FISHER & PAYKEL

FOUR

MINIMAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB60SDPTDX2

MODE D'EMPLOI

SOMMAIRE

Sécurité et avertissements 2
Avant de commencer 8
Première utilisation 9
Utilisation de l'éclairage du four 17
Utilisation du minuteur de cuisine 18
Régler l'heure 20
Verrouillage du panneau de commande 21
Déverrouillage du panneau de commande 22
Options de cuisson 23
- Cuisson différée 24
- Auto off (Arrêt auto) 25
- Capteur de température 26

Cuisson guidée 29
Guide de cuisson 31
Paramètres des préférences utilisateur 38
Connexion Wi-Fi et mode distant 40
Mode Sabbath (mode repos) 42
Entretien et nettoyage 44
Utilisation de l'auto-nettoyage 54
Dépannage 57
Codes d'alerte 60
Directives en matière d'énergie 62
Garantie du fabricant et guide d'entretien 63
Service client 64

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

⚠ ATTENTION !

Risque d'électrocution

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une électrocution ou un accident mortel.

- Débranchez le four au niveau du mur avant d'en remplacer l'ampoule.
- Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Un bon raccordement à la terre est absolument essentiel et obligatoire.
- Toute modification du circuit électrique de l'habitation ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

⚠ ATTENTION !

Risque d'incendie

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Suivez avec précaution les consignes pour lancer un cycle d'auto-nettoyage.
- Ne placez pas de feuille d'aluminium, de plat, de plateau, d'eau ou de glace sur la base du four pendant la cuisson, cela endommagera de manière irréversible l'émail. Entourer le four de feuille d'aluminium risque d'entraîner un incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées ou un incendie peut être provoqué.
- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou près de sa surface.
- N'utilisez pas d'adaptateur, de réducteur ou d'unité de branchement pour connecter cet appareil au secteur.

⚠ ATTENTION !	
	Risque de coupure Procéder avec précaution pour éviter toute blessure. • Attention : certains bords sont coupants.

⚠ ATTENTION !	
	Risque de surface chaude Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures. • Pour éviter toute brûlure, les enfants doivent être tenus à l'écart de cet appareil. • Les surfaces de l'appareil peuvent être amenées à chauffer au point de pouvoir provoquer des brûlures. Parmi les exemples, on peut citer l'évacuation du four, la surface près de l'évacuation et la porte du four. • Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds, même si leur couleur est sombre. • Utilisez une protection pour manipuler des surfaces chaudes, par exemple les grilles du four ou des plats. • Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments. • Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas des éléments chauffants ou des surfaces internes du four tant qu'ils n'ont pas refroidi, et ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ceux-ci.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

AVERTISSEMENT !

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, d'accident corporel ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes énumérées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four. N'utilisez le four que pour l'usage prévu par ces instructions.

Installation

- Vérifiez que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Vérifiez que ce four est connecté à un circuit qui comprend un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation.
- N'installez pas et ne faites pas tourner l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement le revendeur ou l'installateur.
- Mettre ces informations à disposition de la personne installant l'appareil, car cela peut réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil ne doit être installé et connecté au secteur que par une personne qualifiée, conformément aux présentes instructions d'installation et à la réglementation locale applicable en matière d'électricité et de construction. La mauvaise installation de l'appareil peut entraîner la non-validité de toute demande de garantie ou de responsabilité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout risque.
- Sectionneur : vérifier que ce four est connecté à un circuit qui comprend un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation conformément aux règles de câblage.
- Le four doit être relié à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur ou de réducteur ni brancher de dispositif pour connecter le four au secteur, car cela peut provoquer une surchauffe et des brûlures.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Prendre garde à ne pas endommager l'habillage inférieur du four pendant l'installation. L'habillage est important pour une bonne circulation de l'air et permet à la porte de s'ouvrir et se fermer sans obstruction. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommage résultant d'une installation incorrecte.

Entretien

- Ne réparez pas et ne remplacez pas une pièce de l'appareil si cela n'est pas spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Toutes les autres interventions d'entretien doivent être effectuées par une personne qualifiée ou un technicien d'entretien formé et agréé par Fisher & Paykel.

Risque d'incendie

- N'utilisez pas d'eau sur des flammes de graisse. Étouffer le feu ou les flammes ou bien utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- N'utilisez que des poignées ou des maniques sèches. Les maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des zones chaudes ou des éléments

chauffants. N'utilisez pas un torchon ou un chiffon épais comme manique. Il peut prendre feu.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires non ouverts. La pression peut s'accumuler à l'intérieur du contenant et le faire éclater, ce qui pourrait entraîner un accident.

Sécurité alimentaire

- Laissez les aliments dans le four aussi brièvement que possible avant et après la cuisson. Cela permet d'éviter toute contamination par des organismes pouvant provoquer une intoxication alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

Usage général

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation). Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale par le client impacte la garantie du fabricant de ce produit.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les appareils ménagers.
- Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas sous surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont appris à utiliser en toute sécurité cet appareil et ont compris les dangers que cela implique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne placez pas au-dessus du four des objets que les enfants pourraient vouloir attraper. Les enfants peuvent être brûlés ou blessés en grimpant sur le four pour attraper ces objets.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Les évacuations du four doivent toujours rester libres. Ne portez pas de vêtements amples ou tombants lors de l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent s'enflammer ou fondre au contact d'un élément ou d'une surface chaude et cela peut entraîner une brûlure.
- Attention : de l'air chaud peut être propulsé de l'évacuation en haut du four, qui fait partie du circuit de refroidissement.
- Positionnez toujours les grilles à l'endroit souhaité lorsque le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les gants ou la manique entrer en contact avec les éléments chauffants ou avec la base du four.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson approuvés pour les fours. Suivez les consignes du fabricant de l'ustensile de cuisson.
- Positionnez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée quand le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec une résistance chaud.
- Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four. Les éléments chauffants et les surfaces internes peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée et ils peuvent provoquer des brûlures. La porte du four, les ouvertures d'évacuation et les surfaces près de ces ouvertures peuvent aussi être chaudes.

- Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne placez pas de matériaux inflammables ou d'objets thermosensibles dans, sur ou près de l'appareil.
- Ni le capteur d'aliment, ni la feuille d'aluminium, ne doit entrer en contact avec les éléments du four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne changez pas et ne modifiez en aucune manière le dispositif de communication sans fil. Les changements ou modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent annuler le droit de l'utilisateur de faire fonctionner l'appareil.

Nettoyage

- Ne nettoyez pas le joint du four ou n'utilisez pas sur celui-ci des produits de nettoyage de four. Cela est essentiel pour une bonne étanchéité assurant un fonctionnement efficace du four. Prenez garde à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint du four.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires ou de produits de polissage. Aucun produit commercial de nettoyage pour fours, film ou revêtement de protection de quelque sorte que ce soit ne doit être utilisé à l'intérieur ou autour d'une partie quelconque du four.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs, tampons à récurer ou grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four, au risque de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner un bris de verre.
- Nettoyez uniquement les parties indiquées dans ce manuel.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une partie du four.
- Le joint plat de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prenez garde à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint plat.

Auto-nettoyage

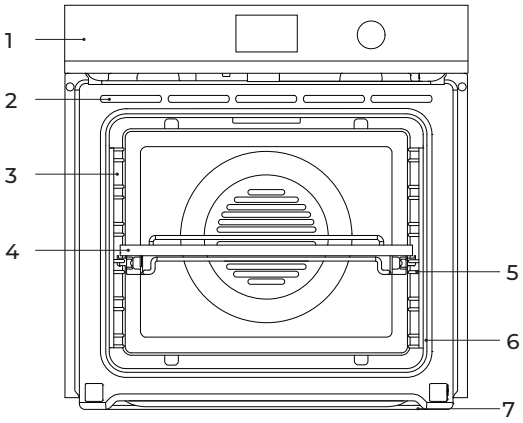
- Les déversements doivent être éliminés avant de commencer un cycle d'auto-nettoyage.
- Avant un cycle d'auto-nettoyage, retirez les grilles du four et tous les autres ustensiles de cuisine et/ou couverts, puis essuyez les gros déversements alimentaires ou les dépôts de graisse pour les éliminer.
- Avant un cycle d'auto-nettoyage, mettez les oiseaux de compagnie, s'il y en a, dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux émanations qui se produisent pendant un cycle d'auto-nettoyage et ils peuvent mourir si on les laisse dans la même pièce que le four durant le cycle.
- Au cours d'un cycle d'auto-nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que pendant la cuisson. Dans ces conditions, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

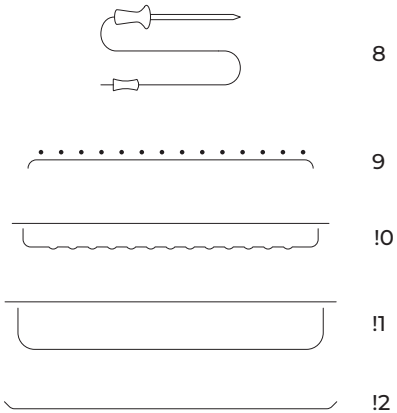
Informations sur la source lumineuse

- Ce produit contient une source lumineuse de classe énergétique G. La source lumineuse utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage d'une pièce.

AVANT DE COMMENCER

- Votre four doit être installé par une personne dûment qualifiée conformément au guide d'installation. L'installateur doit compléter la liste de contrôle finale de l'installateur.
- Lisez ce guide, en prenant note de la section Sécurité et avertissements.
- Retirez tout l'emballage interne et externe et recyclez-le de façon responsable si possible.
- Placez les grilles à la position souhaitée dans le four.
- Préparez le four en suivant les instructions lors de la première utilisation.





Caractéristiques et accessoires du four

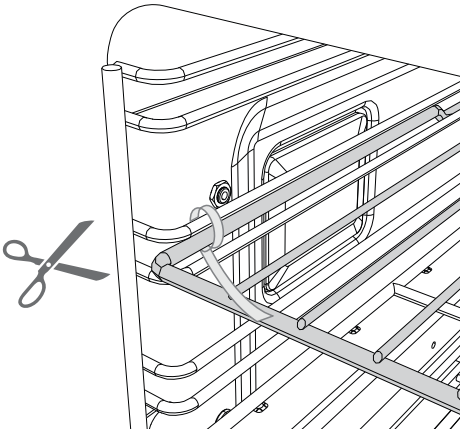
1	Commandes du four	7	Canal d'égouttement
2	Évacuations du four	8	Capteur de température
3	Éclairage du four	9	Grille
4	Grilles	!0	Grille nervurée
5	Supports latéraux	!1	Lèchefrite
6	Joint du four	!2	Plaque de cuisson

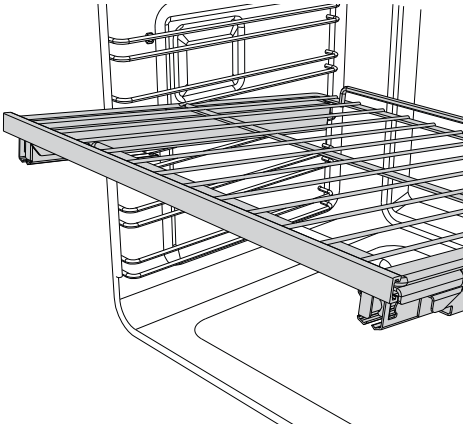
Tous les accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour acheter des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur www.fisherpaykel.com

PREMIÈRE UTILISATION

Grilles de four

Votre four est livré avec les grilles positionnées et fixées à l'intérieur. Ce qui suit vous montre comment les placer là où vous souhaitez.



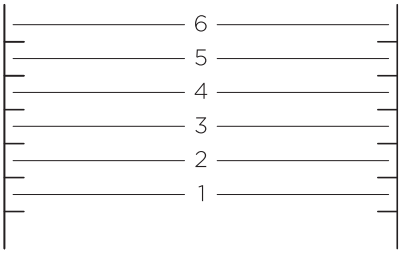


Retirer les grilles du four

1 Retirez tous les colliers de serrage et les emballages qui maintiennent les grilles en place.
2 Retirez toutes les grilles en faisant particulièrement attention à celles qui coulissent.
3 Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la à l'avant (en vous assurant de saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut et retirez-la du four.

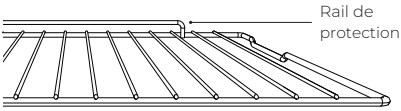
Pour votre sécurité, les grilles fixes et les cadres coulissants sont construits ensemble pour former une seule unité et ne sont pas séparables. Lorsqu'elles sont correctement placées sur les supports latéraux, les glissières empêchent les grilles fixes de basculer lorsque vous les tirez vers vous.

Placer les grilles dans la position souhaitée



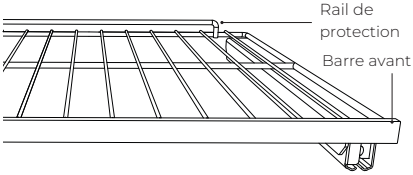
Positions des grilles

Nous recommandons de placer les grilles coulissantes sur les positions 2 et 4 pour la cuisine quotidienne.



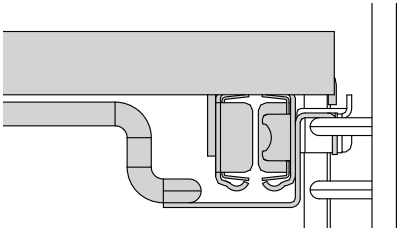
Pour remplacer les grilles fixes

Vérifiez que la grille est correctement positionnée, avec le rail de protection à l'arrière, puis faites-la glisser en place sur les glissières latérales.



Pour remplacer les grilles coulissantes

1. Saisissez la grille à l'avant en s'assurant de maintenir ensemble la grille et le châssis coulissant.
2. Vérifiez que la grille est de niveau et orientée du bon côté avec le rail de protection à l'arrière.
3. Placez la grille par-dessus les glissières latérales à la hauteur souhaitée, en accrochant les pattes arrière sur les glissières latérales des deux côtés.
4. Poussez la grille pour qu'elle entre complètement dans le four, en vérifiant que les pattes avant sont également bien accrochées sur les glissières latérales.

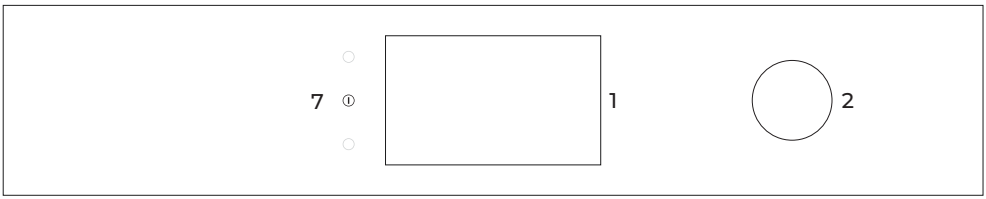


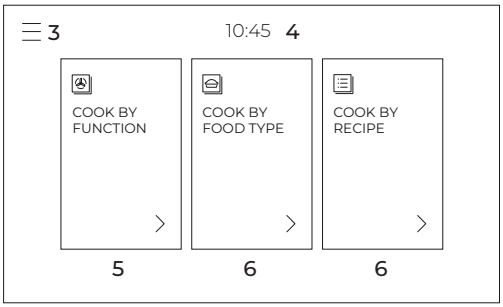
Remarque :

Vérifiez que les grilles coulissantes sont positionnées par-dessus les tiges des glissières latérales au lieu d'être entre elles.

S'il y a des aliments dans le four, faites bien coulisser les grilles horizontalement lors de leur extension. Cela évite que les pattes ne se lèvent des glissières latérales et que la grille ne bascule.

Panneau de commande





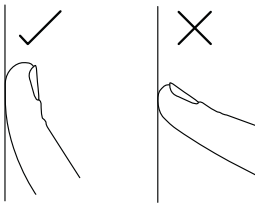
Fonctions du panneau de commande	
1	Écran tactile
2	Molette de commande
3	Menu
4	Horloge
5	Fonctions du four
6	Fonctions de cuisson guidée
7	Bouton marche/arrêt

Écran tactile

Votre four fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez l'écran pour naviguer entre les fonctions de cuisson, les fonctionnalités guidées et les réglages.

Utilisation des commandes tactiles

Utilisez la pulpe de votre doigt. Les commandes répondent au toucher et il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.

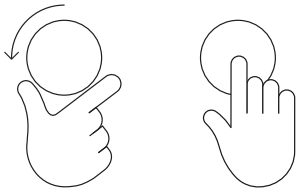


Mode veille

- Appuyez de façon prolongée sur le bouton marche/arrêt pour activer l'écran.
- Si le produit est inactif pendant 20 minutes après utilisation, il passe en mode de veille.
- Pour changer le réglage du mode de veille, accédez à SETTINGS (RÉGLAGES).

Molette de commande

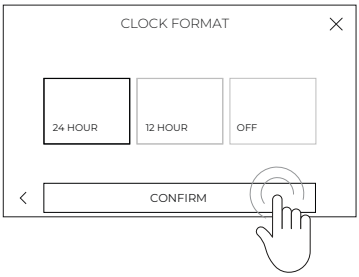
- Tournez la molette de commande pour parcourir les éléments du menu et régler les minuteurs.
- Faites une pression pour sélectionner ou appuyez de façon prolongée pour revenir en arrière.



Réglage de l'horloge

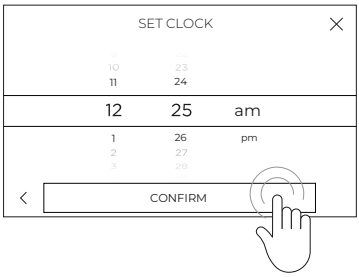
Vous devrez régler l'heure de votre four lors de sa première mise en route ou après une coupure de courant.

1



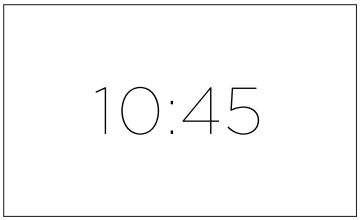
Choisissez entre **24 HEURES**, **12 HEURES** ou **OFF**, puis sélectionnez **CONFIRM** (CONFIRMER).

2



Faites défiler pour définir la bonne heure, puis sélectionnez **CONFIRM**.

3

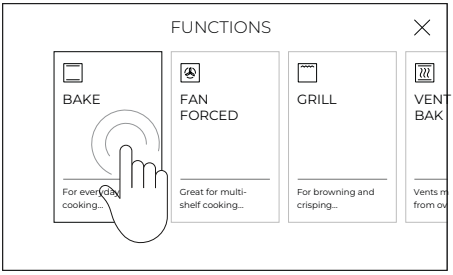


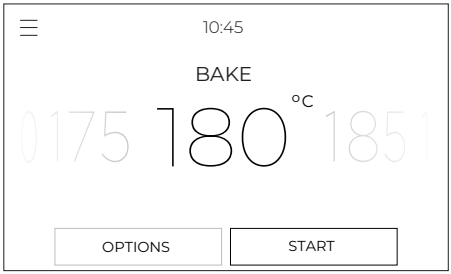
L'heure est maintenant réglée et s'affiche à l'écran.

Sélectionner et utiliser une fonction

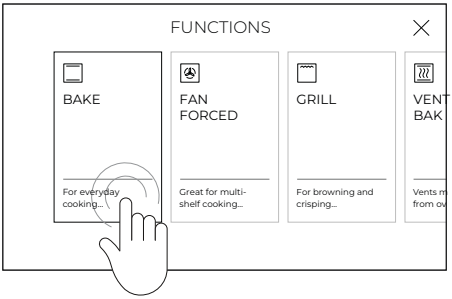
Pour sélectionner et utiliser une fonction, appuyez sur le nom ou l'icône de la fonction. Pour plus d'informations sur chaque fonction, touchez la description sous chaque nom de fonction.

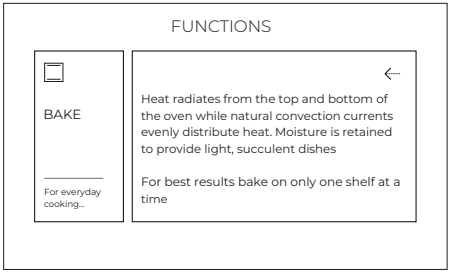
Sélectionner une fonction





Afficher sa description

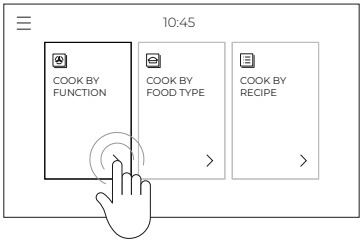




Réglage d'une fonction et de la température

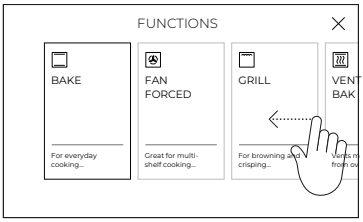
Pour plus d'informations sur une fonction, touchez sa description sous son nom ou consultez la section 'Guide de cuisson' de ce manuel.

1



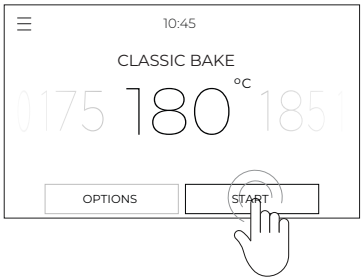
Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé avant de toucher l'écran ou de tourner la molette pour accéder au menu. Sélectionnez COOK BY FUNCTION (CUISSON PAR FONCTION).

2



Faites défiler les fonctions et sélectionnez celle avec laquelle vous souhaitez cuisiner.

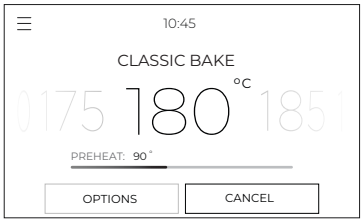
3



Pour régler la température prédéfinie, balayez vers la gauche ou la droite ou utilisez la molette. Appuyez sur START pour chauffer le four et commencer la cuisson.

Une barre rouge apparaît à l'écran pendant que le four chauffe.

4



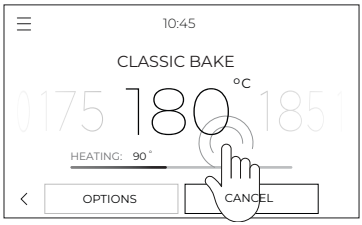
Lorsque le four a atteint la température souhaitée, un bruit retentit, la barre disparaît et la molette devient rouge.

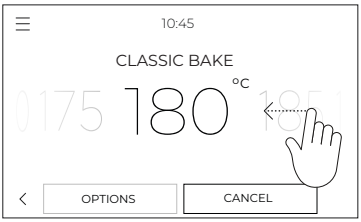
Certaines fonctions n'ont pas besoin de préchauffage. Pour ces fonctions, la barre ne s'affiche pas et le halo de la molette reste rouge pendant la cuisson.

Modifier ou annuler une cuisson

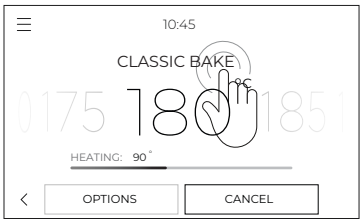
Appuyez sur le nom de la fonction ou la température pour la modifier à tout moment pendant la cuisson.

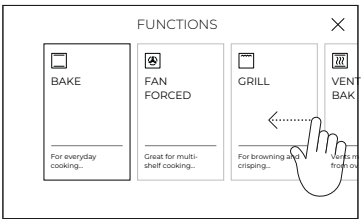
Changer la température



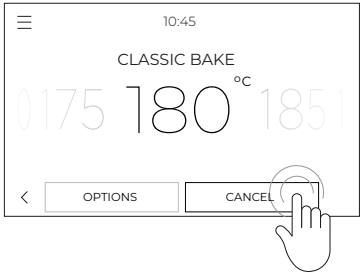


Changer de fonction





Éteindre le four



Pour arrêter la cuisson et éteindre le four, appuyez sur CANCEL puis sur CONFIRM à tout moment.

Étape de préchauffage rapide

Pour certaines fonctions de cuisson, le four passe par une phase initiale de préchauffage rapide. À ce stade, le ventilateur et les résistances de cuisson et de gril se mettent en marche pour chauffer rapidement le four jusqu'à la température programmée. Selon la fonction de cuisson, les éléments de ventilation, de cuisson et de gril s'éteignent lorsque le four atteint la température programmée.

PREMIÈRE UTILISATION

Préparation du four

Il est important de préparer votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Cela brûlera tous les résidus de fabrication et vous assurera d'obtenir les meilleurs résultats dès le départ. Cela prendra environ 1 heure.

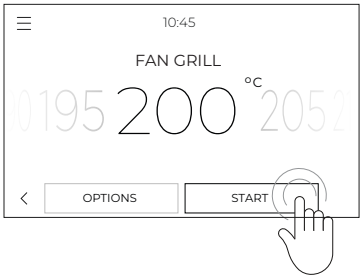
Avant de commencer :

Assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages et tous les colliers de serrage utilisés pour fixer les grilles pendant le transport. Assurez-vous que toutes les grilles sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée pendant la préparation.

1

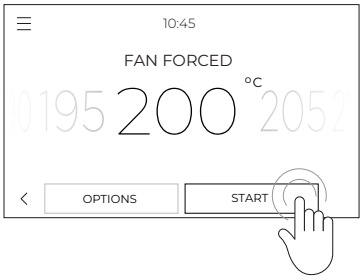
Sélectionnez COOK BY FUNCTION (CUISSON PAR FONCTION) et réglez le four sur BAKE (CUIRE AU FOUR) à 200°C et chauffez pendant 30 minutes.

2



Après 30 minutes, passez à la fonction FAN GRILL (VENTILATION GRIL) et faites chauffer pendant 5 minutes.

3



Au bout de 5 minutes, passez à la fonction sur FAN FORCED (VENTILATION FORCÉE) et chauffez encore 20 minutes. Lorsque vous avez terminé, éteignez le four.

Après la préparation :

Pendant le processus de préparation, une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée se dégagent, car les résidus de fabrication sont brûlés. Cela est normal, mais veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez soigneusement.

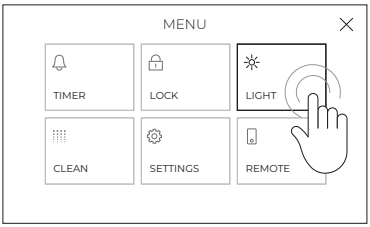
UTILISATION DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Allumer ou éteindre la lumière du four

1

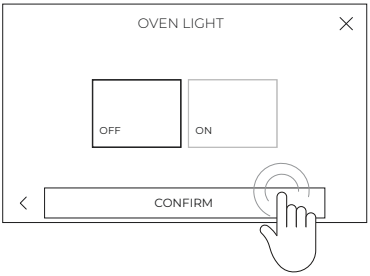
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez LIGHT (ÉCLAIRAGE).

3



Sélectionnez ON ou OFF selon vos besoins, puis sélectionnez CONFIRM.

UTILISATION DU MINUTEUR DE CUISINE

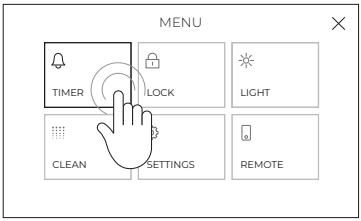
- Utilisez le minuteur de cuisine pour suivre le temps de cuisson. Vous pouvez l'enclencher à tout moment, même si vous n'utilisez pas le four.
- La minuterie de cuisine n'éteint pas le four. Voir 'Guide de cuisson' pour savoir comment régler la MINUTERIE D'ARRÊT AUTOMATIQUE ou LA CUISSON DIFFÉRÉE .

Régler la minuterie

1

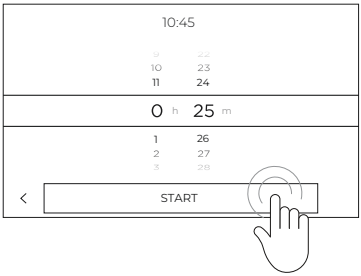
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez TIMER (MINUTEUR).

3



Faites défiler pour régler la durée de la minuterie, puis sélectionnez START.

La limite de la minuterie est fixée à 11 heures et 59 minutes.

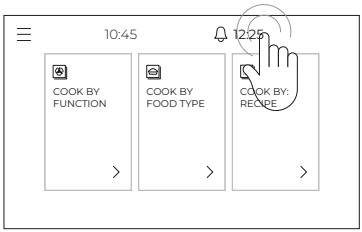
4

Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

UTILISATION DU MINUTEUR DE CUISINE

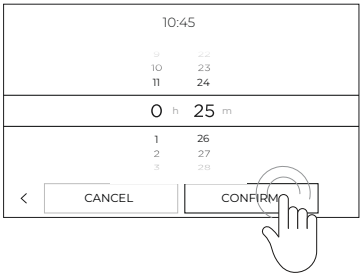
Modifier ou annuler la minuterie

1



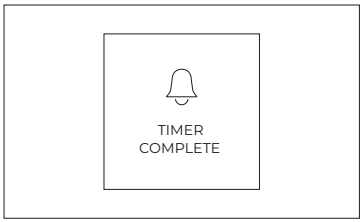
Touchez le compte à rebours du minuteur en haut à droite de l'écran.

2



Ajustez la minuterie selon vos besoins et sélectionnez CONFIRM, ou touchez CANCEL pour annuler complètement la minuterie.

3



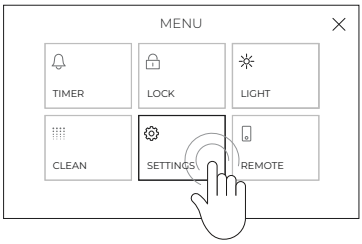
À la fin du minuteur, une tonalité retentit toutes les quelques secondes. Touchez l'écran pour arrêter cette alarme.

RÉGLER L'HEURE

1

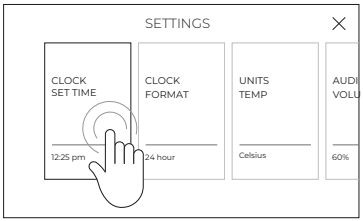
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



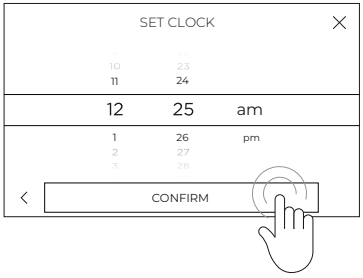
Sélectionnez **SETTINGS** (RÉGLAGES).

3



Sélectionnez **CLOCK SET TIME** (RÉGLER L'HEURE).

4



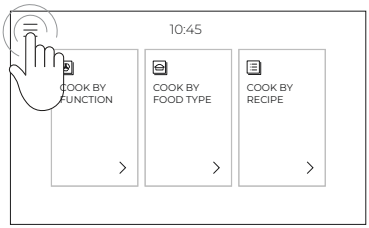
Faites défiler pour modifier l'heure, puis sélectionnez **CONFIRM**.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes du four pour éviter toute utilisation accidentelle du four par des enfants ou lors du nettoyage. Lorsque le verrouillage est activé, les commandes ne répondent plus et le four ne s'allume pas.

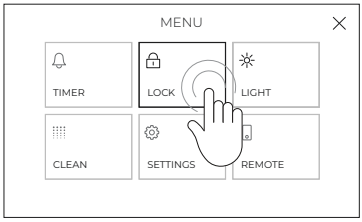
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes du four lorsque celui-ci est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique ont été enclenchées.

1



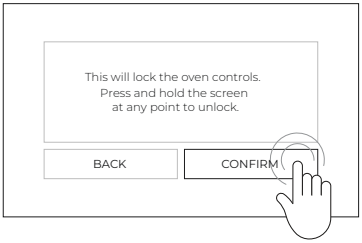
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



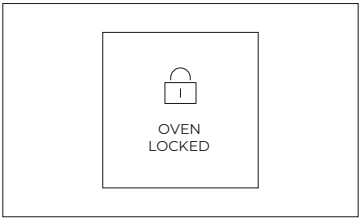
Sélectionnez LOCK (VERROUILLER).

3



Sélectionnez CONFIRM.

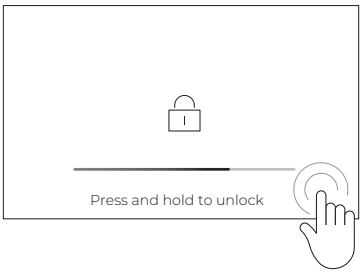
4



Le panneau de commande est maintenant verrouillé. Les commandes ne répondront pas jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées.

DÉVERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1



Touchez l'écran et maintenez votre doigt appuyé jusqu'à ce que la barre se remplisse et que le four se déverrouille.

OPTIONS DE CUISSON

Votre four est doté d'un certain nombre d'options de cuisson automatique pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats :

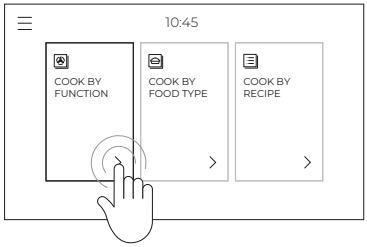
DELAYED COOK (CUISSON DIFFÉRÉE)
Pour lancer une cuisson à durée déterminée plus tard dans la journée.

AUTO OFF (ARRÊT AUTO)
Pour indiquer au four de s'éteindre après une durée définie.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE
Pour éteindre automatiquement votre four lorsque vos aliments atteignent une température interne définie.

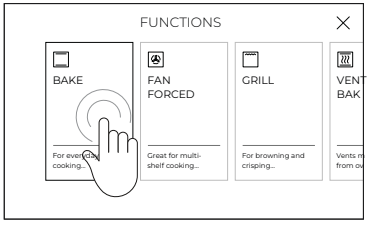
Vous pouvez définir ces options avant de commencer à cuisiner, ou à tout moment une fois que votre four est déjà en marche.

1



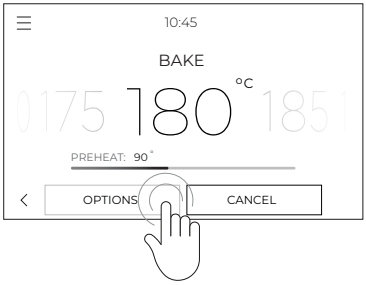
Sélectionnez COOK BY FUNCTION .

2



Sélectionnez la fonction avec laquelle vous souhaitez cuisiner.

3



Touchez OPTIONS en bas de l'écran et sélectionnez l'option que vous souhaitez utiliser.

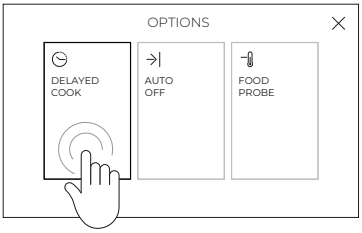
CUISSON DIFFÉRÉE

Le gril peut s'allumer pendant que le four chauffe. Placez les aliments sur une grille inférieure ou couvrez-les pour éviter qu'ils ne brûlent lorsque le four chauffe.

Pour une manipulation sûre des aliments, laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson ou la décongélation, afin d'éviter la contamination par des organismes susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.

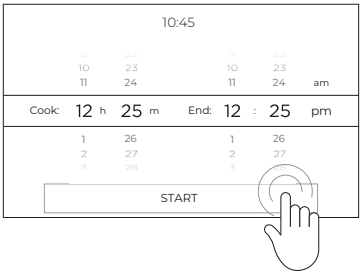
Lors de l'utilisation de la CUISSON DIFFÉRÉE , nous vous déconseillons d'utiliser les fonctions GRILL, FAN GRILL ou AIR FRY .

1



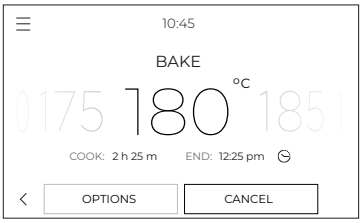
Sélectionnez DELAYED COOK dans le menu OPTIONS.

2



Faites défiler pour définir une durée de cuisson et une heure de fin, puis sélectionnez START.

3



LA FONCTION DELAYED COOK est maintenant activée.

Votre four calcule automatiquement le moment où il doit s'allumer en fonction de la durée et de l'heure de fin de cuisson définies.

4

Pour modifier ou annuler votre sélection

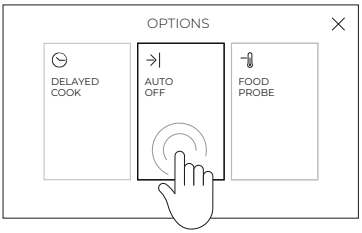
Touchez OPTIONS et sélectionnez DELAYED COOK à tout moment pour modifier ou annuler votre réglage.

Lorsque l'heure de fin est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité retentit.

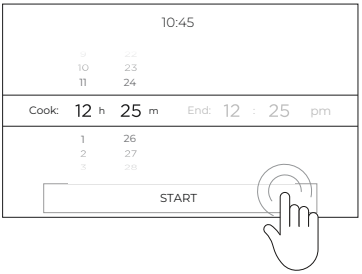
AUTO OFF (ARRÊT AUTO)

1



Sélectionnez **AUTO OFF** dans le menu **OPTIONS**.

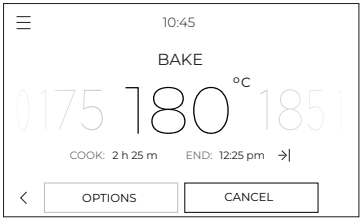
2



Faites défiler pour définir une durée de cuisson et sélectionnez **START**.

Votre four calcule automatiquement l'heure de fin en fonction de la durée de cuisson définie.

3



LA FONCTION AUTO OFF est maintenant activée.

Votre four cuira pendant la durée programmée et s'éteindra automatiquement.

4

Pour modifier ou annuler votre sélection

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **AUTO OFF** à tout moment pour modifier ou annuler votre réglage.

Lorsque l'heure de fin est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité retentit.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Conseils pour utiliser le capteur de température

- Vous pouvez toujours utiliser la minuterie de cuisine lorsque le capteur est utilisé.
- Vous ne pouvez pas utiliser le capteur de température avec la fonction DELAYED COOK ou AUTO OFF.
- La température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés après sa sortie du four : tenez-en compte dans vos calculs. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer la viande pendant 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer des aliments du four (p. ex. pour les badigeonner), débranchez le capteur de température du four mais ne le retirez pas de la viande. Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, assurez-vous de rebrancher la fiche du capteur dans le four.
- Pour la cuisson de la viande, insérez le capteur horizontalement au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus elle mettra de temps à cuire. Il est donc important que la pointe du capteur mesure la température de la viande à son point le plus épais. Veillez à ce que la pointe du capteur ne dépasse pas de la viande et ne touche pas un os, de la graisse ou du cartilage, car ceux-ci chauffent plus rapidement.

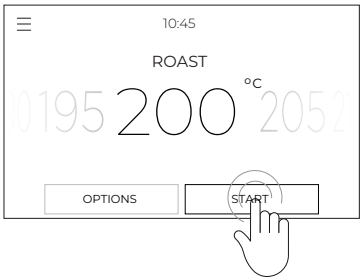
Températures internes et sécurité alimentaire

- Veillez à ce que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les guides de cuisson sont des recommandations. Les résultats dépendront de la qualité et de la composition de l'aliment.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer à augmenter.
- Pour des raisons de sécurité alimentaire, les aliments à haut risque tels que le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 63 à 70°C, tandis que la volaille et la viande hachée doivent atteindre 75°C.

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

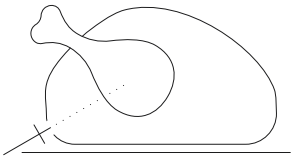
Utilisation du capteur de température

1



Sélectionnez votre fonction et votre température et préchauffez le four si nécessaire.

2

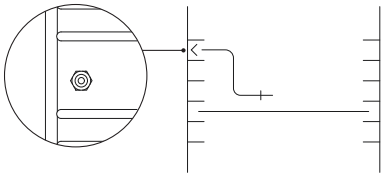


Insérez le capteur dans votre aliment.

Placez toujours l'embout du capteur dans la partie la plus épaisse du plat, en évitant la graisse et les os dans la viande.

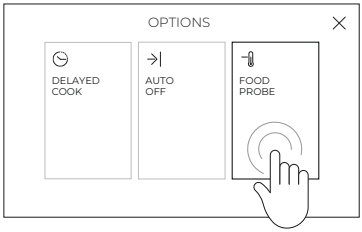
Veillez à ce que la pointe du capteur ne dépasse pas de l'autre côté de l'aliment et ne touche pas les ustensiles de cuisine.

3



Placez les aliments dans le four et branchez la sonde dans la prise située à l'intérieur du four, sur le côté gauche.

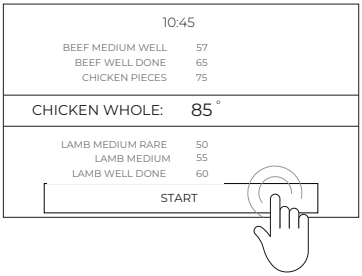
4



Allez dans le menu OPTIONS et sélectionnez TEMPERATURE SENSOR .

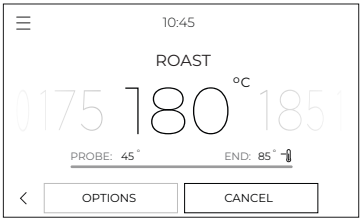
CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

5



Faites défiler pour sélectionner un type d'aliment et réglez la température si vous le souhaitez. Sélectionnez START pour commencer.

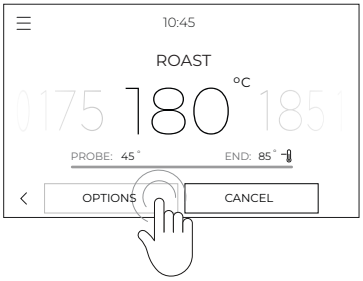
6



LA FONCTION TEMPERATURE SENSOR est maintenant configurée.

Votre four sera en marche jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis s'éteindra automatiquement.

7



Pour modifier ou annuler votre sélection

Touchez OPTIONS et sélectionnez TEMPERATURE SENSOR à tout moment pour modifier ou annuler votre réglage.

Lorsque l'heure de fin est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité retentit.

CUISSON GUIDÉE

Votre four est doté de fonctions de cuisson guidées qui vous aident à choisir les réglages, accessoires et méthodes de four optimaux pour obtenir les meilleurs résultats :

COOK BY FOOD TYPE (CUISSON PAR TYPE D'ALIMENT)

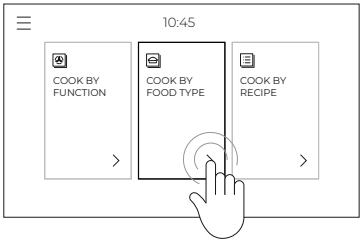
Réglages optimaux du four, positions des grilles, ustensiles de cuisine et accessoires pour la cuisson d'un type particulier d'aliment ou de morceau de viande.

COOK BY RECIPE (CUISSON PAR RECETTE)

Une collection de recettes spécialement conçues et testées dans ce style de four.

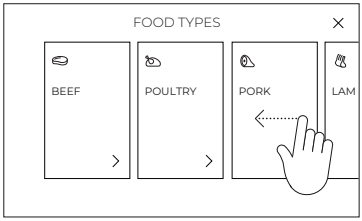
Utilisation de COOK BY FOOD TYPE

1



Sur l'écran d'accueil, sélectionnez COOK BY FOOD TYPE.

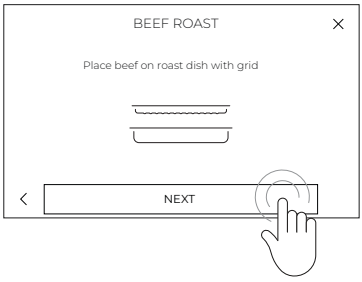
2



Parcourez les différents types d'aliments et sélectionnez celui que vous souhaitez cuisiner.

Pour plus d'informations, appuyez sur la description sous chaque aliment.

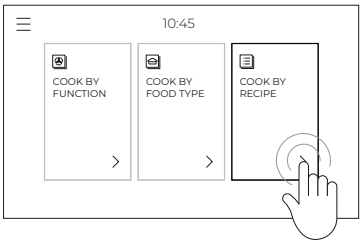
3



Suivez les instructions à l'écran pour savoir quels accessoires et ustensiles de cuisine utiliser et comment configurer votre four.

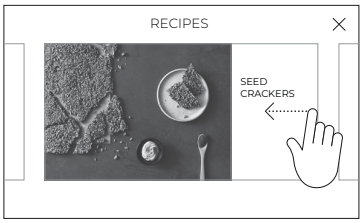
Utilisation de COOK BY RECIPE

1



Sélectionnez COOK BY RECIPE.

2



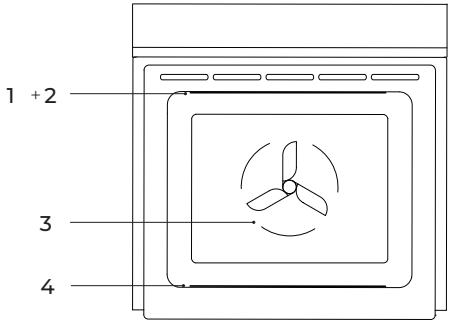
Faites défiler la collection de recettes et sélectionnez votre préférée.

Suivez les conseils à l'écran.

GUIDE DE CUISSON

Directives générales

Ce four a été conçu pour utiliser ses quatre résistances et son ventilateur arrière dans différentes combinaisons pour des performances améliorées. Le large éventail de fonctions vous permet de cuisiner tous les types d'aliments à la perfection.



Résistance du four	
1	résistance supérieure externe
2	résistance supérieure interne
3	résistance arrière (cachée)
4	résistance inférieure (cachée)

IMPORTANT !

Utilisez les fonctions seulement lorsque la porte du four est fermée.

Cuisson au four

- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours votre four. L'écran affichera une barre de progression rouge pendant que le four chauffe.
- Cuisson sur une seule grille : placez votre préparation sur une grille de façon à positionner le dessus de votre contenant près du centre du four.
- Cuisson sur plusieurs grilles : laissez toujours un espace entre les grilles pour permettre à l'air de circuler.

Gril

- Faites toujours griller avec la porte du four complètement fermée.
- Surveillez toujours de près vos aliments pour éviter de les carboniser ou de les brûler.
- Si vous utilisez des casseroles en verre ou en céramique, assurez-vous qu'elles peuvent supporter des températures élevées au four.
- Pour des coupes de viande plus fines ou pour griller ou dorer des aliments, utilisez une position de grille plus haute.
- Les morceaux de viande plus épais doivent être grillés sur des grilles plus basses ou à un réglage de gril moins fort afin d'assurer une cuisson uniforme.

Rôtissage

- La fonction ROAST (RÔTISSAGE) est conçue pour dorer l'extérieur de la viande, tout en gardant l'intérieur humide et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis nécessitent plus de temps que les rôtis contenant des os. La volaille doit être bien cuite, le jus doit être clair et la température interne doit être d'au moins 75°C.
- Rôtissez toujours la viande côté gras vers le haut.
- Si vous utilisez un sac à rôtir ou un plat à rôtir couvert, n'utilisez pas la fonction ROAST.

GUIDE DE CUISSON

Réchauffage

- **Ne réchauffez jamais des aliments plus d'une fois.**
- Utilisez la fonction Vent Bake (Cuisson aérée) pour réchauffer les aliments ou suivez les instructions de la section COOK BY FOOD TYPE .
- Réchauffez toujours les aliments jusqu'à ce qu'ils soient très chauds ou qu'ils atteignent une température interne minimale de 85°C. Cela réduit le risque de contamination.
- Réchauffez les aliments dans un plat muni d'un couvercle ou couvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.
- Une fois chauds, utilisez la fonction WARM pour maintenir les aliments au chaud.

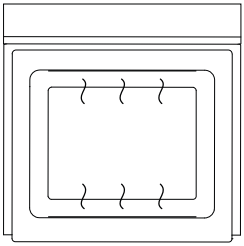
Déshydratation

- Utilisez la fonction DEHYDRATE pour conserver les aliments et créer des collations saines.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite conjointement avec la grille. Assurez-vous que les aliments sont posés à plat et qu'ils ne se chevauchent pas. Si vous souhaitez déshydrater de la viande, retournez-la à la moitié du temps de cuisson pour assurer un séchage uniforme.
- Conservez les aliments déshydratés dans un récipient hermétique une fois qu'ils ont complètement refroidi.

Levage de pâte

- Utilisez la fonction RAPID PROOF pour faire lever de la pâte à pain ou à pizza.
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et recouvrez-la d'un film plastique ou d'un torchon propre et humide.
- Positionnez-la au centre du four.
- Pour éviter qu'elle ne lève trop, vérifiez la pâte toutes les 30 minutes.

GUIDE DE CUISSON



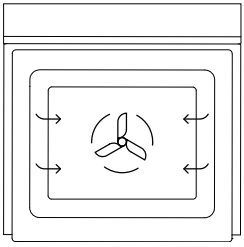
BAKE
résistances supérieure externe et inférieure

Idéal pour :

les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long, par exemple les gâteaux aux fruits riches, les brownies ou le pain en combinaison avec l'option VENT BAKE.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- Retient l'humidité.
- Idéal pour les gâteaux et les aliments qui nécessitent une cuisson prolongée ou à basse température.
- Cette fonction n'est pas adaptée à la cuisson sur plusieurs niveaux.



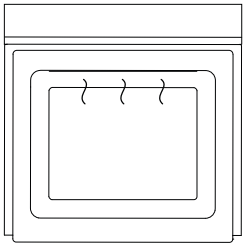
FAN FORCED
ventilateur plus résistance arrière

Idéal pour :

une cuisson sur plusieurs niveaux, par exemple biscuits, scones, muffins et cupcakes.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- De l'air chaud est insufflé dans le four, ce qui permet d'obtenir une température constante à tous les niveaux.
- Laissez toujours un espace entre les grilles pour permettre à l'air de circuler librement. Cela garantit que les aliments du plateau inférieur peuvent bien dorer.
- Si vous convertissez une recette de type BAKE pour une cuisson FAN FORCED, nous vous recommandons de réduire le temps de cuisson et/ou la température d'environ 20 °C, en particulier pour les aliments avec un temps de cuisson plus long.

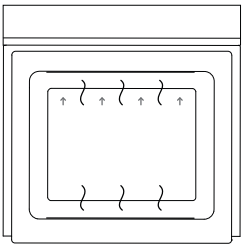


GRIL
résistances supérieures interne et externe

Idéal pour :

griller du pain ou gratiner le dessus des plats.

- Une chaleur rayonnante intense est émise par les deux éléments supérieurs.
- Il y a 9 niveaux entre LO et HI (puissance à 100 %).
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four chauffer pendant 5 minutes avant de griller.
- Le halo du cadran restera rouge pendant l'utilisation de la fonction grill.



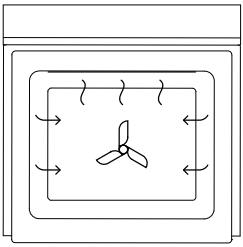
VENT BAKE
résistances supérieure externe et inférieure + cuisson aérée

Idéal pour :

les meringues et la fin de cuisson de la pâte à choux, des croissants et du pain.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- L'évacuation permet d'éliminer l'excès d'humidité, réduisant ainsi la vapeur et la condensation dans le four.
- Colore en douceur sans dessécher.

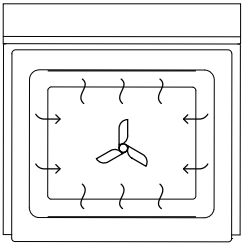


FAN GRILL
ventilateur + résistances supérieures externe et interne

Idéal pour :

un poulet entier, un filet de bœuf ou griller un poisson ou un bifteck.

- Utilise la chaleur intense des résistances pour faire dorer les aliments et le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme des aliments.
- La viande, la volaille et les légumes cuisent parfaitement ; les aliments sont croustillants et colorés à l'extérieur, tandis que l'intérieur reste moelleux et tendre.



FAN BAKE
ventilateur + résistances supérieure externe et inférieure

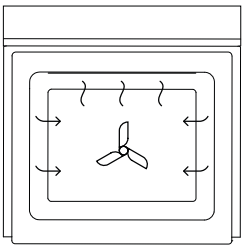
Idéal pour :

une cuisson sur une seule grille qui nécessite moins d'une heure, p. ex. pour les aliments comme les muffins, les biscuits et les cupcakes.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud depuis les résistances supérieure externe et inférieure et le distribue dans la cavité du four.
- Les aliments cuits ont tendance à colorer rapidement.

GUIDE DE CUISSON



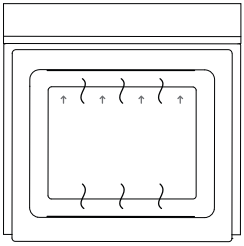
ROAST
ventilateur + résistances supérieure et inférieure

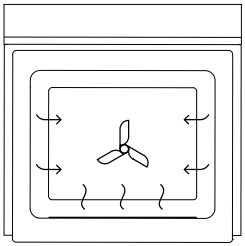
Idéal pour :

rôtir de la viande et des légumes.

Il s'agit d'un programme en deux étapes.

- Saisie :
  une première étape de 20 minutes qui fait croustiller et dorer le plat et caramélise l'extérieur de la viande.
- Cuisson à température préréglée :
  après la saisie, la température diminuera jusqu'à votre niveau prédéfini pour le reste du temps de cuisson, produisant un rôtissage tendre et juteux.
  - Le four n'a pas besoin d'être préchauffé.
  - Si vous le souhaitez, utilisez la grille droite ou nervurée, ou placez des légumes sous le rôti pour permettre au jus de s'écouler de la viande. Cela permettra à l'air chaud de circuler sous la viande.





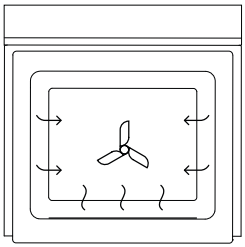
PIZZA BAKE
ventilateur plus résistance inférieure

Idéal pour :

des pizzas croustillantes.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de la résistance inférieure dans tout le four.
- Excellent pour la cuisson des pizzas, car il fait croustiller la base sans trop cuire la garniture.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et cuisez sur la position de grille 1 ou 2 dans le four.



PASTRY BAKE
ventilateur plus résistance inférieure

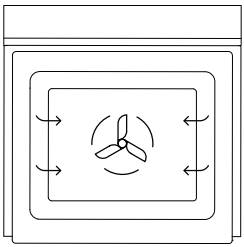
Idéal pour :

les pâtisseries sucrées et salées et les aliments délicats qui nécessitent une base croustillante et un peu de cuisson sur le dessus, p. ex. une quiche.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de la résistance inférieure dans le four.
- Livre une chaleur intense à la base des aliments et permet de les faire dorer en douceur sur le dessus.

GUIDE DE CUISSON

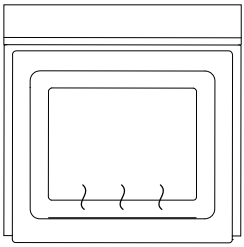


SLOW COOK
ventilateur plus résistance arrière

Idéal pour :

les plats à cuisson lente tels que les ragoûts.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de la résistance arrière pour faire cuire doucement les aliments.
- Cette fonction consomme peu d'énergie



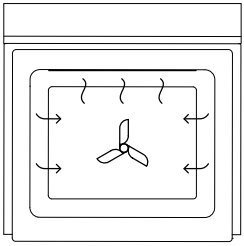
CLASSIC BAKE
résistance inférieure

Idéal pour :

les plats qui nécessitent une cuisson délicate et qui ont une base pâtissière, comme les tartes à la crème, les tartes, les quiches et les cheesecakes.

Cette fonction PRÉCHAUFFERA pendant environ 8 minutes à 180°C.

- La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure.
- Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, adaptée aux recettes élaborées dans des fours conventionnels.
- À utiliser pour cuire au four en utilisant une seule grille à la fois.

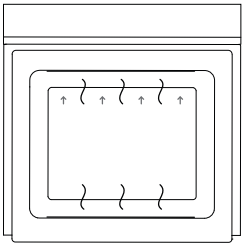


AIR FRY
ventilateur + résistances supérieures externe et interne

Idéal pour :

des aliments cuits à partir de produits surgelés, ou des aliments enrobés de pâte à frire ou de chapelure qui seraient normalement frits.

- Reproduit les conditions utilisées dans une friteuse à air.
- Une façon plus saine de frire qui rend les aliments croustillants tout en utilisant moins d'huile. Pour de meilleurs résultats, enduire les aliments de 1 à 2 cuillères à soupe d'huile.
- Pour les aliments du commerce : si les conseils de cuisson du fabricant suggèrent d'utiliser une fonction sans ventilation, diminuez la température de 20°C.
- Cuisson sur une seule grille : cuire dans la partie supérieure du four, mais pas sur l'étagère la plus haute.

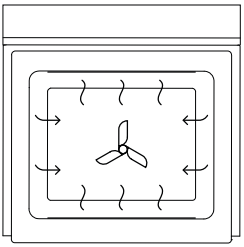


RAPID PROOF
résistances supérieure externe et inférieure + cuisson aérée

Idéal pour :

créer un environnement chaud et sans courant d'air optimal pour le levage de la pâte à base de levure.

- Une chaleur douce est générée par les résistances supérieure et inférieure.
- Cette méthode permet d'obtenir une levée plus rapide qu'à température ambiante.
- Pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte pour éviter qu'elle ne sèche en surface.

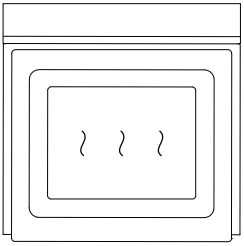


DEHYDRATE
ventilateur plus résistance arrière

Idéal pour :

sécher la viande, les fruits, les légumes et les herbes.

- L'air circule doucement, ce qui permet d'obtenir une chaleur faible et constante pour la déshydratation et le séchage des aliments.



WARM
résistances supérieure externe et inférieure + cuisson aérée

Idéal pour :

maintenir les aliments cuits au chaud ou réchauffer des assiettes et des plats de service.

- Fournit une faible chaleur constante inférieure à 90°C.
- Pour réchauffer des aliments froids, utilisez une autre fonction ou COOK BY FOOD TYPE pour leur faire atteindre une température très élevée, puis passez à WARM. Utilisée seule, cette fonction ne permettra pas aux aliments froids d'atteindre une température suffisamment élevée pour tuer les bactéries nocives.

PARAMÈTRES DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

Le menu des réglages vous permet de personnaliser vos préférences utilisateur pour :

- changer l'heure
- changer le format de l'horloge (12 heures, 24 heures ou désactivée)
- régler les paramètres d'affichage en veille
- afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- régler le volume du retour audio
- activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- activer ou désactiver les sons
- fonctionner en mode Sabbat
- activer/désactiver le mode basse consommation
- changer la langue de l'afficheur
- gérer votre connexion Wi-Fi
- ajuster la luminosité de l'écran
- gérer les paramètres de la molette :
  - changer le sens de défilement
- rétablir tous les réglages d'usine.

IMPORTANT !

- Vous ne pouvez pas modifier les paramètres lorsque votre four est en cours de cuisson ou que des options de cuisson automatique sont réglées.
- Des sons et des alarmes retentiront toujours en cas de panne si les paramètres audio sont désactivés.

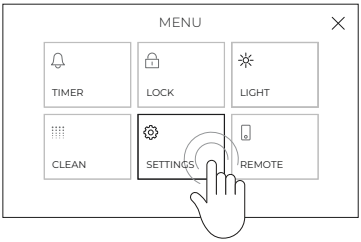
PARAMÈTRES DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

Changer les réglages

1

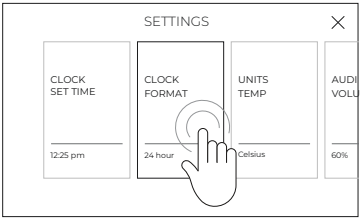
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez SETTINGS (RÉGLAGES).

3



Sélectionnez le paramètre que vous souhaitez modifier, ajustez-le si nécessaire, puis sélectionnez CONFIRM.

CONNEXION WI-FI ET MODE DISTANT

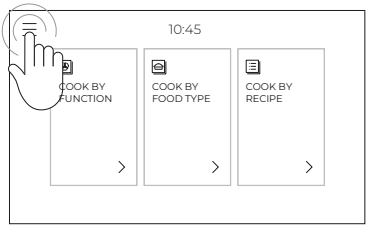
Votre four peut être connecté au réseau sans fil de votre maison et être utilisé à distance avec l'application FISHER & PAYKEL.

Prise en main

- Vérifier que le réseau Wi-Fi de votre maison est activé.
- Vous allez recevoir des conseils étape par étape pour votre four et votre appareil mobile.
- Il se peut qu'il faille jusqu'à 10 minutes pour connecter votre four.

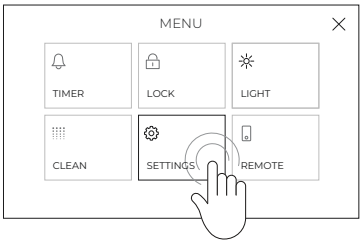
Connexion au réseau Wi-Fi de votre maison

1



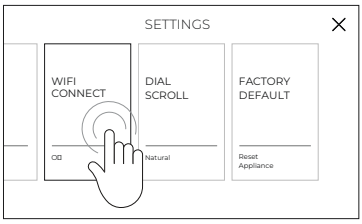
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez **SETTINGS** (RÉGLAGES).

3



Sélectionnez WI-FI CONNECT (CONNEXION Wi-Fi) et suivez les instructions à l'écran.

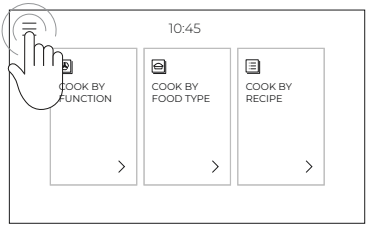
Sur votre dispositif mobile :

1 Téléchargez l'application FISHER & PAYKEL sur www.fisherpaykel.com/connect
2 Inscrivez-vous et créez un compte.
3 Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE DISTANT

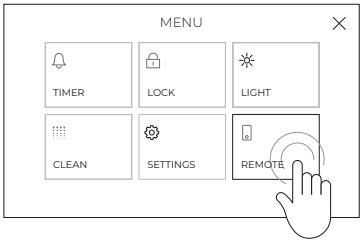
Activation du mode distant

1



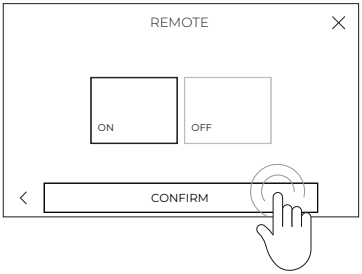
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



SÉLECTIONNEZ REMOTE (distant).

3



Sélectionnez ON puis appuyez sur CONFIRM.

Le mode distant est maintenant activé.

MODE SABBATH (MODE REPOS)

Ce paramètre est conçu pour les confessions religieuses qui observent le précepte de non-travail du sabbat.

Lorsque votre four est en mode Sabbath, il n'aura pas le contrôle précis habituel de la température :

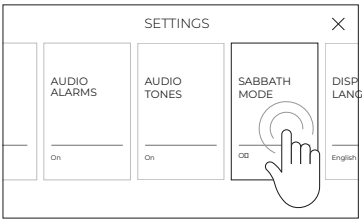
NIVEAU DE CHALEUR	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)	UTILISATION
Faible	75 – 100	Garder les aliments chauds au chaud
Modéré	155 – 180	Réchauffer des aliments froids déjà cuits
Haut	185 – 210	Cuisson d'aliments crus

Pendant que votre four est en mode Sabbath :

- le four ne réagit pas aux actions de l'utilisateur
- les lumières, les ventilateurs et l'écran ne réagissent pas à l'ouverture de la porte
- si la porte reste ouverte trop longtemps, cela peut entraîner une perte de température
- aucun son ou alarme ne retentit et les codes d'alerte ou les changements de température ne seront pas affichés
- la lumière du four peut être réglée pour rester allumée ou éteinte
- le four reste en mode sabbat jusqu'à ce vous changiez de mode.
- CLASSIC BAKE est la seule fonction disponible
- le Wi-Fi sera déconnecté
- pour maintenir la température de la cavité, minimisez le nombre d'ouvertures de la porte

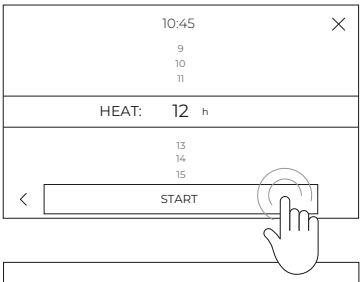
Réglage du mode Sabbath

1



Dans le menu des paramètres, sélectionnez SABBATH MODE et suivez les instructions à l'écran.

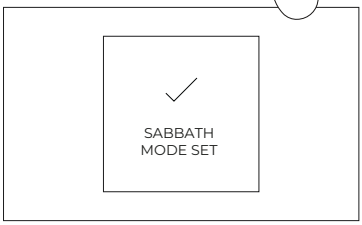
2



Réglez le niveau de chauffage souhaité et choisissez si vous souhaitez allumer ou éteindre la lumière du four pendant la cuisson.

Faites défiler pour régler le temps de cuisson souhaité, puis sélectionnez START. Vous pouvez régler le four pour qu'il chauffe pendant 74 heures maximum.

3



Le mode Sabbat est désormais activé.

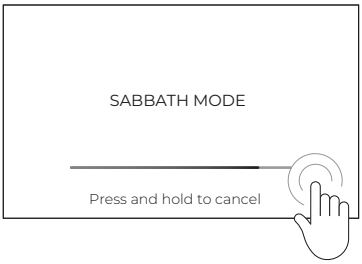
Le four chauffera pendant la durée définie, puis s'éteindra.

Le four reste en mode sabbat jusqu'à ce vous changiez de mode.

MODE SABBATH (MODE REPOS)

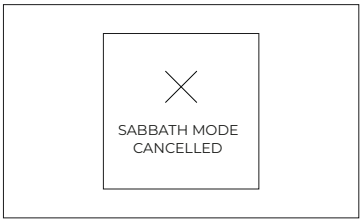
Mettre fin au mode Sabbat

1



Touchez l'écran et maintenez votre doigt appuyé jusqu'à ce que la barre se remplisse.

2



LE MESSAGE SABBATH MODE CANCELLED (MODE SABBAT ANNULÉ) apparaîtra et vous pourrez maintenant utiliser votre four normalement.

Le fonctionnement du four en mode repos a été développé en collaboration avec Star-K (États-Unis - www.star-k.org), KF-FedTech (Federation of Synagogues, Royaume-Uni - www.federation.org.uk/fed-tech/) et Mehadrin Limited (Australie - www.mehadrink.com). De plus amples informations sur l'utilisation du produit dans le respect de la loi juive sont disponibles sur leurs sites web.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

TOUJOURS	JAMAIS
• Avant tout entretien ou nettoyage manuel, attendez d'abord que le four refroidisse jusqu'à une température sans danger au toucher, puis coupez son alimentation électrique au niveau du mur. • Lisez ces instructions de nettoyage et la section 'Sécurité et avertissements' avant de commencer à nettoyer votre four. • Pour éviter que la saleté ne s'incruste, nous conseillons d'éliminer les déversements faciles à essuyer, les taches d'aliment ou de graisse sur l'émail de la cavité du four, après chaque utilisation. • Nettoyez toujours la vitre intérieure avant de démarrer l'auto-nettoyage. Si vous ne le faites pas, les résidus cuiront et seront impossibles à enlever. • Retirez toujours les grilles du four avant de démarrer l'auto-nettoyage.	• N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur. • Ne stockez jamais des substances inflammables dans le four. • N'utilisez jamais de chiffons, de nettoyeurs abrasifs ou agressifs, de tampons à récurer ou de laine de verre. Certains tampons à récurer en nylon peuvent aussi rayer. Vérifiez d'abord l'étiquette. • N'utilisez jamais de nettoyant pour four sur des panneaux catalytiques ou dans un four pyrolyse. • Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple le jus de citron ou le vinaigre) sur les surfaces du four. • N'utilisez jamais de produits de nettoyage ayant une base chlorée ou acide.

QUOI ?	COMMENT ?	IMPORTANT !
Panneau de commande	Soyez particulièrement vigilant lorsque vous nettoyez la vitre et l'écran du panneau de contrôle. N'utilisez qu'un chiffon humide avec du détergent.	N'utilisez pas de nettoyant pour four, de produit de nettoyage agressif ou abrasif, de tampon à récurer, de laine d'acier ou de grattoir métallique acéré sur le verre. Ceux-ci pourraient rayer et endommager sa surface.
Molette	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez.	N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou pour four sur la molette, car vous risqueriez d'endommager son revêtement.
Poignée de porte du four/ bande en acier inoxydable*	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon en microfibre. Si nécessaire, utilisez un nettoyant et un polissage pour acier inoxydable approprié.	Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés chlorés, car ceux-ci sont corrosifs et peuvent endommager l'aspect de votre four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens du grain.
Cadre de porte du four et angles en plastique	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez.	

*certains modèles uniquement

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUOI ?	COMMENT ?	IMPORTANT !
Cavité du four	Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées : Essuyez avec un chiffon humide et une solution d'eau chaude et de détergent doux ou un nettoyant à base d'ammoniaque. • Séchez avec un chiffon doux. Pour nettoyer les salissures tenaces, qui ont cuit ou toute la cavité du four : utilisez l'auto-nettoyage. Voir 'Utilisation de l'auto-nettoyage' pour plus d'informations.	• Pour éviter que la saleté ne s'incruste, nous conseillons d'éliminer les déversements faciles à essuyer, les taches d'aliment ou de graisse sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. Cela réduira la fréquence d'utilisation de l'auto-nettoyage. • Pour faciliter l'essuyage du four, vous pouvez retirer la porte du four. Voir les pages suivantes pour plus d'informations.
Capteur de température	Nettoyez avec une solution de détergent doux et eau chaude, puis essuyez avec un chiffon en microfibre.	• Nettoyez après chaque utilisation pour éviter toute contamination. • Ne pas passer au lave-vaisselle, ne pas immerger dans l'eau savonneuse, ne pas utiliser de nettoyant pour four et retirer du four pendant tout cycle d'auto-nettoyage.
Grille coulissante à extension complète	Essuyez avec un chiffon humide et du détergent doux. Ne retirez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est déployée).	Ne laissez jamais cette grille dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage. Ne pas passer au lave-vaisselle, ne pas plonger dans l'eau savonneuse et ne pas utiliser un nettoyant pour four dessus. Cela empêcherait les glissières de fonctionner correctement.
Grille nervurée Grille Grille de cuisson Grilles classiques	Nettoyez avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Pré-trempez les taches brûlées tenaces dans une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.	Ne laissez jamais aucune de ces pièces dans le four pendant un cycle d'auto-nettoyage (à l'exception des supports latéraux). Ils seront décolorés ou endommagés.
Joint du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	
Verre de la porte du four (après chaque utilisation)	Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle pour enlever les salissures après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau chaude avec un tampon à récurer non abrasif, puis essuyez avec un chiffon doux et non pelucheux.	N'utilisez pas de nettoyants pour four ou d'autres nettoyants, chiffons, tampons à récurer, pailles de fer ou grattoirs métalliques abrasifs pour nettoyer les surfaces en verre. Ceux-ci rayent le verre, ce qui peut entraîner sa fissuration et son éclatement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la vitre ou s'incruster, car cela réduit la visibilité dans le four.

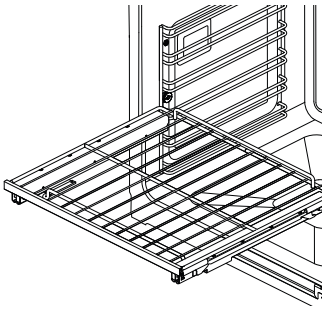
Retrait des supports latéraux

Retirez les supports latéraux pour faciliter le nettoyage du four. Ils peuvent cependant rester dans le four pendant l'auto-nettoyage.

IMPORTANT !

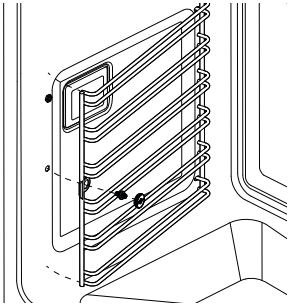
Éteignez toujours le four au niveau du mur en premier. Assurez-vous que le four est complètement refroidi avant de démarrer.

1



Faites glisser toutes les grilles et retirez-les.

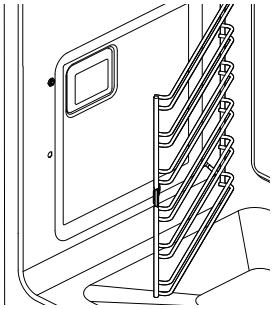
2



Dévissez et retirez l'écrou de fixation situé à l'avant des supports latéraux. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer l'écrou si nécessaire.

Tirez l'avant du support vers l'arrière du four jusqu'à ce que la languette avant soit dégagée de l'écrou de fixation.

3



Faites glisser le support latéral vers l'avant jusqu'à ce que les broches arrière sortent des trous.

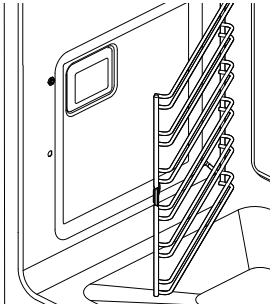
Remise en place des supports latéraux

Retirez les supports latéraux pour faciliter le nettoyage du four. Ils peuvent cependant rester dans le four pendant l'auto-nettoyage.

IMPORTANT !

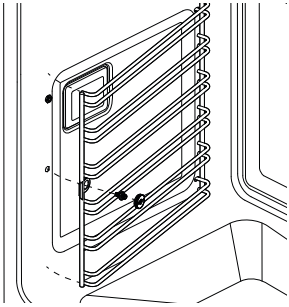
Éteignez toujours le four au niveau du mur en premier. Assurez-vous que le four est complètement refroidi avant de démarrer.

1



Faites glisser les broches arrière du support latéral dans les trous, en vous assurant que le support est fermement plaqué contre la paroi latérale du four.

2



Placez la languette avant du support latéral sur la vis de fixation.

Replacez l'écrou de fixation. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour serrer l'écrou.

Remplacer les ampoules du four

- Votre four utilise des ampoules halogènes G9 de 220 – 240 V, 50 Hz et 25 W.
- Tenez toujours l'ampoule de rechange dans un chiffon doux. Le fait de toucher l'ampoule réduit sa durée de vie.
- Les deux lumières du four sont situées derrière les panneaux de verre opaques de chaque paroi latérale de votre four (une de chaque côté).
- Remarque : le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

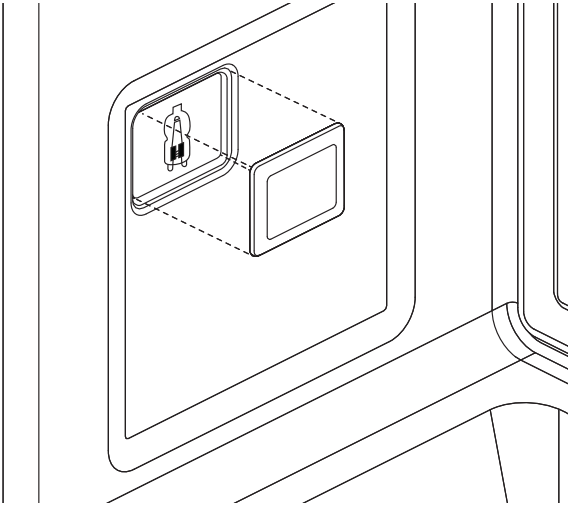
Changer l'ampoule

1 Laissez la cavité du four et la résistance du gril refroidir avant de changer l'ampoule. Avant d'éteindre le four, notez la ou les ampoules qui ne fonctionnent pas.

IMPORTANT !

Débranchez le four au niveau du mur avant de remplacer toute ampoule.

2 Retirez les grilles et les supports latéraux du four (voir Entretien et nettoyage).
3 Retirez le cache en verre (si vous trouvez cela difficile, vous pouvez retirer doucement le cache en plaçant par exemple une cuillère dans les encoches entre le panneau en verre et la paroi du four tout en tenant le cache pour éviter qu'il ne tombe).
4 Retirez l'ampoule défectueuse.
5 Insérez l'ampoule de rechange dans la douille en la tenant dans un chiffon doux ou un mouchoir en papier.
6 Remettez le cache en verre fermement en place.



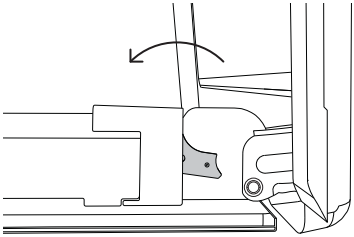
Démonter et remettre en place la porte du four

IMPORTANT !

Attention, la porte du four est lourde.

Pour retirer la porte

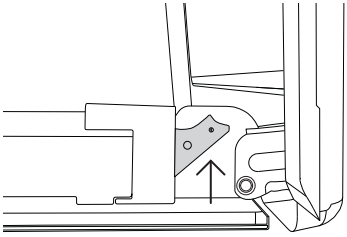
1



Ouvrez complètement la porte.

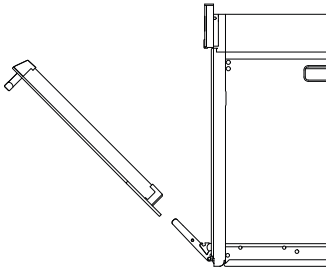
Localisez les deux petits leviers de verrouillage métalliques sur les charnières de porte de chaque côté.

2



Poussez chaque levier de verrouillage vers le haut pour libérer la porte de la charnière.

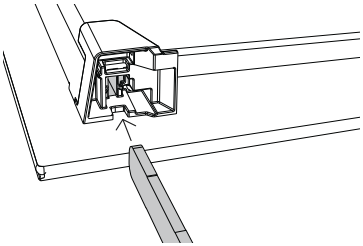
3



Tout en la tenant des deux côtés, soulevez la porte à un angle de 45° et retirez-la soigneusement des charnières.

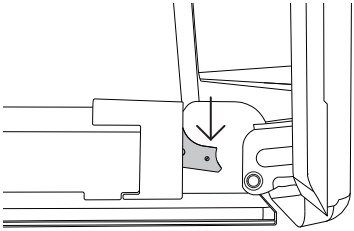
Pour remettre la porte en place

1



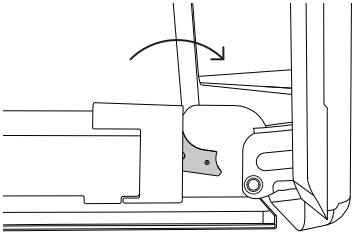
En tenant la porte des deux côtés, alignez les trous sur sa base avec les charnières et faites glisser la porte.

2



Assurez-vous que la porte est bien en place sur les charnières. Ouvrez complètement la porte à nouveau et poussez chaque levier vers le bas pour verrouiller la porte sur la charnière.

3

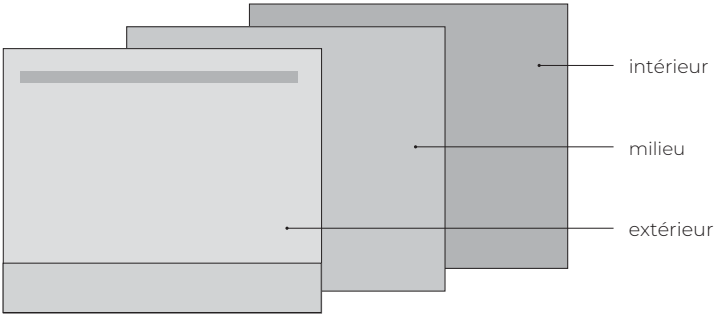


IMPORTANT !

Vérifiez que les deux leviers sont complètement verrouillés avant d'essayer de fermer la porte.

Démonter les vitres de la porte pour les nettoyer

La porte du four est composée de 3 vitres. Pour nettoyer la vitre centrale, vous devez d'abord retirer la porte et la vitre intérieure.



IMPORTANT !

- Suivez très attentivement les précautions et les instructions ci-dessous. Si la porte ou une vitre est mal remise, cela peut endommager le four et annuler votre garantie.
- Attention, la porte du four est lourde. Si vous manquez d'assurance, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez-vous que le four et toutes ses pièces ont refroidi. N'essayez pas de manipuler les pièces d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les vitres. Évitez que les coins et les bords du verre ne se heurtent à une quelconque surface, car le verre pourrait alors se briser.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four ou d'autres nettoyants, chiffons, tampons à récurer, pailles de fer ou grattoirs métalliques abrasifs pour nettoyer les surfaces en verre. Ces produits rayent le verre et risquent d'endommager son revêtement spécial, ce qui pourrait entraîner des fissures ou des éclats.
- Si vous remarquez des signes d'endommagement sur l'une des vitres (comme des éclats ou des fissures), n'utilisez pas le four. Nous conseillons de contacter le service client ou un technicien d'entretien agréé et formé par Fisher & Paykel.
- Veillez à replacer correctement toutes les vitres. N'utilisez pas le four si toutes les vitres ne sont pas correctement en place.
- Si les vitres sont difficiles à enlever ou à remettre en place, ne forcez pas. Nous conseillons de contacter le service client ou un technicien d'entretien agréé et formé par Fisher & Paykel.

Remarque : les visites portant sur l'aide à l'utilisation ou l'entretien du four ne sont pas couvertes par la garantie.

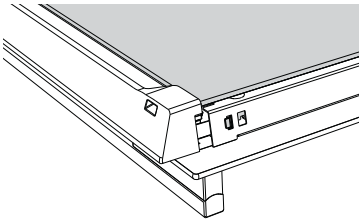
Nous vous recommandons de retirer la porte pour faciliter le nettoyage de la vitre. Consultez la section « Démonter et remettre en place la porte du four » pour obtenir plus d'instructions. Une fois la porte retirée, posez-la sur une surface douce, propre et plane.

Suivez très attentivement les précautions et les instructions ci-dessous. Si la porte ou une vitre est mal remise, cela peut endommager le four et annuler votre garantie.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

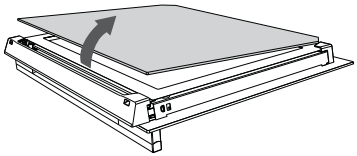
Pour retirer la vitre intérieure

1



Poussez les languettes servant à retenir la vitre des deux côtés de la porte vers le haut jusqu'à ce qu'elles atteignent le trou le plus haut.

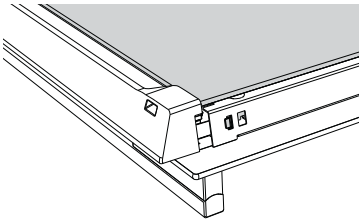
2



En tenant le haut de la vitre intérieure, tirez doucement la vitre vers le haut de la porte jusqu'à ce que la vitre soit dégagée de l'encoche au bas de la porte, puis soulevez-la. N'inclinez pas trop la vitre car vous risqueriez de l'endommager.

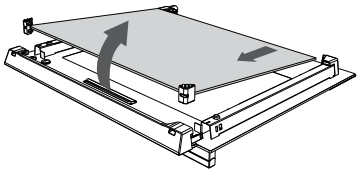
Pour retirer la vitre du milieu

1



Appuyez à nouveau sur les languettes de retenue des deux côtés de la porte. Le dispositif de retenue du verre peut ensuite être complètement retiré. Tirez doucement la vitre centrale vers le haut de la porte jusqu'à ce que la vitre soit dégagée de l'encoche située au bas de la porte.

2



Tirez doucement la vitre centrale vers le haut de la porte jusqu'à ce que la vitre soit dégagée de l'encoche située au bas de la porte. Sortez la vitre en la soulevant. Les bouchons en caoutchouc situés en haut de la vitre restent fixés à la vitre.

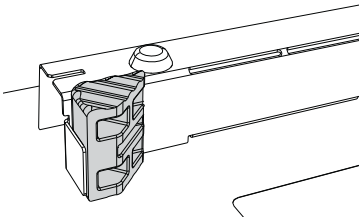
Au moment de remettre en place les vitres :

- replacez correctement la vitre intérieure comme indiqué pour garantir que le four fonctionne en toute sécurité
- faites très attention à ne pas heurter les bords du verre contre un objet ou une surface quelconque
- ne forcez pas une vitre à rentrer dans son logement. Si vous rencontrez des difficultés pour remettre en place une vitre, retirez-la et recommencez le processus. Si cela ne vous aide pas, appelez le service client.

Remettre en place la vitre du milieu

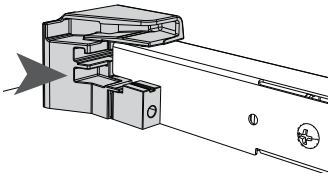
Assurez-vous que la vitre est dans le bon sens (le texte d'avertissement au bas de la vitre doit être orienté vers l'avant de la porte pendant l'installation, mais ne doit pas être visible une fois installée).

1



Assurez-vous que les bouchons en caoutchouc sont toujours fixés au sommet de la vitre. Assurez-vous qu'ils sont correctement positionnés sur la vitre avec le côté le plus long sur le côté de la vitre.

2



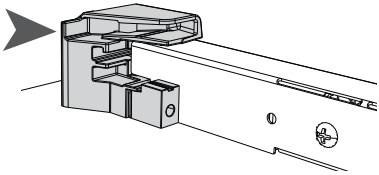
Insérez le bas de la vitre dans l'encoche inférieure de la porte.

Abaissez la vitre dans la porte : les butées en caoutchouc reposent sur la vitre extérieure.

Remettre en place la vitre intérieure

Assurez-vous que la vitre est dans le bon sens (le logo doit être lisible au bas de la porte).

1



Faites glisser la vitre dans l'encoche située en bas de la porte et abaissez la vitre sur l'encoche située en haut de la porte.

Remettez le dispositif de retenue en place en le faisant glisser et assurez-vous qu'il est bien fixé.

IMPORTANT !

dispositif de retenue est correctement et fermement en place et que la vitre est sécurisée.

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

La fonction d'auto-nettoyage récure le four à votre place. La température extrêmement élevée du cycle de nettoyage par pyrolyse brûle et décompose les dépôts de graisse et de saleté. Il ne reste qu'une petite quantité de cendres qui peut être facilement essuyée.

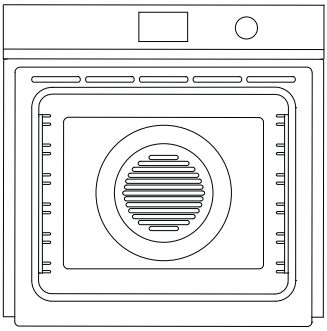
Deux cycles de nettoyage sont disponibles :

STANDARD CLEAN (NETTOYAGE STANDARD)
(4 heures)
Pour les salissures normales ou importantes

LIGHT CLEAN (NETTOYAGE LÉGER)
(3 heures)
Pour les salissures légères

IMPORTANT !

- Vous devez nettoyer le panneau intérieur de la porte vitrée AVANT de démarrer un cycle de nettoyage. Autrement, cela peut entraîner une coloration ou un marquage permanent de la vitre de la porte. Consultez la section 'Entretien et nettoyage' pour savoir comment procéder.
- N'utilisez pas de nettoyant, de dégraissant ou de revêtement pour four.
- Retirez toutes les grilles, les plateaux, les plats de cuisson et les ustensiles du four avant de commencer un cycle de nettoyage (à l'exception des supports latéraux). S'ils sont laissés dans le four, ils seront endommagés de manière permanente ; les articles en matériaux combustibles (bois, tissu, plastique, etc.) peuvent même s'enflammer.
- N'utilisez pas votre four pour nettoyer d'autres objets.
- Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.
- Avant un cycle de nettoyage, mettez les oiseaux de compagnie, s'il y en a, dans une autre pièce fermée et bien ventilée. Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux émanations qui se produisent pendant un cycle de nettoyage et ils peuvent mourir si on les laisse dans la même pièce.
- Au cours d'un cycle de nettoyage, le four atteint des températures plus élevées que pendant la cuisson. Dans ces conditions, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- La porte du four sera verrouillée pendant le cycle de nettoyage.
- Si l'une des vitres de la porte du four présente des fissures ou des défauts, si le joint du four est endommagé ou usé, ou si la porte ne se ferme pas correctement, ne lancez pas de cycle de nettoyage. Nous conseillons de contacter le service client ou un technicien d'entretien agréé et formé par Fisher & Paykel.



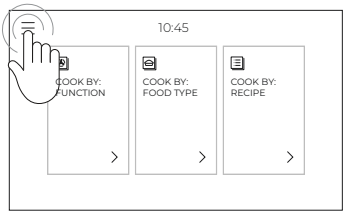
Avant de commencer

1. Retirez les grilles, les accessoires et les ustensiles. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports latéraux.
2. Essuyez tout déversement le long du bord intérieur de la surface du four autour du joint. Autrement, une décoloration de la surface du four pourrait se produire.
   Évitez de nettoyer le joint lui-même car cela pourrait l'endommager.
3. Examinez la vitre intérieure de la porte du four. Si elle est sale, vous devez la nettoyer manuellement avant de lancer un cycle de nettoyage. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
   Si des salissures restent sur la vitre, elles seront brûlées pendant le cycle de nettoyage, ce qui les rendra très difficiles à enlever.
4. Fermez fermement la porte du four.

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

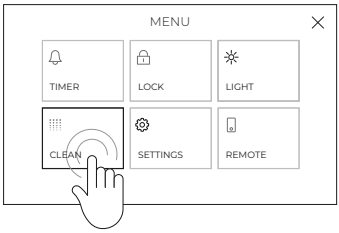
Réglage de l'auto-nettoyage

1



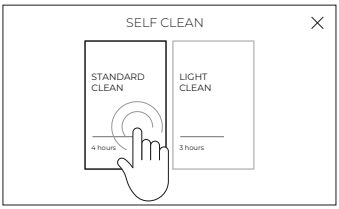
Touchez l'icône menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

2



Sélectionnez CLEAN (NETTOYER).

3

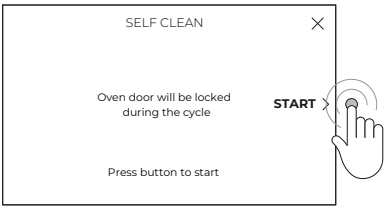


Sélectionnez STANDARD CLEAN ou LIGHT CLEAN.

4

Suivez les instructions à l'écran et appuyez sur le bouton supérieur à droite de l'écran pour continuer.

5



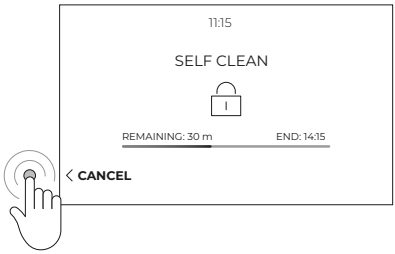
Appuyez sur le bouton central à droite de l'écran pour lancer le cycle de nettoyage.

Pour votre sécurité, la porte du four sera verrouillée pendant le cycle. Si la porte n'est pas fermée correctement ou si elle est rouverte avant le démarrage de l'auto-nettoyage, le cycle sera annulé.

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

Annulation de l'auto-nettoyage

1



Appuyez sur le bouton situé à gauche de l'écran à n'importe quel moment du cycle de nettoyage pour l'annuler.

IMPORTANT !

- La porte du four ne se déverrouillera pas tant que le four n'aura pas refroidi pour atteindre une température sûre.
  NE COUPEZ PAS l'alimentation secteur du four (interrupteur mural). Si vous éteignez le four alors qu'il est trop chaud, vous risquez d'endommager le four et les meubles qui l'entourent.
- Il n'est pas conseillé d'annuler l'auto-nettoyage puis de recommencer immédiatement un autre cycle.

Lorsque l'auto-nettoyage est terminé

1

LE MESSAGE SELF CLEAN COMPLETE (AUTO-NETTOYAGE TERMINÉ) s'affiche à l'écran. Touchez l'écran pour le faire disparaître.

Vous devez :

- attendre que le four refroidisse complètement
- enlever la cendre grise avec une petite brosse ou un chiffon humide
- essuyer le four avec un chiffon propre et humide.
- sécher avec un chiffon propre et non pelucheux, et
- replacer les grilles dans le four.

DÉPANNAGE

Si votre four présente un problème, vérifier les points suivants avant de prendre contact avec le service clients ou un technicien d'entretien local formé et agréé par Fisher & Paykel.

Généralités

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Le four ne fonctionne pas	Pas d'alimentation	Vérifiez que l'alimentation secteur (interrupteur mural) est allumée, que le fusible n'a pas sauté et qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre région.
Le four ne fonctionne pas, mais l'écran est allumé.	Le four est en mode démo.	Appelez le service client.
Les lumières ne s'allument pas lorsque j'ouvre la porte du four.	Les ampoules du four ont grillé	Remplacez-les. Voir 'Entretien et nettoyage' pour en savoir plus.
	La porte n'est pas correctement montée.	Référez-vous à « Entretien et nettoyage » pour obtenir des instructions sur le montage correct de la porte.
	L'éclairage du four a été désactivé.	Allez dans le menu dans le coin supérieur gauche de l'écran et sélectionnez LIGHT.
Les commandes du four ne répondent pas.	Le panneau de commande est verrouillé.	Faites une pression longue sur l'écran pour le déverrouiller.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas correctement fermée ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les résistances chauffantes sont désactivées lorsque la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est bien fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Une vitre de la porte du four est fissurée, ébréchée ou brisée.	Nettoyage incorrect ou bord de la vitre qui a frappé contre quelque chose.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Contactez le service client ou un technicien d'entretien agréé et formé par Fisher & Paykel.

DÉPANNAGE

Généralités

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Je sens de l'air chaud sortir des évacuations après avoir éteint le four.	Ceci est normal.	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continueront de fonctionner même lorsque vous aurez éteint le four. Les ventilateurs s'éteignent automatiquement lorsque le four est refroidi.
Le ventilateur du four s'allume lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. **BAKE** ou **CLASSIC BAKE**).	Ceci est normal. Le ventilateur se met en marche pendant le préchauffage du four. Il peut s'éteindre lorsque le four a atteint la température définie.	Attendez que la barre de chauffe rouge disparaisse de l'écran : le four est alors prêt à l'emploi.
Le ventilateur du four s'allume lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. **BAKE** ou **CLASSIC BAKE**).	Ceci est normal : lors du chauffage à froid, votre four est conçu pour chauffer initialement à une température un peu plus élevée que celle que vous avez définie. Ceci permet d'assurer des conditions de cuisson optimales dès le départ.	Attendez que la barre de chauffe rouge disparaisse de l'écran : le four est alors prêt à l'emploi.
Le four a atteint la température souhaitée, mais le halo de la molette de température est toujours rouge.	Le four est réglé sur **GRILL**.	C'est normal. Le halo du cadran reste rouge lorsque cette fonction est utilisée, car la résistance de gril est toujours en train de chauffer.
Le four émet un signal sonore lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'un certain seuil.	Ceci est normal : pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four ont une température minimale réglée en usine.	Sélectionnez une autre température ou essayez une autre fonction conçue pour les basses températures.
Le halo de la molette de température ne devient jamais blanc lorsque j'utilise la fonction **GRILL**.	C'est normal : le halo reste rouge pour indiquer que la résistance du gril fournit une chaleur rayonnante instantanée.	

DÉPANNAGE

Auto-nettoyage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
Pendant l'auto-nettoyage, le four est plus bruyant que d'habitude.	C'est normal : les ventilateurs de refroidissement fonctionnent à vitesse maximale.	
L'écran indique que le temps est écoulé, mais la porte du four ne s'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée car le four est encore trop chaud pour être utilisé pour la cuisson.	Attendez que l'auto-nettoyage soit terminé. Si vous avez annulé un cycle à mi-parcours, le four doit encore refroidir avant de pouvoir être utilisé. La porte du four se déverrouillera automatiquement.
J'ai annulé l'auto-nettoyage mais je ne peux pas utiliser le four : • la porte du four ne s'ouvre pas • l'écran continue de décompter les minutes ou n'affiche pas de temps restant • les commandes ne répondent pas.	Ceci est normal. Si le four est encore trop chaud pour être utilisé pour la cuisson, la porte restera verrouillée jusqu'à ce qu'il ait refroidi.	Attendez la fin de la phase de refroidissement. Un long signal sonore retentit et la porte du four se déverrouille automatiquement lorsque le four est prêt à être utilisé. Remarque : selon le moment où le cycle de nettoyage a été annulé, la phase de refroidissement peut prendre jusqu'à 45 minutes.
Le four émet un signal sonore et l'écran affiche la mention A2 ou A3.	Voir la section 'Codes d'alerte' pour en savoir plus.	Suivez les instructions à l'écran.
Il y a eu une coupure de courant pendant l'auto-nettoyage.	Coupure de courant.	Les résistances chauffantes sont désactivées lorsque la porte est ouverte. La porte reste verrouillée. Une fois l'alimentation rétablie, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi à une température sûre.

CODES D'ALERTE

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes ses fonctions, émet cinq bips et affiche un code d'alerte.

IMPORTANT !

Ne coupez pas l'alimentation électrique du four (interrupteur mural) si vous recevez un code d'alerte, sauf si les instructions du tableau suivant vous le demandent expressément. Le four est équipé de ventilateurs qui permettent de refroidir les composants du four. Si vous éteignez le four alors qu'il est trop chaud, vous risquez d'endommager le four et les meubles qui l'entourent.

Que faire si un code d'alerte s'affiche

1. Si le signal sonore ne s'est pas encore arrêté, touchez l'écran et appuyez sur le petit bouton audio en bas à droite pour le mettre en sourdine.
2. Prenez note du code d'alerte affiché. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
3. Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
4. Si vous parvenez à résoudre le problème et que le code d'alerte ne réapparaît pas, vous pouvez continuer à utiliser votre four.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même ou si le code d'alerte réapparaît et que le problème persiste : attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four ait complètement refroidi, puis coupez l'alimentation du four au niveau du mur et contactez un technicien formé et assisté par Fisher & Paykel ou le service client en lui communiquant les informations relatives au code d'alerte.

CODE D'ALERTE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
A1	Le four a surchauffé.	• Laissez le four refroidir. • Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'alerte disparaît. Vous pouvez maintenant utiliser le four.
A2	Erreur de verrouillage : la porte ne peut pas être verrouillée après avoir démarré un cycle d'auto-nettoyage.	• Coupez l'alimentation du four au niveau du mur, puis rallumez-la. • Attendez environ 10 secondes. Cela permettra au verrou de revenir à sa position initiale. • Réglez l'horloge conformément aux instructions de la section Réglage de l'horloge. • Essayez à nouveau de démarrer un cycle d'auto-nettoyage en vous assurant de bien fermer la porte. Voir 'Utilisation de l'auto-nettoyage'.
A3	Erreur de verrouillage : la porte ne peut pas être déverrouillée après la fin d'un cycle d'auto-nettoyage.	• Coupez l'alimentation du four au niveau du mur, puis rallumez-la. • Appuyez doucement sur la porte à plusieurs reprises pour aider son déverrouillage. • Si cela ne fonctionne pas et que le code d'alerte réapparaît, contactez un technicien d'entretien formé et assisté par Fisher & Paykel ou le service client.
F + numéro	Défaillance technique.	• Notez le code d'alerte. • Attendez que les ventilateurs s'arrêtent et que le four soit complètement refroidi. • Coupez l'alimentation du four au niveau du mur. • Nous conseillons de contacter le service client ou un technicien d'entretien agréé et formé par Fisher & Paykel.

DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE SUR LES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

EU Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence potentiellement négative pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, pourrait découler du traitement inapproprié de ce produit en tant que déchet.

Le symbole apposé sur la plaque de série, ou sur les documents accompagnant le produit, indique que cet appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte applicable au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut de cet appareil doit se faire conformément à la réglementation environnementale locale relative au traitement des déchets et elle doit garantir que le circuit du fluide frigorigène n'est pas endommagé.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre centre municipal, votre service de traitement des déchets ménagers ou le revendeur Fisher & Paykel chez qui vous avez acheté ce produit.

DIRECTIVES EN MATIÈRE D'ÉNERGIE

OB60SDP

POIDS (KG)	CAVITÉS DU FOUR	VOLUME DE CAVITÉ (LITRES)	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (CLASSIQUE) KWH/CYCLE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (VENTIL. FORCÉE) KWH/CYCLE	INDEX DE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE (CLASSIQUE)	INDEX DE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE (VENTIL. FORCÉE)
34	1	72	0,94	0,73	107	87

PUISSANCE EN VEILLE** (WATTS)	DURÉE AVANT VEILLE*** (MINUTES)
< 0,5 W	15

OB60SMP

POIDS (KG)	CAVITÉS DU FOUR	VOLUME DE CAVITÉ (LITRES)	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (CLASSIQUE) KWH/CYCLE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE* (VENTIL. FORCÉE) KWH/CYCLE	INDEX DE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE (CLASSIQUE)	INDEX DE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE (VENTIL. FORCÉE)
38	1	71	0,89	0,68	105	81

PUISSANCE EN VEILLE** (WATTS)	DURÉE AVANT VEILLE*** (MINUTES)
< 0,5 W	15

* La consommation d'énergie des appareils de cuisson électriques est calculée selon la norme suivante : BS EN 60350 Partie 1 – Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils – Méthodes de mesure des performances.

** La consommation en veille des appareils de cuisson électriques est calculée à l'aide de la norme suivante : EN 50564 – Appareils électriques et électroniques pour application domestique et équipement de bureau – Mesure de la consommation faible puissance.

*** Le temps de mise en veille des appareils de cuisson électriques est calculé à l'aide de la norme suivante : EN 50643 – Appareils électriques et électroniques pour application domestique et équipement de bureau – Mesure de la consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau des équipements de périphérie.

GARANTIE DU FABRICANT ET GUIDE D'ENTRETIEN

UK

Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou consultez-le en ligne sur https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information

IE

Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou consultez-le en ligne sur https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information

EU

Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou consultez-le en ligne sur https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation). Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale par le client impacte la garantie du fabricant de ce produit.

Pour les pièces de rechange, veuillez contacter le service client Fisher & Paykel. Des pièces de rechange sont disponibles pour tous les produits Fisher & Paykel pendant une période minimale de 10 ans à compter de la date de fabrication.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Revendeur _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

SERVICE CLIENT

Avant de demander un service après-vente ou une assistance

Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-même. Consultez votre guide d'utilisation et vérifiez que :

1 Votre appareil est correctement installé.
2 Son fonctionnement normal vous est familier.
3 Vous avez lu les sections ‘Codes d’alerte’ et ‘Dépannage’ .

Si, après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d’assistance ou de pièces, adressez-vous à votre technicien d’entretien Fisher & Paykel formé et agréé ou au service clients le plus proche ou bien contactez-nous sur fisherpaykel.com.

Au Royaume-Uni, si vous avez besoin d’assistance

Appelez le centre de service client Fisher & Paykel et expliquez votre problème à l’un de nos conseillers.

Numéro vert : 08000 886 605
Site web : fisherpaykel.com

Adresse postale :
Fisher & Paykel Appliances Ltd,
420 Cob Drive, Swan Valley
Northampton NN4 9BB

En Irlande, si vous avez besoin d’assistance

Appelez le centre de service client Fisher & Paykel et expliquez votre problème à l’un de nos conseillers.

Numéro vert : 1800 625174 ou 01 807 7960
Site Web : fisherpaykel.com

Adresse postale :
Fisher & Paykel Appliances Ltd,
Unit 2D Corporate Park,
Swords Dublin

Pour un entretien

Fisher & Paykel possède un réseau de techniciens d’entretien Fisher & Paykel formés et agréés qui pourront effectuer toute intervention de service après-vente nécessaire sur votre appareil. Notre centre de service client pourra vous recommander un technicien d’entretien Fisher & Paykel formé et agréé dans votre région. Vous pouvez également en réserver un en ligne sur fisherpaykel.com/uk/help-and-support ou fisherpaykel.com/ie/help-and-support

Si vous appelez, écrivez ou contactez notre site, veuillez préparer :
votre nom et adresse, le numéro du modèle, le numéro de série, la date d'achat et un descriptif complet du problème. Ces renseignements sont nécessaires afin de mieux répondre à votre demande d’assistance.

Vous trouverez les détails du produit à l'intérieur du four, sous le panneau de commande.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

Les modèles indiqués dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et ils peuvent changer à tout moment.

Les spécifications des produits présentés dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de parution. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment.

Pour vérifier les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, visiter notre site ou contacter votre revendeur Fisher & Paykel local.