

FISHER & PAYKEL

FOUR À VAPEUR



Modèles OS24N

GUIDE D'UTILISATION

CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	2
Introduction	7
Première utilisation	8
Réglages de préférence de l'utilisateur	13
Démarrage de votre four	16
Tableaux de mode de cuisson	17
Cuisson conventionnelle	18
Cuisson à la vapeur	19
Utilisation des lampes du four	22
Cuisson automatique	23
Utilisation de la sonde thermique (certains modèles uniquement)	25
Recettes	28
Entretien et nettoyage	31
Remplacement de la lampe du four	32
Dépannage	33
Tableaux de cuisson	34
Garantie et service	35

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web fisherpaykel.com ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures ou un incendie.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Attention, certains bords sont tranchants.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

Conservez ces instructions pour permettre aux inspecteurs locaux de les consulter.

Pour réduire les risques de danger, suivez attentivement ces instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

- Remettez ces instructions à la personne qui installera l'appareil; cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Ce four doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par un technicien autorisé.
- 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.
- 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.
- Vérifiez que la cavité est complètement scellée, sans espacement. Cela permet d'assurer le fonctionnement adéquat du système de refroidissement du four.
- L'appareil doit être installé et utilisé à une température ambiante comprise entre 40°F/5°C et 90°F/35°C.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Fonctionnement

Votre four a été soigneusement conçu pour fonctionner de façon sécuritaire lors des procédures de cuisson normales. Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes lors de son utilisation :

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Ne placez pas de papier d'aluminium, de plats, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole pendant la cuisson, car cela pourrait endommager l'émail de manière irréversible; recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait même 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.

Rangement dans l'appareil et sur celui-ci : ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Pour éviter toute brûlure et tout ébullantage, tenez les enfants à distance. Utilisez des gants de cuisine ou toute autre protection lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four ou les plats. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures.

Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.

Les autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures – notamment, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure
Attention, certains bords sont tranchants.
Des blessures ou des coupures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

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'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.
- Installation appropriée : veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- 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.
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- 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.
- Portez des vêtements convenables. 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.
- De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines (par exemple, du citron, du vinaigre, du sel, des tomates, etc.). Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore ou des substances acides ou abrasives, plus particulièrement pour le nettoyage des pièces peintes.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables dans ou près du four.
- Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les autres travaux doivent être confiés à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Éteignez le feu ou la flamme, ou encore 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- 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.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de poliss.
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 une quelconque partie du four.
- 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.
- 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.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions du fabricant des plats.
- Ne laissez pas les feuilles d'aluminium et les sondes de viande toucher les éléments chauffants.
- S'il y a un risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes pourrait geler et les endommager.
- Avant de nettoyer, toujours débrancher la fiche de la prise.
- Une maintenance incorrecte peut provoquer la corrosion de la cavité de cuisson en acier.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- Ne nettoyez pas le four immédiatement après utilisation car la vapeur résiduelle sera encore très chaude.

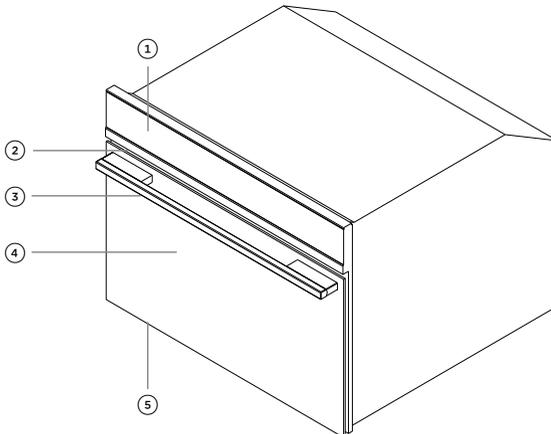
INTRODUCTION

Nous vous félicitons pour ce nouvel achat. Votre four Fisher & Paykel propose de nombreuses caractéristiques qui feront de la cuisson une expérience exceptionnelle :

- Une multitude de fonctions de four.
- Des commandes et affichages intuitifs.

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.
- Le four doit être bien nettoyé avec du savon et de l'eau, puis rincé avec soin.
- 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. Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée.
- Chauffez le four pendant 30 minutes à la température maximale.
Utilisez l'appareil avec la fonction de True Convection, sans placer d'accessoires dans le four.
- 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.

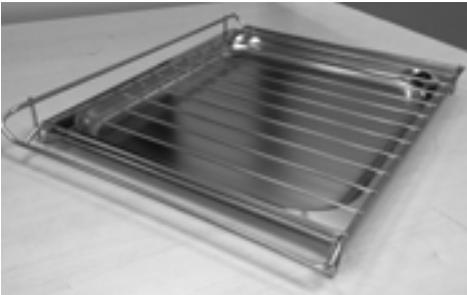


- ① Panneau de commande
- ② Volets de l'évent du four
- ③ Porte de four et poignée
- ④ Lampe du four (non illustrée)
- ⑤ Joint d'étanchéité du four (non illustré)

PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation de la grille plate

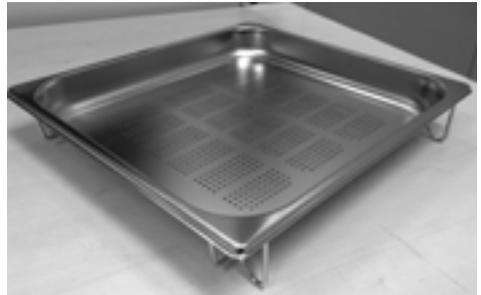
- Pour retirer la étagère de fil, tirez-la vers vous jusqu'à ce qu'elle s'arrête, puis soulevez-la en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle sorte complètement.
- Pour insérer la étagère de fil, glissez-la à un angle de 45° jusqu'à ce qu'elle se verrouille, puis abaissez-la à l'horizontale et poussez-la entièrement vers l'intérieur.
- Si la étagère de fil est munie d'un plateau d'égouttage inférieur, vous pouvez le retirer en le soulevant légèrement et le glissant vers vous.



Grille métallique et plaque de cuisson

Utilisation du plateau perforé

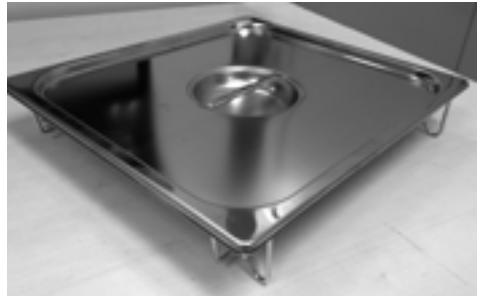
Conçu pour la cuisson à la vapeur, ce plateau est positionné sur la grille plate avec son support. Nous vous recommandons également de l'utiliser conjointement avec le plateau d'égouttage pour recueillir tous les liquides pouvant s'écouler des aliments pendant la cuisson.



Plateau perforé



Sonde thermique (certains modèles uniquement)



Plateau perforé avec couvercle

PREMIÈRE UTILISATION



Clavier

Pour utiliser le clavier, appuyez doucement sur celui-ci. Le clavier ne fonctionne pas si vous appuyez sur plus d'une touche à la fois.



Flèches de déplacement



Annulation et retour à la page précédemment affichée.
Appuyez de manière prolongée pour retourner au menu d'accueil.



Mise en marche et arrêt du four.



Confirmation des réglages et démarrage des opérations de cuisson.
Lorsque vous appuyez pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyez de nouveau pour redémarrer.



Réglage de la minuterie.
Accès au menu des fonctions pendant la cuisson.



Activation et désactivation de la lampe interne du four.

PREMIÈRE UTILISATION

Codes d'erreur

Des codes d'erreur s'affichent lorsqu'une défaillance est détectée. Lorsqu'un code d'erreur s'affiche, la fonction en cours est interrompue. Si le type d'erreur est relié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et vous devez communiquer avec l'assistance à la clientèle. Si le code d'erreur concerne une défaillance mineure, vous pouvez redémarrer le four et utiliser les fonctions qui n'emploient pas la pièce défectueuse (par exemple, un élément de chauffage).

Bips sonores

- Le bip sonore confirme la réception d'une commande lorsque vous appuyez sur une touche.
- Il indique également qu'une fonction temporelle s'est terminée (par exemple, minuterie ou cuisson automatique).
- Lors de l'utilisation de la fonction de recette, un bip sonore indique que le four attend une action de l'utilisateur (par exemple, l'insertion d'un plat).
- Les bips sonores servent également à indiquer une défaillance du four.

Température par défaut

Les modes de cuisson sélectionnent automatiquement une température adéquate lorsqu'ils sont sélectionnés; la température peut être modifiée à tout moment.

Numéros de codes de défaillance F

Les codes de défaillance s'affichent lors de l'enregistrement du code d'erreur dans Error Log (Journal d'erreurs) du menu Setup (Configuration). Le code d'erreur peut être communiqué au technicien de service afin qu'il puisse déterminer à l'avance la cause possible du problème.

Minuterie

IMPORTANT!

La minuterie de votre four n'allume ou n'éteint pas l'appareil. Si vous souhaitez éteindre le four automatiquement, veuillez vous reporter à la section de cuisson automatique pour utiliser la fonction d'arrêt de la cuisson ou de cuisson différée.

REMARQUE : Le fait d'appuyer sur la touche ① ne réinitialise ou n'arrête pas la minuterie.

- ① Appuyez sur ① et réglez la durée souhaitée en utilisant les flèches ▲ ▼, puis confirmez en appuyant sur ✓.
Pour alterner la sélection entre les heures et les minutes, utilisez les flèches ◀ ▶.
- ② La minuterie peut être réglée de 1 minute à 12 heures et 59 minutes.
Lorsqu'elle est réglée, la durée restante est toujours visible dans la barre d'état, jusqu'à ce que la durée soit écoulée ou la minuterie réinitialisée.
- ③ Pour modifier ou annuler la durée réglée, vous devez réinitialiser la minuterie en maintenant la touche ① enfoncée pendant quelques secondes.
- ④ Le format de minuterie est normalement HR:MIN, puis MIN:SEC pendant la dernière minute.
- ⑤ Lorsque la durée est écoulée, l'afficheur indique 00:00 et une alerte est émise pendant une minute ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur ①.

Préchauffage

- Lors du préchauffage, la température actuelle s'affiche avec l'icône de thermomètre.
- Lorsque la température réglée est atteinte, la commande émet un bip sonore de 'fin de préchauffage' et la valeur de température actuelle disparaît de l'afficheur.

Cuisson à haute altitude

Lors de la cuisson à haute altitude, les recettes et temps de cuisson diffèrent de l'utilisation standard.

PREMIÈRE UTILISATION

Première utilisation et réglages de l'utilisateur

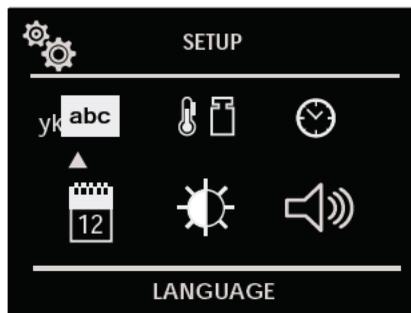
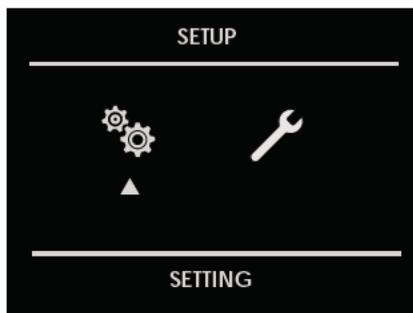
Lors de la première utilisation de votre four, un message vous demande de configurer ces réglages de l'utilisateur :

- Heure
- Date
- Langue
- Unités de température et poids

Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment en accédant au menu des réglages.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

Dans le menu d'accueil, appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner ⚙️. Appuyez ensuite sur ✓. Pour accéder au menu des réglages, aucune cuisson ou utilisation d'une fonction temporelle réglée ne doit être en cours.



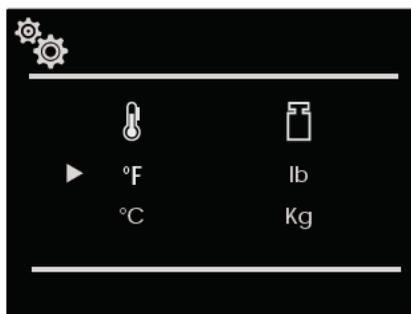
- ① Appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner et confirmez en appuyant sur ✓.

- ② Dans le menu de configuration, appuyez sur ◀ ▶ ou ▲ ▼ pour sélectionner le réglage que vous souhaitez modifier, puis appuyez sur ✓.



Langue

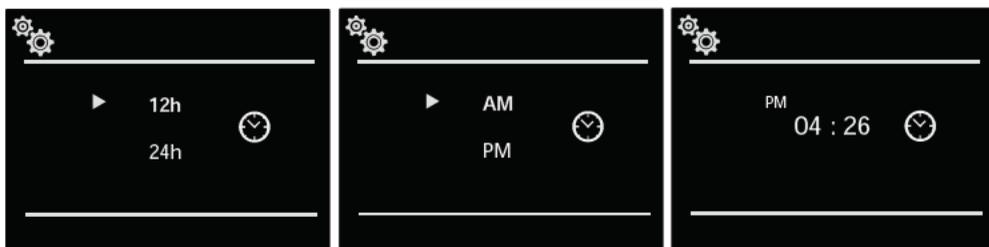
Appuyez sur ▲ ▼ pour choisir parmi les options de langues disponibles, puis effectuez votre sélection en appuyant sur ✓.



Température et poids

Appuyez sur ◀ ▶ et ▲ ▼ pour choisir parmi les options de température et poids disponibles, puis effectuez votre sélection en appuyant sur ✓.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR



Heure

Appuyez sur ▲▼ pour choisir parmi les réglages d'heure disponibles, puis effectuez votre sélection en appuyant sur ✓. Réglez ensuite l'heure en appuyant sur les flèches de défilement vers le haut et le bas ▲▼, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



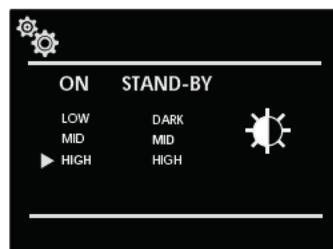
Date

Appuyez sur ▲▼ pour choisir parmi les options de date disponibles :

- Jour.Mois.Année
- Année.Mois.Jour
- Mois.Jour.Année

Confirmez en appuyant sur ✓.

Réglez ensuite la date en appuyant sur ▲▼ et confirmez en appuyant sur la touche ✓.



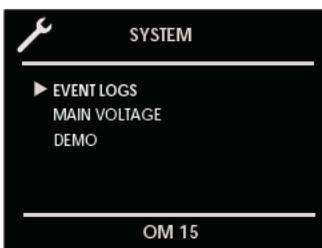
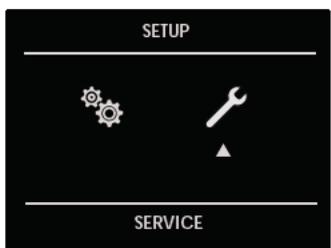
Luminosité

- ① Appuyez sur ▲▼ pour choisir le réglage de luminosité à utiliser pendant que le four fonctionne. Confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.
- ② Appuyez ensuite sur les flèches ▲▼ pour choisir le réglage de luminosité à utiliser pendant que le four est en mode de veille. Confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.



Volume

Appuyez sur ▲▼ pour sélectionner le niveau de volume et appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.



Configuration du système

Le menu du système vous permet d'accéder aux journaux des événements, qui affichent les codes d'erreur et les informations de tension électrique. Sélectionnez  et confirmez en appuyant sur ✓.

- ① Appuyez sur ◀▶ pour sélectionner  et confirmez en appuyant sur ✓.
- ② Appuyez sur ▲▼ pour choisir parmi les options disponibles. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.



Journal des événements

Le Journal des événements affiche toutes les erreurs ou défaillances enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués à l'assistance à la clientèle en cas d'erreur ou de défaillance.

DÉMARRAGE DE VOTRE FOUR

Mise en marche et arrêt du four

- Appuyez sur ① pour allumer le four et appuyez de nouveau pour l'éteindre. Le four retourne alors en mode de veille.
- Après la mise en arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner jusqu'à ce que le four ait refroidi.

Sélection du mode de cuisson

CUISSON CONVENTIONNELLE



TRUE CONVECTION
(CONVECTION PURE)



RING & GRILL (ANNEAU
& GRILLER)



CONVECTION BROIL
(CONVECTION GRILLER)



BROIL (GRILLER)



ECO BAKING (ÉCO CUIRE)

CUISSON À LA VAPEUR



STEAM 100 (VAPEUR 100)



STEAM 130 (VAPEUR 130)



STEAM & RING (VAPEUR
& ANNEAU)

NETTOYAGE



CLEAN STEAM OVEN
(NETTOYAGE À LA VAPEUR
DU FOUR)



CLEAN STEAM CIRCUIT
(NETTOYAGE À LA VAPEUR
DU CIRCUIT)

- ① Sélectionnez  et appuyez sur . Sélectionnez le mode de cuisson approprié en appuyant sur   et  , puis confirmez en appuyant sur .
- ② Si la température proposée est adéquate, appuyez sur  pour démarrer la cuisson; si vous n'appuyez pas sur  dans les 10 secondes, le four démarre la cuisson automatiquement avec les réglages actuellement sélectionnés. La température peut également être réglée pendant la cuisson.
- ③ Pour annuler un mode de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur , puis appuyez sur .

TABLEAUX DE MODE DE CUISSON

MODE DE CUISSON	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		MIN.	PRÉRÉGLÉE	MAX.
TRUE CONVECTION (CONVECTION PURE)		120 °F 50 °C	330 °F 165 °C	445 °F 230 °C
RING & GRILL (ANNEAU & GRILLER)		120 °F 50 °C	410 °F 210 °C	445 °F 230 °C
CONVECTION BROIL (CONVECTION GRILLER)		120 °F 50 °C	330 °F 165 °C	445 °F 230 °C
BROIL (GRILLER)		120 °F 50 °C	445 °F 230 °C	445 °F 230 °C
ECO BAKING (ÉCO CUIRE)		120 °F 50 °C	330 °F 165 °C	445 °F 230 °C
STEAM 100 (VAPEUR 100)		105 °F 40 °C	210 °F 100 °C	210 °F 100 °C
STEAM 130 (VAPEUR 130)		160 °F 70 °C	265 °F 130 °C	265 °F 130 °C
STEAM & RING (VAPEUR & ANNEAU)		120 °F 50 °C	330 °F 165 °C	445 °F 230 °C

MODE DE NETTOYAGE	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		MIN.	PRÉRÉGLÉE	MAX.
CLEAN STEAM OVEN (NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR)		-	210 °F 100 °C	-
CLEAN STEAM CIRCUIT (NETTOYAGE À LA VAPEUR DU CIRCUIT)		-	-	-

Changement de mode de cuisson

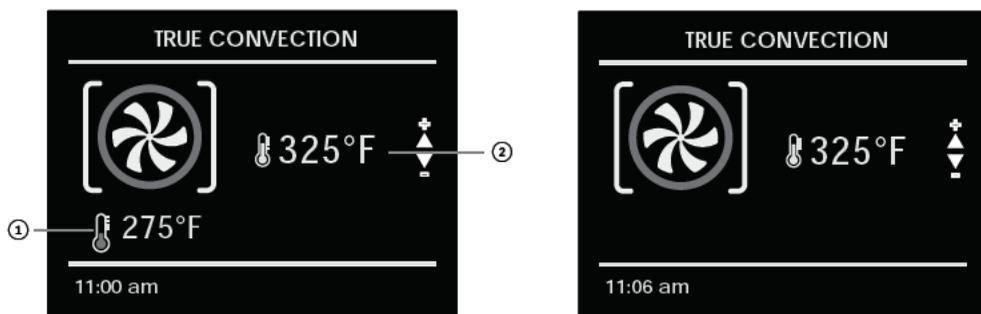
- ① Vous pouvez suspendre la cuisson en appuyant sur ✓.
Vous pouvez redémarrer la cuisson en appuyant de nouveau sur ✓.
- ② Pour changer le mode pendant la cuisson, appuyez sur la touche ✓, puis sur X.
Vous pouvez alors sélectionner un autre mode de cuisson parmi les options disponibles en appuyant sur ◀ ▶.

Modification de la température

- ① Dans l'écran du mode de cuisson, vous pouvez modifier la température en appuyant sur ▲ ▼ et confirmer votre sélection en appuyant sur ✓.
- ② Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température en appuyant sur ▲ ▼.

Préchauffage

Pendant le préchauffage du four, la température actuelle s'affiche sous l'icône du mode de cuisson.



- ① Température actuelle
- ② Température réglée

Lorsque la température réglée est atteinte, un bip sonore confirme que le four est préchauffé. La 'température actuelle' disparaîtra de l'afficheur.

REMARQUE : la sélection d'une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.

La fonction de préchauffage est recommandée pour l'obtention de résultats optimaux lors de la cuisson de la viande ou la préparation de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

CUISSON À LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur présente de nombreux avantages, dont la conservation de la valeur nutritive des aliments, ainsi que la préservation du goût, de la structure, de la couleur et des jus naturels.

Conseils utiles

- Pour vous assurer d'obtenir des résultats optimaux lors de l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur, démarrez la cuisson des aliments pendant que le four est froid. Évitez d'utiliser la fonction de cuisson à la vapeur immédiatement après l'utilisation du four à convection, car cela diminue les avantages offerts par la cuisson à la vapeur.
- Nous vous recommandons d'utiliser le plateau perforé en acier inoxydable avec le plaque de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction vapeur. Cela permet de bien cuire les aliments, tout en recueillant les jus de cuisson dans le plateau.

REMARQUE : les fonctions de cuisson à la vapeur démarrent uniquement lorsque la porte est fermée.

- Pour démarrer la cuisson à la vapeur, sélectionnez les fonctions requises parmi les options disponibles en appuyant sur ◀ ▶. Confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.
- Vous pouvez suspendre la fonction de cuisson à la vapeur à tout moment en appuyant sur ✓. Pour redémarrer la fonction, appuyez de nouveau sur ✓.

Une fois la cuisson terminée, le support du plateau perforé peut servir à garder le plateau brûlant à distance du comptoir pendant que vous retirez les aliments cuits.



IMPORTANT

Avant d'utiliser les fonctions de cuisson à la vapeur, vous devez remplir le récipient d'eau. Si le message CHECK WATER CONTAINER (Vérifiez le récipient d'eau) s'affiche pendant que le four est en marche, ouvrez la porte et évitez la vapeur chaude qui s'en échappe, puis retirez le récipient pour le remplir. Lorsque la porte est fermée, le four passe en mode PAUSE. Appuyez sur ✓ pour continuer la cuisson.

Steam 100 (Vapeur 100)

Cette fonction vous permet d'effectuer la cuisson sur trois différents niveaux de grille en même temps.

Nous vous recommandons de placer la viande sur les grilles supérieure et centrale, et les légumes, sur les grilles inférieure et centrale.

REMARQUE : Utilisez des plats et plateaux allant au four lors de l'utilisation des fonctions de cuisson à la vapeur.

Retirez tous les couvercles et assurez-vous que les aliments soient positionnés au-dessus de la grille.

Steam 130 (Vapeur 130)

Ce mode vous permet de modifier la température pendant la cuisson à la vapeur.

Ce type de fonction est particulièrement approprié pour le chauffage d'aliments précuits, de repas préparés ou semi-préparés et d'aliments congelés, de 160 °F (72 °C) à 265 °F (130 °C).

IMPORTANT!

Une fois l'utilisation des fonctions terminée, une demande d'évacuation du circuit est envoyée (consultez le paragraphe ÉVACUATION DE L'EAU).

CUISSON À LA VAPEUR

Steam & Ring (Vapeur et Anneau)

- Après le démarrage du four, les aliments sont initialement cuits à la vapeur. Selon la taille et la quantité des aliments à cuire, le four passe automatiquement à une phase de cuisson par convection.
- Cette fonction est particulièrement appropriée pour la cuisson de grands plats de viandes et fruits de mer, ainsi que la cuisson du pain et des pâtisseries. La température recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries à l'aide de cette fonction est de 370 °F (180 °C) à 410 °F (210° C).

REMARQUE : si vous utilisez cette fonction pour cuire plusieurs repas de suite, assurez-vous que le four refroidisse avant de démarrer la cuisson du repas suivant.

Steam Assist Function (Fonction d'ajout de vapeur)

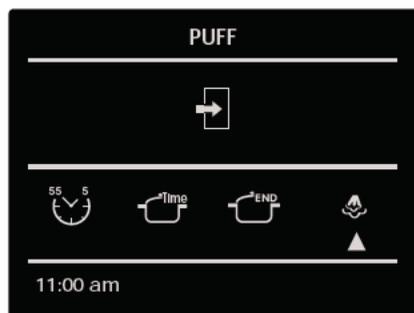


- Cette fonction particulière peut être utilisée uniquement avec les fonctions de cuisson par convection. En ajoutant de la vapeur dans la cavité du four, elle permet aux aliments de demeurer tendres, en évitant leur déshydratation. Cette fonction est idéale pour la cuisson de rôtis, fruits de mer et grands plats de viandes.
- Après la mise en marche du four, la fonction d'ajout de vapeur est disponible uniquement lorsque la température interne du four dépasse 210 °F (100 °C).  apparaît alors sur l'afficheur.

REMARQUE : cette fonction n'est pas activée pendant la cuisson à la vapeur.

Pour injecter de la vapeur à l'intérieur de la cavité, appuyez sur , puis sélectionnez  en utilisant ◀ ▶ et confirmez votre sélection en appuyant sur .

- La fonction d'ajout de vapeur continue de fonctionner pendant cinq minutes, puis le four retourne à la fonction de cuisson précédemment réglée.



UTILISATION DES LAMPES DU FOUR

- Appuyez sur  pour allumer ou éteindre les lampes.
- Les lampes du four s'allument automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.
- Lorsqu'un mode de cuisson démarre, les lampes du four s'allument automatiquement.
- Lorsqu'un mode de cuisson se termine ou est annulé, les lampes s'éteignent.

REMARQUE : lors de l'utilisation du mode de four, les lampes s'éteignent automatiquement après trois minutes. Pour rallumer les lampes, appuyez sur  ou ouvrez la porte.

CUISSON AUTOMATIQUE

Pour utiliser les modes de cuisson automatique, assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

REMARQUE : Les fonctions temporelles ne peuvent pas être utilisées lorsque la sonde thermique est activée. La durée de cuisson maximale pouvant être réglée est 12 heures.

Cuisson automatique

Utilisez la fonction 'Cook time' (Temps de cuisson) pour faire fonctionner le four pendant une période déterminée.

Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.

Pour régler un mode minuté

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- 2 Vous pouvez régler la fonction de deux façons :
 - Sélectionnez  pour régler le temps de cuisson total, puis appuyez sur .
 - Sélectionnez  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur .
- 3 Après la sélection de l'une ou l'autre des options ci-dessus, réglez le temps en appuyant sur   et confirmez en appuyant sur .



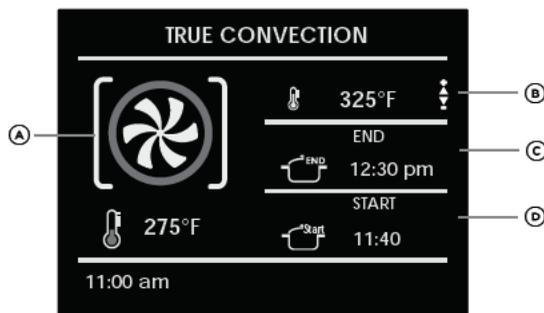
- 4 La cuisson démarre et les informations de cuisson automatique s'affichent :
 - A Mode de cuisson
 - B Température
 - C Heure d'arrêt de la cuisson
 - D Temps de cuisson total
- 5 Une série de bips sonores est émise lorsque l'heure d'arrêt est atteinte et le four s'éteint automatiquement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Pour modifier le temps de cuisson réglé pendant que le four fonctionne, appuyez sur  et entrez un nouveau temps de cuisson, puis appuyez sur .

Réglage des heures de démarrage et d'arrêt

- 1 Réglez le temps de cuisson total de la manière indiquée dans la section 'Cuisson automatique'.
- 2 Sélectionnez  pour régler l'heure d'arrêt et appuyez sur .
- 3 Modifiez l'heure d'arrêt de la cuisson en appuyant sur   et confirmez votre sélection en appuyant sur .



- 4 En tenant compte des valeurs indiquées pour le temps de cuisson total et l'heure d'arrêt, le four calcule l'heure de démarrage adéquate. Le four démarrera et s'arrêtera automatiquement.
- (A) Mode de cuisson
 - (B) Température
 - (C) Heure d'arrêt de la cuisson
 - (D) Heure de démarrage de la cuisson

REMARQUE : La durée de cuisson maximale pouvant être réglée est 12 heures.

- 5 Une série de bips sonores est émise lorsque l'heure d'arrêt est atteinte et le four s'éteint automatiquement.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt pendant la cuisson, appuyez sur  ou  et effectuez la modification en appuyant sur  . Confirmez votre sélection en appuyant sur .

Pour annuler cette fonction pendant la cuisson, appuyez sur , puis appuyez sur .

UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Réglage de la température pour la sonde thermique

La sonde thermique est fournie avec certains modèles uniquement. Pour les autres modèles, elle peut être achetée séparément. Pour obtenir de plus amples informations ou pour acheter une sonde thermique, communiquez avec l'assistance à la clientèle, contactez un centre de service autorisé ou visitez notre site Web : fisherpaykel.com.

Utilisez votre sonde thermique pour juger avec précision du degré de cuisson de la viande.

La sonde thermique mesure la température centrale de la viande et arrête la cuisson lorsque la température sélectionnée est atteinte.

IMPORTANT

Utilisez uniquement la sonde thermique fournie avec ce four.

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE	
VIANDES HACHÉES		
Hamburger	165 °F 74 °C	
Bœuf, veau, agneau, porc	165 °F 74 °C	
Poulet, dinde	165 °F 74 °C	
BŒUF, VEAU, AGNEAU		
Rôtis et steaks :	Saignant	125 °F 51 °C
	Mi-saignant	135 °F 57 °C
	À point	145 °F 63 °C
	Bien cuit	160 °F 71 °C
PORC		
Côtelettes, rôtis, côtes :	À point	160 °F 71 °C
	Bien cuit	171 °F 77 °C
Saucisses fraîches	165 °F 74 °C	
VOLAILLE		
Poulet entier ou morceaux de poulet	171 °F 77 °C	
Canard	171 °F 77 °C	
Poitrine de dinde	171 °F 77 °C	

IMPORTANT!

- **Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour insérer et retirer la sonde thermique lorsque le four est chaud.**
 - **Retirez toujours la sonde en utilisant la poignée. Vous pourriez l'endommager en tirant sur le câble pour la retirer.**
 - **Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés avant d'utiliser la sonde.**
 - La sonde thermique n'est pas activée avec toutes les fonctions; par exemple, elle ne peut pas fonctionner pendant l'utilisation de la fonction de recette.
 - Si la sonde thermique est insérée pendant l'utilisation d'une fonction avec laquelle elle n'est pas activée, un message s'affiche pour vous demander de la retirer.
 - Si la sonde thermique est retirée accidentellement pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
 - La température de la sonde peut être réglée entre 104 °F (40 °C) et 212 °F (100 °C).
 - Le four enregistre la dernière température réglée par l'utilisateur.
-
- La prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche de la cavité du four et protégée par un protecteur métallique.
 - Avant de mettre le four en marche, retirez le protecteur et insérez entièrement le connecteur de la sonde.
 - Le connecteur doit s'enclencher.

REMARQUE : la sonde ne fonctionne pas si vous la connectez pendant que le four est déjà en marche.



Gardez le protecteur métallique dans un endroit sûr pendant l'utilisation de la sonde thermique, car vous devez le réinsérer pour l'utilisation des autres modes de cuisson.



UTILISATION DE LA SONDE THERMIQUE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

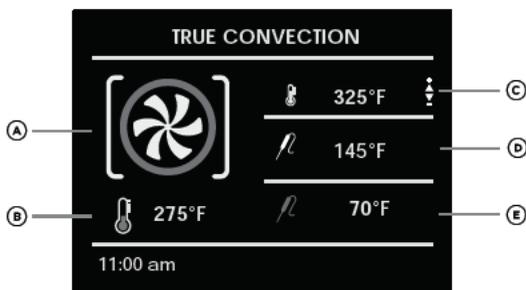
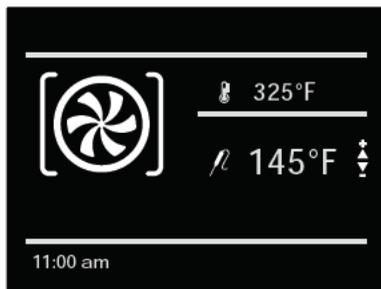
Insérez la pointe de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande entièrement décongelée. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais.

Assurez-vous que la sonde ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.

L'icône de sonde thermique apparaîtra sur l'afficheur .

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné pendant que la sonde est insérée, une page s'affiche pour vous permettre de sélectionner les réglages de la sonde thermique.

- 1 Sélectionnez le mode de cuisson, puis appuyez sur ▲▼ pour régler la température du four et appuyez sur ✓ pour confirmer.
- 2 Réglez la température requise pour la sonde en appuyant sur ▲▼ et confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.



- 3 La cuisson démarre et tous les détails de cuisson de la sonde s'affichent à l'écran.
 - A Mode de cuisson
 - B Température actuelle
 - C Température réglée
 - D Température réglée pour la sonde
 - E Température de sonde actuelle

Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'éteint et une tonalité indique que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Après le démarrage de la cuisson, vous pouvez modifier la température du four à tout moment en appuyant sur ▲▼.

Pour modifier la température réglée pour la sonde, appuyez sur ✓, puis appuyez sur ✕. Modifiez la température en appuyant sur ▲▼ et confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.

RECETTES

La fonction de recette de votre four vous permet d'effectuer la cuisson sans devoir chaque fois régler le four manuellement. En sélectionnant une recette, le mode de cuisson, la température et le temps sont automatiquement réglés en fonction de la recette sélectionnée dans le menu.

LISTE DE RECETTES	TYPE D'ALIMENT	CONDITION	LISTE DE RECETTES	INFORMATIONS AFFICHÉES
PRESET (Pré-réglée) ou PERSONAL (Personnelle)		FRESH (Frais)	BREAD PIZZA FIRST (Pain Pizza)	
		FROZEN (Congelé)		
		WHOLE (Entier)	MEAT (Viande)	TYPE OF ACCESSORY (Type d'accessoire)
		IN PIECES (En morceaux)		
		WHOLE (Entier)	POULTRY (Volaille)	LEVEL POSITION (Position de niveau)
		IN PIECES (En morceaux)		
		WHOLE (Entier)	FISH (Poisson)	COOKING TIME (Temps de cuisson)
		IN PIECES (En morceaux)		
		-	VEGETABLES (Légumes)	PREHEAT REQUIRED (Préchauffage requis) (YES/NO) (Oui/Non)
		-		
		-	PIES (Tartes)	
		-		

Sélectionnez une recette préréglée

- ① Appuyez sur , puis appuyez sur .
- ② Appuyez sur   pour choisir 'PRESET' (Préréglée) ou 'PERSONAL' (Personnelle), puis confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ③ Choisissez le type d'aliment à cuire en appuyant sur   et  , puis confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ④ Appuyez sur   pour choisir l'option 'FRESH' (Frais) ou 'FROZEN' (Congelé) de 'WHOLE' (Entier) ou 'IN PIECES' (En morceaux), puis confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ⑤ Sélectionnez une recette en appuyant sur  , puis confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ⑥ Une fois la recette confirmée, la page suivante s'affiche à l'écran.
- ⑦ Pour démarrer la cuisson, confirmez en appuyant sur . Pendant une recette, des tonalités sont émises lorsque des messages visuels s'affichent. Suivez ces instructions pour compléter la cuisson de la recette.
- ⑧ Une série de bips sonores et un message sur l'afficheur vous indiquent que la recette est terminée, puis le four s'éteint.



Enregistrement d'une recette personnalisée

Lorsqu'une recette est sélectionnée, vous pouvez modifier les valeurs 'Time' (Temps) et 'Weight' (Poids), puis enregistrer la recette dans la liste 'PERSONAL' (Personnelle). Cela vous permet d'accéder rapidement à vos recettes préférées.

- ① Lorsqu'une recette est sélectionnée, appuyez sur  et confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ② Modifiez le poids en appuyant sur   et confirmez votre sélection en appuyant sur .
- ③ Modifiez le temps de cuisson en appuyant sur   et confirmez votre sélection en appuyant sur .



Sélection d'une recette déjà réglée

- ④ En sélectionnant 'SAVE' (Enregistrer) et confirmant cette sélection en appuyant sur ✓, la recette est enregistrée dans la liste 'PERSONAL' (Personnelle).

REMARQUE : Si le temps et le poids sont modifiés, mais pas enregistrés immédiatement à la fin de la recette, un message s'affiche pour vous demander si vous souhaitez l'enregistrer.

- ⑤ Pour démarrer la recette, appuyez sur ✓.



Suppression d'une recette personnalisée

Pour supprimer une recette de la liste de recettes personnalisées :

- ① Sélectionnez la recette que vous souhaitez supprimer.
Appuyez ensuite sur ◀ la recette.
- ② Le message 'Do you want to remove the recipe' (Souhaitez-vous supprimer la recette) s'affiche. Sélectionnez 'Yes' (Oui) et appuyez sur ✓.



Nettoyage du four

Cette fonction effectue un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la cavité pendant 15 minutes. À la fin du cycle, toutes les croûtes s'étant formées en raison de la température élevée à l'intérieur de la cavité du four sont ramollies et bien plus faciles à enlever.

- ① Appuyez sur . Appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner  et confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.
- ② Pour annuler cette fonction, appuyez sur ✓, puis appuyez sur ✕.

Nettoyage du circuit

Cette fonction effectue un cycle de nettoyage du circuit afin de le maintenir propre et en bon état de fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner  et confirmez votre sélection en appuyant sur ✓.

IMPORTANT!

Une fois l'utilisation des fonctions terminée, une demande d'évacuation du circuit est envoyée (consultez le paragraphe ÉVACUATION DE L'EAU).

Ce four ne nécessite aucun détartrant pour assurer le bon fonctionnement du système de génération de vapeur.

Évacuation du circuit

À la fin du cycle d'une fonction de vapeur, lorsque le four est éteint. Le message suivant s'affichera : NEED TO DISCHARGE/OPEN THE DOOR. (Évacuation requise/Ouvrez la porte.)

Ouvrez doucement la porte, car de la vapeur chaude s'en échappera. Un message s'affiche pour vous demander de retirer le récipient et de vider l'eau au niveau indiqué. Une fois l'eau vidée, réinsérez le récipient et appuyez sur ✓.

À la fin du cycle de cette fonction, le message DISCHARGE ENDED REMOVE AND EMPTY THE TANK (Évacuation terminée, retrait et vidage du réservoir) s'affiche pour confirmer que l'évacuation est correctement effectuée.

Si vous ne souhaitez pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le récipient, de le remplir avec de l'eau fraîche, de le réinsérer, puis de fermer la porte. Le four est alors prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

IMPORTANT!

Si l'électricité est interrompue, le four vous demande de vider le circuit une fois qu'il a été rallumé, qu'il y ait de l'eau ou non.



REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

La lampe du four doit présenter les spécifications suivantes.

- Structure adéquate pour des températures élevées jusqu'à 572 °F (300 °C).
- Alimentation : vérifiez la valeur V/Hz sur la plaque du numéro de série.
- 25 W de puissance.
- Connecteur de type G9.

IMPORTANT!

Pour réduire les risques de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

- Pour protéger la cavité du four, placez un linge à vaisselle à l'intérieur du four.
- Retirez les vis servant à maintenir le cadre en acier.
- Retirez l'ampoule usée en la faisant glisser hors de sa prise, en veillant à ne pas la briser.
- Insérez la nouvelle ampoule en veillant à ne pas la toucher avec vos mains (nous recommandons l'utilisation d'un gant en latex jetable pour la manipulation de l'ampoule).
- Réinstallez le cadre en acier inoxydable en veillant à ne pas coincer le joint d'étanchéité en silicone.
- Réinsérez les vis retirées précédemment.
- Reconnectez le four à l'alimentation.



DÉPANNAGE

Problèmes de cuisson

En cas de problème, consultez le tableau ci-dessous pour tenter de le résoudre. Si le problème persiste ou que vous ne parvenez pas à le résoudre, appelez un réparateur autorisé ou l'assistance à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Les aliments brunissent de façon inégale	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- Température du four trop basse- Four non préchauffé
Les aliments cuisent ou rôtissent trop lentement	<ul style="list-style-type: none">- Porte du four fréquemment ouverte pendant la cuisson- Aliments enveloppés hermétiquement avec du papier d'aluminium- Plat de cuisson trop petit
Les fonds de tartes ne sont pas croustillants ou la croûte est détrempée	<ul style="list-style-type: none">- Durée de cuisson insuffisante- Utilisation de plats en acier brillant- Position de grille incorrecte- Température du four trop basse
Gâteaux pâles, plats et possiblement non cuits à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none">- Température du four trop basse- Durée de cuisson insuffisante- Gâteau testé trop tôt- Ouverture de la porte trop fréquente pendant la cuisson- Plat de cuisson possiblement trop grand
Gâteaux élevés au centre, avec une fente sur le dessus	<ul style="list-style-type: none">- 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
Rebords de croûtes de tartes trop dorés	<ul style="list-style-type: none">- Température du four trop élevée- Rebords trop minces

TABLEAUX DE CUISSON

PROBLÈME DU FOUR	ÉTAPES POUR RÉSOUDRE LE PROBLÈME
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 (dans la liste EVENT LOG (Journal des événements)) et communiquez avec le soutien à la clientèle ou un réparateur autorisé.
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, communiquez avec le soutien à la clientèle ou un réparateur autorisé.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsque vous éteignez le four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électriques ont suffisamment refroidi.
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 aux tableaux de cuisson pour connaître la position de grille recommandée. Réduisez toujours la température de 25 °F (15 °C) lors de la cuisson en mode Convection Bake (Convection Cuire).
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	Vérifiez que l'alimentation est acheminée au four. Reportez-vous à la section de l'horloge dans ce guide d'utilisation.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que l'alimentation électrique du four est adéquate.
Humidité excessive	L'utilisation du mode de convection éliminera toute l'humidité dans le four.
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 :

- ① Votre produit est installé correctement.
- ② Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

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 autorisé ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web 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 2018. Tous droits réservés.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret 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. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

CA

591540B 07.18