

FISHER & PAYKEL

STEKEOVN

MINIMAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

CONTEMPORARY

OB60SDPTDX2

BRUKERVEILEDNING

UK IE EU

INNHold

Sikkerhet og advarsler	2
Før du begynner	7
Første gangs bruk	8
Bruke stekeovnslyset	16
Bruke tidtakeren	17
Stille klokken	19
Låse betjeningspanelet	20
Låse opp betjeningspanelet	21
Tilberedningsalternativer	22
Forsinket tilberedning	23
Automatisk av	24
Temperatursensor	25
Veiledet steking	28
Stekeveiledning	30
Innstillinger for brukerpreferanser	36
Wifi-tilkobling og fjernstyringsmodus	38
Sabbatmodus	40
Vedlikehold og rengjøring	42
Bruke selvrens	52
Feilsøking	55
Varselkoder	58
Retningslinjer for energi	60
Produsentens garanti- og serviceveiledning	61
Kundeservice	62

Registrering

Gå til nettstedet vårt for å registrere produktet ditt: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk støt

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

- Slå av stekeovnen med veggbryteren før du bytter stekeovnslampe.
- Koble produktet fra strømmettet før du utfører arbeid på den elektriske delen av det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er helt nødvendig og obligatorisk.
- Endringer i husets ledningsnett må kun utføres av en faglært elektriker.

⚠ ADVARSEL!



Brannfare

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til overoppheting, brann og personskade.

- Følg instruksjonene nøye for å starte en selvrensingsyklus.
- Ikke legg aluminiumsfolie, tallerkener, brett, vann eller is på ovnsgulvet under steking, da dette vil påføre uopprettelig skade på emaljen. Ikke kle ovnen i aluminiumsfolie, da dette kan føre til brann.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet. Det kan føre til at personer blir brent eller skadet, eller det kan oppstå brann.
- Brennbare materialer må ikke oppbevares i en ovn eller nær utsiden.
- Ikke bruk adaptere, reduksjonsstykker eller forgreninger til å koble dette apparatet til strømmettet.

⚠ ADVARSEL!



Fare for kutt

Mangel på forsiktighet kan føre til skade.

- Vær forsiktig: Noen kanter er skarpe.

⚠ ADVARSEL!



Fare for varme overflater

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til brannskader og skålding.

- Hold barn borte fra dette apparatet for å unngå brannskader og skålding.
- Apparatets overflater kan bli varme nok til å forårsake brannskader. Dette inkluderer ovnsventilen, overflaten i nærheten av ovnsventilen samt ovnsdøren.
- Ikke berør varmeelementer eller innvendige overflater i ovnen. Varmeelementene kan være varme, selv når de er mørke i fargen.
- Beskytt deg når du håndterer varme overflater, som ovnshyllene eller stekefat.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren. La varm luft eller damp slippe ut før du tar ut eller setter inn mat.
- Under og etter bruk må du ikke la klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med varmeelementene eller ovnens innvendige overflater før de har fått tid til å bli avkjølt.

LES OG OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN

ADVARSEL!

Følg de viktige sikkerhetsinstruksjonene nedenfor for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskade eller skade når du bruker ovnen. Les alle instruksjonene før du installerer eller bruker ovnen. Bruk ovnen bare til det tiltenkte formål som beskrevet i disse instruksjonene.

Installasjon

- Sørg for at apparatet er riktig installert og jordet av en faglært tekniker.
- Sikre at denne ovnen er koblet til en krets med en skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Ikke installer eller bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal. Hvis du mottar et skadet produkt, må du kontakte forhandleren eller installatøren umiddelbart.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for installatøren – det kan redusere installasjonskostnadene.
- Dette produktet skal kun installeres og kobles til strømmettet av en faglært person i henhold til disse installasjonsinstruksjonene og i samsvar med gjeldende lokale bygge- og elektrisitetsforskrifter. Hvis produktet ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at garanti- eller ansvarskrav blir ugyldige.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende faglært person for å unngå fare.
- Skillebryter: Kontroller at denne ovnen er koblet til en krets som har en skillebryter som sikrer fullstendig frakobling fra strømforsyningen i henhold til reglene for elektriske anlegg.
- Ovnens må være jordet.
- Ikke bruk adaptere, reduksjonsstykker eller forgreninger til å koble ovnen til strømmettet, da dette kan føre til overoppheting og brann.
- Produktet må ikke installeres bak en dekorativ dør, da dette kan forårsake overoppheting.
- Vær ekstra forsiktig så du ikke skader listen nederst på ovnen under installasjonen. Listen er viktig for riktig luft sirkulasjon og for at døren skal kunne åpnes og lukkes uten hindringer. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil installasjon.

Service

- Ikke reparer eller bytt ut noen deler av apparatet med mindre det er spesifikt anbefalt i brukerveiledningen. All annen service skal utføres av en Fisher & Paykel-servicetekniker eller en faglært person.

Brannfare

- Ikke bruk vann på fettbranner. Kvel brann eller flammer eller bruk et brannslukningsapparat med pulver eller skum.
- Bruk bare tørre grytevotter eller grytekluter. Fuktige grytekluter på varme overflater kan føre til brannskade på grunn av damp. Ikke la grytekluter berøre varme områder eller varmeelementer. Ikke bruk et håndkle eller annen uhandterlig klut som gryteklut. Det kan ta fyr.
- Ikke varm opp uåpnede matbeholdere. De kan bygge opp et trykk som kan få dem til å sprekke og føre til personskader.

Matsikkerhet

- La maten stå i ovnen så kort tid som mulig før og etter steking. Dette er for å unngå kontaminering av organismer som kan forårsake matforgiftning. Vær spesielt forsiktig når det er varmt i været.

Generell bruk

- Dette produktet er utviklet for bruk i hjemmemiljøer (boliger). Dette produktet er ikke laget for kommersiell bruk. All kommersiell bruk fra kundens side vil påvirke produsentens garanti for dette produktet.
- Husholdningsapparater er ikke beregnet på å bli lekt med av barn.
- Barn bør ikke være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk. Aldri la dem sitte eller stå på noen del av apparatet.
- Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår eventuelle farer.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn over ovnen. Barn kan bli brent eller skadet hvis de klatrer på ovnen for å hente gjenstander.
- Ikke plasser tunge gjenstander på ovnsdøren.
- Ovnens ventilasjonsåpninger må alltid være åpne. Ikke bruk løstsittende eller hengende plagg når du bruker apparatet. De kan antennes eller smelte hvis de kommer i kontakt med et element eller en varm overflate, og du kan brenne deg.
- Forsiktig: Som en del av ovnens kjølesystem kan det komme varmluft fra ventilasjonsåpningen øverst på ovnen.
- Plasser alltid hyllene der du vil ha dem, mens ovnen er avkjølt (før forvarming). Hvis en hylle må tas ut mens ovnen er varm, må du ikke la gryteklutene eller grytevottene komme i kontakt med varmeelementer i ovnen eller bunnen av ovnen.
- Bruk kun bakeutstyr som er godkjent for stekeovner. Følg anvisningene fra produsenten av bakeutstyret.
- Plasser alltid ovnsristene på ønsket sted mens ovnen er kald. Hvis en rist må flyttes mens ovnen er varm, må du unngå å la grytekluten komme i kontakt med varmeelementet.
- Ikke berør varmeelementer eller innvendige overflater på ovnen. Varmeelementer og innvendige overflater kan være varme, selv om de er mørke i fargen, og kan forårsake brannskader. Stekeovnsdøren, ventilasjonsåpningene og overflatene i nærheten av disse åpningene kan også bli varme.
- Dette apparatet kan når som helst konfigureres for fjernstyring. Ikke oppbevar brennbare materialer eller temperaturfølsomme gjenstander inne i, oppå eller i nærheten av apparatet.
- Verken steketermometer eller aluminiumsfolie må komme i kontakt med ovnens elementer.
- Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.
- Produktet må ikke installeres bak en dekorativ dør, da dette kan forårsake overoppheting.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn bør holdes på avstand.
- Ikke endre eller modifier den trådløse kommunikasjonsenheten på noen måte.

SIKKERHET OG ADVARSLER

Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av Fisher & Paykel, kan ugyldiggjøre brukerens autoritet til å betjene utstyret.

Rengjøring

- Ikke rengjør ovnsens pakning eller bruk ovnsrens på den. Dette er avgjørende for god forsegling, slik at ovnen fungerer effektivt. Vær nøye med å ikke slite på, skade, flytte eller fjerne dørpakningen.
- Ikke bruk ovnsrens, sterke eller skurende rengjøringsmidler, voks eller polermidler. Ikke bruk kommersiell ovnsrens, stekeovnsfolie eller beskyttende belegg av noe slag i eller rundt noen del av ovnen.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, skuresvamper eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da de kan ripe opp overflaten og føre til at glasset knuser.
- Bare rengjør de delene som er inkludert i denne håndboken.
- Ikke bruk damprenser til å rengjøre noen del av ovnen.
- Dørpakningen er avgjørende for god forsegling. Vær nøye med å ikke slite på, skade eller flytte pakningen.

Selvrens

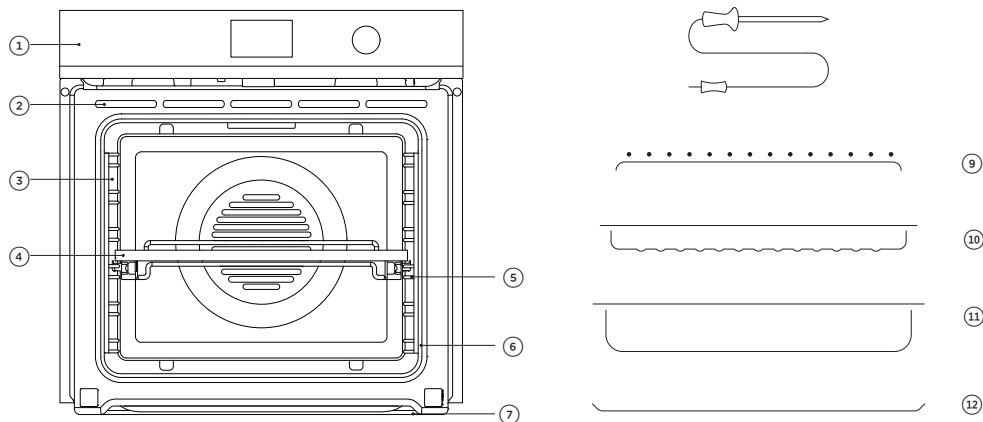
- Søl og drypp må fjernes før du starter en selvrensingssyklus.
- Før du starter en selvrensingssyklus, må du ta ut ovnshyllene og alle andre stekefat, brett og redskaper, og tørke opp større matsøl og fettavleiringer.
- Hvis du har fugl, må du flytte den til et annet rom som er lukket og godt ventilert, før du starter en selvrensingssyklus. Noen fugler er ekstremt følsomme overfor gassen som avgis under en selvrensingssyklus, og kan dø hvis de er i samme rom under en slik syklus.
- Under en selvrensingssyklus når ovnen høyere temperaturer enn under steking. Det betyr at overflatene blir varmere enn vanlig, og barn bør holdes på avstand.

Informasjon om lyskilder

- Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G. Lyskilden som brukes i dette apparatet, er ikke egnet for rombelysning.

FØR DU BEGYNNER

- Ovnens må installeres av en faglært person i samsvar med installasjonsveiledningen. Installatøren skal fylle ut den endelige installasjonssjekklisen.
- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til sikkerhet og advarsler.
- Fjern all innvendig og utvendig emballasje og resirkuler den på en ansvarlig måte der det er mulig.
- Sett hyllene tilbake i ønsket posisjon i stekeovnen.
- Følg veiledningen for å preparere ovnen til første gangs bruk.



Stekeovnens funksjoner og tilbehør

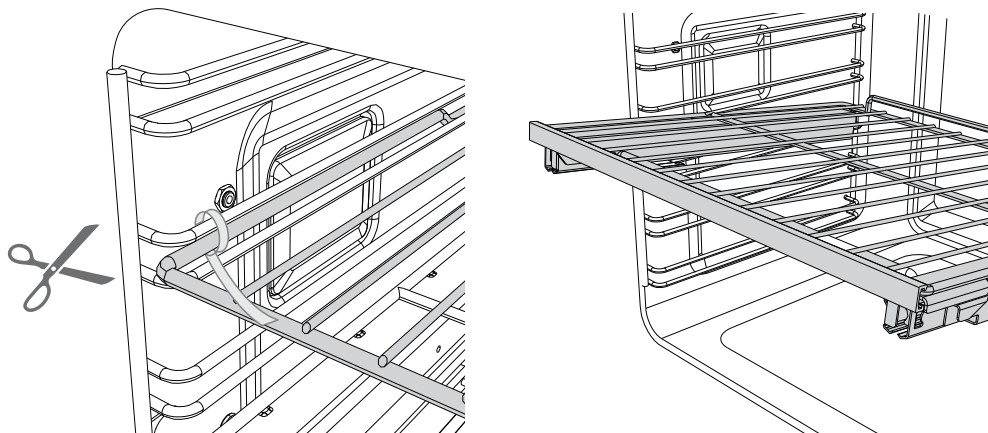
- | | |
|------------------|--------------------|
| ① Ovnskontroller | ⑦ Dryppkanal |
| ② Ovnsventiler | ⑧ Temperatursensor |
| ③ Ovnslys | ⑨ Grillrist |
| ④ Hyller | ⑩ Rist |
| ⑤ Hyllestøtter | ⑪ Stekefat |
| ⑥ Dørpakning | ⑫ Stekebrett |

Ikke alt tilbehør følger med alle modeller. Du kan kjøpe ekstra tilbehør på www.fisherpaykel.com

FØRSTE GANGS BRUK

Ovnsrister

Ovnen din leveres med hyllene satt i og sikret på innsiden. Nedenfor viser vi hvordan du tar ut og flytter dem til ønsket posisjon.



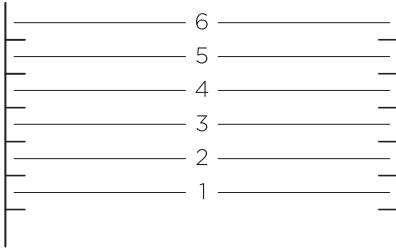
Ta hyllene ut av ovnen

- ① Fjern alle strips og emballasje som holder hyllene på plass.
- ② Ta ut alle hyllene, og vær spesielt forsiktig med uttrekkshyller.
- ③ For å ta ut en uttrekkshylle tar du tak foran på hyllen (pass på at du holder hyllen og uttrekksrammen sammen), løft den opp og dra den ut av ovnen.

Av sikkerhetsgrunner er hyllene og uttrekksrammene konstruert sammen som en enhet og kan ikke skilles fra hverandre. Når de er riktig plassert på hyllestøttene, hindrer rammene hyllene i å vippe når du trekker dem mot deg.

FØRSTE GANGS BRUK

Plasser hyllene der du vil ha dem

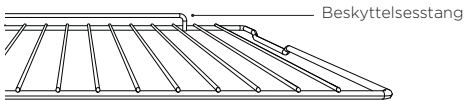


Hylleposisjoner

Vi anbefaler å plassere uttrekkshyllene i posisjon 2 og 4 for daglig matlaging.

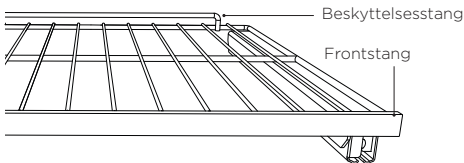
Sette hyllene inn igjen

Sørg for at hyllen er vendt i riktig retning, med beskyttelsesstangen bak, og skyv den på plass på hyllestøttene.



Sette uttrekkshyllene inn igjen

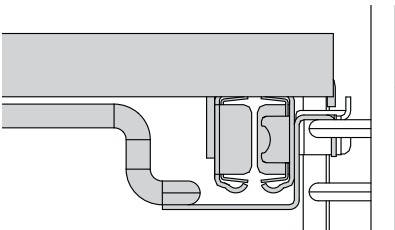
- ① Grip tak foran på hyllen og pass på at du holder hyllen og uttrekksrammen sammen.
- ② Sørg for at hyllen er i vater og vender riktig vei med beskyttelsesstangen bak.
- ③ Plasser hyllen oppå hyllestøttene i ønsket høyde, og heft de bakre metallflikene over hyllestøttene på begge sider.
- ④ Skyv hyllen helt inn i ovnen, og pass på at de fremre flikene også er heftet fast over hyllestøttene.



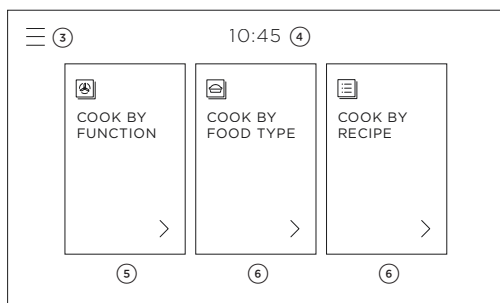
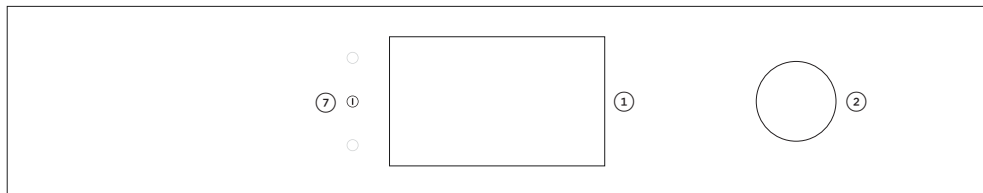
Merk

Sørg for at uttrekkshyllene er plassert oppå hyllestøttestengene i stedet for mellom dem.

Når det er mat i ovnen, må du passe på å trekke ut hyllene vannrett når de skal ut. Dette forhindrer at flikene løftes fra hyllestøttene og at hyllen tipper.



Betjeningspanel



Funksjoner på betjeningspanelet

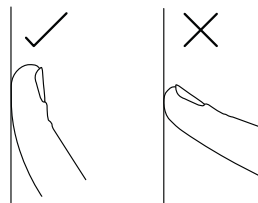
- 1 Berøringsskjermer
- 2 Kontrollknapp
- 3 Meny
- 4 Klokke
- 5 Ovnfunksjoner
- 6 Veiledede stekefunksjoner
- 7 Av/på-knapp

Berøringsskjermer

Oven betjenes ved hjelp av en intuitiv berøringsskjermer. Bruk skjermen til å navigere i stekefunksjoner, veiledede stekefunksjoner og innstillinger.

Bruke berøringskontrollene

Bruk puten av fingeren, ikke tuppen. Kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å presse.

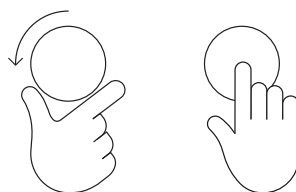


Ventemodus

- Trykk og hold på av/på-knappen for å slå på skjermen.
- Hvis produktet er inaktivt i 20 minutter etter bruk, går det inn i standby-modus.
- Hvis du vil endre innstillingen for standby-modus, kan du gå til **SETTINGS (INNSTILLINGER)**.

Kontrollknapp

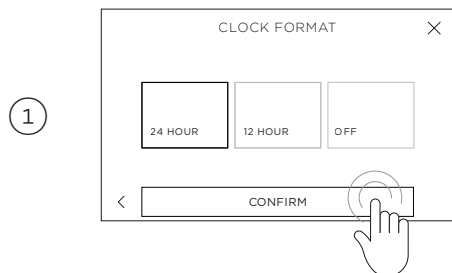
- Drei kontrollknappen for å rulle gjennom menyelementer og stille inn tidtakere.
- Trykk inn for å velge, eller trykk og hold for å gå tilbake.



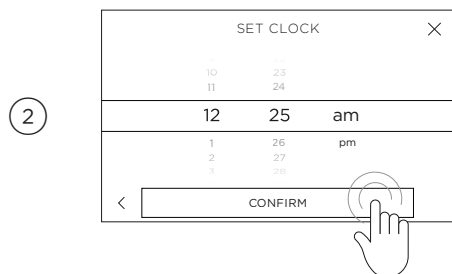
FØRSTE GANGS BRUK

Stille klokken

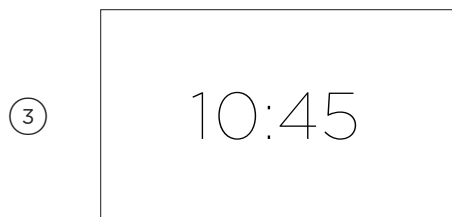
Du må stille klokken på stekeovnen når du slår den på for første gang, og etter strømbrudd.



Velg enten **24 HOUR (24 TIMER)**, **12 HOUR (12 TIMER)** eller **OFF (AV)**, og deretter **CONFIRM (BEKREFT)**.



Rull for å stille inn riktig tid, og så velger du **CONFIRM (BEKREFT)**.



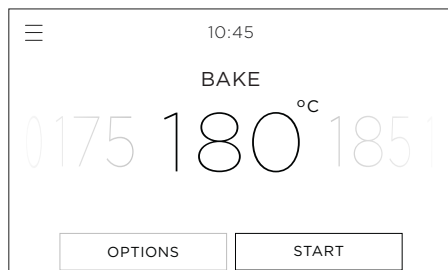
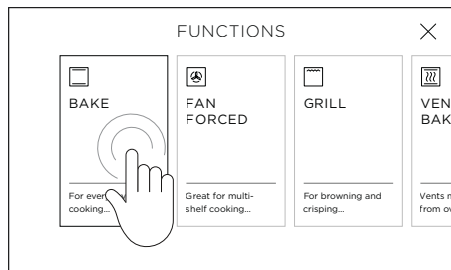
Klokken er nå stilt og vises på skjermen.

FØRSTE GANGS BRUK

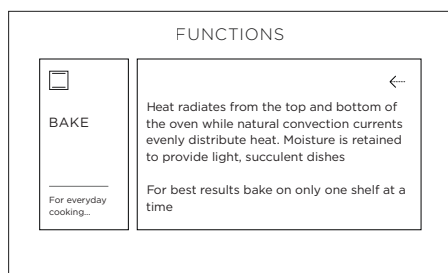
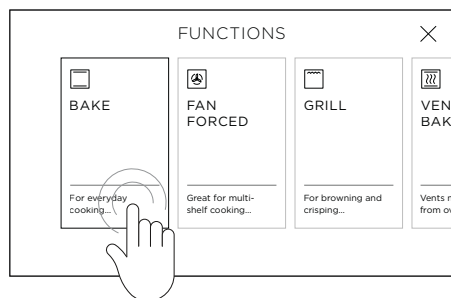
Velge og bruke en funksjon

Trykk på funksjonsnavnet eller ikonet for å velge og bruke en funksjon. Hvis du vil ha mer informasjon om hver funksjon, trykker du på beskrivelsen under hvert funksjonsnavn.

Velge funksjon

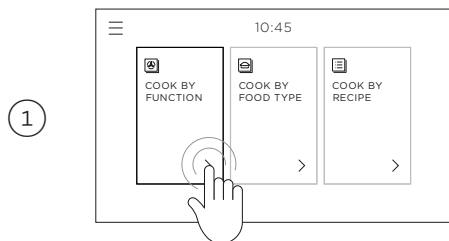


Utvide en beskrivelse

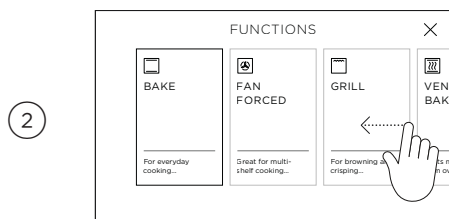


Innstille funksjon og temperatur

Hvis du vil ha mer informasjon om funksjonene, kan du trykke på beskrivelsen under hvert funksjonsnavn eller se avsnittet 'Stekeveiledning' i denne boken.



Trykk og hold på av/på-knappen før du berører skjermen eller vrir på kontrollknappen for å gå inn i menyen. Berør skjermen eller vri på kontrollknappen for å gå inn i menyen. Velg **COOK BY FUNCTION (STEKING MED FUNKSJON)**.

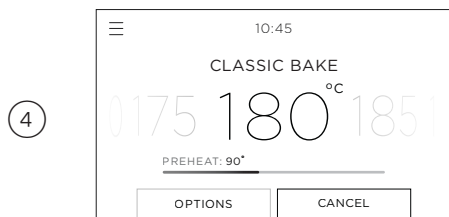


Rull gjennom funksjonene og velg den du vil steke med.



Du kan justere den forhåndsinnstilte temperaturen ved å sveipe til venstre eller høyre eller bruke kontrollknappen. Trykk på **START** for å varme opp ovnen og begynne å steke.

En rød linje vises på skjermen mens ovnen varmes opp.



Når stekeovnen har nådd den innstilte temperaturen, hører du et lydssignal, linjen forsvinner og kontrollknappen blir rød.

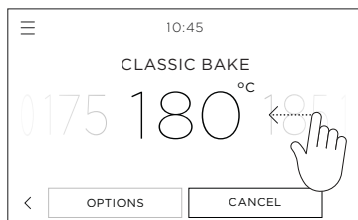
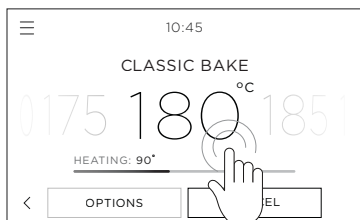
Noen funksjoner trenger ikke forvarming. Ved disse funksjonene vises ikke linjen, og lysringen rundt kontrollknappen forblir rød under steking.

FØRSTE GANGS BRUK

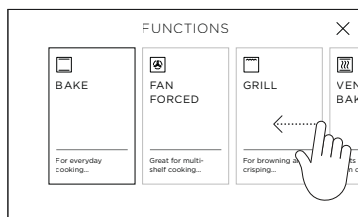
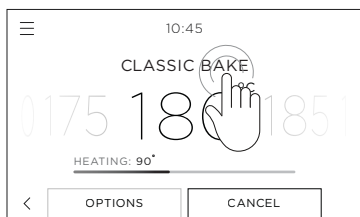
Redigere eller avbryte steking

Trykk på funksjonsnavnet eller temperaturen når som helst under stekingen for å justere.

Endre temperaturen



Bytte funksjon



Slå av ovnen



Hvis du vil stoppe stekingen og slå av ovnen, trykker du på **CANCEL (AVBRYT)** og deretter på **CONFIRM (BEKREFT)** når som helst.

Rask forvarmingsfase

Ved noen stekefunksjoner går ovnen gjennom en rask, innledende forvarming. I denne fasen blir både viften, varme- og grillelementene slått på for å raskt varme opp ovnen til den angitte temperaturen. Avhengig av stekefunksjon blir viften, varme- og grillelementene slått av når ovnen når den angitte temperaturen.

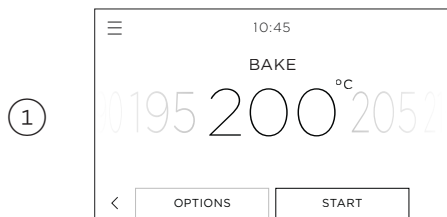
FØRSTE GANGS BRUK

Preparere ovnen før første gangs bruk

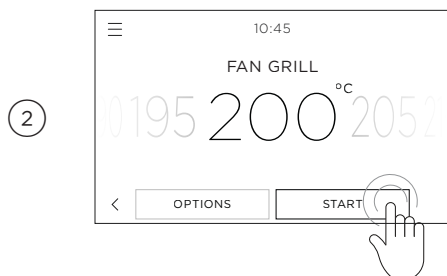
Det er viktig å preparere ovnen før du bruker den til matlaging. Dette brenner av rester fra produksjonen og sikrer at du får de beste resultatene allerede første gang. Dette tar ca. én time.

Før du begynner:

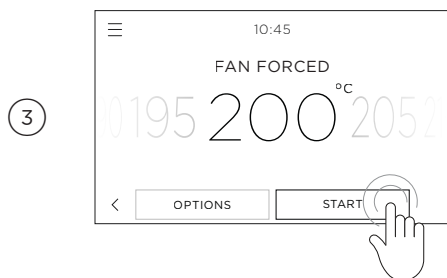
Sørg for at du har fjernet all emballasje og eventuelle strips som ble brukt til å sikre hyllene under transport. Sørg for at alle hyllene er på plass i ovnen. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert under prepareringen.



Velg **COOK BY FUNCTION (STEKING MED FUNKSJON)**, sett ovnen på **BAKE (OVER- OG UNDERVARME)** på 200 °C og la den stå på i 30 minutter.



Etter 30 minutter endrer du funksjonen til **FAN GRILL (VARMLUFTSGRILL)** og lar den gå i 5 minutter.



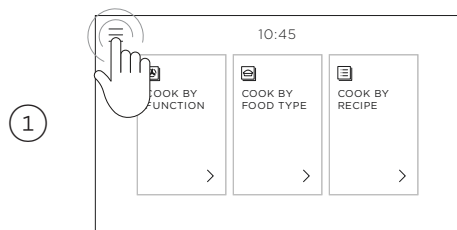
Etter 5 minutter endrer du funksjonen til **FAN FORCED (VARMLUFT)** og lar den gå i ytterligere 20 minutter. Slå av ovnen når du er ferdig.

Etter preparering:

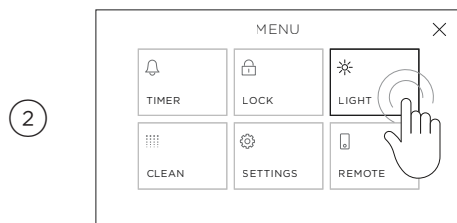
Du vil merke en særegen lukt og litt røyk under prepareringsprosessen når produksjonsrestene brennes av. Dette er normalt, men sørg for at kjøkkenet er godt ventilert. Når ovnen er avkjølt, tørker du den av med en fuktig klut og mildt oppvaskmiddel, og så tørker du den grundig etterpå.

BRUKE STEKEOVNSLYSET

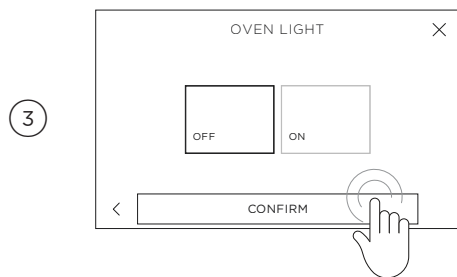
Slå ovnslyset ON (PÅ) eller OFF (AV)



Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg LIGHT (LYS).

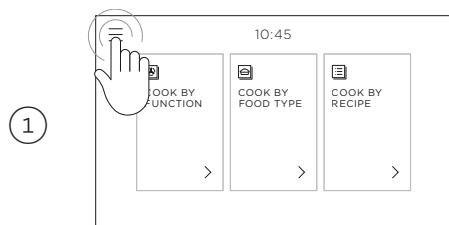


Velg ON (PÅ) eller OFF (AV) etter behov og deretter CONFIRM (BEKREFT).

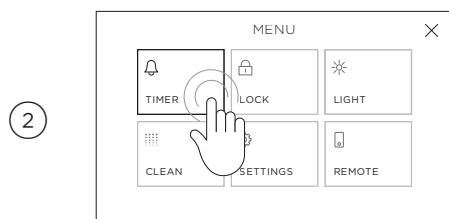
BRUKE TIDTAKEREN

- Bruk tidtakeren til å holde styr på steketidene. Du kan bruke det når som helst, også når du ikke bruker ovnen.
- Tidtakeren slår ikke av ovnen. Se «Stekealternativer» for å se hvordan du stiller inn tidtakeren for **AUTO OFF (AUTOMATISK AV)** eller **DELAYED COOK (FORSINKET TILBEREDNING)**. 'Stekeveiledning'

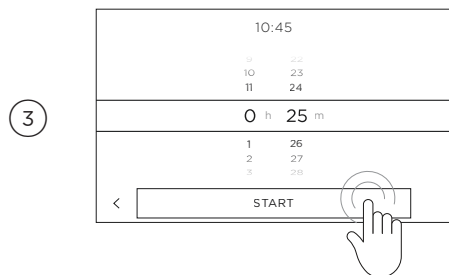
Stille inn tidtakeren



Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.

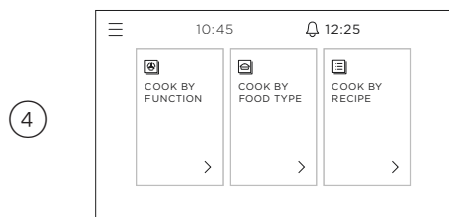


Velg **TIMER (TIDTAKER)**.



Rull for å stille inn varighet, og velg deretter **START**.

Du kan stille inn tidtakeren på opptil 11 timer og 59 minutter.

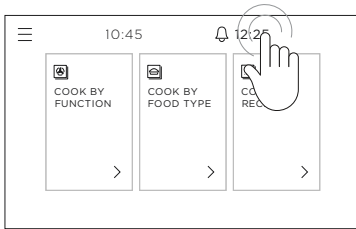


Nedtellingen av tidtakeren vises på skjermen.

BRUKE TIDTAKEREN

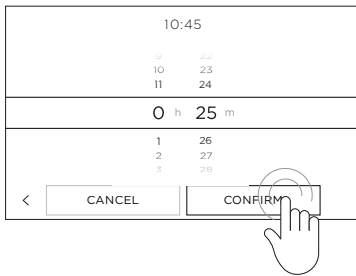
Redigere eller avbryte tidtakeren

1



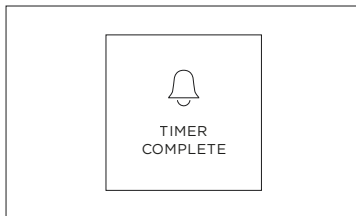
Trykk på nedtellingens øverst til høyre på skjermen.

2



Juster tidtakeren etter behov og velg **CONFIRM (BEKREFT)**, eller trykk på **CANCEL (AVBRYT)** for å slå den helt av.

3



Når tidtakeren er utløpt, høres et lydsignal med noen sekunders mellomrom. Trykk hvor som helst på skjermen for å stoppe lyden.

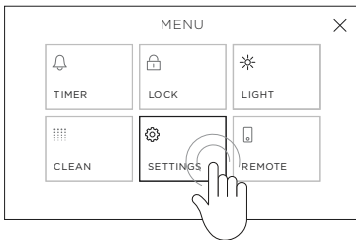
STILLE KLOKKEN

1



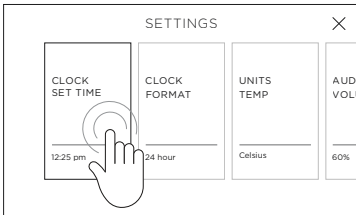
Trykk på menyikonet øverst til venstre.

2



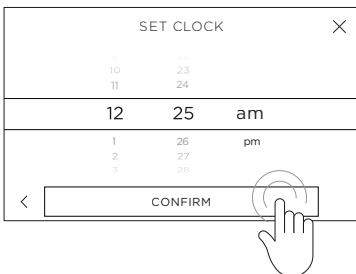
Velg **SETTINGS (INNSTILLINGER)**.

3



Velg **CLOCK SET TIME (STILL KLOKKEN)**.

4

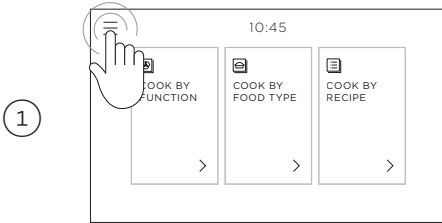


Rull for å endre tiden, og så velger du **CONFIRM (BEKREFT)**.

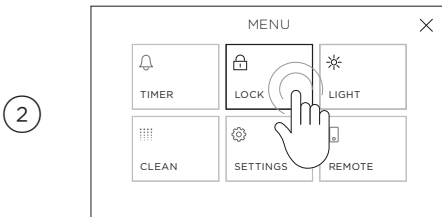
LÅSE BETJENINGSPANELET

Lås stekeovns kontroller for å forhindre at den blir uforvarende slått på ved at barn leker med den eller under rengjøring. Når kontrollene er låst, reagerer de ikke, og ovnen kan ikke slås på.

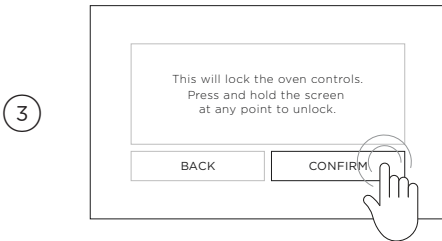
Av sikkerhetsgrunner kan du ikke låse kontrollene mens ovnen er i bruk eller hvis du har stilt inn automatiske stekealternativer.



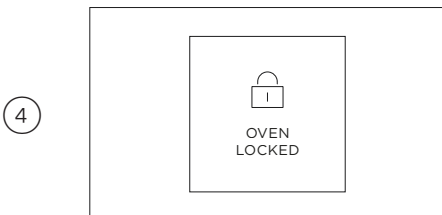
Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg **LOCK (LÅS)**.



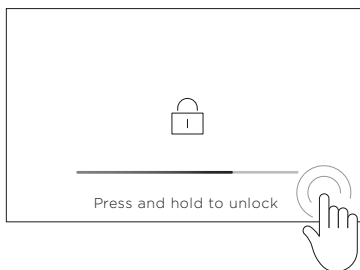
Velg **CONFIRM (BEKREFT)**.



Betjeningspanelet er nå låst. Kontrollene kan ikke brukes før de er låst opp igjen.

LÅSE OPP BETJENINGSPANELET

1



Trykk og hold hvor som helst på skjermen til linjen er fylt og ovnen låser seg opp.

TILBEREDNINGSMÅTNER

Ovnen har en rekke automatiserte stekealternativer, slik at du kan oppnå de beste resultatene:



DELAYED COOK (Forsinket tilberedning)

Still inn ovnen til å starte senere på dagen, steke i et bestemt tidsrom og slå seg av automatisk.



AUTO OFF (Automatisk av)

Still inn ovnen til å slå seg av etter et bestemt tidsrom.

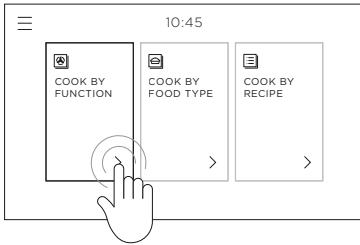


TEMPERATURESENSOR

Bruk temperatursensoren til å automatisk slå av ovnen når maten har nådd en angitt kjernetemperatur.

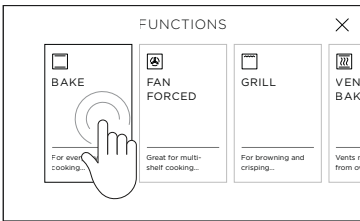
Du kan stille inn disse valgene enten før du begynner å steke eller når som helst mens ovnen allerede er på.

1



Velg **COOK BY FUNCTION (STEKING MED FUNKSJON)**.

2



Velg den funksjonen du vil steke med.

3



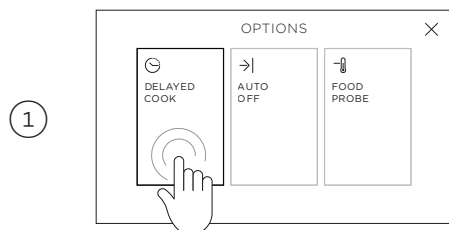
Trykk på **OPTIONS (ALTERNATIVER)** nederst på skjermen og velg det alternativet du vil bruke.

FORSINKET TILBEREDNING

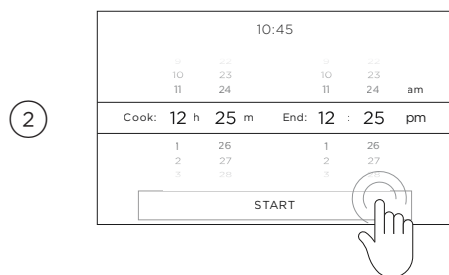
Det kan hende at grillelementet kommer på når ovnen varmes opp. Plasser maten på en av de lavere hyllene eller dekk den til for å forhindre at den blir brent mens ovnen varmes opp.

Sikker håndtering av mat: La maten stå i ovnen så kort tid som mulig før og etter steking eller tining for å unngå kontaminering av organismer som kan forårsake matforgiftning. Vær spesielt forsiktig når det er varmt i været.

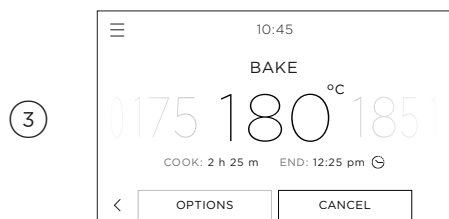
Når du bruker **FORSINKET TILBEREDNING**, anbefaler vi å ikke bruke funksjonene **GRILL**, **VARMLUFTSGRILL** eller **LUFTFRITYRKOKER**.



Velg **DELAYED COOK (FORSINKET TILBEREDNING)** i **OPTIONS (ALTERNATIVER)**-menyen.



Bla for å angi stekelengde og sluttid, og så velger du **START**.



DELAYED COOK (FORSINKET TILBEREDNING) er nå innstilt.

Stekeovnen beregner automatisk når den må starte basert på steketid og sluttid.



Endre eller avbryte

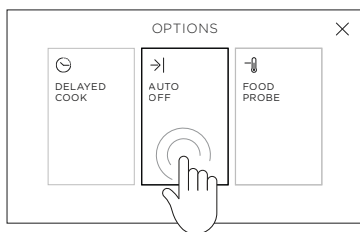
Trykk på **OPTIONS (ALTERNATIVER)** og velg **DELAYED COOK (FORSINKET TILBEREDNING)** når som helst for å endre eller avbryte.

Når sluttiden er nådd

Ovnen slår seg automatisk av, og du hører et lydssignal.

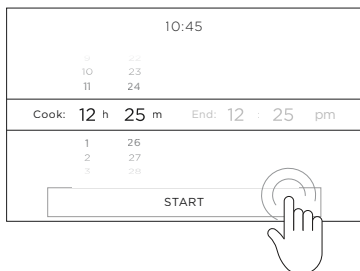
AUTOMATISK AV

1



Velg **AUTO OFF (AUTOMATISK AV)** i **OPTIONS (ALTERNATIVER)**-MENYEN.

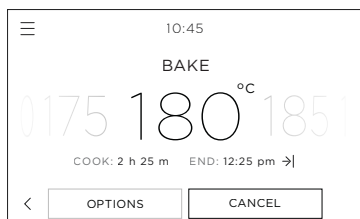
2



Rull for å angi en steketid og velg **START**.

Ovnen beregner automatisk sluttiden basert på den innstilte steketiden.

3



AUTO OFF (AUTOMATISK AV) er nå stilt inn.

Ovnen steker i den angitte steketiden og slår seg deretter av automatisk.

4



Endre eller avbryte

Trykk på **OPTIONS (ALTERNATIVER)** og velg **AUTO OFF (AUTOMATISK AV)** når som helst for å endre eller avbryte.

Når sluttiden er nådd

Ovnen slår seg automatisk av, og du hører et lydsignal.

TEMPERATURENSOR

Tips for bruk av temperatursensoren

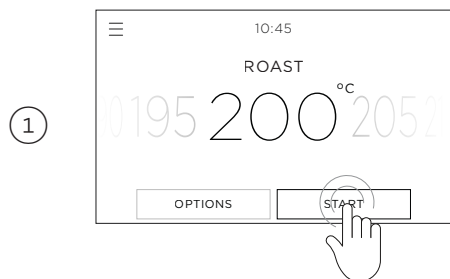
- Du kan bruke tidtakeren selv om sensoren er i bruk.
- Du kan ikke bruke temperatursensoren med **DELAYED COOK (FORSINKET TILBEREDNING)** eller **AUTO OFF (AUTOMATISK AV)**.
- Kjernetemperaturen i kjøtt fortsetter å stige noen få grader etter at du har tatt det ut av ovnen, så ta hensyn til det når du beregner. Etter steking er det lurt å dekke til kjøttet og la det hvile i 15–20 minutter.
- Hvis du vil ta mat ut av ovnen (for eksempel for å pensle den), bør du trekke sensoren ut av kontakten i ovnen, men la den stå i kjøttet. Når du er klar til å fortsette steking, må du huske å plugge inn sensoren igjen.
- Ved steking av kjøtt setter du sensoren vannrett inn i midten av den tykkeste delen. Jo tykkere kjøttet er, desto lengre tid tar det å steke det, så det er viktig at tuppen på sensoren måler kjøttets temperatur på det tykkeste punktet. Pass på at tuppen på sensoren ikke stikker ut av kjøttet, og at den ikke berører ben, fett eller brusk, da dette varmes opp raskere enn magert kjøtt.

Kjernetemperaturer og mattrygghet

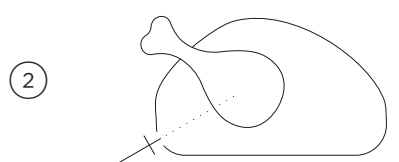
- Sikre at kjøttet er helt tint før steking. Temperaturene angitt på skjermen og i stekeveiledningen er anbefalinger. Resultatene er avhengige av matens kvalitet og sammensetning.
- La kjøttet hvile etter steking slik at kjernetemperaturen kan fortsette å stige.
- Av hensyn til mattrygghet bør høyrisikomat som fisk oppnå en kjernetemperatur på minst 63–70 °C, og fjærkre og kjøttdeig bør oppnå 75 °C.

TEMPERATURESENSOR

Bruk av temperatursensoren



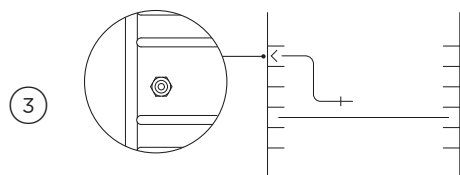
Velg funksjon og temperatur, og forvarm ovnen om nødvendig.



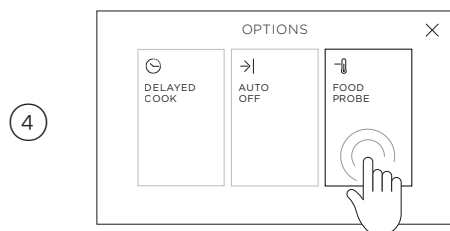
Sett sensoren inn i maten.

Plasser alltid tuppen av sensoren i den tykkeste delen av retten, og unngå fett og ben i kjøtt.

Sørg for at tuppen på sensoren ikke stikker ut på den andre siden av maten eller berører stekefatet.



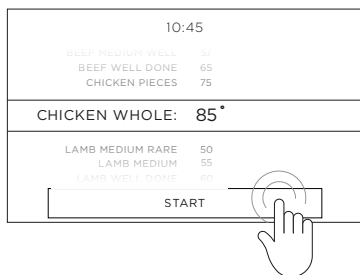
Plasser maten i ovnen og plugg sensoren inn i stikkkontakten på venstre side inne i ovnen.



Gå til **OPTIONS (ALTERNATIVER)-**menyen og velg **TEMPERATURE SENSOR (TEMPERATURESENSOR)**.

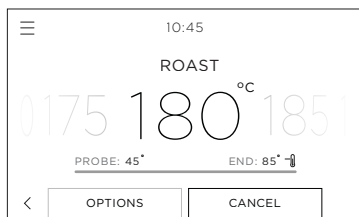
TEMPERATURESENSOR

5



Rull for å velge mattype, og juster temperaturen om nødvendig. Velg **START** for å begynne.

6

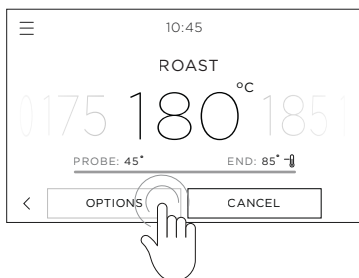


TEMPERATURE SENSOR

(TEMPERATURESENSOREN) er nå innstilt.

Ovnen steker til den innstilte temperaturen er oppnådd, og slår seg deretter automatisk av.

7



Endre eller avbryte

Trykk på **OPTIONS (ALTERNATIVER)** og velg **TEMPERATURE SENSOR (TEMPERATURESENSOR)** når som helst for å endre eller avbryte.

Når sluttiden er nådd

Ovnen slår seg automatisk av, og du hører et lydssignal.

VEILEDET STEKING

Ovnen har innebygde stekefunksjoner med veiledninger som hjelper deg å velge de optimale ovnsinnstillingene, metodene og tilbehøret for å få best mulige resultater:



COOK BY FOOD TYPE (Tilberedning etter mattype)

Optimale ovnsinnstillinger, hylleposisjoner, stekefat og tilbehør til steking av en bestemt type mat eller stykningsdel.

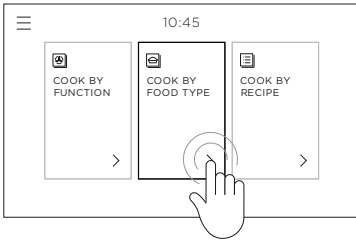


COOK BY RECIPE (Tilberedning med oppskrift)

En samling oppskrifter som er spesielt utviklet for og testet i denne ovnstypen.

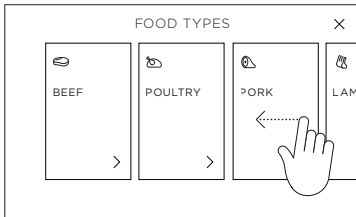
Bruke COOK BY FOOD TYPE (Tilberedning etter mattype)

1



På startskjermen velger du **COOK BY FOOD TYPE (TILBEREDNING ETTER MATTYPE)**.

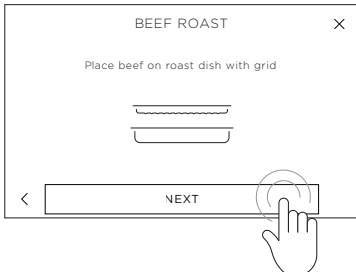
2



Sveip gjennom de ulike mattypene, og velg mattypen du vil steke.

Trykk på beskrivelsen under hver mattype for å få mer informasjon.

3

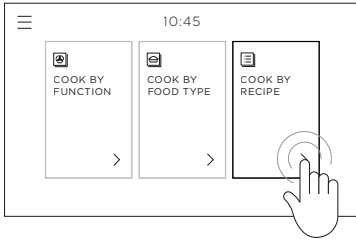


Følg instruksjonene på skjermen for å se hva slags tilbehør og stekefat du skal bruke og hvordan du setter opp ovnen.

VEILEDET STEKING

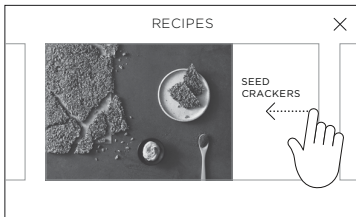
Bruke COOK BY RECIPE (Tilberedning med oppskrift)

1



Velg COOK BY RECIPE (TILBEREDNING MED OPPSKRIFT).

2



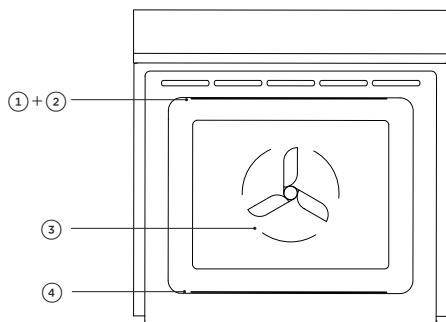
Rull gjennom oppskriftssamlingen og velg den du vil ha.

Følg veiledningen på skjermen.

STEKEVEILEDNING

Generelle retningslinjer

Denne stekeovnen bruker alle fire elementer og den bakre viften i forskjellige kombinasjoner for økt ytelse. Det store utvalget av funksjoner gjør at du kan steke alle typer mat helt perfekt.



Ovnselementer

- ① øvre ytre element
- ② øvre indre element
- ③ bakre element (skjult)
- ④ nedre element (skjult)

VIKTIG!

Bruk alle funksjonene med ovnsdøren lukket.

Steking

- For å få best mulig stekeresultat bør du alltid forvarme ovnen. Skjermen viser en rød fremdriftslinje mens ovnen varmes opp.
- **Steking på én hylle:** Plasser det du steker på en hylle som gjør at toppen av fatet er nær midten av ovnen.
- **Steking på flere hyller:** La det alltid være plass mellom hyllene for å la luften sirkulere.

Grilling

- Grill alltid med stekeovnsdøren helt lukket.
- Hold alltid godt øye med maten for å unngå at den blir brent eller forkullet.
- Hvis du bruker glass- eller keramikfat, må du være sikker på at de tåler høye ovnstemperaturer.
- Velg en høyere hylleposisjon til steking av tynnere stykningsdeler og bruning av retter.
- Tykkere kjøttstykker bør grilles på lavere hyller eller på en lavere grillinnstilling for å sikre jevn steking.

Tilberedning av stek

- **STEK-FUNKSJONEN** brukes til å brune utsiden av kjøttet, samtidig som innsiden holdes saftig og mør.
- Benfrie, rullede eller fylte steker krever lengre tid enn steker med ben. Fjærkre bør være godt stekt, kraften som kommer ut, skal være klar, og kjernetemperaturen skal være på minst 75 °C.
- Stek alltid kjøttet med fettsiden opp.
- Hvis du bruker stekepose eller stekefat med lokk, bør du ikke bruke **STEK-FUNKSJONEN**.

STEKEVEILEDNING

Oppvarming

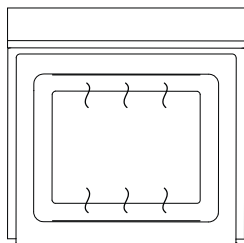
- **Varm aldri opp mat mer enn én gang.**
- Bruk ventilasjonssteking til å varme opp maten på nytt, eller følg instruksjonene i **COOK BY FOOD TYPE (TILBEREDNING ETTER MATTYPE)**.
- Varm alltid opp maten til den er rykende varm, eller til en kjernetemperatur på minst 85 °C. Dette reduserer risikoen for kontaminering.
- Varm opp mat i en form med lokk eller dekk til tett med aluminiumsfolie.
- Når maten er varm, bruker du **HOLD VARM**-funksjonen for å opprettholde temperaturen.

Dehydrering

- Bruk **DEHYDRERING**-funksjonen til å preservere mat og lage sunne snacks.
- Du får best resultater ved å bruke stekefatet med grillrist. Sørg for at maten ligger flatt og ikke overlapper hverandre. Hvis du dehydrerer kjøtt, må du snu det når halve tiden er gått, for å sikre jevn tørking.
- Oppbevar dehydrert mat i en lufttett beholder etter at den er helt avkjølt.

Heving av deig

- Bruk **HURTIGHEVING**-funksjonen til å heve deig til brødbakst og pizza.
- Legg deigen i en lett oljet bolle og dekk til med plastfolie eller et rent, fuktig håndkle.
- Plasser den midt i ovnen.
- Sjekk deigen hver halvtime for å unngå at den heves for mye.



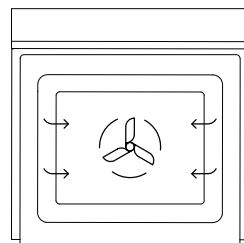
BAKE (OVER- OG UNDERVARME) øvre ytre og nedre elementer

Ideelt for:

matvarer som krever lengre steketid, f.eks. mektige fruktkaker, brownies eller brød i kombinasjon med **VENTILASJONSSTEKING**.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180°C.

- Holder på fuktigheten.
- Ideelt for kaker og retter som skal stekes lenge eller ved lave temperaturer.
- Denne funksjonen er ikke egnet til steking på flere hyller.



VARMLUFT vifte pluss bakre element

Ideelt for:

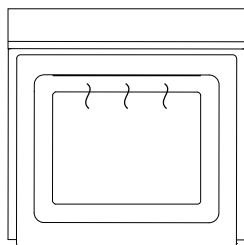
steking på flere hyller, f.eks. kjeks, småkaker, scones, muffins og cupcakes.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180°C.

- Varm luft blåses inn i ovnen, noe som sikrer jevn temperatur på alle nivåene.
- La det alltid være plass mellom hyllene slik at luften kan bevege seg fritt. Dette sikrer at maten på den nederste platen også blir brunet.
- Hvis du konverterer en oppskrift fra **OVER- OG UNDERVARME** til **VARMLUFT**, anbefaler vi at du reduserer steketiden og/eller temperaturen med omtrent 20 °C, spesielt for matvarer med lengre steketider.

FAN FORCED

STEKEVEILEDNING



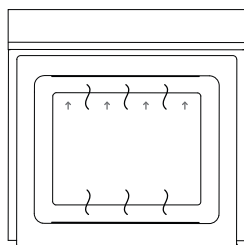
GRILL

øvre indre og ytre elementer

Ideelt for:

å riste brød eller brune retter på toppen før servering.

- Intens strålevarme strømmer fra begge toppelementene.
- Det er ni trinn mellom **LO (LAVT)** og **HI (HØYT)** (100% effekt).
- For best resultat bør ovnen varmes opp i fem minutter før grilling.
- Lysringen rundt kontrollknappen forblir rød mens du bruker grillfunksjonen.



VENTILASJONSSTEKING

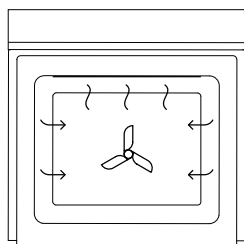
øvre ytre og nedre elementer pluss ventilasjon

Ideelt for:

marengs, yorkshirepudding og vannbakkels, croissanter og brød.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Ventilasjon fjerner overflødig fuktighet og reduserer både damp og kondens i ovnen.
- Bruner forsiktig uten å virke tørrende.



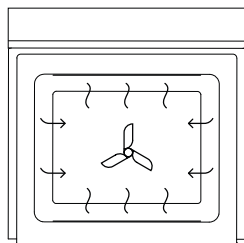
VARMLUFTSGRILL

vifte pluss øvre ytre og indre elementer

Ideelt for:

hel kylling, indrefilet av okse eller grilling av fisk eller biff.

- Bruker den intense varmen fra elementene til å brunne toppen, og viften til å sikre at maten stekes jevnt.
- Kjøtt, fjærkre og grønnsaker blir perfekt stekt; maten blir sprø og brun på utsiden, mens innsiden forblir fuktig og mør.



FAN BAKE (VARMLUFT)

vifte pluss øvre ytre og nedre elementer

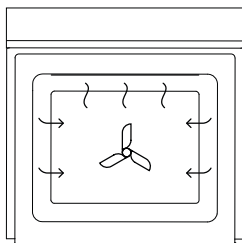
Ideelt for:

stekning på én plate som tar mindre enn en time. Bakevarer som muffins, kjeks og cupcakes.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Ovnsviften sirkulerer varmluft fra de øverste ytre og nedre elementene og fordeler den rundt i ovnsrommet.
- Maten blir gjerne raskt brun.

STEKEVEILEDNING



ROAST (STEK)

vifte pluss øvre og nedre elementer

Ideelt for:

steking av kjøtt og grønnsaker.

Dette er et totrinnsprogram.

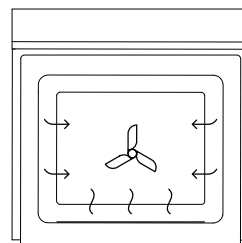
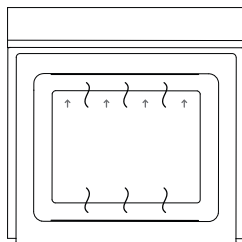
• Bruning:

en 20-minutters fase i begynnelsen av steking som bruner og karamelliserer utsiden av kjøttet.

• Steking ved forhåndsinnstilt temperatur:

Etter bruningen reduseres temperaturen til det forhåndsinnstilte nivået for resten av steketiden, og resultatet blir en mørk og saftig stek.

- Ovn trenger ikke å forvarmes.
- Hvis du vil, kan du bruke grillristen eller legge grønnsaker under steken for å la saftene renne bort fra kjøttet. Dette gjør det mulig for den varme luften å også sirkulere under kjøttet.



PIZZASTEKING

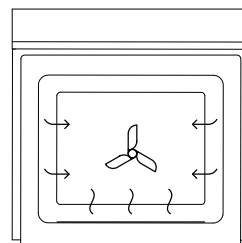
vifte pluss nedre element

Ideelt for:

pizzaer med sprø bunn.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Viften sirkulerer varmen fra det nedre elementet gjennom hele ovnen.
- Ypperlig til pizzasteking, da bunnen blir nydelig sprø uten at fyllet blir stekt for hardt.
- For best resultat bør du forvarme en pizzastein i minst 1 time og steke på hylle i posisjon 1 eller 2.



BUTTERDEIGSSTEKING

vifte pluss nedre element

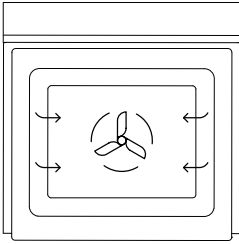
Ideelt for:

fint bakverk, butterdeigsretter og delikate retter som skal ha sprø bunn og litt bruning på toppen, som frittata og quiche.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Viften sirkulerer varmen fra det nedre elementet rundt i hele ovnen.
- Gir intens varme til bunnen av rettene, mens toppen brunes forsiktig.

STEKEVEILEDNING



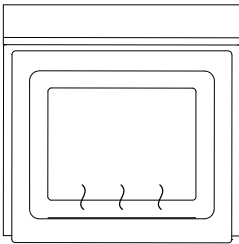
LANGTIDSTILBEREDNING

vifte pluss bakre element

Ideelt for:

langtidsstekte retter som gryteretter, lapskauser og bresert kjøtt.

- Viften sirkulerer varmen fra det bakre elementet slik at maten stekes skånsomt.
- Denne funksjonen har lavt energiforbruk



CLASSIC BAKE (KLASSISK STEKING)

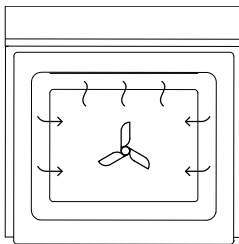
nedre element

Ideelt for:

retter som krever delikat steking og har en buttedeigsbunn, som terter, paier, quicher og ostekaker.

Denne funksjonen **PREHEAT (FORVARMER)** i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Varmen kommer bare fra det nedre elementet.
- Dette er den tradisjonelle stekefunksjonen, egnet for oppskrifter som ble utviklet i konvensjonelle ovner.
- Bruk bare én hylle av gangen.



LUFTFRITYRKOKING

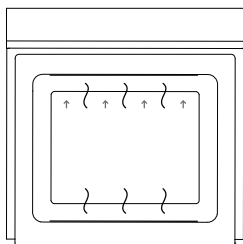
vifte pluss øvre ytre og indre elementer

Ideelt for:

mat som tilberedes fra frossen tilstand, eller panerte retter som vanligvis friterstes.

- Skaper de samme forholdene som i en luftfrityrkoker.
- En sunnere måte å fritersteke på som gjør maten sprø og bruker mindre olje. Det beste resultatet oppnås ved å pensle maten med 1-2 spiseskjeer olje.
- Ferdigpakke matvarer: Hvis produsentens stekeanbefaling er å bruke en funksjon uten vifte, bør temperaturen senkes med 20 °C.
- **Steking på én hylle:** Stek i den øvre delen av ovnen, men ikke på den høyeste posisjonen.

STEKEVEILEDNING



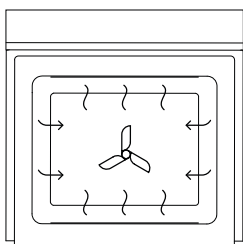
RASK HEVING

øvre ytre og nedre elementer pluss ventilasjon

Ideelt for:

et optimalt varmt og trekkfritt miljø for heving av gjærdeig.

- Mild varme genereres fra de øvre og nedre elementene.
- Denne metoden gir en raskere hevingstid enn ved romtemperatur.
- Det beste resultatet oppnås ved å dekke til deigen for å hindre at overflaten blir tørr.



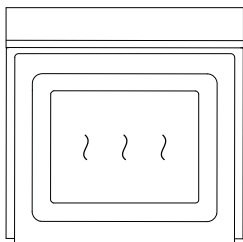
DEHYDRATE (DEHYDRERING)

vifte pluss bakre element

Ideelt for:

tørking av kjøtt, frukt, grønnsaker og urter, for eksempel tørkede kjøttstrimler (jerky) og fruktlær.

- Gir lett luftsirkulasjon og en jevn, lav varme til dehydrering og tørking av mat.



WARM (HOLDE VARMT)

øvre ytre og nedre elementer pluss ventilasjon

Ideelt for:

å holde ferdig mat varm, eller til å varme tallerkener og serveringsfat.

- Gir en konstant lav varme på under 90 °C.
- For å varme opp helt kald mat er det bedre å bruke en annen funksjon eller **COOK BY FOOD TYPE (TILBEREDNING ETTER MATTYPE)** for å få maten rykende varm og deretter bytte til **WARM (HOLDE VARM)**, da denne funksjonen ikke er i stand til å få kald mat opp til en varm nok temperatur til å drepe skadelige bakterier.

INNSTILLINGER FOR BRUKERPREFERANSER

I innstillingsmenyen kan du justere brukerpreferansene dine for å

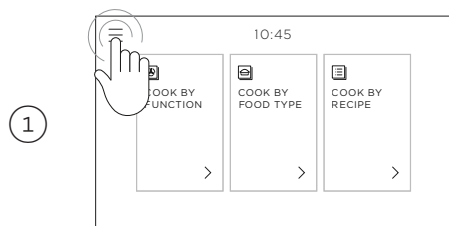
- stille klokken
- endre klokkeformatet (12 timer, 24 timer eller av)
- justere innstillingene for standby-skjermen
- vise temperaturen i celsius eller fahrenheit
- justere volumet på lydsignaler
- slå tidtakeralarmer av eller på
- slå lydsignaler av eller på
- fungere i sabbatmodus
- gå inn eller ut av lavenergimodus
- endre språket på skjermen
- administrere wifi-tilkoblingen
- justere lysstyrken på skjermen
- administrere innstillingene på kontrollknapper:
 - endre rulleretningen på kontrollknappene
- gjenopprette alle innstillinger til fabrikkinnstillingene.

VIKTIG!

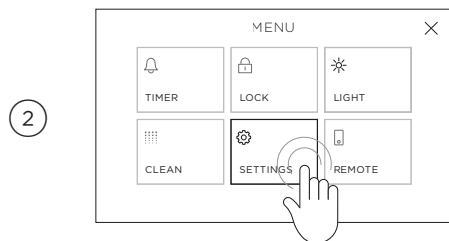
- Du kan ikke endre innstillingene mens ovnen steker eller har automatiske stekealternativer innstilt.
- Lydsignaler og alarmer slår fremdeles ut for feil selv om lydinnstillingene er satt på Av.

INNSTILLINGER FOR BRUKERPREFERANSER

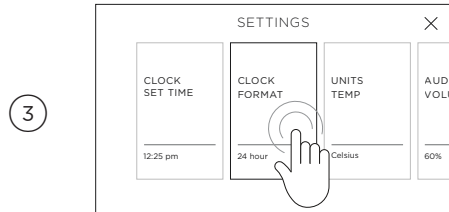
Endre innstillingene



Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg **SETTINGS (INNSTILLINGER)**.



Velg innstillingen du vil endre, juster etter behov og velg **CONFIRM (BEKREFT)**.

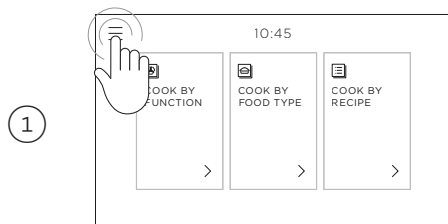
WIFI-TILKOBLING OG FJERNSTYRINGSMODUS

Ovnen kan kobles til det trådløse hjemmenettverket ditt og betjenes med fjernstyring ved hjelp av **FISHER & PAYKEL**-appen

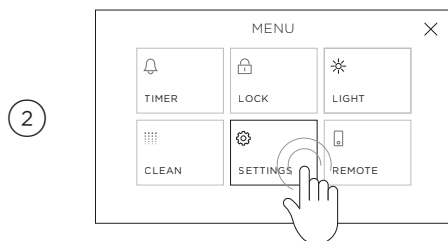
Komme i gang

- Sørg for at wifi-hjemmenettverket er slått på.
- Du får da trinnvis veiledning på både ovnen og mobilenheten.
- Det kan ta opptil 10 minutter å koble til ovnen.

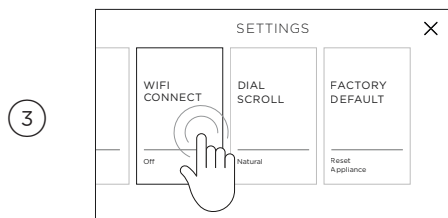
Tilkobling til wifi-hjemmenettverket



Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg **SETTINGS (INNSTILLINGER)**.



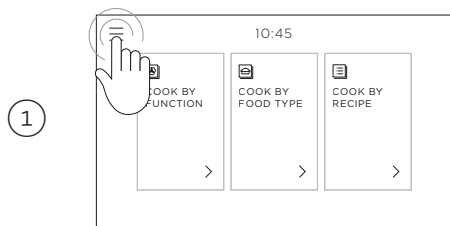
Velg **WI-FI CONNECT (WIFI-TILKOBLING)** og følg veiledningen på skjermen.

På mobilenheten:

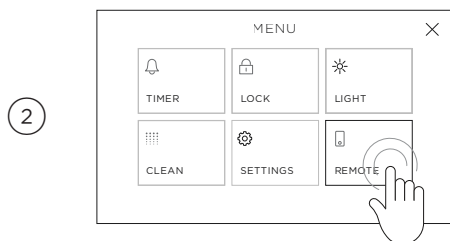
- ① Last ned **FISHER & PAYKEL**-appen fra www.fisherpaykel.com/connect
- ② Registrer deg og opprett en konto.
- ③ Legg til apparatet og konfigurert wifi-tilkoblingen.

WIFI-TILKOBLING OG FJERNSTYRINGSMODUS

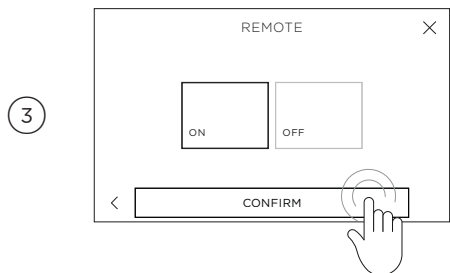
Aktivere fjernstyringsmodus



Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg **REMOTE (FJERNSTYRING)**.



Velg **ON (PÅ)** og trykk deretter på **CONFIRM (BEKREFT)**.

Fjernstyringsmodus er nå aktivert.

SABBATMODUS

Denne innstillingen er beregnet på religiøse trosretninger som ikke ønsker å arbeide på sabbaten.

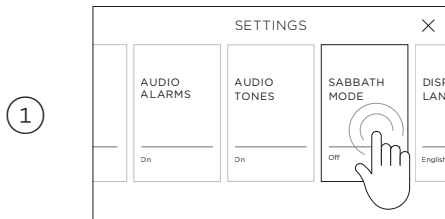
Mens ovnen er i sabbatmodus, har den ikke den vanlige nøyaktige temperaturkontrollen:

VARMENIVÅ	OMTRENTLIG TEMP (°C)	FORMÅL
Lavt	75–100	Holde varm mat varm
Middels	155–180	Varme opp kald, ferdig mat
Høyt	185–210	Steke rå mat

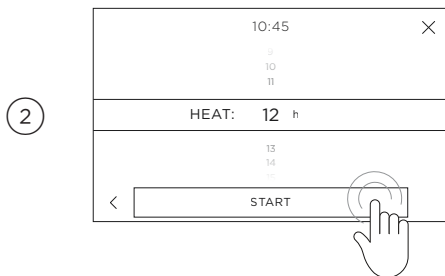
Når ovnen er i sabbatmodus:

- Ovnen reagerer ikke på brukerens handlinger.
- Lys, vifter og skjerm reagerer ikke på at døren åpnes.
- Hvis døren står åpen for lenge, kan det føre til temperaturfall.
- Ingen lydssignaler eller alarmer høres, og varselkoder og temperaturendringer vises ikke.
- Stekeovnslyset kan stilles inn til å være enten på eller av.
- Ovnen forblir i sabbatmodus til den avbrytes.
- **CLASSIC BAKE (KLASSISK STEKING)** er den eneste funksjonen som er tilgjengelig.
- Wifi blir frakoblet.
- Åpne døren så lite som mulig for å opprettholde temperaturen i ovnen.

Stille inn sabbatmodus

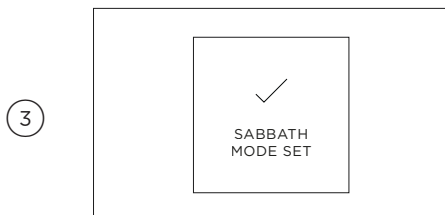


I innstillingsmenyen velger du **SABBATH MODE (SABBATMODUS)** og følger instruksjonene på skjermen.



Still inn ønsket varmenivå og velg om du vil ha ovnslyset **ON (PÅ)** eller **OFF (AV)** under steking.

Rull for å stille inn lengden på steketiden og velg **START**. Du kan stille inn ovnen til å varme i opptil 74 timer.



Sabbatmodus er nå innstilt.

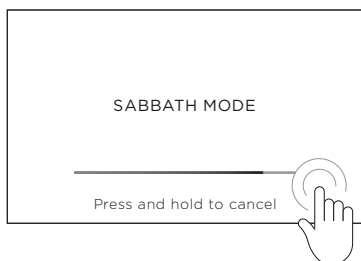
Ovnen holder seg varm i den angitte tiden og slår seg deretter av.

Ovnen forblir i sabbatmodus til den avbrytes.

SABBATMODUS

Avbryte sabbatmodus

1



Trykk og hold på skjermen til linjen blir fylt.

2



SABBATH MODE CANCELLED (SABBATMODUS AVBRUTT) vises, og du kan nå bruke ovnen som normalt.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Manuell rengjøring

ALLTID

- Før du utfører manuell rengjøring eller vedlikehold, må du vente til ovnen er såpass avkjølt at den er trygg å ta på, og deretter slår du av strømforsyningen på veggen.
- Les disse rengjøringsinstruksjonene og avsnittet 'Sikkerhet og advarsler' før du begynner å rengjøre ovnen.
- For å forhindre at smuss blir brent fast og gjenstridig anbefaler vi å fjerne alt som er lett å nå, som søl, matsmuler og fettflekker, fra emaljen på ovnens innside, etter hver bruk.
- Rengjør alltid den indre glassruten før du starter selvrensprosessen. Ellers brenner søl og sprut seg fast og blir umulig å fjerne.
- Fjern alltid ovnshyllene før du starter Selvrens.

ALDRI

- Bruk aldri en damprenser.
- Oppbevar aldri brennbare stoffer i ovnen.
- Bruk aldri skurende eller sterke rengjøringsmidler eller kluter, skuresvamper eller stålull. Noen nylonskuresvamper kan også lage riper. Sjøkk etiketten først.
- Bruk aldri ovnsrens på katalytiske paneler eller i en pyrolytisk ovn.
- La aldri alkaliske (saltholdig søl) eller syreholdige stoffer (f.eks. sitronsaft eller eddik) bli værende på overflatene av ovnen.
- Bruk aldri klor- eller syrebaserte rengjøringsprodukter.

HVA?

Betjeningspanel

Vær spesielt forsiktig når du rengjør glasset og skjermen på betjeningspanelet. Bare bruk en fuktig klut med oppvaskmiddel.

VIKTIG!

Ikke bruk ovnsrens, sterke eller skurende rengjøringsmidler, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskrapere på glasset. Disse kan rive opp og skade overflaten.

Kontrollknapp

Rengjør med et mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann, og tørk etterpå.

Ikke bruk ovnsrens eller rengjøringsmiddel for rustfritt stål på kontrollknappen, da dette kan skade belegget.

List/ovnsdørhåndtak i rustfritt stål*

Rengjør med et mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann, og tørk etterpå med en mikrofiberklut. Om nødvendig kan du bruke et egnet rengjørings- og polermiddel for rustfritt stål.

Les alltid etiketten for å være sikker på at rengjøringsmiddelet for rustfritt stål ikke inneholder klorforbindelser, da disse er etsende og kan skade overflaten på ovnen. Gni alltid i retningen av stålstrukturen.

Ovnsdørkarmen og hjørneklemmer i plast

Rengjør med et mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann, og tørk etterpå.

*bare enkelte modeller

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

HVA?	HVORDAN?	VIKTIG!
Ovnsrommet	<p>Slik fjerner du lett smuss fra emaljerte overflater:</p> <p>Tørk av med en fuktig klut og mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann, eller et ammoniakkbasert rengjøringsmiddel.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tørk etterpå med en myk klut. <p>For å fjerne gjenstridig, fastbrent søl, eller hele ovnsrommet: Bruk selvrens. Se 'Bruke selvrens' for å få veiledning..</p>	<ul style="list-style-type: none">• For å unngå at smusset brenner seg fast anbefaler vi at du fjerner lett tilgjengelig søl, mat- eller fettflekker fra de emaljerte overflatene etter hver bruk. Dette reduserer behovet for å bruke selvrens ofte.• Du kan ta av ovnsdøren for å gjøre det lettere å tørke av ovnen. Se følgende sider for mer informasjon.
Temperatursensor	<p>Rengjør med mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann, og tørk etterpå med en mikrofiberklut.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Rengjør etter hver bruk for å unngå kontaminering.• Den må ikke vaskes i oppvaskmaskin, legges i såpevann, rengjøres med ovnsrens eller ligge i ovnen under en selvrensingsyklus.
Uttrekkshylle	<p>Tørk av med en fuktig klut og mildt oppvaskmiddel. Ikke tørk av eller vask bort det hvite smørefettet (synlig når hyllen er trukket ut).</p>	<p>La aldri denne hyllen være i ovnen under en selvrensingsyklus. Hyllen må ikke vaskes i oppvaskmaskin, legges i såpevann eller rengjøres med ovnsrens, da det gjør det vanskelig for skinnene å gli lett.</p>
Rist Grillrist Grillpanne Ovnshyller	<p>Rengjør med mildt oppvaskmiddel oppløst i varmt vann.</p> <p>Legg gjenstridige, fastbrente flekker i bløt i oppvaskmaskinpulver oppløst i varmt vann. Disse delene tåler også oppvaskmaskin.</p>	<p>La aldri noen av disse delene stå i ovnen under en selvrensingsyklus (med unntak av hyllestøttene). De blir misfarget eller skadet.</p>
Dørpakning	<p>Denne delen må ikke rengjøres.</p>	
Glasset i ovnsdøren (etter hver bruk)	<p>Bruk en myk klut og en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel for å fjerne smuss etter hver bruk.</p> <p>Til gjenstridige flekker kan du prøve en blanding av natron og varmt vann med en ikke-slipende skuresvamp, og tørke etterpå med en myk, lofri klut.</p>	<p>Ikke bruk ovnsrens eller andre sterke eller skurende rengjøringsmidler eller kluter, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Disse lager riper i glasset, noe som igjen kan føre til at glasset sprekker og knuses. Unngå opphopning av fett på glasset eller at det brenner seg fast, da dette reduserer innsynet inn i ovnen.</p>

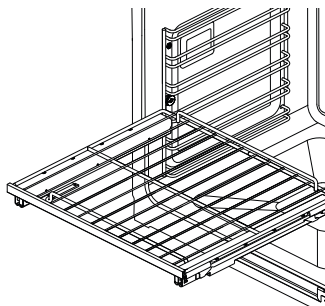
Fjerne hyllestøttene

Ta av hyllestøttene for å gjøre det enklere å rengjøre ovnen. Hyllestøttene kan bli i ovnen under selvrenging.

VIKTIG!

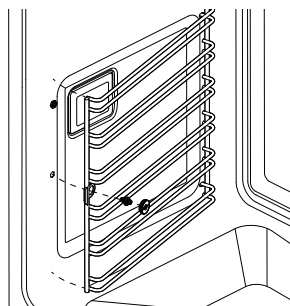
Slå alltid av ovnen med veggbryteren først. Sørg for at ovnen er helt avkjølt før du starter.

1



Trekk ut alle hyllene og sett dem til side.

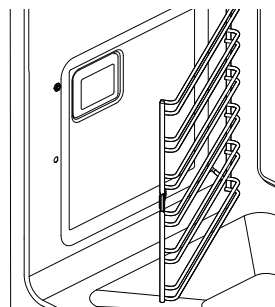
2



Skru av og fjern festemutteren foran på hyllestøttene. Bruk en mynt til å løsne mutteren om nødvendig.

Trekk forsiden av hyllestøttene mot bakveggen av ovnen til ringen på forsiden er fri av festemutteren.

3



Trekk hyllestøttene fremover til de bakre endene er ute av hullene.

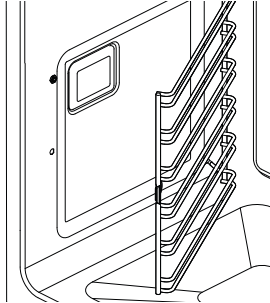
Sette på plass hyllestøttene igjen

Ta av hyllestøttene for å gjøre det enklere å rengjøre ovnen. Hyllestøttene kan bli i ovnen under selvrens.

VIKTIG!

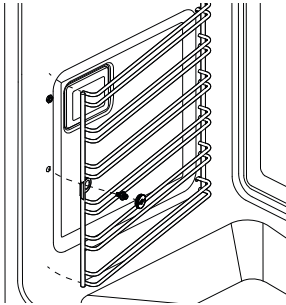
Slå alltid av ovnen med veggbryteren først. Sørg for at ovnen er helt avkjølt før du starter.

1



Sett de bakre endene av hyllestøttene inn i hullene igjen og pass på at de er trykket helt inntil sideveggen av ovnen.

2



Plasser ringen foran på hyllestøttene over festeskruen.

Sett på festemutteren igjen. Du kan bruke en mynt til å stramme mutteren.

Bytte lyspærer i ovnen

- Ovnen bruker G9-halogenpærer med spesifikasjonene 220–240 V, 50 Hz og 25 W.
- Hold alltid den nye pæren med en myk klut. Hvis du berører pæren, blir levetiden redusert.
- De to ovnslampene er plassert bak de ugjennomsiktige glasspanelene på hver sidevegg av ovnen (én på hver side).
- Merk: Nye lyspærer er ikke dekket av garantien.

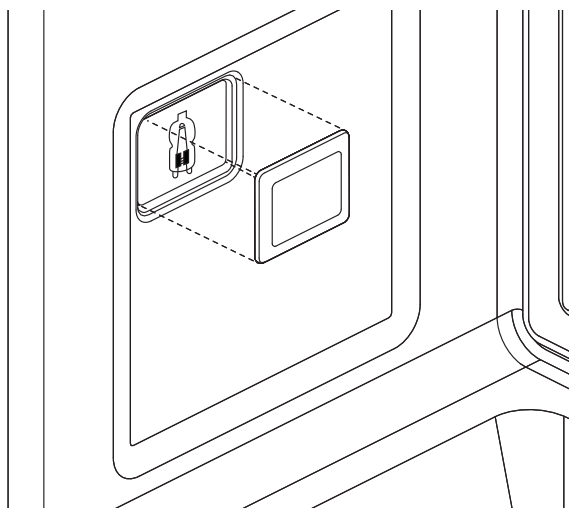
Skifte lyspære

- ① La ovnsrommet og grillelementet avkjøles før du skifter pære. Før du slår av ovnen, må du merke deg hvilken lampe som ikke virker.

VIKTIG!

Slå av ovnen på veggen før du fortsetter.

- ② Ta ut stekeovnshyllene og hyllestøttene (se «Vedlikehold og rengjøring»).
- ③ Ta av glassdekselet. (Hvis dette er vanskelig, kan du forsiktig lirke det av ved hjelp av håndtaket på en skje eller lignende i hakkene mellom glasspanelet og ovnsveggen. Hold i dekselet så det ikke faller ned.)
- ④ Ta ut den defekte pæren.
- ⑤ Hold den nye pæren med en myk klut eller et papirlommetørkle og sett den inn i sokkelen.
- ⑥ Trykk glassdekselet på plass igjen.

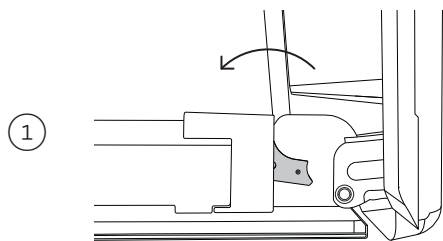


Fjerne ovnsdøren og sette den på igjen.

VIKTIG!

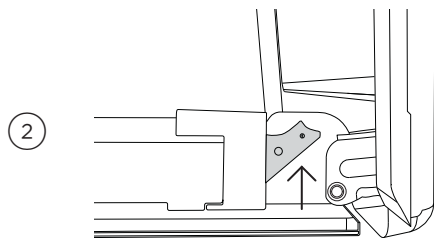
Vær forsiktig, ovnsdøren er tung.

Slik fjerner du døren

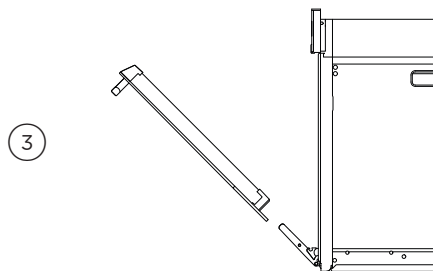


Åpne døren helt.

Finn de to små låsespakene i metall på hver side av dørhengslene.

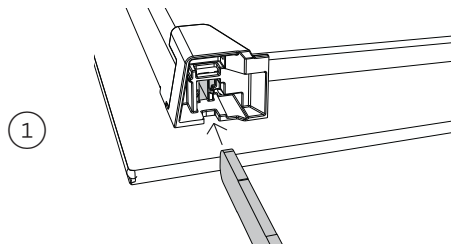


Skyv låsespakene helt opp for å frigjøre døren fra hengselet.

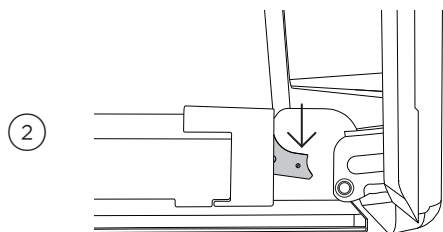


Hold i døren på begge sider, løft den opp til 45° igjen og trekk den forsiktig ut og bort fra hengslene.

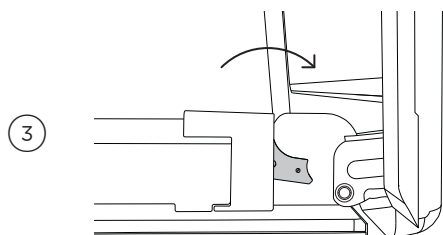
Sette på døren igjen



Mens du holder i døren på begge sider innretter du hullene nederst på døren med hengslene og skyver den på plass.



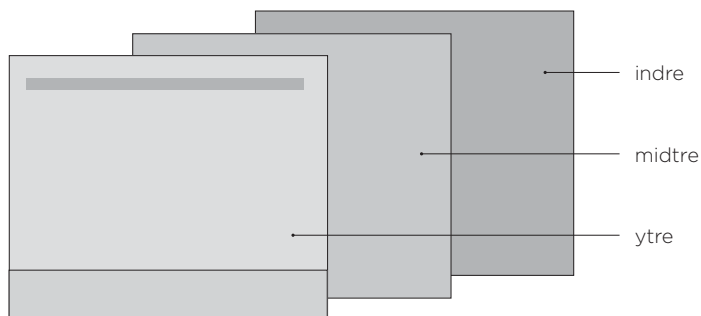
Sørg for at døren sitter godt på hengslene. Åpne døren helt igjen og trykk låsespakene ned for å låse døren på hengslene.



VIKTIG!
Kontroller at begge spakene er helt låst før du prøver å lukke døren.

Fjerne glassrutene i døren for rengjøring

Ovnsdøren består av tre glassruter. For å rengjøre den midtre ruten må du først ta av døren og fjerne den indre ruten.



VIKTIG!

- Følg forholdsreglene og instruksjonene nedenfor nøye. Hvis du setter inn glassrutene og døren på feil måte, kan det føre til skader på ovnen og gjøre garantien ugyldig.
- Vær forsiktig, ovnsdøren er tung. Hvis du er i tvil, må du ikke forsøke å fjerne den.
- Forsikre deg om at ovnen og alle delene er avkjølt. Ikke prøv å håndtere noen deler av en varm ovn.
- Vær ekstremt forsiktig når du håndterer glassrutene. Unngå at hjørnene og kantene på glasset støter mot noe. Det kan føre til at glasset knuses.
- Ikke bruk ovnsrens eller andre sterke eller skurende rengjøringsmidler eller kluter, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskraper til å rengjøre glassflatene. Disse lager riper i glasset og kan skade det spesielle belegget, noe som igjen kan føre til at glasset sprekker eller knuses.
- Hvis du merker tegn på skade på noen av glassrutene (for eksempel hakk eller sprekker), må du ikke bruke ovnen. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice.
- Sett alle glassrutene på plass igjen på riktig måte. Ovnens må ikke brukes uten at alle glassrutene sitter som de skal.
- Ikke bruk kraft hvis glassrutene føles vanskelige å fjerne eller sette på plass igjen. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice.

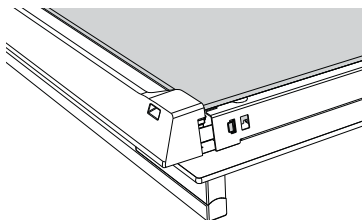
Merk: Servicebesøk for å få hjelp til å bruke eller vedlikeholde ovnen dekkes ikke av garantien.

Vi anbefaler at du tar av døren for å gjøre det enklere å rengjøre glasset. Se instruksjoner i «Fjerne ovnsdøren og sette den på igjen». Når du har tatt av døren, legger du den ned på en myk, ren og flat overflate.

Følg forholdsreglene og instruksjonene nedenfor nøye. Hvis du setter inn glassrutene og døren på feil måte, kan det føre til skader på ovnen og gjøre garantien ugyldig.

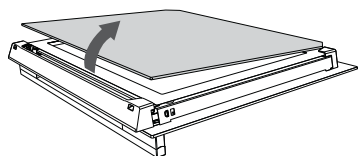
Fjerne den indre ruten

1



Trykk glassholderflikene inn på begge sider av døren. Dra glassholderen opp til flikene kommer på plass i det øverste hullet.

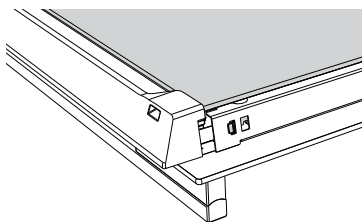
2



Hold i den øvre delen av den indre ruten, trekk forsiktig ruten mot toppen av døren til den er fri av hakket nederst på døren, og løft den ut. Ikke vinkle ruten for mye, da du kan skade glasset.

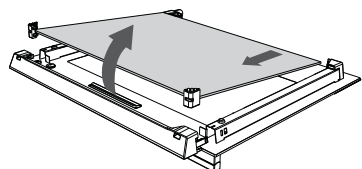
Fjerne den midterste ruten

1



Trykk glassholdertappene inn på begge sider av døren igjen. Glassholderen kan da trekkes helt av. Dra den midterste ruten forsiktig mot toppen av døren til ruten er fri av hakket nederst på døren.

2



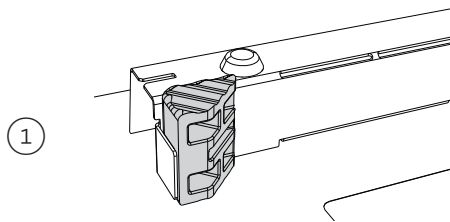
Dra forsiktig den midterste ruten mot toppen av døren til ruten er fri av hakket nederst på døren. Løft ruten ut. Gummistopperne øverst på ruten er fremdeles festet til glassruten.

Når du setter inn glassrutene igjen, må du passe på at

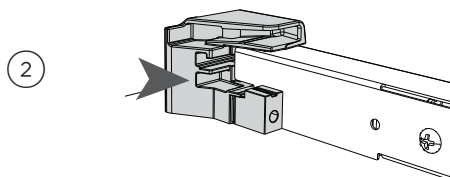
- du setter inn den innvendige ruten korrekt i henhold til instruksjonene for å sikre at ovnen fungerer trygt
- du er ekstra forsiktig så du ikke støter kantene på glasset mot gjenstander eller overflater
- du ikke bruker kraft for å sette rutene på plass. Hvis du har problemer med å sette inn rutene, kan du ta dem ut og starte på nytt. Hvis dette ikke hjelper, kan du ringe kundeservice.

Sette den midterste ruten på plass igjen

Sjekk at ruten vender riktig vei (advarselsteksten nederst på ruten skal vende mot dørens forside under monteringen, men skal ikke være synlig når den er montert).



Pass på at gummistopperne fortsatt sitter fast øverst på ruten. Sørg for at de er riktig plassert på glasset, med den lengste enden nedover siden av glassruten.

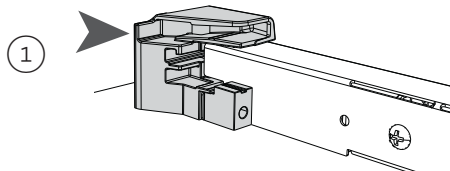


Plasser den nederste delen av ruten i det nederste hakket nederst på døren.

Senk ruten ned i døren, slik at gummistopperne hviler på den ytre glassruten.

Sette den indre ruten på plass igjen

Sjekk at ruten vender riktig vei (logoen skal være lesbar nederst på døren).



Sett ruten ned i hakket nederst på døren og senk ruten ned på hakket øverst på døren.

Skyv glassholderen tilbake på plass og sørg for at den er godt festet.

VIKTIG!

Kontroller at glassholderen er riktig festet, og at glassruten sitter godt fast.

BRUKE SELVRENS

Selvrens tar seg av søl og sprut som alltid har vært forbundet med rengjøring av ovn. Den ekstremt høye temperaturen i den pyrolytiske rensesyklusen brenner av og bryter ned avleiringer av fett og søl. Alt som er igjen, er en liten mengde aske som lett tørkes opp.

Ovnen har to rensesykluser:

STANDARD CLEAN (STANDARD RENS) (4 timer)

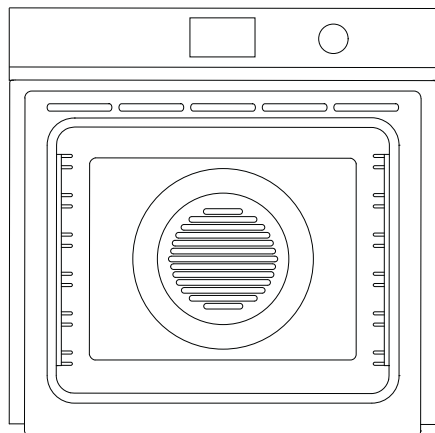
For normalt eller mye søl

LIGHT CLEAN (LETT RENS) (3

timer) For lett søl

VIKTIG!

- Du må rengjøre den indre glassruten i døren FØR du starter en rensesyklus. Ellers kan glasset få permanente flekker eller merker. Se 'Vedlikehold og rengjøring' for å se hvordan vi anbefaler å gjøre dette.
- Ikke bruk ovnsrens, avfettende rengjøringsmidler eller stekeovnsfolie.
- Ta ut alle ovnshyller, brett, bakeutstyr og redskaper fra ovnen før du starter en rensesyklus (unntatt hyllestøtter). Gjenstander av brennbart materiale (f.eks. tre, stoff, plast) kan til og med ta fyr hvis de blir stående i ovnen.
- Ikke bruk ovnen til å rengjøre diverse deler.
- Sørg for at rommet er godt ventilert.
- Hvis du har fugl, må du flytte den til et annet rom som er lukket og godt ventilert, før du starter en rensesyklus. Noen fugler er ekstremt følsomme for gassen som avgis under en rensesyklus og kan dø hvis de er i samme rom.
- Under en rensesyklus når ovnen høyere temperaturer enn under steking. Det betyr at overflatene blir varmere enn vanlig, og barn bør holdes på avstand.
- Ovnsdøren er låst under rensesyklusen.
- Du må ikke starte en rensesyklus hvis det er sprekker eller feil på noen av glassrutene i døren, hvis pakningen er skadet eller slitt eller hvis døren ikke kan lukkes ordentlig. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice.

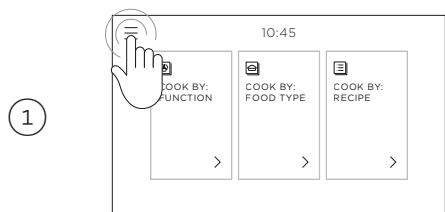


Før du begynner

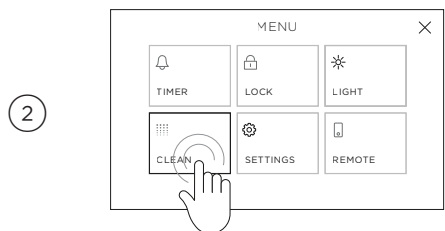
- ① Fjern alle hyller, tilbehør og redskaper. Du trenger ikke å fjerne hyllestøttene.
- ② Tørk bort eventuelt søl, og tørk av den indre kanten av ovns overflate rundt pakningen. Ellers kan ovnsoverflaten bli misfarget.
Ikke rengjør selve pakningen, da det kan skade den.
- ③ Sjekk den indre glassruten i ovnsdøren. Hvis det er smuss på den, må du vaske den manuelt før du starter en rensesyklus. Se instruksjoner i «Vedlikehold og rengjøring».
Hvis smusset ikke er fjernet, blir det brent fast under rensesyklusen og svært vanskelig å få bort senere.
- ④ Lukk stekeovnsdøren ordentlig.

BRUKE SELVRENS

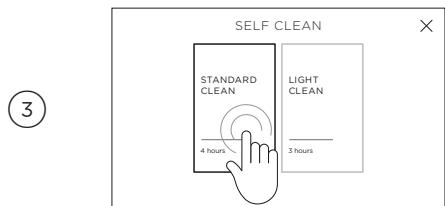
Stille inn selvrems



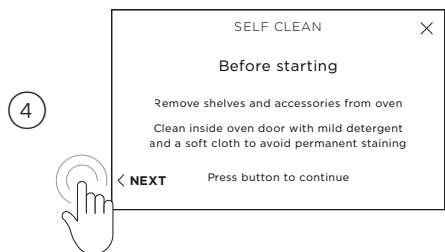
Trykk på menyikonet øverst til venstre på skjermen.



Velg **CLEAN (RENGJØRING)**.



Velg **STANDARD CLEAN (STANDARD RENS)** eller **LIGHT CLEAN (LETT RENS)**.



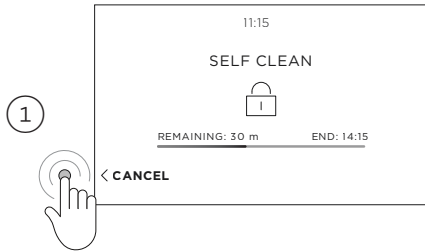
Følg instruksjonene på skjermen og trykk på den øverste knappen til høyre på skjermen for å fortsette.



Trykk på den midterste knappen til høyre på skjermen for å starte rensesyklusen.

Av sikkerhetshensyn er ovnsdøren låst under syklusen. Hvis døren ikke er ordentlig lukket eller blir åpnet igjen før selvremsen starter, blir syklusen avbrutt.

Avbryte selvrens



Trykk på knappen til venstre for skjermen når som helst under rensesyklusen for å avbryte den.

VIKTIG!

- Stekeovnsdøren låses ikke opp før ovnen er avkjølt til en trygg temperatur. IKKE slå av strømforsyningen til ovnen (veggbryter). Hvis du slår av strømmen mens ovnen er for varm, kan det føre til skader på ovnen og skapene rundt.
- Vi anbefaler å ikke starte en ny selvrensingsyklus umiddelbart etter å ha avbrutt en.

Når selvrensen er ferdig



SELF CLEAN COMPLETE (SELVRENS FULLFØRT) vises på skjermen. Trykk på skjermen for å fjerne.

Du må

- vente til ovnen er helt avkjølt
- fjerne den grå asken med en liten kost eller fuktig klut
- tørke av ovnen med en ren, fuktig klut
- tørke etterpå med en ren, løfri tørr klut
- sette stekeovnshyllene på plass igjen

FEILSØKING

Hvis det oppstår et problem med ovnen, kan du sjekke følgende punkter før du kontakter nærmeste Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.

Generelt

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	HVA DU KAN GJØRE
Ovnen virker ikke	Ingen strøm	Sjekk om strømtilførselen (veggbryteren) er slått på, om det er gått en sikring eller om det er strømbrudd i området.
Ovnen fungerer ikke, men skjermen er på.	Ovnen er i demomodus.	Ring kundeservice.
Lyset kommer ikke på når jeg åpner ovnsdøren.	En eller begge lyspærene er gått	Skift en eller begge lyspærene. Se 'Vedlikehold og rengjøring' for instruksjoner.
	Døren er ikke riktig montert.	Se «Vedlikehold og rengjøring» for instruksjoner om riktig montering av døren.
	Ovnslyset er slått av.	Gå til menyen øverst til venstre på skjermen, og velg LIGHT (LYS) .
Ovnskontrollene reagerer ikke.	Betjeningspanelet er låst.	Trykk og hold på skjermen for å låse det opp.
Ovnen varmes ikke opp.	Døren er ikke ordentlig lukket, eller den åpnes for mange ganger under steking.	Varmeelementene er deaktivert når døren er åpen. Sørg for at døren er ordentlig lukket, og unngå å åpne den for mye under steking.
En glassrute i ovnsdøren har fått en spekk, et hakk eller er knust.	Feil rengjøringsmetode eller at kanten på glasset har støtt mot noe.	Du må IKKE bruke stekeovnen. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice
Jeg kjenner at det blåser varm luft ut av ventilasjonsåpningene etter at jeg har slått av ovnen.	Dette er helt normalt.	Av sikkerhetsgrunner fortsetter kjøleviftene å gå selv om du har slått av ovnen. Viftene slås av automatisk når ovnen er avkjølt.

FEILSØKING

Generelt

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	HVA DU KAN GJØRE
Ovnsviften begynner å gå når jeg velger en funksjon som ikke bruker vifte (f.eks. OVER- OG UNDERVARME eller KLASSISK STEKING).	Dette er helt normalt. Viften kommer på når ovnen forvarmes. Den kan slå seg av når ovnen har nådd den innstilte temperaturen.	Vent til den røde oppvarmingslinjen på skjermen forsvinner: Da er ovnen klar til bruk.
Ovnsviften begynner å gå når jeg velger en funksjon som ikke bruker vifte (f.eks. OVER- OG UNDERVARME eller KLASSISK STEKING).	Dette er normalt: Når du varmer opp en kald stekeovn, er den beregnet til å varme opp til en noe høyere temperatur enn den du har innstilt. Dette er for å gi optimale stekeforhold helt fra starten.	Vent til den røde oppvarmingslinjen på skjermen forsvinner: Da er ovnen klar til bruk.
Ovnen har nådd den innstilte temperaturen, men lysringen rundt temperaturknappen er fortsatt rød.	Ovnen er innstilt på GRILL .	Dette er normalt. Lysringen rundt knappen forblir rød når denne funksjonen er i bruk, ettersom grillelementet er på hele tiden.
Stekeovnen gir et lydsignal når jeg prøver å stille inn temperaturen under en viss temperatur.	Dette er normalt: Av mattrygghetshensyn har ovnsfunksjonene minimumsinnstillinger for temperatur fra fabrikk.	Velg en annen temperatur eller prøv en annen funksjon som er beregnet for lave temperaturer.
Lysringen rundt temperaturknappen blir aldri hvit når jeg bruker GRILL .	Dette er normalt: Lysringen forblir rød for å indikere at grillelementet avgir øyeblikkelig strålevarme.	

FEILSØKING

Selvrens

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	HVA DU KAN GJØRE
Under selvrensen lager ovnen mer lyd enn vanlig.	Dette er normalt: Ovnens kjølevifter går på høyeste hastighet.	
Skjermen viser at det ikke gjenstår noe tid, men ovnsdøren kan ikke åpnes.	Ovnsdøren er låst fordi ovnen fortsatt er for varm til å brukes til matlaging.	Vent til selvrensen er ferdig. Hvis du avbrøt halvveis gjennom en syklus, må ovnen fortsatt avkjøles før den kan brukes. Ovnsdøren låses opp automatisk.
Jeg har avbrutt selvrensen, men kan ikke bruke ovnen: <ul style="list-style-type: none">• Ovnsdøren vil ikke åpne seg.• Skjermen teller fortsatt ned minutter eller viser at ingen tid gjenstår.• Kontrollene reagerer ikke.	Dette er helt normalt. Hvis ovnen fortsatt er for varm til å brukes til matlaging, forblir døren låst til den er avkjølt.	Vent til nedkjølingsfasen er ferdig. Når den er ferdig, høres et langt lydsignal, og ovnsdøren låses opp automatisk når ovnen er klar til bruk. Merk: Nedkjølingsfasen ta opptil 45 minutter, avhengig av når rensesyklusen ble avbrutt.
Ovnen piper og skjermen viser A2 eller A3.	Se instruksjoner i avsnittet 'Varselkoder' .	Følg veiledningen på skjermen.
Strømmen blir avbrutt under selvrens.	Strømbrudd.	Varmeelementene er deaktivert når døren er åpen. Døren forblir låst. Når strømmen kommer på igjen, forblir døren låst til ovnen er avkjølt til en trygg temperatur.

VARSELKODER

Hvis det oppstår et problem, avbryter ovnen automatisk alle ovnsfunksjonene, piper fem ganger og viser en varselkode.

VIKTIG!

Ikke slå av strømtilførselen til stekeovnen (veggbryter) hvis du får en varselkode, med mindre instruksjonene i tabellen spesifiserer at du må gjøre det. Ovnen er utstyrt med kjølevifter som er nødvendige for å kjøle ned ovnsens komponenter. Hvis du slår av strømmen mens ovnen er for varm, kan det føre til skader på ovnen og skapene rundt.

Hva du skal gjøre hvis det vises en varselkode


- ① Hvis pipelyden ikke allerede har stoppet, kan du berøre skjermen og trykke på den lille lydknappen nederst til høyre for å slå den av.
- ② Noter varselkoden som vises. Det er mulig du får bruk for denne informasjonen.
- ③ Følg instruksjonene på skjermen for å løse problemet.
- ④ Hvis du kan løse problemet og varselkoden ikke dukker opp igjen, kan du fortsette å bruke ovnen.

Hvis du ikke kan løse problemet selv eller varselkoden dukker opp igjen og problemet vedvarer: Vent til kjøleviftene har stoppet og ovnen er helt avkjølt. Slå deretter av strømmen til ovnen med veggbryteren og kontakt en Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice med informasjonen om varselkoden.

VARSELKODE	MULIG ÅRSAK	HVA DU SKAL GJØRE
A1	Ovnen er overopphetet.	<ul style="list-style-type: none">• La ovnen avkjøles.• Når ovnen er avkjølt og døren er låst opp, forsvinner varselkoden. Du kan nå bruke ovnen.
A2	Feil ved dørlåsen: Døren kan ikke låses etter at du har startet en selvrensingsyklus.	<ul style="list-style-type: none">• Slå av strømtilførselen til ovnen med veggbryteren, og deretter på igjen.• Vent ca. 10 sekunder. Dette tilbakestiller dørlåsen til utgangsposisjonen.• Still klokken. Se «Stille inn klokken og første gangs bruk» for instruksjoner.• Prøv å starte en selvrensingsyklus igjen, og sørg for at du lukker døren godt. Se 'Bruke selvrens'.
A3	Feil ved dørlåsen: Døren kan ikke låses opp etter at en selvrensingsyklus er avsluttet.	<ul style="list-style-type: none">• Slå av strømtilførselen til ovnen med veggbryteren, og deretter på igjen.• Trykk forsiktig på døren noen ganger for å hjelpe dørlåsen å løsne.• Hvis dette ikke hjelper og varselkoden vises igjen, bør du ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice.
F + tall	Teknisk feil.	<ul style="list-style-type: none">• Noter varselkoden.• Vent til kjøleviftene har stoppet, og ovnen er helt avkjølt.• Slå av strømmen til ovnen med veggbryteren.• Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, eller kundeservice.

EUS DIREKTIV 2012/19/EU OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK AVFALL (WEEE)

EU Dette apparatet er merket i henhold til EUs direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan følge av feilaktig håndtering av dette produktet.

Symbolet  på serienummerskiltet eller på dokumentene som følger med produktet, indikerer at dette apparatet ikke kan behandles som husholdningsavfall. Det skal leveres til det relevante innsamlingsstedet for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Apparatet skal kasseres i henhold til lokale miljøforskrifter for avfallshåndtering, og kjølemediekretsen må ikke skades.

Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte ditt lokale kommunekontor, renovasjonstjenesten din eller Fisher & Paykel-forhandleren som du kjøpte dette produktet av.

RETNINGSLINJER FOR ENERGI

OB60SDP

VEKT (KG)	OVNSROM	OVNSROM-VOLUM (LITER)	ENERGI-FORBRUK* (KONVENSONELL) KWH/SYKLUS	ENERGI-FORBRUK* (FAN FORCED) (VARMLUFT) KWH/SYKLUS	ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (KONVENSONELL)	ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (FAN FORCED) (VARMLUFT)
34	1	72	0,94	0,73	107	87
STANDBY-EFFEKT** (WATT)			TID TIL STANDBY*** (MINUTTER)			
< 0,5 W			15			

OB60SMP

VEKT (KG)	OVNSROM	OVNSROM-VOLUM (LITER)	ENERGI-FORBRUK* (KONVENSONELL) KWH/SYKLUS	ENERGI-FORBRUK* (FAN FORCED) (VARMLUFT) KWH/SYKLUS	ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (KONVENSONELL)	ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (FAN FORCED) (VARMLUFT)
38	1	71	0,89	0,68	105	81
STANDBY-EFFEKT** (WATT)			TID TIL STANDBY*** (MINUTTER)			
< 0,5 W			15			

*Energiforbruk for elektriske matlagingsapparater beregnes ved hjelp av følgende standard: BS EN 60350 del 1 - Komfyrer, stekeovner, dampovner og griller - Metoder for å måle ytelse.

**Standby-effekt for elektriske matlagingsapparater beregnes ved hjelp av følgende standard: EN 50564 - Elektrisk og elektronisk husholdnings- og kontorutstyr - Måling av lavt strømforbruk.

***Tid til standby for elektriske matlagingsapparater beregnes ved hjelp av følgende standard: EN 50643 - Elektrisk og elektronisk husholdnings- og kontorutstyr - Måling av nettverkstilkoblet standby-strømforbruk for edge-utstyr.

UK



For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service, eller se den på nettet på <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

IE



For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service, eller se den på nettet på <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

EU



For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service, eller se den på nettet på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produktet er ment til bruk i et husholdningsmiljø (bolig). Dette produktet er ikke laget for kommersiell bruk. All kommersiell bruk fra kundens side vil påvirke produsentens garanti for dette produktet.

Ta kontakt med Fisher & Paykels kundeservice for reservedeler. Reservedeler er tilgjengelige for alle Fisher & Paykel-produkter i minst 10 år fra produksjonsdatoen.

Fyll ut og oppbevar på et trygt sted:

Modell _____

Serienr. _____

Kjøpsdato _____

Kjøper _____

Forhandler _____

Forstad _____

By _____

Land _____

Før du ringer etter service eller hjelp

Sjekk tingene du kan gjøre selv. Se brukerveiledningen og sjekk:

- ① Produktet er riktig installert.
- ② Du er kjent med dens normale drift.
- ③ Du har lest avsnittene 'Varselkoder' og 'Feilsøking'.

Hvis du etter å ha sjekket disse punktene fortsatt trenger hjelp eller reservedeler, kan du henvende deg til nærmeste Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice, eller kontakte oss via nettstedet vårt, fisherpaykel.com.

Hvis du trenger hjelp i Storbritannia

Ring Fisher & Paykel Customer Care Centre og snakk med en av våre kundeservicekonsulenter.

Avgiftsfritt: 08000 886 605

Nettsted: fisherpaykel.com

Postadresse:

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

Hvis du trenger hjelp i Irland

Ring Fisher & Paykel Customer Care Centre og snakk med en av våre kundeservicekonsulenter.

Avgiftsfritt: 1800 625174 eller 01 807 7960

Nettsted: fisherpaykel.com

Postadresse:

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

Hvis du trenger service

Fisher & Paykel har et nettverk av serviceteknikere som er opplært og støttet av Fisher & Paykel, som kan utføre all nødvendig service på apparatet ditt. Kundesenteret vårt kan anbefale en Fisher & Paykel-servicetekniker i ditt område. Eller du kan bestille en på nettet på fisherpaykel.com/uk/help-and-support eller fisherpaykel.com/ie/help-and-support

Hvis du ringer, skriver eller kontakter oss via nettstedet vårt, ber vi deg oppgi: navn og adresse, modellnummer, serienummer, kjøpsdato og en fullstendig beskrivelse av problemet. Denne informasjonen er nødvendig for at vi skal kunne svare bedre på din forespørsel om hjelp.

Produktdetaljer finner du inne i ovnen under betjeningspanelet.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne veiledningen, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne veiledningen gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utgivelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.