

**FISHER & PAYKEL**

**FOUR À MICRO-ONDES**

---

Modèles OM24NDLX1, OM30NDLX1

**GUIDE DE L'UTILISATEUR**  
**US CA**



## CONTENU

---

Sécurité et avertissements	3
Première utilisation	10
Fonctions micro-ondes	13
Fonctions de convection + micro-ondes	14
Fonctions de convection	15
Régler une fonction	17
Conditionnement du four	19
Connexion Wi-Fi et mode à distance	20
Options de cuisson	22
Capteur de température	24
Mode sabbat	25
Étagères de four	27
Soins et nettoyage	28
Grilles latérales	30
Lumières du four	32
Dépannage	33
Codes de défaut	35
Guide de garantie et service du fabricant	36

---

### Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)



# ⚠ AVERTISSEMENT!

### Précautions pour éviter l'exposition possible à une énergie par micro-ondes excessive

- Ne tentez pas d'opérer ce four à micro-ondes avec la porte ouverte. Cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie par micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou manipuler les verrouillages de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre le four à micro-ondes et la porte ou ne laissez pas les saletés ou résidus de nettoyeur s'accumuler sur les surfaces de scellage.
- N'opérez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four à micro-ondes se ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages à la (aux) : (1) porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassées ou desserrées), (3) scellages de porte et surfaces de scellage.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication particulière dans le présent guide. Tous les autres services doivent être effectués par un technicien de service formé et soutenu Fisher & Paykel.
- Si les scellages de porte sont endommagés, le four ne doit pas être opéré tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie par micro-ondes.

**⚠ AVERTISSEMENT!**



**Risque de choc électrique**

**Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.**

- Avant d'effectuer tout travail sur la section électrique de l'appareil, il doit être débranché de l'alimentation secteur.
- La connexion à un bon système de fils de mise à la terre est absolument essentielle et obligatoire.
- Les modifications au système de câblage domestique doivent être effectuées uniquement par un électricien qualifié.
- Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.

**⚠ AVERTISSEMENT!**



**Risque de coupure**

**Le manque de prudence peut entraîner des blessures.**

- Attention - certains bords sont tranchants.

### ⚠ AVERTISSEMENT!



#### Risque d'incendie

**Le non-respect de ces conseils peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.**

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour connecter cet appareil à l'alimentation secteur.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage de la nourriture ou des vêtements, des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et autres produits similaires pourrait entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

### AVERTISSEMENT!

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

#### Installation

- Assurez-vous que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Cet appareil est conçu pour être encastré.
- Installez ou placez cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre distributeur ou installateur.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four n'est pas approuvé ou testé pour un usage marin.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une piscine, d'un évier ou dans des endroits similaires.
- N'immergez pas le cordon ou le bouchon dans l'eau. Ne laissez pas le cordon pencher sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Gardez le cordon à bonne distance des surfaces chauffées.
- Ne recouvrez ou n'obstruez aucune ouverture de l'appareil.

# SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

## Service

- Entretien par l'utilisateur : ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les scellages de porte sont endommagés, le four ne doit pas être opéré tant qu'il n'a pas été réparé par une personne formée.
- En cas de défaillance de la lumière du four à micro-ondes, contactez un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

## Risque d'incendie

- Ne cuisez pas excessivement la nourriture. Restez près de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles se trouvent à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches en fil de fer des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et déconnectez le cordon d'alimentation ou interrompez l'alimentation en retirant le fusible ou fermant le panneau disjoncteur.
- N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou de nourriture dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Vous devez vérifier les ustensiles pour vous assurer qu'ils soient adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Lors du chauffage de nourriture dans des récipients en plastique ou papier, vérifiez fréquemment le four, car il existe un risque d'inflammation.
- Si vous constatez la présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer toute flamme.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les zones intérieures du four et ne les touchez pas; laissez-leur suffisamment de temps pour refroidir.
- En cas d'incendie, étouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des gants de cuisine ou des poignées secs. N'utilisez pas de poignées humides ou mouillés sur les surfaces chaudes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les poignées toucher les surfaces chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou chiffon encombrant comme poignée. Il pourrait s'enflammer.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, au-dessus ou à proximité des unités de surface de l'appareil.

## Sécurité alimentaire

- Manipulation sécuritaire de la nourriture : ne laissez la nourriture dans le four que pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

## Général

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la garantie du fabricant de ce produit.

## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et d'autres applications semblables, telles que :
  - espace de cuisine pour le personnel dans les ateliers, bureaux et autres environnements de travail
  - maisons de ferme
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels
  - environnements de type gîtes touristiques
- Les appareils ménagers ne sont pas destinés à être utilisés par les enfants.
- Ne laissez pas les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- **LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des articles chauds.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- Ne laissez pas de papiers d'aluminium ni de sondes alimentaires entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil en utilisant une minuterie externe ou un système de contrôle à distance distinct.
- Mise en place des étagères de four : positionnez toujours les étagères à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une étagère doit être retirée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine ou poignées entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four ou de la base du four.
- L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher aux éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne faites pas chauffer des contenants de nourriture non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon l'appareil de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'opérer cet équipement.
- Cet appareil est configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

### Nettoyage

- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus de nourriture doivent être retirés.
- Ne pas maintenir le four propre pourrait causer une détérioration des surfaces risquant de réduire la durée de vie de l'appareil et de causer des conditions dangereuses.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de polis. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.

## SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

- Évitez d'utiliser des produits contenant du chlore ou des substances acides ou abrasives, plus particulièrement pour le nettoyage des pièces peintes. De plus, évitez d'utiliser des substances acides ou alcalines.
- Ne vaporisez pas d'eau ou n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four. Utilisez uniquement des chiffons légèrement humides.

### Cuisson au micro-ondes

- N'opérez pas les fonctions micro-ondes lorsque le four est vide.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes, car ces œufs peuvent éclater, même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
- Les contenus des biberons et des bocaux de nourriture pour bébés doivent être mélangés ou agités avant la consommation et leur température doit être vérifiée pour éviter les brûlures.
- Comme le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive différée, faites preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. L'ébullition ou des bulles visibles ne sont pas toujours présentes lorsque vous retirez le récipient du four à micro-ondes. **IL PEUT EN RÉsulTER UN DÉBORDEMENT DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUIllÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
- Ne chauffez pas excessivement le liquide. Pour éviter une ébullition différée lors du chauffage de liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Les boissons contenant des cuillères doivent être placés au centre du four. Les composants métalliques doivent demeurer à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles peuvent endommager l'intérieur de la porte en verre. Remuez le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à bords droits et à ouverture étroite. Utilisez un récipient à grande ouverture.
- Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Soyez très prudent au moment d'insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- **AVERTISSEMENT :** Les liquides et autres nourritures ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés, car ils pourraient exploser.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

### Vaisselle inadéquate

- Ne mettez jamais le four à micro-ondes en marche avant d'avoir inséré la nourriture. La seule exception concerne la mise à l'essai de la vaisselle.
- Utilisez uniquement des assiettes et de la vaisselle allant au four à micro-ondes.
- Ne chauffez jamais la nourriture recouverte d'une feuille d'étain lorsque vous utilisez un four à micro-ondes ou des fonctions combinées.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions du fabricant.
- Les récipients métalliques pour nourriture et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson micro-ondes.

# SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

---

## **Stimulateurs cardiaques**

- La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électroniques, y compris les fours à micro-ondes. Toutefois, les patients avec un stimulateur cardiaque peuvent consulter leur médecin en cas d'inquiétudes.

## **Arc électrique**

- Des arcs électriques peuvent se produire pendant la cuisson au four à micro-ondes et la cuisson par convection et au four à micro-ondes. Si vous constatez un arc électrique, appuyez sur CANCEL/OFF ET corrigez le problème. L'arc électrique est le terme utilisé dans les micro-ondes pour désigner les étincelles dans le four. Les arcs électriques sont causés par :
  - Le métal ou une feuille d'aluminium touchant ou se trouvant très près des parois du four.
  - Batterie de cuisine en métal utilisée pendant les fonctions de micro-ondes ou de combinaison.
  - Des métaux tels que des attaches, des épingles à volaille ou des plats bordés d'or dans le four.
  - Essuie-tout recyclés comportant de petites fibres métalliques utilisés dans le four.
  - Le capteur de température touche les grilles et les étagères à micro-ondes. Pour éviter cela, retirez le capteur de température du four lorsqu'il n'est pas utilisé et assurez-vous qu'il ne dépasse pas de votre nourriture pendant l'utilisation.

## **IMPORTANT!**

**Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations de la FCC. L'exploitation est soumise aux conditions suivantes :**

- L'appareil ne doit pas causer d'interférence nuisible.
- L'appareil doit accepter toute interférence subi, même si l'interférence est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon l'appareil de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'opérer cet équipement.

**AVERTISSEMENT : le module Wi-Fi intégré de cet appareil doit opéré uniquement avec les canaux 1 à 11, conformément à la FCC.**

**Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au(x) RSS(s) de l'Innovation, des Sciences et du Développement économique du Canada. L'opération est soumise aux deux conditions suivantes :**

- L'appareil ne doit pas causer d'interférence.
- Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

## PREMIÈRE UTILISATION



### Caractéristiques et accessoires

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| ① Contrôles du four | ⑤ Capteur de température |
| ② Lumière de four   | ⑥ Grille                 |
| ③ Étagères          | ⑦ Plat en verre          |
| ④ Grilles latérales |                          |

Certains accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour acheter des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

# PREMIÈRE UTILISATION



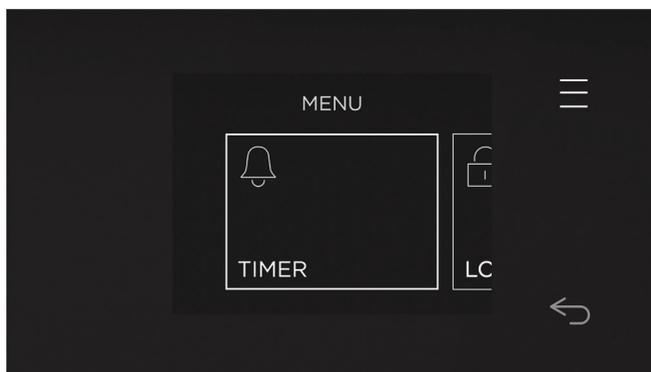
## Panneau de commande

① <b>Bouton d'alimentation</b>	Appuyez pour régler l'afficheur à <b>MARCHE/ARRÊT</b> , ou pour annuler la cuisson.
② <b>Four à micro-ondes à démarrage rapide</b>	Sélectionnez pour accéder rapidement à la cuisson quotidienne au four à micro-ondes.
③ <b>Fonctions</b>	Cuisson quotidienne et fonctions spécialisées pour répondre à vos exigences de cuisson. Appuyez pour sélectionner un type de fonction, puis sélectionnez une fonction à l'aide du cadran.
④ <b>Cuisiner par type d'aliment*</b>	Cuisson guidée pour vous aider à obtenir des résultats optimaux.
⑤ <b>Afficher</b>	Affiche les fonctions, caractéristiques et réglages.
⑥ <b>Menu</b>	Appuyez pour accéder aux caractéristiques et réglages supplémentaires.
⑦ <b>Options de cuisson</b>	Appuyez pour accéder aux caractéristiques de cuisson automatique.
⑧ <b>Retour</b>	Appuyez pour annuler la cuisson ou quitter.
⑨ <b>Cadran de contrôle</b>	Utilisez pour naviguer dans les fonctions, fonctionnalités et réglages de cuisson. <ul style="list-style-type: none"><li>• Tournez le cadran pour faire défiler.</li><li>• Appuyez pour sélectionner ou confirmer.</li><li>• Maintenez enfoncé pour annuler ou quitter.</li></ul>

\* Cette fonctionnalité peut ne pas être disponible sur tous les marchés.

## PREMIÈRE UTILISATION

---



---

### Menu

---

#### MINUTERIE



Utilisez la minuterie pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.

La minuterie n'arrête pas le four. Reportez-vous à « Options de cuisson » pour connaître les options de cuisson automatique.

---

#### VERROUILLER



Verrouillez les commandes du four pour éviter toute utilisation accidentelle. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.

Appuyez et maintenez le cadran pour déverrouiller.

---

#### LUMIÈRE



Allumer/éteindre les lumières du four .

---

#### RÉGLAGES



Ajustez les réglages du four selon vos préférences ou installer à une connexion Wi-Fi. Reportez-vous à « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».

---

#### À DISTANCE



Activez ou désactivez À DISTANCE.

Votre four peut être connecté à votre réseau sans fil et commandé à l'aide de l'application. Reportez-vous à « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».

---

#### SEC

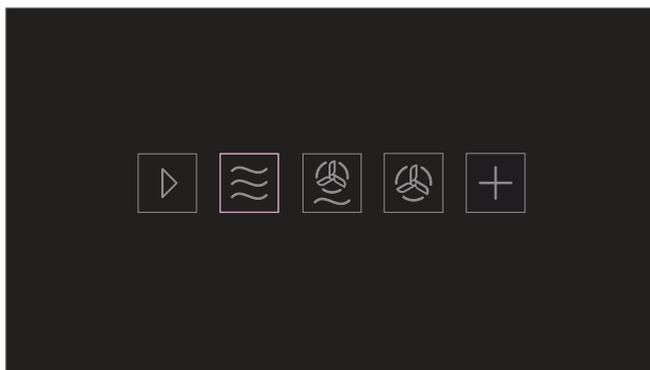


Lancez un cycle de séchage pour éliminer l'humidité de votre four.

---

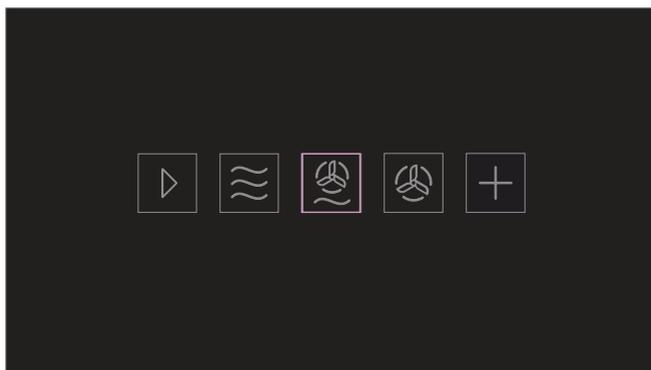
## FONCTIONS MICRO-ONDES

---



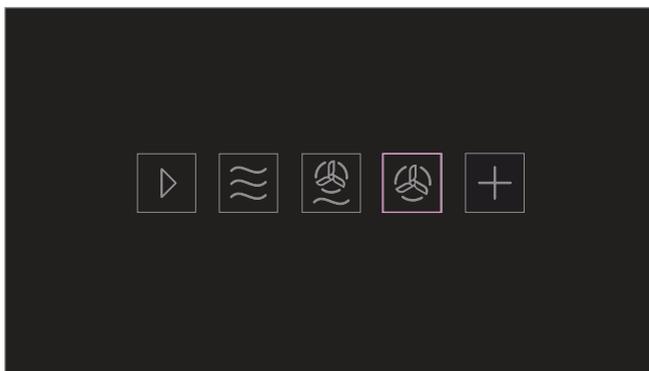
FONCTION	DESCRIPTION
<b>CUISSON AU MICRO-ONDES</b>	 <p>Une chauffe rapide et uniforme pour une utilisation quotidienne normale. Idéal pour cuire des légumes ou réchauffer des soupes et des boissons.</p>
<b>DÉGIVRAGE</b>	 <p>Conditions optimales pour décongeler rapidement les aliments congelés. Définissez une heure personnalisée pour la décongélation.</p>
<b>POPCORN</b>	 <p>Idéale pour la cuisson rapide et uniforme du popcorn, pour une collation parfaite.</p>

## FONCTIONS DE CONVECTION + MICRO-ONDES



FONCTION	DESCRIPTION
<b>VENTILATION FORCÉE + MICRO-ONDES</b>	 <p>La chaleur générée à l'arrière du four est distribuée uniformément par le ventilateur, avec l'ajout de l'efficacité des micro-ondes pour accélérer la cuisson.</p> <p>Idéale pour les biscuits, scones, muffins et petits gâteaux. Pour de meilleurs résultats, attendez que le four préchauffe.</p>
<b>VENTILATEUR À BARBECUE + MICRO-ONDES</b>	 <p>Combine la cuisson micro-ondes avec la chaleur intense provenant des éléments supérieurs et la circulation d'air du ventilateur pour un brunissage rapide et uniforme.</p> <p>Idéal pour la cuisson de grosses pièces de viande afin qu'elles soient moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Aucun préchauffage requis.</p>
<b>GRIL + MICRO-ONDES</b>	 <p>Combine la cuisson au micro-ondes avec la chaleur intense provenant de l'élément supérieur intérieur.</p> <p>Idéal pour griller le pain ou finir les petits plats en les faisant dorer sur le dessus.</p> <p>Pour de meilleurs résultats, positionnez l'aliment au centre de la grille.</p>
<b>RÔTIR + MICRO-ONDES</b>	 <p>Combine la puissance de Griller avec la capacité de cuisson lente et prolongée de Cuire au four et l'efficacité de la cuisson au micro-ondes.</p> <p>La chaleur intense est suivie d'une cuisson à température inférieure. Idéale pour le rôtissage rapide de la viande et des légumes.</p>

## FONCTIONS DE CONVECTION



FONCTION	DESCRIPTION
<b>CUIRE AU FOUR</b>	 <p>La chaleur est émise depuis le haut et le bas du four, en étant distribuée uniformément par convection naturelle. L'humidité est conservée pour produire des plats légers et succulents. Pour de meilleurs résultats, effectuez la cuisson sur une seule étagère.</p>
<b>VENTILATION FORCÉE</b>	 <p>La chaleur générée à l'arrière du four est distribuée uniformément par le ventilateur, créant une température constante idéale pour la cuisson sur plusieurs étagères. Pour de meilleurs résultats, laissez un espace entre les étagères pour permettre une circulation d'air uniforme.</p>
<b>GRILL</b>	 <p>Chaleur intense provenant de l'élément supérieur intérieur, concentrée au centre du four. Idéale pour le brunissage rapide en surface des plats plus petits, comme les gratins de pommes de terre. Pour de meilleurs résultats, préchauffez pendant 5 minutes avant de placer la nourriture dans le four.</p>
<b>GRILLER</b>	 <p>Combine la puissance du gril avec la capacité de chauffage long et lent de la cuisson à l'air libre. Une saisie intense suivie d'une cuisson à température plus basse permet d'obtenir de la nourriture un extérieur croustillant et un intérieur succulent. Aucun préchauffage requis.</p>
<b>GRILLAGE AU VENTILATEUR</b>	 <p>Le ventilateur fait circuler la chaleur intense provenant des éléments du haut pour assurer un brunissage uniforme. Idéale pour la cuisson des gros morceaux de viande afin qu'ils soient moelleux à l'intérieur et dorés à l'extérieur. Aucun préchauffage requis.</p>

## FONCTIONS DE CONVECTION

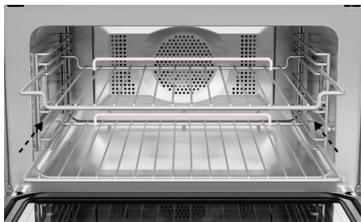
FONCTION	DESCRIPTION
<b>CUIRE AU VENTILATEUR</b>	 <p>La chaleur émise depuis le haut et le bas du four est circulée uniformément par le ventilateur. L'augmentation de la circulation d'air accélère la cuisson, ce qui permet d'abaisser la température du four de 20°C pour la plupart des recettes.</p>
<b>CUISSON À L'AIR LIBRE</b>	 <p>Idéale pour le rôtissage lent de la viande. Les événements éliminent l'excès d'humidité du four afin de favoriser le développement progressif de saveurs exquises et délicieuses. La chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur permet une cuisson douce, pour un résultat tendre et succulent.</p>
<b>PIZZA AU FOUR</b>	 <p>Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéale pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte croquante sans cuire excessivement la garniture. Pour de meilleurs résultats, cuire sur une pierre à pizza préchauffée pendant au moins 1 heure.</p>
<b>CUIRE PÂTISSERIE</b>	 <p>Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur. Idéal pour les pâtisseries sucrées et salées et les aliments délicats qui nécessitent une base croustillante et une légère coloration sur le dessus, comme les frittata et les quiches.</p>
<b>CUISSON LENTE</b>	 <p>Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière. Idéale pour les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées. Aucun préchauffage requis.</p>
<b>FRIRE À L'AIR</b>	 <p>Une manière plus saine de cuisiner de la nourriture croustillants et délicieux, en utilisant moins d'huile. Idéale pour la nourriture cuite à l'état congelé ou qui serait normalement frites.</p>

## RÉGLER UNE FONCTION

### Avant de commencer

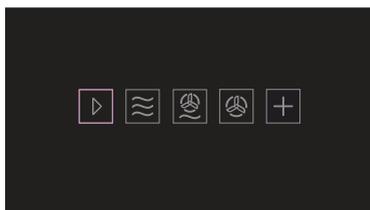
- Assurez-vous d'avoir retiré tous les colliers de serrage et emballages.
- Régler le temps. Pour modifier le temps à tout moment, allez sur **RÉGLAGES** et sélectionnez **HORLOGE : RÉGLAGE DE TEMPS**.
- Conditionnez votre four conformément aux instructions de la section « Conditionnement du four' ».
- Connectez votre four au Wi-Fi pour l'opérer à distance à l'aide de l'application. Pour en savoir davantage, reportez-vous à la section « Connexion Wi-Fi et mode à distance ».

①



Positionnez les grilles à la hauteur requise. Assurez-vous que les étagères sont à niveau et correctement positionnées avec la barrière de sécurité à l'arrière.

②



Sélectionnez un type de fonction. Pour la cuisine quotidienne et les fonctions spécialisées, sélectionnez parmi :

- **DÉMARRAGE RAPIDE DU MICRO-ONDES**
- **MICRO-ONDES**
- **CONVECTION + MICRO-ONDES**
- **CONVECTION**

③



Sélectionnez une fonction.

④



Ajustez la température, le niveau de puissance des micro-ondes ou le temps de cuisson si nécessaire.

- **Fonctions MICRO-ONDES**  
Placez les aliments dans le four avant de démarrer la fonction.
- **Fonctions MICRO-ONDES + CONVECTION**  
Placez les aliments dans le four lorsqu'un message vous le demande.
- **Fonctions CONVECTION**  
Placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé.

## RÉGLER UNE FONCTION

---

### Préchauffer

Pour atteindre rapidement la température réglée, certaines fonctions possèdent une étape de préchauffage rapide qui utilise tous les éléments.

Une barre de progression s'affiche à l'écran pendant le chauffage du four. Pour éviter de brûler la nourriture, attendez que le four atteigne la température réglée avant de la placer à l'intérieur.

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, le halo du cadran restera rouge pendant la cuisson et l'écran n'affichera pas de barre de progression. Placez la nourriture dans le four lorsque vous êtes prêt à commencer à cuisiner.

### Mise en arrêt du four



Appuyez et maintenez le cadran ou appuyez en arrière pour arrêter de chauffer le four.

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer ou éteindre le four complètement.

## CONDITIONNEMENT DU FOUR

Nous vous recommandons de conditionner votre four pendant 1 heure avant la première utilisation pour éliminer tout résidu de fabrication. Comme une petite quantité de fumée peut être présente, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

①



Réglez le four sur **CUIRE** à 400°F (200°C) et chauffez pendant 30 minutes.

②



Au bout de 30 minutes, passer à la fonction **GRILL AERO** et chauffer pendant 5 minutes.

③



Après 5 minutes, passez à **VÉRITABLE AERO** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous avez terminé, éteignez le four.

### Après le conditionnement :

- Attendez que le four soit complètement refroidi.
- Nettoyez le four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec un chiffon propre et non pelucheux.

## CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

Votre appareil pourrait être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'application.

Connectez votre four pour assurer qu'il reste à jour avec les plus récents logiciels et caractéristiques.

### Démarrage

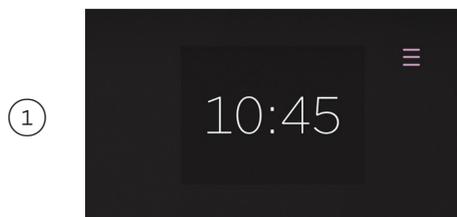
- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur l'appareil et l'appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.
- Pour davantage d'instructions et d'informations de dépannage, veuillez vous reporter à l'application.



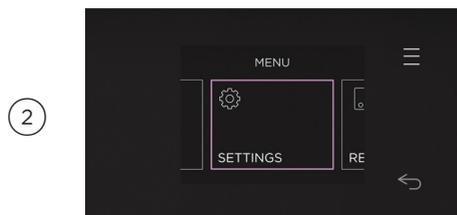
### Sur votre appareil mobile:

- ① Téléchargez l'application. Scannez le code QR ou rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

### Connexion à votre réseau Wi-Fi de maison



Accédez au menu.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



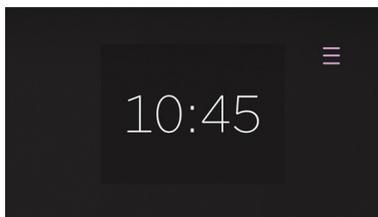
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

# CONNEXION WI-FI ET MODE À DISTANCE

---

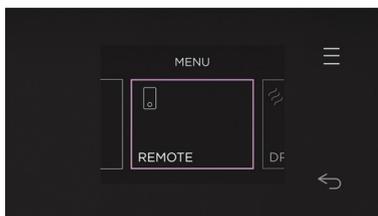
## Activer le mode à distance

1



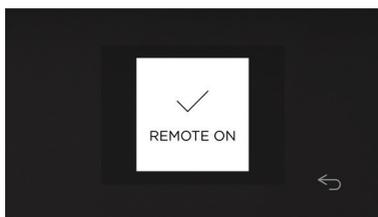
Accédez au menu.

2



Sélectionnez À DISTANCE.

3

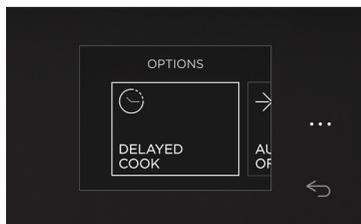


Sélectionnez MARCHE.

**Le mode à distance est maintenant activé.**

## OPTIONS DE CUISSON

---



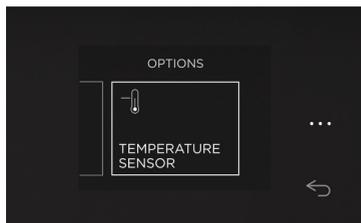
### Cuisson différée

Régler le four pour qu'il s'allume plus tard, qu'il cuise pendant une durée déterminée et qu'il s'éteigne automatiquement.



### Arrêt automatique

Régler le four pour qu'il s'éteigne après une durée déterminée.



### Capteur de température\*

Utilisez le capteur pour surveiller la cuisson et éteindre automatiquement le four lorsque la nourriture est cuite.

\*Certains modèles uniquement

## OPTIONS DE CUISSON

### Accéder les options

1



Sélectionnez une fonction puis appuyez ●●● pour accéder.

2



Sélectionnez une option de cuisson et suivez les instructions à l'écran.

---

### Sécurité alimentaire

- Laissez la nourriture dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson.
- Assurez-vous que la viande soit entièrement dégivrée avant la cuisson.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 °F (63 °C); la volaille et la viande hachée doivent atteindre 170 °F (75 °C).

---

### Préchauffer

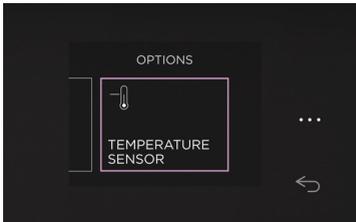
L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe. Positionnez la nourriture sur une étagère inférieure ou recouvrez-la pour éviter de la brûler pendant que le four chauffe.

Lors de l'utilisation de LA CUISSON DIFFÉRÉE, il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction GRILLER, GRILLAGE AU VENTILATEUR ou FRITURE À AIR CHAUD.

## CAPTEUR DE TEMPÉRATURE

Les capteurs de température ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour acheter des accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com).

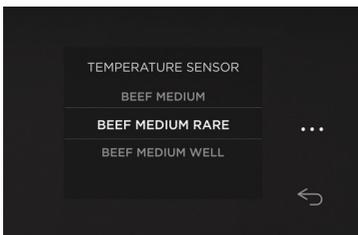
1



Sélectionnez une fonction de cuisson.

Allez à **OPTIONS** et sélectionnez **CAPTEUR DE TEMPÉRATURE**.

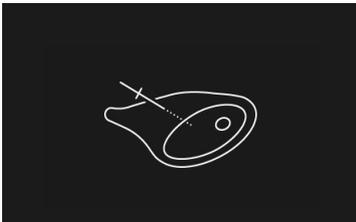
2



Sélectionnez un type d'aliment et une température, puis appuyez sur la molette pour confirmer.

Laissez le temps à votre four de préchauffer si nécessaire.

3



Insérez le capteur dans votre nourriture.

Positionnez le capteur dans la partie la plus épaisse du plat, en évitant le gras et les os dans la viande.

Assurez-vous que le capteur ne dépasse pas de l'autre côté de la nourriture ou qu'il ne touche pas la batterie de cuisine.

4



Placez la nourriture dans le four et branchez le capteur. Le capteur cliquera lorsqu'il sera en place.

La prise est située à l'intérieur du four, sur le côté gauche, sous une fiche en silicone.

Soyez prudent lorsque vous retirez le capteur de température du produit après utilisation. Il sera chaud et peut causer des brûlures. Pour une meilleure pratique, utilisez des gants pour le four.

Lorsque le capteur n'est pas utilisé, assurez-vous qu'il est retiré du four et que la fiche en silicone est insérée dans la prise.

## MODE SABBAT

Pour les personnes observant le sabbat. Le mode sabbat règle votre four afin qu'il chauffe de façon continue aussi longtemps que nécessaire. L'affichage ne répondra pas et aucune tonalité ou alerte ne retentira.

Lorsque votre four est en mode sabbat, il peut fonctionner aux niveaux de température suivants :

NIVEAU DE CHALEUR	TEMPÉRATURE APPROX. (°F)	TEMPÉRATURE APPROX. (°C)	APPLICATION
Bas	170 - 210	75 - 100	Garder la nourriture chaude au chaud
Modéré	310 - 360	155 - 180	Réchauffez les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	360 - 410	185 - 210	Cuisiner de la nourriture crue

### Pendant l'utilisation du mode sabbat

- L'afficheur sera inopérant.
- Aucune tonalité ou alerte ne retentira.
- Le Wi-Fi sera déconnecté.
- La lumière du four reste allumée ou éteinte, selon vos préférences.
- Les lumières, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte.

### Réglage du mode sabbat



Dans le menu des réglages, sélectionnez **MODE SABBAT** et suivez les instructions à l'écran.

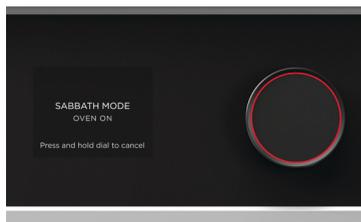
Le four peut prendre un certain temps pour atteindre la température. Si vous souhaitez cuisiner immédiatement après avoir réglé le mode sabbat, nous vous recommandons de préchauffer le four avant de le régler. Ouvrir la porte fréquemment ou trop longtemps peut entraîner une perte de chaleur.

## MODE SABBAT

---

### Annuler le mode sabbat

Le four chauffera pendant la durée réglée, puis il s'éteindra. À la fin du temps de cuisson, le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez.



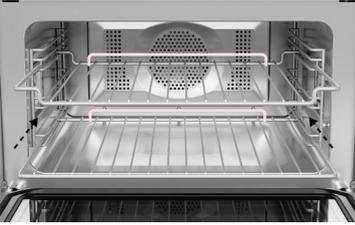
Appuyez et maintenez n'importe où sur l'écran pour annuler.

## ÉTAGÈRES DE FOUR

---

### Positionnement des étagères

Placez les étagères dans le four au niveau requis avant de chauffer le four.



Glissez les étagères dans la cavité.

Assurez-vous que les étagères sont à niveau et correctement positionnées avec la barrière de sécurité à l'arrière.

## SOINS ET NETTOYAGE

Éteignez le four au niveau de la prise murale et laissez-le refroidir avant de procéder à tout nettoyage ou entretien.

### Nettoyage des surfaces

Essuyez avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon propre et non pelucheux. Nous ne recommandons pas d'utiliser les produits de nettoyage suivants, car ils pourraient endommager les surfaces :

- Tampons à récurer en plastique ou en acier inoxydable
- Nettoyants domestiques abrasifs et solvants
- Nettoyants acides ou alcalins
- Savons à mains liquides ou savon
- Nettoyants pour acier inoxydable ou polis
- Désinfectants ou détergents à lessive

### Général

Nous vous recommandons de nettoyer les déversements ou éclaboussures faciles à atteindre dans le four après chaque utilisation, pour éviter qu'ils s'incrument.

### Vitre de porte du four

Nettoyez la vitre de la porte du four après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrument.

QUOI?	COMMENT?	IMPORTANT!
Panneau de commande	Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage du verre et de l'écran du panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon humide avec du détergent.	N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.
Cadran	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyer.	N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur le cadran.
Garniture/poignée de porte en acier inoxydable	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyez. Si nécessaire, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable adéquat et polissez.	Assurez-vous que le nettoyant pour acier inoxydable ne contient pas de composés chlorés, car ceux-ci pourraient endommager l'apparence de votre four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.
Cadre de porte du four et couvercle en plastique	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyer.	
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	

## SOINS ET NETTOYAGE

QUOI?	COMMENT?	IMPORTANT!
Cavité du four	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux ou un nettoyant à base d'ammoniaque, puis essuyez.	Nettoyez les déversements, la nourriture ou les taches de graisse faciles à atteindre dans le four après chaque utilisation pour éviter les salissures tenaces.
Vitre de porte du four (après chaque utilisation)	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux.  Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède avec un tampon à récurer non abrasif.	N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif, chiffons rugueux, tampons à récurer, laines d'acier ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ces produits peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre.  Ne laissez pas la graisse s'accumuler ou cuire sur le verre, car cela réduirait la visibilité dans le four.
Capteur de température	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis essuyer.	Ne pas laver au lave-vaisselle ni utiliser de nettoyant pour four.
Grille Plat en verre Étagères en fil	Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux.  Trempez les taches tenaces dans une solution de poudre pour lave-vaisselle et d'eau chaude. Vous pouvez laver ces pièces au lave-vaisselle.	

## GRILLES LATÉRALES

### Retirer les grilles latérales

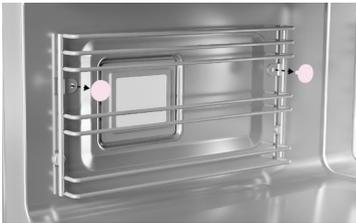
Retirez les grilles latérales pour faciliter le nettoyage.

①



Retirez toutes les étagères.

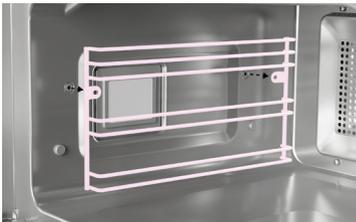
②



Dévissez les écrous servant à maintenir la grille en position.

Utilisez une pièce de monnaie pour d'abord desserrer les écrous si nécessaire.

③

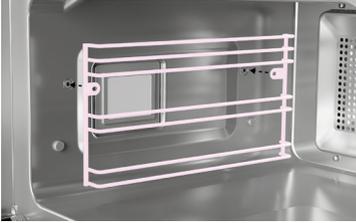


Retirez la grille du four.

## GRILLES LATÉRALES

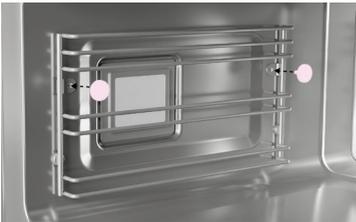
### Réinstallation des grilles latérales

1



Positionnez la grille en place.

2



Visez les écrous en place pour fixer la grille.  
Utilisez une pièce de monnaie pour serrer,  
si nécessaire.

## LUMIÈRES DU FOUR

---

### Spécifications de la lumière de four



Ampoules halogènes G9 220 - 240V/25W

Pour remplacer les ampoules du four, contactez le service à la clientèle ou rendez-vous sur notre site Web [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le four ne fonctionne pas	Absence d'alimentation.	Vérifiez que l'alimentation principale (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier.
Le four ne fonctionne pas, mais l'écran est allumé	Le four est en mode démo.	Appelez le service à la clientèle.
Les lumières ne s'allument pas lorsque j'ouvre la porte du four	La ou les ampoules électriques du four ont brûlé.  La lumière de four a été éteinte.	Appelez le service à la clientèle.  Accédez au menu et sélectionnez <b>LUMIÈRE</b> .
Les contrôles du four ne répondent pas	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez et maintenez l'écran pour déverrouiller.
Le four ne chauffe pas	La porte n'est pas correctement fermée ou elle est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté	Nettoyage incorrect ou le bord du verre qui heurte quelque chose.	Vous <b>NE DEVEZ PAS</b> utiliser le four. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle
Je sens de l'air chaud s'échapper des événements après avoir éteint le four	C'est normal.	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous éteignez le four. Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi.
Le ventilateur du four s'allume lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex., CUIRE AU FOUR ou CUISSON CLASSIQUE)	C'est normal. Le ventilateur se met en marche pendant le préchauffage du four. Il peut s'éteindre lorsque le four a atteint la température réglée.	Attendez que la barre de progression disparaisse de l'écran : le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four annule la cuisson automatique lorsque j'essaie de régler le réglage de l'horloge	Le four a été réglé pour la cuisson automatique lorsque vous essayiez de régler le réglage de l'horloge.	Vous ne pouvez régler le réglage de l'horloge que lorsque le four n'est pas réglé pour la cuisson automatique.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du cadran de température est toujours rouge	Le four est réglé sur le mode <b>GRIL</b> .	C'est normal. Le halo du cadran restera rouge chaque fois que cette fonction est utilisée, car l'élément de gril est toujours chauffant.
Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'une certaine température	Ceci est normal : pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four ont des températures minimales réglées en usine.	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le halo du cadran de température ne devient jamais blanc lorsque j'utilise LE GRIL	Cela est normal : le halo reste rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Les affichages fonctionnent et les halos des cadrans de fonction et de température s'allument, mais le four ne chauffe pas	Le four est en mode «démon».	Appelez le service à la clientèle.
L'humidité s'accumule dans le four pendant la cuisson	C'est normal. De nombreuses formes de cuisson, en particulier les fonctions micro-ondes, génèrent de l'humidité pendant la cuisson.	La humidité peut être séchée à l'aide d'un chiffon ou en utilisant la fonction <b>SEC</b> accessible dans le menu. Voir la page 12 pour plus de détails.

## CODES DE DÉFAUT

---

### Comment savoir s'il y a un problème?

Votre four émettra des bips et une alerte apparaîtra dans l'afficheur.

### Que faire

Tentez d'abord de corriger le problème et d'effacer l'alerte en suivant les instructions à l'écran ou les étapes du tableau suivant.

N'interrompez pas l'alimentation du four à la prise murale, à moins qu'il ne soit complètement refroidi. Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager le four et les armoires à proximité.

### Si le problème persiste

- ① Notez le code de défaut.
- ② Communiquez avec le service à la clientèle ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel. Reportez-vous au manuel de service et garantie pour obtenir les coordonnées.

Si le code de défaut a disparu, le défaut a été réinitialisé et vous pouvez continuer à utiliser votre four.

CODE DE DÉFAUT	CAUSE POSSIBLE	QUE FAIRE
<b>A1</b>	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez refroidir le four.</li><li>• Une fois que le four a refroidi et que la porte est déverrouillée, éteignez le four avant de le rallumer.</li><li>• Vous pouvez alors utiliser le four.</li></ul>
<b>A5</b>	Le système du four à micro-ondes a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laissez refroidir le four.</li><li>• Une fois que le four a refroidi, éteignez-le avant de le rallumer.</li><li>• Vous pouvez alors utiliser le four.</li></ul>
<b>F</b> + numéro	Défaut technique.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Notez le code d'alerte.</li><li>• Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.</li><li>• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.</li><li>• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher &amp; Paykel ou le service à la clientèle.</li></ul>

### US



#### **Pour accéder à votre guide de garantie et service**

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne au <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

### CA



#### **Pour accéder à votre guide de garantie et service**

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et service séparé ou consultez-le en ligne au <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

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

#### **Complétez et conservez pour référence sécurisée :**

Modèle	_____
N° de série	_____
Date d'achat	_____
Acheteur	_____
Distributeur	_____
Ville	_____
État/Province	_____
Code postal	_____
Pays	_____

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

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

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour les plus récents détails sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur Fisher & Paykel local.

**432526B 08.24**