

FISHER & PAYKEL

CONVECTION SPEED OVEN

CONTEMPORARY OM24NDB1

MINIMAL OM24NDBB1

USER GUIDE

US CA

CONTENTS

Safety and warnings	5
Before you begin	9
Control panel	10
accessories	11
First use	12
Using the oven light	16
Using the timer	17
cooking guide	18
Automatic cooking	21
Microwave cooking	23
Recipes	24
Event logs	27
Troubleshooting	28
Warranty and service	30

Registration

To register your product visit our website: fisherpaykel.com/register

⚠ WARNING!



Electric Shock Hazard

Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

- Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains electricity supply.
- Connection to a good ground wiring system is absolutely essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Turn the oven off at the wall before replacing the oven lamp.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

Failure to use caution could result in injury.

- Take care – some edges are sharp.

⚠ WARNING!



Fire Hazard

Failure to follow this advice may result in overheating, burning, and injury.

- Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect this appliance to the mains power supply.

READ AND SAVE THIS GUIDE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this microwave with the door open. This can result in harmful exposure to microwave energy.
- Do not place any object between the microwave oven and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate.
- Do not operate the microwave oven if it is damaged.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Fisher & Paykel trained and supported service technician.

WARNING!

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons or damage when using the appliance, follow the important safety instructions listed below. Read all the instructions before use. Use only for its intended purpose as described in these instructions.

Electrical

- Make this information available to the person installing the appliance.
- This oven is to be installed and connected to the electricity supply only by a Fisher & Paykel trained and supported service technician or Customer Care.
- If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call a qualified electrician. The electrician should also check that the socket cable section is suitable for the electricity drawn by the oven.
- The oven must be grounded.
- Installation must comply with your local building and electricity regulations.
- This appliance must be installed and connected to the mains power supply only by a suitably qualified person according to these installation instructions and in compliance with any applicable local building and electricity regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- A circuit breaker is recommended.
- Isolating switch: make sure this oven is connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Installation

- Make sure the cavity is completely sealed with no gaps. This is to ensure the oven cooling system functions correctly.

General

- Read all the instructions before using the oven. Use the oven only for its intended purpose as described in these instructions.
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

SAFETY AND WARNINGS

- Children of less than 8 years old must be kept away from the appliance unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- Do not place heavy objects on the oven door.
- Do not let aluminium foils and food probes touch the heating elements.
- Do not store flammable materials in or near the oven.
- Do not wear loose fitting or hanging garments when using the appliance. They could ignite or melt if they touch an element or hot surface and you could be burned.
- Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts. In addition, avoid using acid or alkaline substances.
- User servicing: do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. All other servicing should be done by a Fisher & Paykel trained and supported service technician.
- In case of fire, smother the flame or use a dry chemical or foam type extinguisher.
- Use only dry oven mitts or potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces could result in burns from steam. Do not let potholders touch hot areas or heating elements. Do not use a towel or a bulky cloth for a potholder. It could catch fire.
- Do not heat unopened food containers. They can build up pressure that may cause the container to burst and result in injury.
- Safe food handling: leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warm weather.
- Always keep oven vents unobstructed.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote control system.
- Caution: Hot air can blow from the vent at the base of the oven as part of the oven's cooling system.
- Placement of oven shelves: always position shelves in the desired location while the oven is cool (before preheating). If a shelf must be removed while the oven is hot, do not let the oven mitts or potholder contact hot heating elements in the oven or the base of the oven.
- Do not clean the oven seal or use any oven-cleaning products on it. It is essential for a good seal, which ensures that the oven operates efficiently. Care should be taken not to rub, damage or move it.
- Before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet.
- Incorrect maintenance can cause corrosion of the steel cooking cavity.
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed.
- Do not clean the oven immediately after use as the residual steam will still be very hot.
- Do not use oven cleaners, harsh/abrasive cleaning agents, waxes, or polishes. No commercial oven cleaner, oven liner, or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Do not use harsh/abrasive cleaners, scourers or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they scratch the surface, which may result in the glass shattering.
- Clean only the parts listed in this manual.
- Do not spray water or use a steam cleaner to clean any part of the oven. Use only slightly damp cloths.
- Do not store things children might want above the oven. Children could be burned or injured while climbing on the oven to retrieve items.
- Use only bakeware approved for oven use. Follow the bakeware manufacturer's instructions.

SAFETY AND WARNINGS

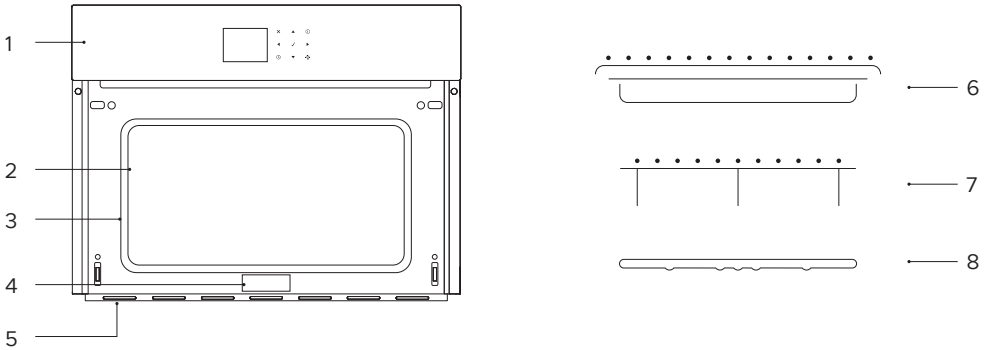
- Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Do not install or operate the appliance if it is damaged or not working properly. If you receive a damaged product, contact your dealer or installer immediately.
- Do not operate microwave oven while empty.
- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the microwave oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing in microwave.
- If materials inside the microwave oven should ignite, keep microwave oven door closed, turn microwave oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Do not overheat liquid. To avoid delayed boiling when heating liquids, always put a spoon in the container.
- Beverages containing spoons should be placed in the centre of the glass turntable. Metal components must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. Sparks could damage the inside of the glass door.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use a wide-mouthed container.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- If the microwave oven is installed as a built-in, observe the following instructions:
- Do not mount over a sink.
- If the microwave oven light fails, contact a Fisher & Paykel trained and supported service technician or Customer Care.

Unsuitable dishware

- The flat grill must be removed when using the microwave and combined modes. It can only be used with convection functions.
- Never turn on the microwave oven before you have put in the food. The only exception allowed is testing dishware.
- Only use plates and crockery that are microwave safe.
- Never heat food covered in tin foil.

BEFORE YOU BEGIN

- Ensure the installer has completed the 'Final checklist' in the Installation instructions.
- Read this guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Remove all internal and external packaging and dispose of it responsibly. Recycle items that you can.
- Condition the oven, using the instructions under 'First use'.



Oven features and accessories

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ① Control panel | ⑤ Oven vent louvres |
| ② Oven light location | ⑥ Baking pan and wire shelf |
| ③ Oven seal | ⑦ Turntable wire stand |
| ④ Identification plate | ⑧ Glass turntable |

Not shown: oven door and handle.

CONTROL PANEL

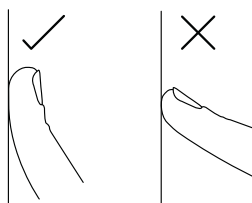


Control panel features

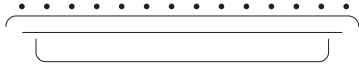
- | | |
|--------------------|----------------|
| ① Display | ⑤ Power |
| ② Keypad | ⑥ Confirm |
| ③ Cancel | ⑦ Timer |
| ④ Navigation arrow | ⑧ Cavity light |

Using the touch controls

Your oven is operated using a touch keypad and display. To use the keypad to navigate between functions and settings, use the ball of your finger, not its tip. The controls respond to touch, so pressure is not needed.

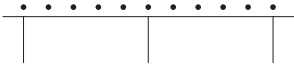


ACCESSORIES



Wire shelf

To remove, pull towards you and then lift.
To insert, slide the shelf at a 45° angle until it locks. Then lower and push the shelf all the way to the end of the broil track.



Turntable wire stand

Slide the broil rack into the oven at a 45° angle ensuring it locks into place. Gently lower and push into the notches in the oven cavity.



Glass turntable

Position the glass turntable into the oven cavity ensuring all three notches are secure.

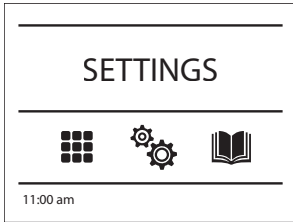
FIRST USE

When using your oven for the first time, you will be prompted to:

- change the time
- change the clock format (12 hours or 24 hours)
- change the units for temperature and weight
- adjust the volume of audio feedback
- change the language of the display

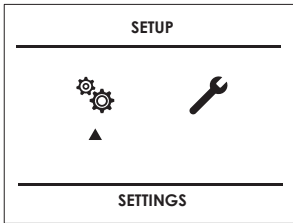
These settings can be modified at any time in the settings menu.

1



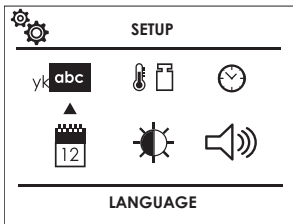
Locate the **SETTINGS** menu using the arrow keys. Press ✓ to confirm.

2



Press ✓ to enter the sub-menu.

3



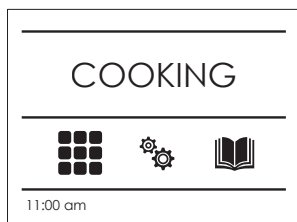
Select the setting you want to change, adjust as needed then press ✓ to confirm.


FIRST USE

Conditioning the oven

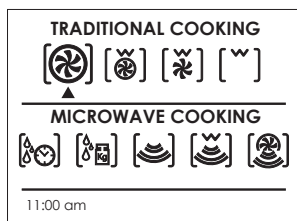
It is important that you condition the oven before using it for cooking. Conditioning will burn off any manufacturing residue and ensure you get the best results from the start. Ensure the kitchen is well ventilated before beginning.

1



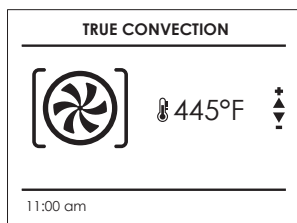
Enter the COOKING menu by locating  and pressing ✓ to select.

2



Press ✓ to select TRUE CONVECTION.

3



Set the temperature to 445°F (230°C) for 30 minutes.

After conditioning

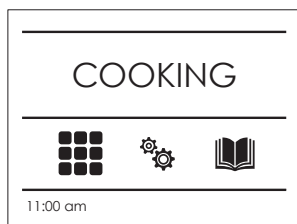
There will be a distinctive smell and a small amount of smoke during the conditioning process as manufacturing residue is burnt off. This is normal. Once cooled, wipe out the oven with a damp cloth and mild detergent, and dry thoroughly.


Conditioning accessories

Before using the accessories for the first time, clean carefully with hot water, dishwashing liquid and a soft cloth.

Selecting and using a function

1



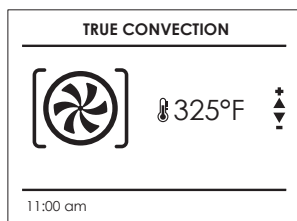
Enter the function menu by locating  and pressing ✓ to select.

2



Navigate to the desired cooking mode and press ✓ to select.

3

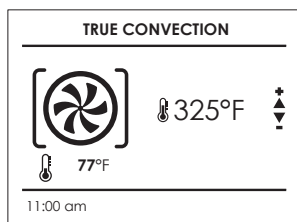


Use the ▲ ▼ to adjust the temperature before pressing ✓ to begin cooking.

If no temperature is selected after 10 seconds, the default temperature will be used.

To pause cooking, press ✓ at any point. Press ✓ to resume.

4




When preheating, the current temperature will be shown in the display alongside the preheat icon. When the set temperature is reached a tone will sound and the temperature value disappears from the display.

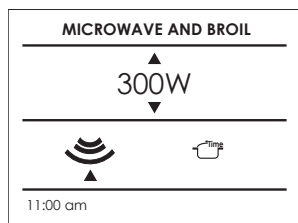
FIRST USE

Editing or cancelling cooking



Changing the temperature

Press ✓ then ✕. Select  and change the temperature by pressing ▲▼. Press ✓ to confirm.



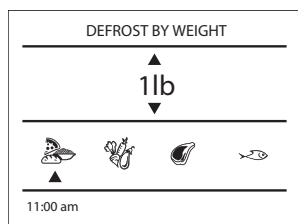
Changing the power

Press ✓ then ✕. Select  and change the power by pressing ▲▼. Press ✓ to confirm.



Changing the function

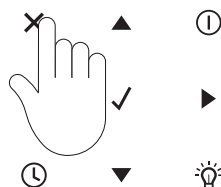
Press ✓ then ✕. Use ◀ ▶ to navigate to a new function and press ✓ to confirm.



Changing the weight*

Press ✓ then change the weight by using ▲▼. Press ✓ to confirm.

*Only available when using DEFROST BY WEIGHT.



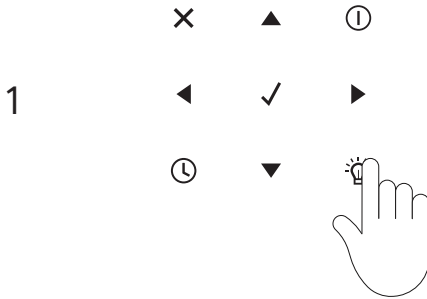
Cancelling cooking


To cancel cooking, press ✓ then ✕ at any time.

USING THE OVEN LIGHT

The oven lights will turn on automatically when the door is opened or a cooking mode has started. During cooking, the lights will automatically dim after 3 minutes.

Turning the oven light ON or OFF



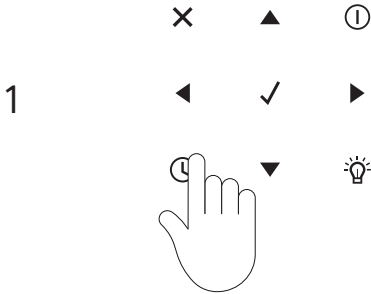
Press  at any time, or open the door.

USING THE TIMER

The timer does not turn the appliance on or off. If you want to turn the oven off automatically, refer to the 'Automatic cooking' section.

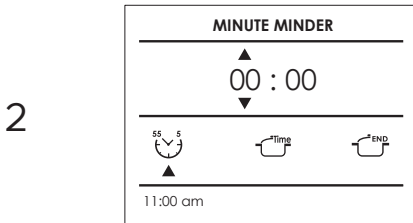
The timer can be set for up to 12 hours and 59 minutes and is shown in the status bar as HR:MIN, before switching to MIN:SEC for the last minute.

When the time is complete, 00:00 will show in the status bar and a tone will sound.



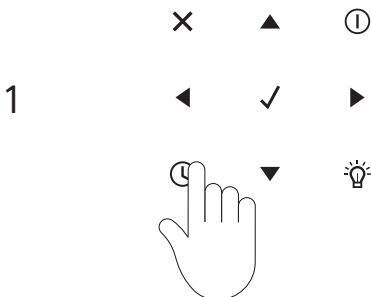
Press ⌚ and set the desired time using ▲▼.

To switch between hours and minutes use ◀ ▶.



To confirm, press ✓.




Editing or cancelling the timer








Press and hold ⌚.

COOKING GUIDE

All oven functions default to the recommended temperature, these can be altered at any time.

CONVECTION FUNCTION	DEFAULT TEMPERATURE		TEMPERATURE RANGE	
	°F	°C	°F	°C
 TRUE CONVECTION	330	165	120-445	50-230
 RING AND BROIL	410	210	120-445	50-230
 CONVECTION BROIL	330	165	120-445	50-230

MICROWAVE FUNCTION	DEFAULT TEMPERATURE			TEMPERATURE RANGE		
	WATT	°C	°F	WATT	°C	°F
 MICROWAVE COOKING	900			150-900		
 MICROWAVE AND BROIL	300	200	400	150-450		
 MICROWAVE AND RING	300	100	210	150-450	50-200	120-450
 DEFROST BY TIME	150					
						

COOKING GUIDE

UTENSILS & COVERINGS	MICROWAVE	CONVECTION BROIL, SLOW COOK	HIGH MIX/ROAST LOW MIX/BAKE
Aluminum foil	Yes Keep foil at least 1" (25mm) from walls of oven.	No	No
Aluminum containers	Yes. Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1" (25mm) away from walls and do not cover with foil.	Yes. Broil-no cover	Yes. Can be used if 3/4 filled with food. Keep 1" (25mm) away from walls and do not cover with foil.
Browning dish	Yes Do not exceed recommended preheating time. Follow manufacturer's directions.	No	No
Glass ceramic (Pyroceram®)	Yes	Yes	Yes
Glass, heat-resistant	Yes	Yes	Yes
Glass, non-heat-resistant	No	No	No
Lids, glass	Yes	Yes Broil with no cover	Yes
Lids, metal	No	Yes Broil with no cover	No
Metal cookware	No	Yes	Yes Do not use metal covering.
Metal, misc: dishes with metallic trim, screws, bands, handles. Metal twist ties	No	No	No
Oven cooking bags	Yes Good for large meats or foods that need tenderising. Do not use metal twist ties.	Yes Broil with no cover	Yes Do not use metal twist ties.
Paper plates	Yes For reheating.	No	No

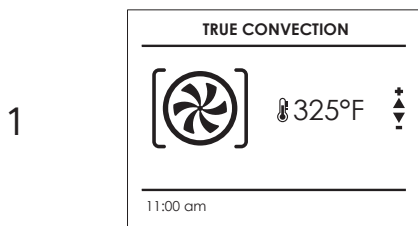
COOKING GUIDE




UTENSILS & COVERINGS	MICROWAVE	CONVECTION BROIL, SLOW COOK	HIGH MIX/ROAST LOW MIX/BAKE
Paper towels	Yes To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal fillings.	No	No
Paper, ovenable	Yes	Yes For temperatures up to 400°F (205°C). Do not use for broiling.	Yes For temperatures up to 400°F (205°C).
Microwave safe plastic containers	Yes Use for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Follow manufacturer's directions.	No	NO
Plastic, thermoset®	Yes	Yes Are heat resistant up to 425°F (218°C). Do not use for broiling.	Yes
Plastic wrap	Yes Use brands specially marked for microwave use. DO NOT allow plastic wrap to touch food. Vent so steam can escape.	No	NO
Pottery, porcelain stoneware	Yes Check manufacturer's recommendation for being microwave safe.	Yes	Yes Must be microwave and oven safe
Styrofoam	Yes For reheating.	No	No
Wax paper	Yes Good covering for cooking and reheating.	No	No
Wicker, wood, straw	Yes May be used for short periods of time. Do not use with high fat or high sugar content foods. Could char.	No	No

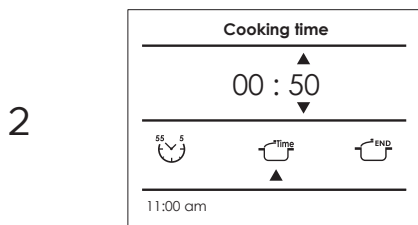
AUTOMATIC COOKING




To use automatic cooking modes ensure the clock is displaying the correct time. Refer to 'First use' for setting the time. Use the automatic cooking function to set the oven to turn off after a set length of time.

Setting automatic cooking

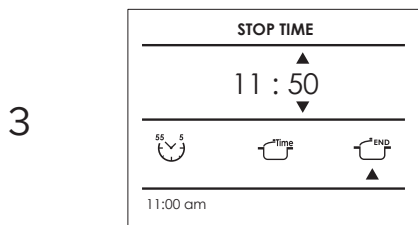






Select the cooking mode and temperature you wish to use and press , then select  by pressing .

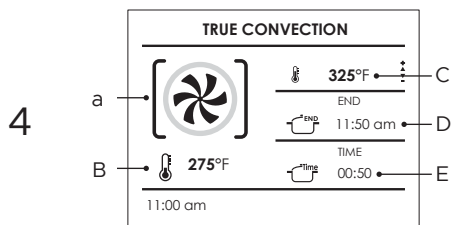


Set the desired cook time by using  . Press .

The maximum cooking time is 12 hours.



Select  and set the desired stop time by using  . Press .



During cooking, the following will be displayed:

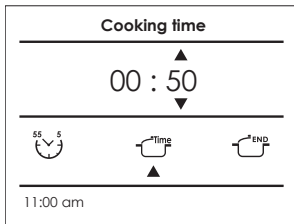
- (A) function
- (B) current temperature
- (C) target temperature
- (D) end time
- (E) time elapsed

When the end time is reached

The oven will automatically turn off and a tone will sound.

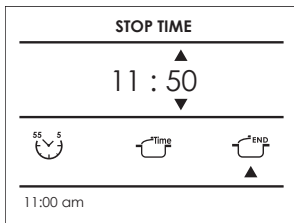
AUTOMATIC COOKING

Editing or cancelling automatic cooking



Changing the cook time

Press and change the desired cook time using . Press to confirm.



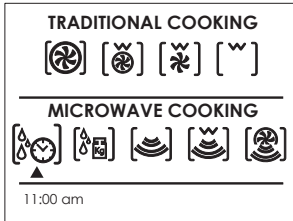
Changing the end time

Press , then select and change the desired cook time using . Press to confirm.

MICROWAVE COOKING

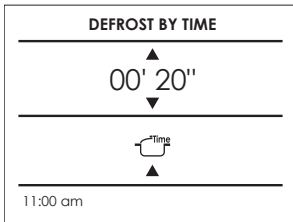
Setting defrost by time

1



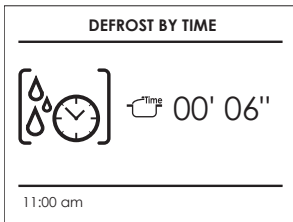
Using ◀ ▶, select . Press ✓ to confirm.

2



Set the defrost time by using ▲ ▼. Press ✓ to confirm.

3



During defrosting, a countdown will be shown on the display. The remaining time can be changed at anytime by pressing ▲ ▼.

When the end time is reached
A message will appear on the display.

RECIPES

The recipe function has been designed to help achieve optimal oven conditions for cooking a particular food type. When in use, the function, temperature and time are set automatically and any additional details are displayed on screen.

Recipes can be added to a personal recipe list for quick access, refer to 'Saving a recipe' for details.

Using recipes




1



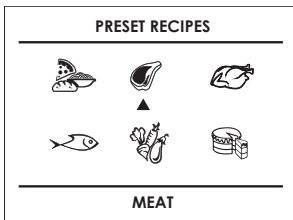
Press  then press .






2



Press   to choose from PRESET or PERSONAL. Press  to confirm.

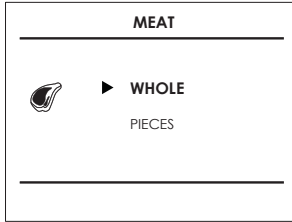
3



Select the desired food type by pressing   and  . Press  to confirm.

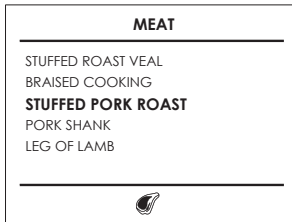
RECIPES

4



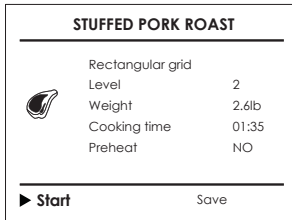
Press ▲ ▼ to refine food selection. Press ✓ to confirm.

5



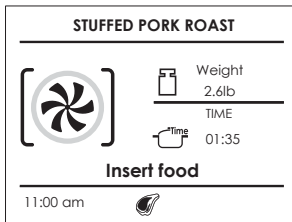
Select a recipe by pressing ▲ ▼.
Press ✓ to confirm.

6



Press ✓ to start cooking.

7



Follow the onscreen guidance.

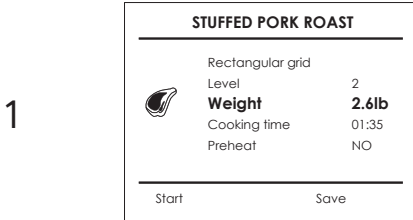
When recipe is complete

The oven will automatically turn off and a tone will sound.

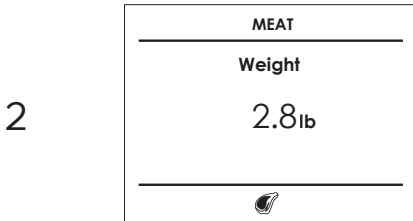
RECIPES

Saving a recipe

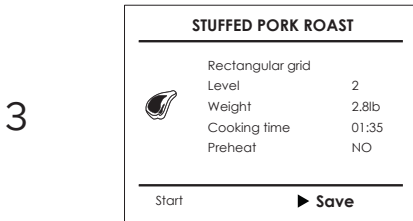
Commonly used recipes can be adjusted and saved for quick access. These can be found under PERSONAL recipes.



Use ▲ to navigate to weight or cook time.
Press ✓ to confirm.



Set the desired weight and cook time
before pressing ✓ to confirm.



Use ▲ to navigate to SAVE.
Press ✓ to confirm.

Removing a personalized recipe

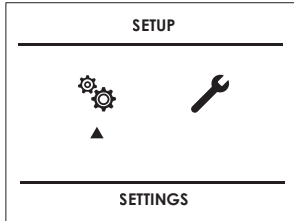


Select the recipe you want to remove and press
◀. Press ▶ to select YES and ✓ to confirm.

EVENT LOGS

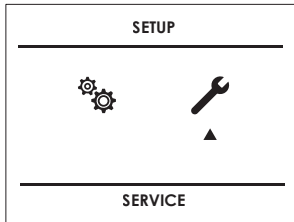
The system menu allows access to event logs. This section displays any recorded errors, faults and all voltage information. These codes can be communicated to Customer Care in the event of a product fault.

1



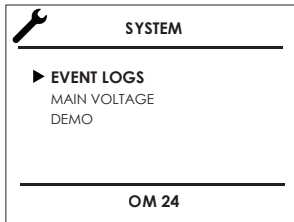
Select  and press ✓ to confirm.

2



Select  and press ✓ to confirm.

3



Press ▲ ▼ choose from the available options.
Press ✓ to confirm.

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your oven, please check the following, before contacting a Fisher & Paykel trained and supported service technician or Customer Care Centre.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES / SOLUTION
Food browns unevenly.	Oven is not preheated.
	Aluminum foil on oven rack or oven bottom.
	Baking pan is too large for recipe.
	Baking pans are touching each other or oven walls.
Food too brown on bottom.	Oven is not preheated.
	Using glass, dull or darkened metal pans.
	Incorrect rack position.
	Baking pans are touching each other or oven walls.
Food is dry or has shrunk excessively. Food is baking or roasting too slowly.	Oven temperature too low.
	Oven not preheated.
	Oven door opened frequently during cooking.
	Food is tightly sealed with aluminum foil.
	Pan size too small.
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust.	Baking time is not long enough.
	Using shiny steel pans.
	Rack position is incorrect.
	Oven temperature is too low.
Cakes pale, flat and may not be cooked inside.	Oven is temperature too low.
	Baking time is not long enough.
	The cake has been tested too soon.
	The oven door has been opened too often during baking.
	Baking pan size may be too large.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES / SOLUTION
Cakes high in middle with crack on top.	Baking temperature is too high. Baking time is too long. Baking pans are touching each other or oven walls. Rack position is incorrect. Baking pan size may be too small. Batter is over-mixed
Pie crust edges too brown.	Oven temperature too high. Edges of crust is too thin.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (refer to 'Event logs') and contact Customer care or Fisher & Paykel trained and supported service technician.
The oven display won't turn on.	Turn off power at the main power supply, then turn the power back on. If this does not resolve the issue, call Customer care or Fisher & Paykel trained and supported service technician.
The cooling fan continues to run after the oven is turned off.	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating.	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Check that power is being supplied to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to 'MICROWAVE COOKING' for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with True Convection mode.
Oven light is not working properly.	Check that power is being supplied to the oven. Refer to the 'First use' section of this user guide.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive moisture.	Using the convection mode will eliminate any moisture in the oven.
Turning off demo mode.	To disable the function, press the arrows ◀ ▶ to enter the DEMO display page and select off. Confirm your selection by pressing ✓.

WARRANTY AND SERVICE

Before you call for service or assistance

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

- Your product is correctly installed.
- You are familiar with its normal operation.
- Model number
- Serial number
- Date of installation

If after checking these points you still need assistance or parts, please refer to the Service & Warranty book for warranty details and your nearest Service Centre, Customer Care, or contact us through our website www.fisherpaykel.com or email: customer.care@fisherpaykel.com.

Complete and keep for safe reference:

Mode	_____
Serial No.	_____
Purchase Date	_____
Purchaser	_____
Dealer	_____
Suburb	_____
Town	_____
Country	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. All rights reserved.

The models shown in this guide may not be available in all markets
and are subject to change at any time.

The product specifications in this guide apply to the specific products and
models described at the date of issue. Under our policy of continuous product
improvement, these specifications may change at any time.

For current details about model and specification availability in your country,
please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

592244B 08.20

FISHER & PAYKEL

FOUR À MICRO-ONDES

CONTEMPORAIN OM24NDB1

MINIMALISTE OM24NDBB1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

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

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

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

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

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

- Attention, certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

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

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

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

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

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

MISE EN GARDE!

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

Alimentation électrique

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

Installation

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

Généralités

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

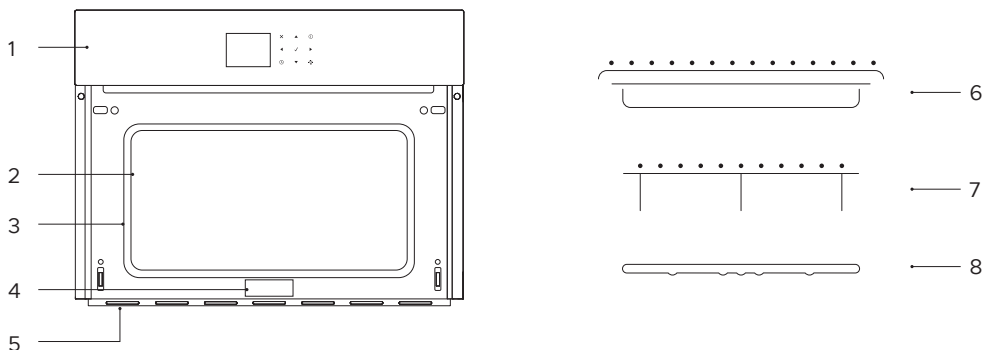
- Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- En cas de défaillance de la lampe du four à micro-ondes, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

Vaisselle inadéquate

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

AVANT DE COMMENCER

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



Fonctions du four et accessoires

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

Non illustrées : porte et poignée de four.

PANNEAU DE COMMANDE

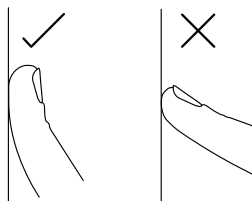


Fonctionnalités du panneau de commande

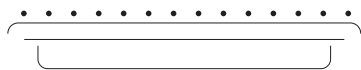
- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ① Afficheur | ⑤ Alimentation |
| ② Clavier | ⑥ Confirmer |
| ③ Annulation | ⑦ Minuterie |
| ④ Flèche de navigation | ⑧ Éclairage de cavité |

Utilisation des commandes tactiles

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



ACCESSOIRES



Grille métallique

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



Support métallique de plateau tournant

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



Plateau tournant en verre

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

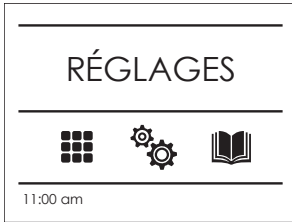
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

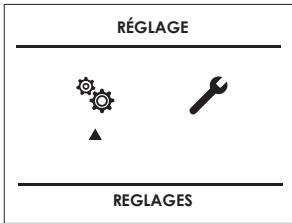
Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans le menu des réglages.

1



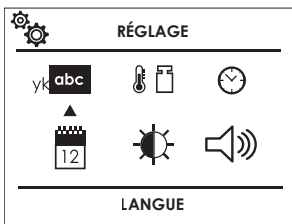
Localisez le menu **RÉGLAGES** en utilisant les touches de flèches. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

2



Appuyez sur ✓ pour accéder au sous-menu.

3



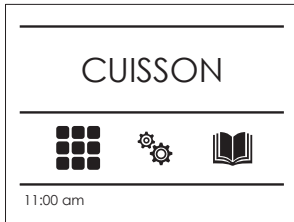
Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.


PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

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

1



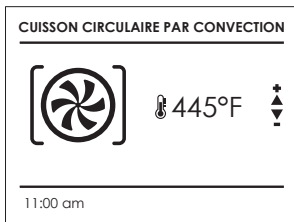
Accédez au menu CUISSON en localisant  et en appuyant sur ✓ pour sélectionner l'option.

2



Appuyez sur ✓ pour sélectionner CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION.

3



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

Après le conditionnement

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

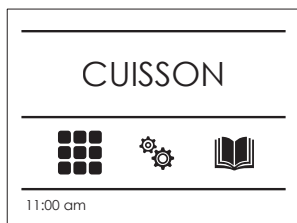
Conditionnement des accessoires



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

PREMIÈRE UTILISATION

Sélection et utilisation d'une fonction


1



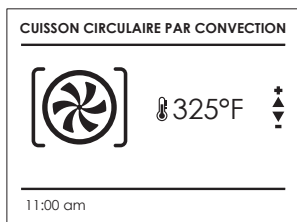
Accédez au menu de fonction en localisant  et en appuyant sur  pour sélectionner l'option.




2





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

3

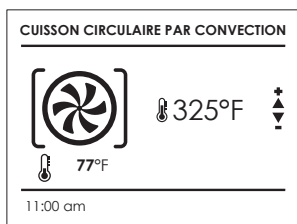


Utilisez   pour régler la température avant d'appuyer sur  pour commencer la cuisson.

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

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

4




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

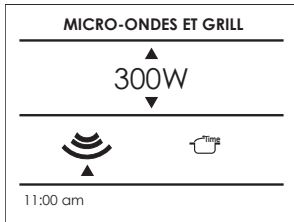
PREMIÈRE UTILISATION

Modification ou annulation de la cuisson




Changement de température

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



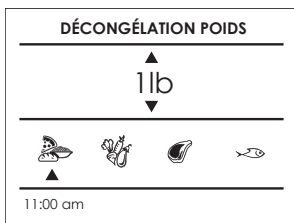
Changement de puissance

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



Changement de fonction

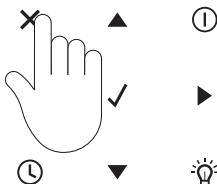
Appuyez sur ✓, puis sur ✕. Utilisez ◀ ▶ pour naviguer jusqu'à une nouvelle fonction, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



Changement de poids*

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

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



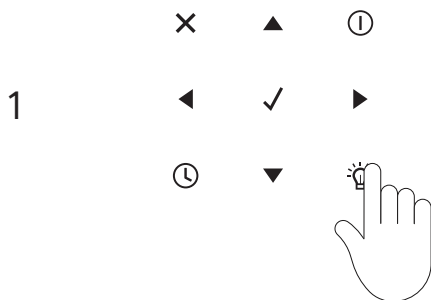
Annulation de la cuisson

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

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

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

Allumer ou éteindre la lampe du four



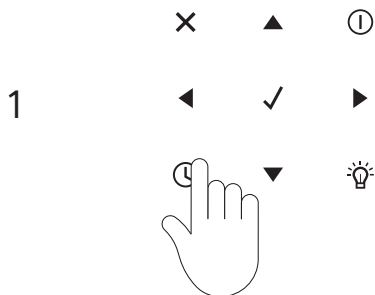
Appuyez sur  à n'importe quel moment ou ouvrez la porte.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

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

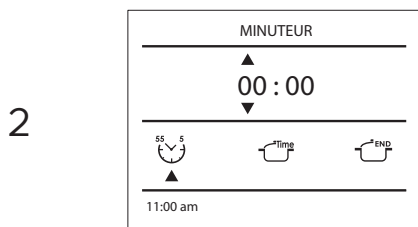
La minuterie peut être réglée pour une durée maximale de 12 heures 59 minutes, affichée dans la barre d'état au format HR:MIN, puis au format MIN:SEC pour la dernière minute.

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



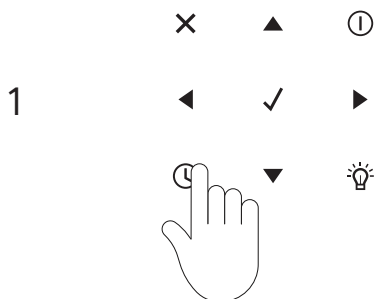
Appuyez sur et réglez la durée souhaitée en utilisant .

Pour alterner entre les heures et minutes, utilisez .



Pour confirmer, appuyez sur .





Modification ou annulation de la minuterie








Appuyez de manière prolongée sur .

GUIDE DE CUISSON

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

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

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

GUIDE DE CUISSON

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

GUIDE DE CUISSON

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

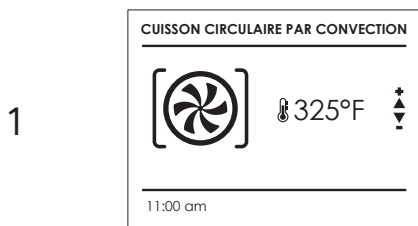
GUIDE DE CUISSON




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

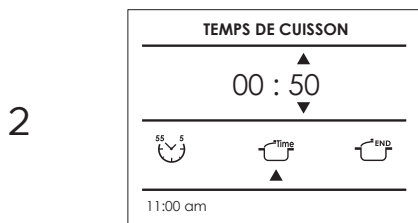
CUISSON AUTOMATIQUE




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

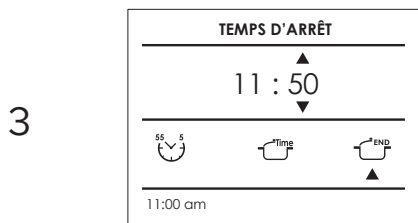
Réglage de la cuisson automatique







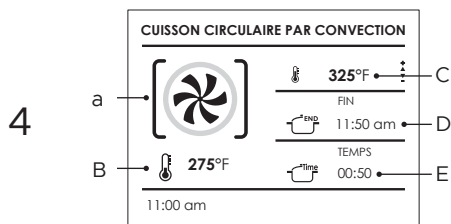
Sélectionnez le mode de cuisson et la température que vous souhaitez utiliser et appuyez sur , puis sélectionnez  en appuyant sur .



Réglez le temps de cuisson souhaité en utilisant  . Appuyez sur  pour confirmer. La durée de cuisson maximale est 12 heures.



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



Pendant la cuisson, les éléments suivants s'affichent :

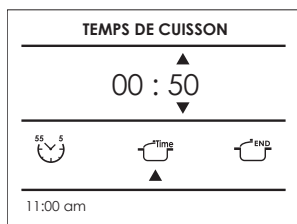
- (A) fonction
- (C) température cible
- (B) température actuelle
- (D) heure d'arrêt
- (E) durée écoulée

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

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

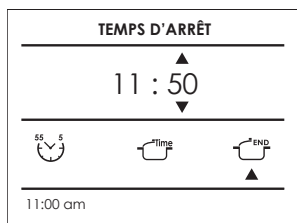
CUISSON AUTOMATIQUE

Modification ou annulation de la cuisson automatique




Changement de temps de cuisson

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



Changement d'heure d'arrêt


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

CUISSON MICRO-ONDES

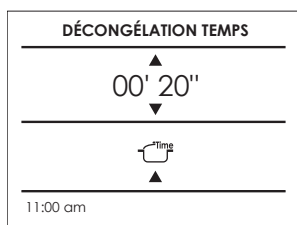
Réglage de la décongélation par temps

1



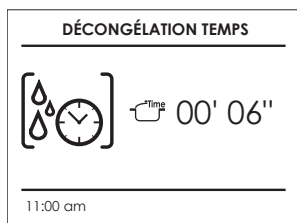
En utilisant ◀ ▶, sélectionnez . Appuyez sur ✓ pour confirmer.

2



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

3



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

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte
Un message apparaît sur l'afficheur.

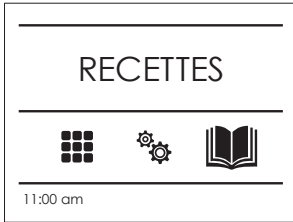
RECETTES



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

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

Utilisation des recettes




1



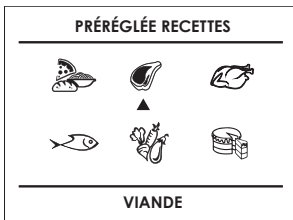
Appuyez sur , puis appuyez sur .






2



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

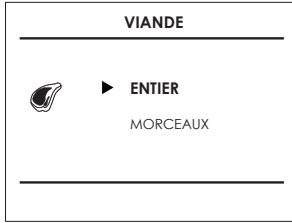
3



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

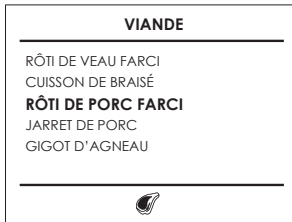
RECETTES

4



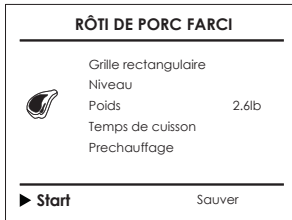
Appuyez sur ▲ ▼ pour affiner la sélection de l'aliment. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

5



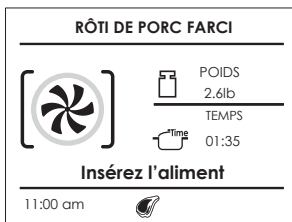
Sélectionnez une recette en appuyant sur ▲ ▼. Appuyez sur ✓ pour confirmer.

6



Appuyez sur ✓ pour démarrer la cuisson.

7



Suivez les instructions à l'écran.

Une fois la recette terminée

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

RECETTES

Enregistrement d'une recette

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

1

RÔTI DE PORC FARCI

Grille rectangulaire
Niveau
Poids 2.6lb
Temps de cuisson
Prechauffage NO

Start Sauver


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

2

VIANDE

Poids

2.8lb



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

3

RÔTI DE PORC FARCI

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

Start ► **Sauver**

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

Suppression d'une recette personnalisée

1

RÔTI DE PORC FARCI

Souhaitez-vous supprimer la recette?

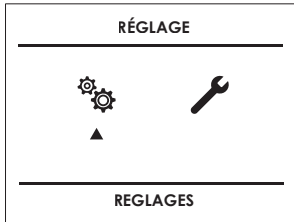
NON ► OUI



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

JOURNAUX D'ÉVÉNEMENTS

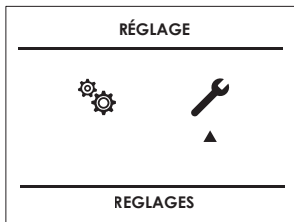
Le menu de système vous permet d'accéder aux journaux d'événements. Cette section affiche les erreurs enregistrées, les défaillances et toutes les informations de tension électrique. Ces codes peuvent être communiqués au service à la clientèle en cas de défaillance du produit.

1



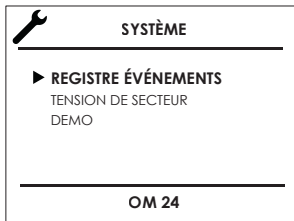
Sélectionnez  et appuyez sur  pour confirmer.




2



Sélectionnez  et appuyez sur  pour confirmer.

3



Appuyez sur   pour choisir parmi les options disponibles. Appuyez sur  pour confirmer.

DÉPANNAGE

Si vous éprouvez des problèmes avec votre four, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle.

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

DÉPANNAGE

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

GARANTIE ET SERVICE

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

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

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

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. Tous droits réservés.

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

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

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