastique. Pour les galettes de bœuf haché, placez-les sur un plat allant au micro-ondes et recouvrez-les de papier ciré. Retournez ou remuez la viande lorsque le micro-ondes s'arrête, pour défaire les gros morceaux. Recouvrez de nouveau et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) . Après la cuisson, recouvrez et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes. |
| ⑪ Entrée surgelée | 6 à 17 oz | Retirez le couvercle de l'emballage extérieur conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Après la cuisson, recouvrez et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes. |

DÉCONGÉLATION

Décongélation automatique

①



Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour ouvrir le tiroir avant de placer soigneusement l'aliment à l'intérieur.

②



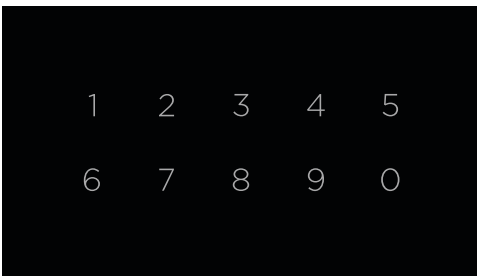
Appuyez sur **DEFROST** (DÉCONGELER).

③



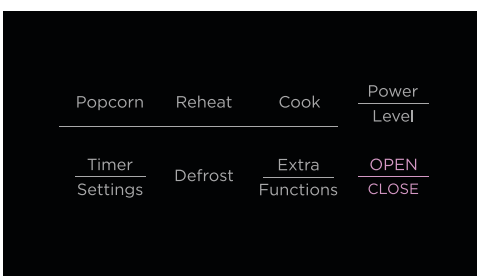
Reportez-vous à l'étiquette Defrost (Décongeler) apposée sur le micro-ondes et sélectionnez le type d'aliment souhaité à l'aide du pavé numérique.

④



Utilisez le pavé numérique pour entrer le poids/volume des aliments en livres/tasses.

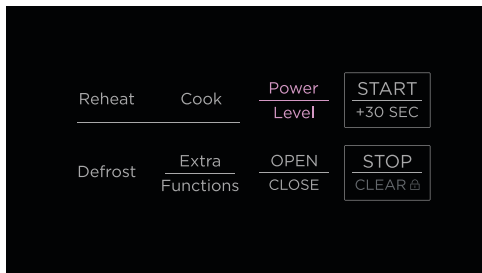
⑤



Appuyez sur **OPEN/CLOSE** (OUVRIR/FERMER) pour fermer le tiroir.

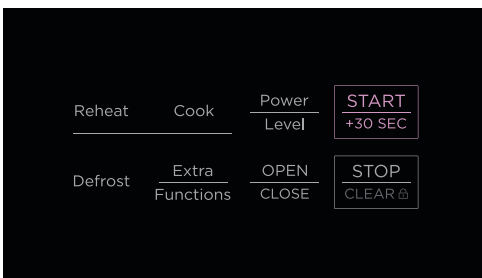
DÉCONGÉLATION

6



Appuyez une fois sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE) pour un temps supplémentaire ou deux fois pour un temps plus court.

7



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer.

Retournez les aliments lorsque la tonalité retentit et laissez-les reposer lorsque le cycle de décongélation est terminé. Reportez-vous au 'Tableau de décongélation' pour les temps de repos.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

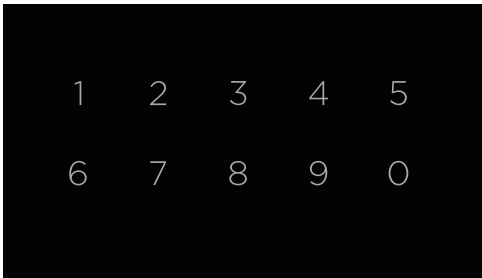
| ALIMENT | QUANTITÉ | À CHAQUE SIGNAL | APRÈS LA CUISSON |
|----------------------|------------------------------|---|---|
| ① Viande hachée | 0,5 à 2,0 lb | Retirez les morceaux décongelés et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC). | Recouvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. |
| ② Steaks/côtelettes | 0,5 à 3,0 lb | Retournez les aliments et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC). | Recouvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. |
| ③ Volaille désossée | 0,5 à 2,0 lb | Retournez les aliments et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC). | Recouvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. |
| ④ Volaille avec os | 0,5 à 3,0 lb | Retournez les aliments et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC). | Recouvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. |
| ⑤ Rôti | 2,0 à 4,0 lb | Retournez les aliments et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC). | Recouvrez et laissez reposer pendant 30 à 50 minutes. |
| ⑥ Casserole Soupe | 2 à 6 tasses 1 à 6 tasses | Séparez et retirez les parties décongelés. | Remuez bien, recouvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. |

DÉCONGÉLATION

Décongélation manuelle

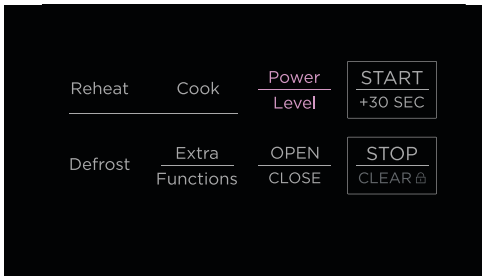
Si le type d'aliment n'est pas indiqué sur le Tableau de décongélation ou si les quantités ne correspondent pas, vous pouvez décongeler manuellement les aliments congelés. En général, le temps de décongélation est de 4 minutes par livre d'aliments congelés.

①



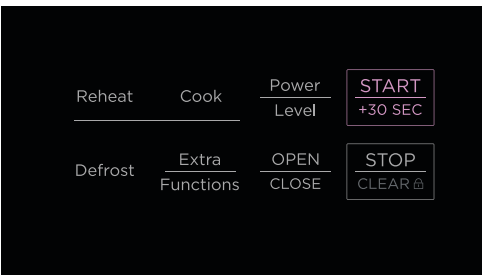
Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de décongélation.

②



Appuyez huit fois sur **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)** pour régler la puissance à 30 %.

③



Appuyez sur **START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC)** pour démarrer.

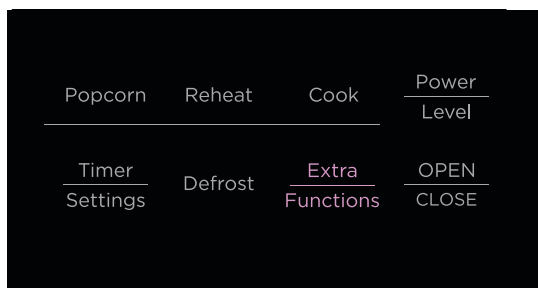
- Arrêtez régulièrement le micro-ondes pour retirer ou séparer les parties décongelées.
- Si les aliments doivent être décongelés davantage, continuez par incréments d'une minute.
- Lorsque vous utilisez des récipients en plastique provenant du congélateur, décongelez-les seulement assez longtemps pour retirer le plastique, puis placez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Les fonctions supplémentaires règlent automatiquement la puissance et le temps de chauffage pour fondre, ramollir ou chauffer les aliments indiqués sur l'étiquette Fonctions supplémentaires. Reportez-vous au 'Tableau pour fondre/ramollir/chauffer' et au 'Tableau pour boisson réchauffée/eau chaude/céréales chaudes' pour connaître la quantité d'aliments.

Utilisez les réglages de cuisson manuelle pour les aliments ou les quantités qui ne sont pas indiqués.

①



Appuyez sur **EXTRA FUNCTIONS** (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES).

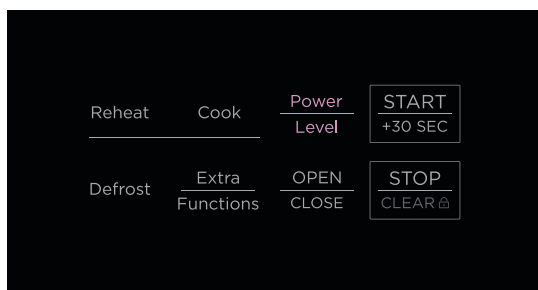
②



Reportez-vous à l'étiquette Extra Functions (Fonctions supplémentaires) apposée sur le micro-ondes et sélectionnez le type d'aliment souhaité à l'aide du pavé numérique.

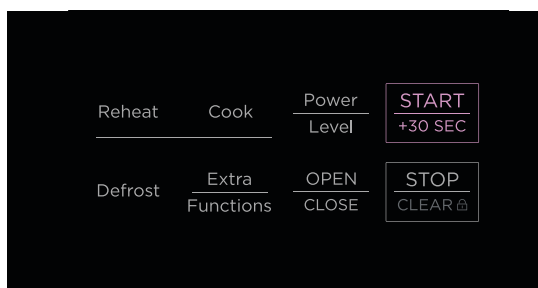
Appuyez de nouveau sur le numéro du type d'aliment et suivez les instructions à l'écran pour sélectionner la quantité d'aliments.

③



Pour régler les réglages de temps programmés, appuyez une fois sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE) pour augmenter le temps ou deux fois pour le diminuer.

④



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

TABLEAU POUR FONDRE/RAMOLLIR/CHAUFFER

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|--------------------------|------------------------------------|--|
| Fondre | | |
| ① Beurre | 2 cuil. à table 8 cuil. à table | Couvrir avec une pellicule de plastique. Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 1 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 1 . |
| ② Chocolat | 1 tasse de copeaux 1 carré | Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 2 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 2 . |
| Ramollir | | |
| ③ Crème glacée | 1 pinte 1,5 qt | Ne pas couvrir Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 3 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 3 . |
| ④ Fromage à la crème | 3 oz 8 oz | Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 4 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 4 . |
| Chauffer | | |
| ⑤ Sirop | 0,25 tasse 0,5 tasse | Ne pas couvrir Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 5 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 5 . |
| ⑥ Garnitures de desserts | 0,25 tasse 0,5 tasse | Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez deux fois sur 6 . Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez trois fois sur 6 . |

TABLEAU POUR BOISSON RÉCHAUFFÉE/EAU CHAUDE/CÉRÉALES CHAUDES

| ALIMENT | QUANTITÉ | PROCÉDURE |
|--|----------------|--|
| ⑦ Boisson réchauffée | 0,5 à 2 tasses | Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez sur 7 pour chaque 0,5 tasse à réchauffer. |
| ⑧ Eau chaude | 1 à 6 tasses | Chauffez l'EAU FROIDE DU ROBINET au-dessous du point d'ébullition. Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez sur 8 pour chaque 1 tasse à chauffer. Remuez vigoureusement avant et après le chauffage pour éviter toute éruption. |
| ⑨ Céréales chaudes (flocons d'avoine, son d'avoine, crème de blé, Farina ou Wheatena) | 1 à 6 portions | Utilisez un grand récipient pour éviter les débordements. Suivez les instructions sur l'emballage pour connaître la quantité d'eau ou de lait appropriée. Appuyez sur EXTRA FUNCTIONS (FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES). Appuyez sur 9 pour chaque portion à cuire. Si le micro-ondes s'arrête, remuez et appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) . Après la cuisson, remuez, recouvrez et laissez reposer pendant 2 minutes. |

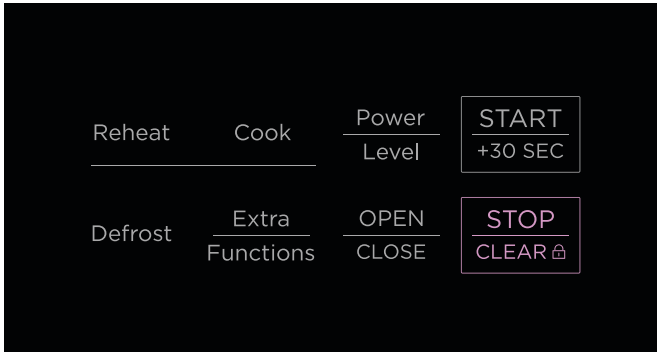
RÉGLAGES

| | |
|--|---|
| CLOCK (HORLOGE) | Réglez l'heure au format 12 heures. Appuyez deux fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE). Reportez-vous à 'Réglage de l'horloge'. |
| TIMER (MINUTERIE) | Cette fonction permet de 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 micro-ondes. Appuyez trois fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE). Reportez-vous à 'Réglage de l'horloge'. |
| SOUND ON/OFF (SON ACTIVÉ/ DÉSACTIVÉ) | Permet d'activer/de désactiver le signal sonore qui retentit à la fin de la cuisson programmée. Appuyez quatre fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE). L'afficheur indiquera SOUND ON (SON ACTIVÉ) ou SOUND OFF (SON DÉSACTIVÉ). Appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) pour confirmer. |
| REMINDER SIGNAL ON/OFF (SIGNAL DE RAPPEL ACTIVÉ/ DÉSACTIVÉ) | Permet d'activer/de désactiver le signal de rappel à la fin de la cuisson programmée. Après la cuisson, un bip de rappel retentit toutes les 10 secondes pendant une minute, puis toutes les trois minutes pendant une heure ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER). Appuyez cinq fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE). L'afficheur indiquera REMIND SOUND OFF (SON DE RAPPEL DÉSACTIVÉ) ou REMIND SOUND ON (SON DE RAPPEL ACTIVÉ). Appuyez sur START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) pour confirmer. |
| AUTO START (DÉMARRAGE AUTOMATIQUE) | Permet de régler le micro-ondes pour qu'il commence la cuisson à une heure précise de la journée. Appuyez six fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE) et suivez les instructions à l'écran. |
| DEMO MODE ON/OFF (MODE DÉMO ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) | Permet d'activer/de désactiver le mode démonstration. Le micro-ondes tiroir ne chauffe pas en mode démonstration et l'afficheur effectue le compte à rebours rapidement. Appuyez sept fois sur TIMER SETTINGS (RÉGLAGES DE MINUTERIE). Maintenez enfoncée la touche START/+30 SEC (DÉMARRER/+30 SEC) pendant 3 secondes pour mettre l'appareil en marche ou appuyez une fois pour l'éteindre. |
| +30 SEC | Appuyez une fois pour cuire pendant 30 secondes à 100 %. Appuyez plusieurs fois pour augmenter le temps de cuisson manuelle par incréments de 30 secondes. Vous pouvez utiliser cette fonction dans les 3 minutes suivant la fin de la cuisson, après avoir fermé le tiroir ou après avoir appuyé sur STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER). Vous ne pouvez pas l'utiliser avec les réglages du capteur, REHEAT (RÉCHAUFFER) ou DEFROST (DÉCONGELER). |

VERROUILLAGE DES TOUCHES

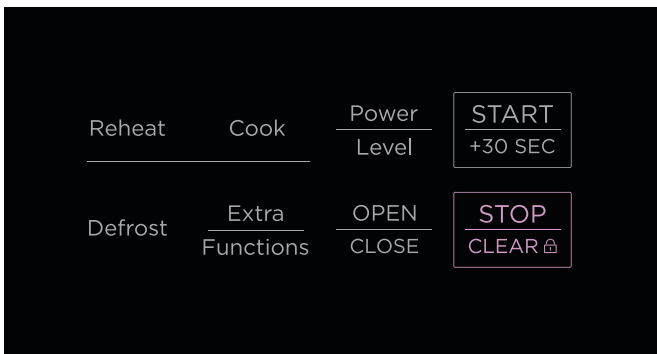
Le verrouillage des touches vous permet de verrouiller le tiroir et de désactiver le panneau de commande pour éviter toute utilisation indésirable par des enfants ou pendant le nettoyage du micro-ondes.

Verrouillage



Maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pendant trois secondes.

Déverrouillage

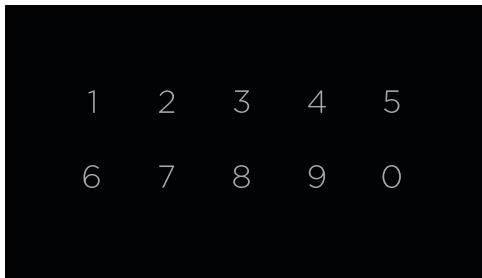


Maintenez enfoncée la touche **STOP/CLEAR** (ARRÊTER/EFFACER) pendant trois secondes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

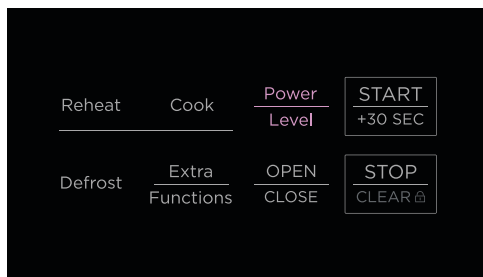
Vous pouvez programmer jusqu'à quatre étapes de cuisson avec différents niveaux de puissance qui varient pendant le processus de cuisson, si les instructions de cuisson l'exigent.

①



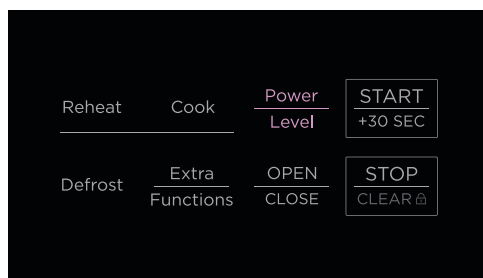
Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson initial.

②



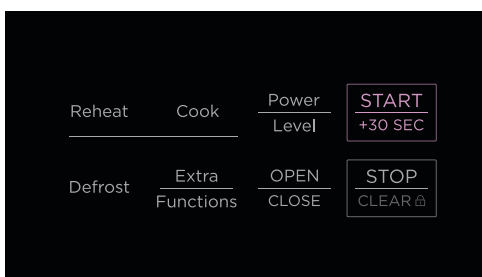
Appuyez sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE) pour faire défiler les options de niveau de puissance et régler le niveau de puissance initial souhaité.

③



Pour régler la deuxième étape de cuisson, entrez le temps de cuisson suivant et réglez le prochain **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE). Répétez jusqu'à quatre étapes, si nécessaire.

④



Appuyez sur **START/+30 SEC** (DÉMARRER/+30 SEC) pour démarrer. Vous pouvez vérifier le niveau de puissance actuel à tout moment pendant une étape de cuisson en appuyant sur **POWER LEVEL** (NIVEAU DE PUISSANCE).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Généralités

Utilisez un chiffon doux pour le nettoyage. N'utilisez pas de tampons à récurer, de produits de nettoyage abrasifs ou de solvants.

Nous vous recommandons de nettoyer les déversements ou éclaboussures faciles à atteindre après chaque utilisation pour éviter toute accumulation ou brûlure.

Élimination des odeurs

Dans un grand plat allant au micro-ondes, mélangez 1 tasse d'eau, le zeste et le jus d'un citron et plusieurs clous de girofle, puis chauffez à la puissance 100 % pendant plusieurs minutes. Laissez refroidir.

| QUELLE PIÈCE? | COMMENT? |
|-----------------------------|--|
| Panneau de commande | Verrouillez le panneau de commande, puis essuyez-le avec un chiffon doux et humide. |
| Extérieur | Nettoyez avec un savon doux et de l'eau, puis essuyez avec un chiffon doux. |
| Surface en acier inoxydable | Nettoyez avec un chiffon doux et humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec. Si nécessaire, vaporisez un nettoyant pour acier inoxydable adéquat sur un chiffon doux, puis essuyez la surface. Essuyez toujours dans le sens des lignes de poli. |
| Intérieur | Ouvrez et verrouillez le tiroir automatique. Essuyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide. |
| Guides de tiroir | Retirez les miettes et nettoyez avec un chiffon doux et sec. |

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---------------------------------------|--|--|
| Le micro-ondes ne fonctionne pas | Absence d'alimentation. | Vérifiez que le cordon d'alimentation est connecté à l'alimentation électrique et que l'interrupteur mural est activé, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier. |
| | L'appareil est en mode démonstration. | Désactivez le mode démonstration. Reportez-vous à 'Réglages'. |
| Les aliments ne sont pas chauffés | Absence d'alimentation. | Vérifiez que le cordon d'alimentation est connecté à l'alimentation électrique et que l'interrupteur mural est activé, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier. |
| | Commandes réglées incorrectement. | Vérifiez les réglages. |
| | L'appareil est en mode démonstration. | Désactivez le mode démonstration. Reportez-vous à 'Réglages'. |
| Le pavé de commande ne fonctionne pas | Le panneau de commande est verrouillé. | Maintenez enfoncée la touche STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER) pendant trois secondes. Consultez 'Verrouillage des touches'. |
| L'éclairage ne fonctionne pas | L'ampoule est desserrée ou brûlée. | Appelez le service à la clientèle. |
| L'afficheur clignote | Panne de courant. | Appuyez sur STOP/CLEAR (ARRÊTER/EFFACER) et réinitialisez l'horloge. Consultez 'Réglage de l'horloge'. |
| Vapeur provenant de l'évent | Cela est normal. | |

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 _____

Ville _____

État/Province _____

Code postal _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2023. Tous droits réservés.

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

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

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

431252C / TINSEB620MRRO 08.23