

# FISHER & PAYKEL

**UGN**

---

**MINIMAL**

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

**CONTEMPORARY**

OB60SDPTDX2

**ANVÄNDARMANUAL**

**UK IE EU**



# INNEHÅLL

---

Säkerhet och varningar	2
Innan du börjar	7
Första användningstillfället	8
Använda ugnsljuset	16
Använda kökstimern	17
Ändra tiden	19
Låsa kontrollpanelen	20
Låsa upp kontrollpanelen	21
Tillagningsalternativ	22
Fördröjd tillagning	23
Automatisk avstängning	24
Temperatursensor	25
Guidad tillagning	28
Matlagningsguide	30
Inställningar för användarpreferenser	36
Wi-Fi-anslutning och fjärrläge	38
Sabbatläge	40
Skötsel och rengöring	42
Använda självrengöringen	52
Felsökning	55
Varningskoder	58
Energiriktlinjer	60
Guide till tillverkarens garanti och service	61
Kundtjänst	62

---

## Registrering

För att registrera din produkt besök vår webbplats: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)

### ⚠ VARNING!



#### **Varning för elektrisk stöt**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elstötar eller dödsfall.**

- Stäng av ugnen med strömbrytaren innan du byter ut ugnslampan.
- Innan du utför något arbete på apparatens elektriska del måste den kopplas bort från elnätet.
- Anslutning till ett bra jordningssystem är absolut nödvändigt och obligatoriskt.
- Ändringar i det interna kabelsystemet får endast göras av en behörig elektriker.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för brand**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i överhettning, brännskador eller personskador.**

- Följ noga anvisningarna för att starta en självvregöringscykel.
- Placera inte aluminiumfolie, tallrikar, brickor, vatten eller is i botten på ugnen under tillagning, detta kommer oåterkalleligen att skada emaljen. Om du täcker ugnen invändigt med aluminiumfolie kan det orsaka brand.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet. Det kan leda till att personer bränner sig eller skadas eller så kan en brand uppstå.
- Lättantändliga material får inte förvaras i ugnen eller i närheten av dess yta.
- Använd inte adaptrar, spänningsdelare eller förgreningsdosor för att ansluta apparaten till elnätet.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för skärskador**

**Om du inte är försiktig kan det resultera i personskador.**

- Var försiktig: vissa kanter är vassa.

### ⚠ VARNING!



#### **Risk för het yta**

**Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador eller skållningsskador.**

- Undvik brännskador och skållningsskador genom att hålla barn borta från apparaten.
- Apparatus ytor kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador. Exempel på detta är ugnens ventilationsöppning, ytan i närheten av ventilationsöppningen och ugnsluckan.
- Vidrör inte värmeelementen eller ugnens invändiga ytor. Värmeelement kan vara varma, även när de är mörka i färgen.
- Använd skydd vid hantering av varma ytor, till exempel ugnsgaller eller tallrikar.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Låt varm luft eller ånga sippra ut innan du plockar ut eller ställer in mat i ugnen.
- Vidrör eller låt inte kläder eller andra lättantändliga material komma i kontakt med värmeelementen eller ugnens invändiga ytor förrän de har haft tillräckligt med tid för att svalna.

### LÄS OCH SPARA DEN HÄR ANVÄNDARMANUALEN

#### **VARNING!**

För att minska risken för brand, elektriska stötar, personskador eller skador vid användning av ugnen, följ de viktiga säkerhetsanvisningarna som anges nedan. Läs alla anvisningar innan du installerar eller använder ugnen. Använd ugnen endast för avsett ändamål enligt beskrivningen i dessa anvisningar.

#### **Installation**

- Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.
- Se till att ugnen är ansluten till en krets som har en säkringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Installera eller använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontakta omedelbart din återförsäljare eller installatör om du får en skadad produkt.
- Se till att denna information finns tillgänglig för den person som installerar apparaten. Det kan minska dina installationskostnader.
- Den här apparaten måste installeras och anslutas till elnätet endast av en behörig person i enlighet med dessa installationsanvisningar och i enlighet med gällande lokala byggnads- och elföreskrifter. Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan ogiltigförklara garanti- och skadeståndskrav.
- Om utrustningens nätsladd är skadad får den endast bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan kvalificerad person för att undvika fara.
- Säkringsbrytare: se till att ugnen är ansluten till en krets som har en säkringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömkällan i enlighet med kopplingsbestämmelserna.
- Ugnen måste vara jordad.
- Använd inte adaptrar, spänningsdelare eller förgreningsdosor för att ansluta ugnen till elnätet, eftersom de kan orsaka överhettning och brännskador.
- För att undvika överhettning bör apparaten inte installeras bakom en dekorationslucka.
- Var extra försiktig så att du inte skadar ugnens nedre list under installationen. Listen är viktig för korrekt luftcirkulation och gör att dörren kan öppnas och stängas utan hinder. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig installation.

#### **Service**

- Reparera inte eller byt inte själv ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i denna användarmanual. All annan service måste utföras av en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller av annan kvalificerad person.

#### **Risk för brand**

- Använd inte vatten för att släcka fettbränder. Kväv brand eller eld eller använd en pulver- eller skumsläckare.
- Använd endast torra ugnsvantar eller grytlappar. Fuktiga eller blöta grytlappar på varma ytor kan orsaka brännskador från ånga. Låt inte grytlappar komma i kontakt med varma områden eller värmeelement. Använd inte en handduk eller en tjock trasa som grytlapp. De kan fatta eld.
- Värm inte oöppnade livsmedelsbehållare. De kan bygga upp tryck som kan leda till att behållaren går sönder, vilket kan orsaka skador.

## Livsmedelssäkerhet

- Låt maten ligga i ugnen så kort tid som möjligt före och efter tillagning. Detta för att undvika kontaminering av organismer som kan orsaka matförgiftning. Var särskilt försiktig vid varmt väder.

## Allmän användning

- Produkten är avsedd för normalt hushållsbruk. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Kommersiellt bruk av användaren påverkar tillverkarens produktgaranti.
- Hushållsmaskiner är inte avsedda för barnlek.
- Barn får inte lämnas ensamma eller obevakade i det område där apparaten används. De får aldrig sitta eller stå på någon del av apparaten.
- Barn yngre än åtta år måste hållas borta från apparaten om de inte har tillsyn.
- Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de har tillsyn eller har fått instruktioner om användning på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- Barn ska inte utföra rengöring eller underhåll utan tillsyn.
- Förvara inte saker som barn kanske vill ha ovanför ugnen. Barn kan bränna eller skada sig när de klättrar på ugnen för att hämta föremål.
- Placera inte tunga föremål på ugnsluckan.
- Se till att ugnsventilerna alltid är fria. Använd inte löst sittande eller hängande kläder när du använder apparaten. De kan antändas eller smälta om de vidrör ett element eller en varm yta och du kan bränna dig.
- Varning: Varm luft kan blåsa från ventilationsöppningen på ugnens ovansida som en del av ugnens kylsystem.
- Placera alltid ugnsgallren på önskad plats medan ugnen är sval (före förvärmningen). Om ett galler måste tas bort när ugnen är varm ska du inte låta ugnsvantar eller grytlappar komma i kontakt med värmeelementen i ugnen eller ugnens botten.
- Använd endast formar som är godkända för användning i ugn. Följ anvisningarna från tillverkaren av formarna.
- Placera alltid ugnsskenor på önskad plats medan ugnen är sval. Om skenorna måste flyttas när ugnen är varm ska du inte låta grytlappen komma i kontakt med värmeelementet.
- Vidrör inte värmeelementen eller ugnens invändiga ytor. Värmeelement och invändiga ytor kan vara varma även om de är mörka i färgen och kan orsaka brännskador. Ugnsluckan, ventilationsöppningarna och ytorna i närheten av dessa öppningar kan också bli varma.
- Den här apparaten kan konfigureras för fjärrstyrning när som helst. Förvara inte brandfarliga material eller temperaturkänsliga föremål inuti, ovanpå eller i närheten av apparaten.
- Varken matsond eller aluminiumfolie får komma i kontakt med ugnselementen.
- Använd endast den temperatursond som rekommenderas för denna ugn.
- För att undvika överhettning bör apparaten inte installeras bakom en dekorationslucka.
- VARNING: Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas på avstånd.
- Du får inte ändra eller modifiera den trådlösa kommunikationsenheten på något sätt. Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen har godkänts av Fisher & Paykel kan häva användarens behörighet att använda utrustningen.

# SÄKERHET OCH VARNINGAR

---

## Rengöring

- Rengör inte ugnstättningen och använd inte några ugnrensmedel på den. Det är viktigt för en bra tätning, vilket säkerställer att ugnen fungerar effektivt. Var försiktig så att du inte gnuggar, skadar, flyttar eller tar bort ugnstättningen.
- Använd inte ugnrensmedel, starka/slipande rengöringsmedel, vax eller polermedel. Ingen kommersiell ugnrensning, ugnsinnsats eller skyddande beläggning av något slag bör användas i eller runt någon del av ugnen.
- Använd inte starka/slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de repar ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.
- Rengör endast de delar som anges i den här handboken.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra någon del av ugnen.
- Dörrtätningen är viktig för en bra förslutning. Var försiktig så att du inte gnuggar, skadar eller flyttar tätningen.

## Självrengöring

- Spill måste tas bort innan en självrengöringscykel påbörjas.
- Innan du startar en självrengöringscykel tar du bort ugnsgaller och alla andra ugnsgaller och/eller köksredskap och torkar upp större matspill eller fettavlagringar.
- Innan du startar en självrengöringscykel bör du se till att du flyttar alla sällskapsfåglar till ett annat, stängt och välventilerat rum. Vissa sällskapsfåglar är extremt känsliga för de ångor som avges under en självrengöringscykel och kan dö om de lämnas i samma rum som ugnen under en sådan cykel.
- Under en självrengöringscykel når ugnen högre temperaturer än vad den gör vid matlagning. Under sådana förhållanden kan ytorna bli varmare än vanligt och barn bör hållas borta.

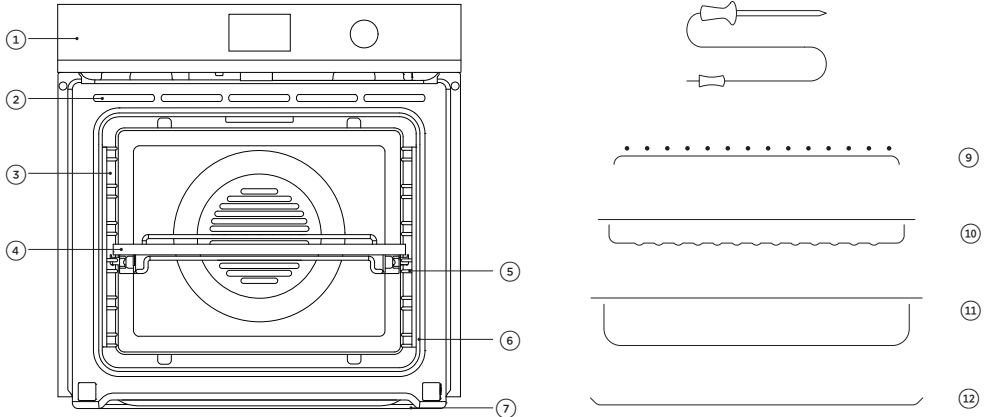
## Information om ljuskälla

- Den här produkten innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass G. Ljuskällan som används i den här apparaten är inte lämplig för rumsbelysning.



## INNAN DU BÖRJAR

- Ugnen måste installeras av en behörig person enligt installationsguiden. Installatören bör fylla i "Checklista för slutkontroll".
- Läs den här guiden och observera avsnittet Säkerhet och varningar.
- Ta bort allt inre och yttre förpackningsmaterial och återvinn det på ett ansvarsfullt sätt där det är möjligt.
- Sätt tillbaka gallren på önskad plats i ugnen.
- Förbered ugnen enligt anvisningarna vid första användningen.



### Ugnens funktioner och tillbehör

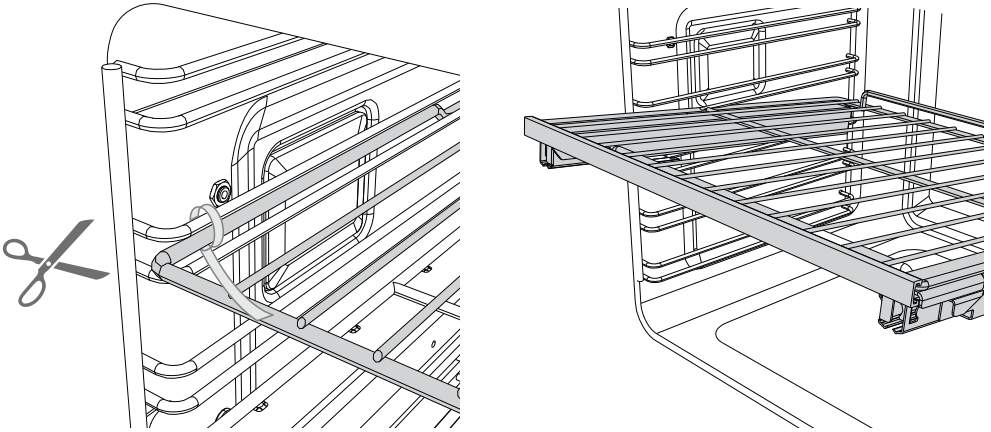
- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| ① Ugnsgallare  | ⑦ Droppränna       |
| ② Ugnsventiler | ⑧ Temperatursensor |
| ③ Ugnslampa    | ⑨ Grillgaller      |
| ④ Galler       | ⑩ Gallerställ      |
| ⑤ Sidoställ    | ⑪ Långpanna        |
| ⑥ Ugnstätning  | ⑫ Bakplåt          |

Alla tillbehör medföljer inte alla modeller. För att köpa ytterligare tillbehör, gå till [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

## Ugnsställ

Ugnen levereras med hyllorna placerade och säkrade inuti den. Följande visar hur du tar bort och flyttar dem till önskat läge.



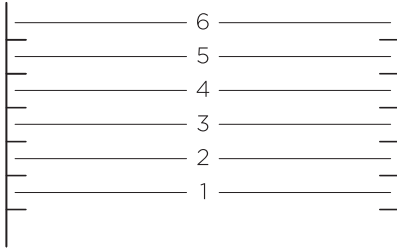
## Ta bort hyllorna från ugnen

- ① Ta bort alla buntband och emballage som håller hyllorna på plats.
- ② Ta bort alla hyllor, var särskilt försiktig med skjutbara hyllor.
- ③ För att ta bort en skjutbar hylla, ta tag i den framtill (se till att du håller ihop gallerhyllan och den skjutbara ramen), lyft uppåt och dra ut den ur ugnen.

För säkerhets skull är trådhyllorna och de skjutbara ramarna sammanbyggda som en enhet och kan inte skiljas åt. När de är korrekt placerade på sidostället förhindrar de att gallerhyllorna tippas över när du drar dem mot dig.

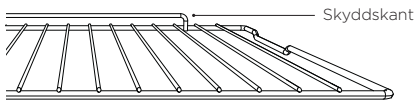
# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

## Placera hyllor i de lägen som önskas



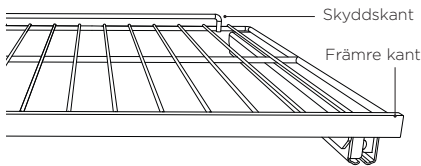
### Hyllans position

Vi rekommenderar att du placerar de skjutbara hyllorna på läge 2 och 4 för vardagsmatlagning.



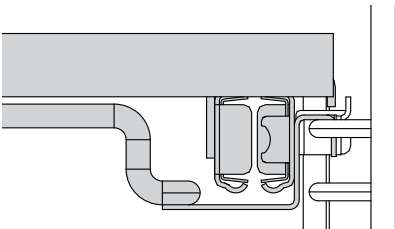
### Att byta ut gallerhyllor

Kontrollera att hyllan är rätt placerad, med skyddskanten mot baksidan och skjut den sedan på plats på sidostället.



### Att byta ut skjutbara hyllor

- ① Ta tag i hyllan framtill och se till att du håller ihop gallerhyllan och den skjutbara ramen.
- ② Se till att hyllan är i nivå och vänd åt rätt håll med skyddskanten mot baksidan.
- ③ Placera hyllan i önskad höjd på sidostället och haka fast de bakre flikarna över sidostället på båda sidor.
- ④ Skjut in hyllan helt i ugnen och se till att de främre flikarna också sitter fast ordentligt på sidostället.

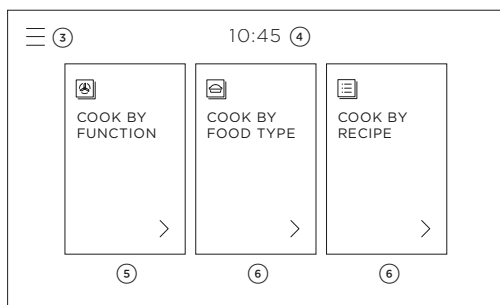
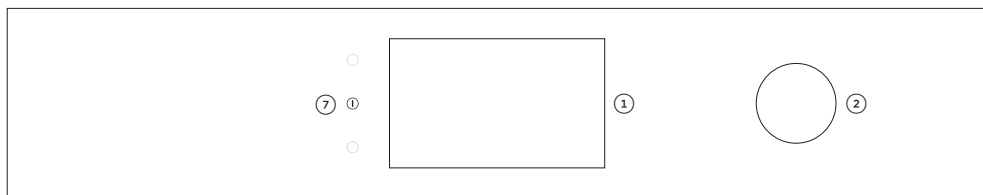


Obs!

Se till att de skjutbara hyllorna är placerade ovanpå sidostället i stället för mellan det.

När det finns mat i ugnen bör du vara noga med att skjuta hyllorna horisontellt när du drar ut dem. Detta förhindrar att flikarna lyfter från sidostället och att hyllan faller ner.

## Kontrollpanel



### Kontrollpanelens funktioner

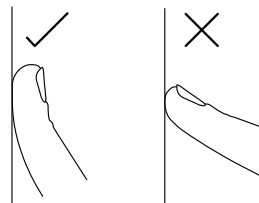
- ① Peksärm
- ② Kontrollratt
- ③ Meny
- ④ Klocka
- ⑤ Ugnsfunktioner
- ⑥ Guidade tillagningsfunktioner
- ⑦ Strömbrytare

### Peksärm

Din ugn styrs med en intuitiv peksärm. Använd displayen för att navigera bland tillagningsfunktioner, guidade tillagningsfunktioner och inställningar.

### Använda pekkontrollerna

Använd fingerkudden, inte fingertoppen. Kontrollerna reagerar på beröring, så det behövs inget överdrivet tryck.

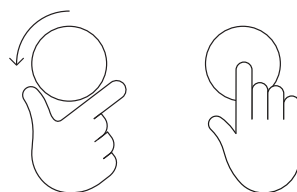


### Standbyläge

- Håll strömbrytaren intryckt för att slå på skärmen.
- Om produkten är inaktiv i 20 minuter efter användning växlar den till standbyläge.
- Om du vill ändra inställningen för standbyläge går du till **INSTÄLLNINGAR**.

### Kontrollratt

- Vrid på kontrollratten för att bläddra genom menyalternativen och ställa in timern.
- Tryck in för att välja eller håll intryckt för att gå tillbaka.

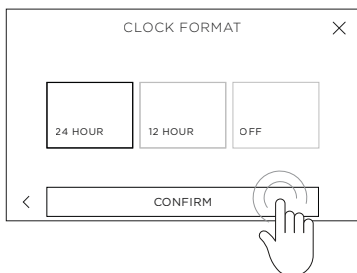


# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

## Ställa in klockan

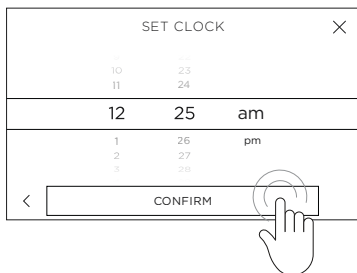
Du måste ställa in tiden på ugnen när den slås på för första gången eller efter ett strömavbrott.

1



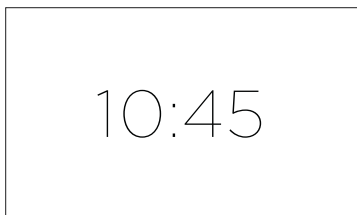
Välj mellan **24 HOUR (24 TIMMAR)**, **12 HOUR (12 TIMMAR)** eller **OFF (AV)** och välj sedan **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.Ä

2



Bläddra för att ställa in rätt tid och välj sedan **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.

3



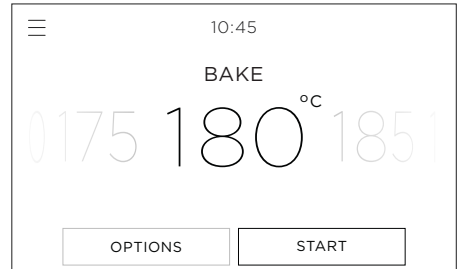
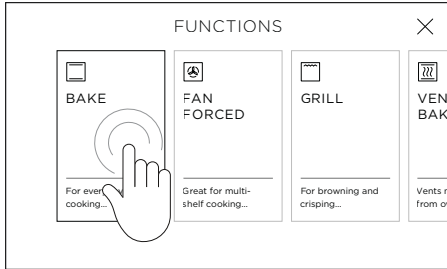
Tiden är nu inställd och visas på skärmen.

# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

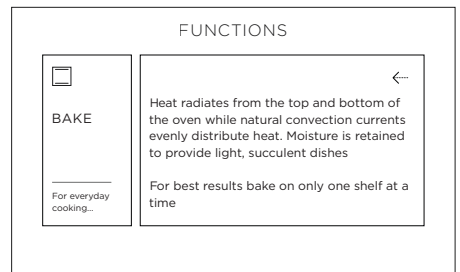
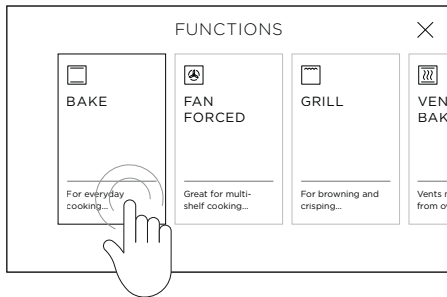
## Välja och använda en funktion

För att välja och använda en funktion, tryck på funktionens namn eller ikon. Om du vill ha mer information om varje funktion trycker du på beskrivningen under respektive funktionsnamn.

### Välja funktion



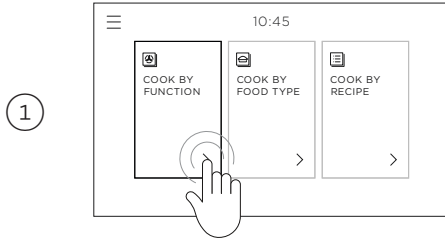
### Utöka en beskrivning



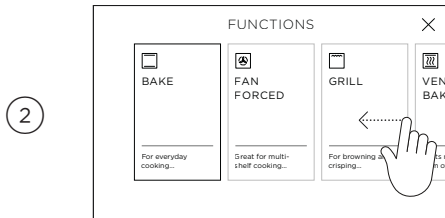
# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

## Ställa in en funktion och temperatur

Om du vill ha mer information om funktionerna trycker du på beskrivningen under respektive funktionsnamn eller läser avsnittet 'Matlagningsguide' i denna handbok.



Håll strömknappen intryckt innan du trycker på skärmen eller vrider på ratten för att öppna menyn. Tryck på skärmen eller vrid på ratten för att öppna menyn. Välj **COOK BY FUNCTION (TILLAGA EFTER FUNKTION)**.

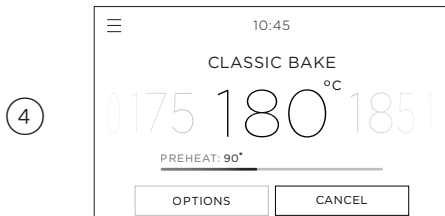


Bläddra igenom funktionerna och välj önskad tillagningsfunktion.



För att justera den förinställda temperaturen, svep åt vänster eller höger eller använd ratten. Tryck på **START** för att värma ugnen och börja laga mat.

Ett rött fält visas på skärmen medan ugnen värms upp.



När ugnen når den inställda temperaturen hörs en ljudsignal, fältet försvinner och ratten blir röd.

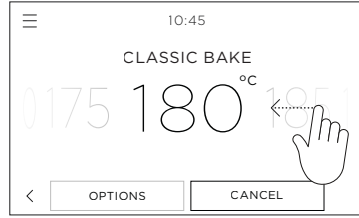
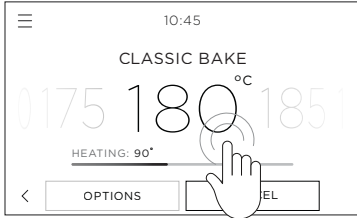
Vissa funktioner behöver inte förvärmning. För dessa funktioner visas inte fältet och rattcirkeln förblir röd under hela tillagningen.

# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

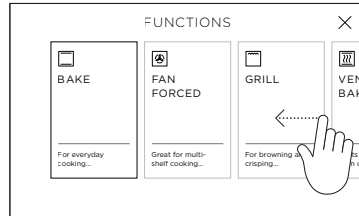
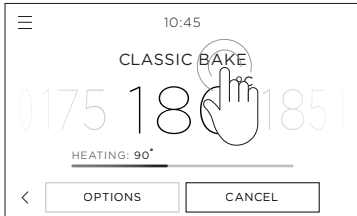
## Redigera eller avbryta tillagning

Tryck på funktionsnamnet eller temperaturen när som helst under tillagningen för att justera.

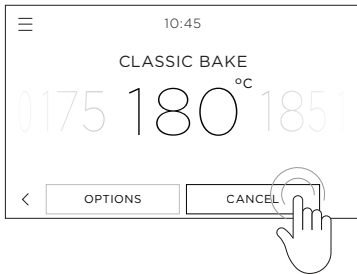
### Ändra temperaturen



### Ändra funktionen



### Stänga av ugnen



För att avbryta tillagningen och stänga av ugnen, tryck på **CANCEL (AVBRYT)** och sedan **CONFIRM (BEKRÄFTA)** när som helst.

### Snabb förvärmningsfas

För vissa tillagningsfunktioner utför ugnen en snabb förvärmning. I denna fas slås fläkten och både bak- och grillelementen på för att snabbt värma ugnen till den inställda temperaturen. Beroende på tillagningsfunktionen stängs fläkten samt bak- och grillelementen av när ugnen når den inställda temperaturen.



# FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

## Förvärma ugnen

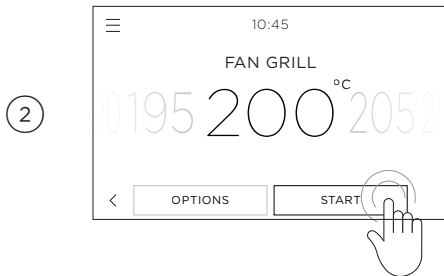
Det är viktigt att du förvärmer ugnen innan du använder den för matlagning. Detta bränner bort eventuella restprodukter och säkerställer att du får de bästa resultaten redan från början. Det kommer att ta ungefär 1 timme.

### Innan du börjar:

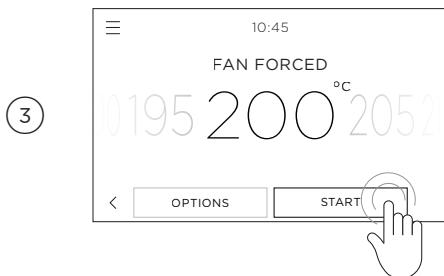
Se till att du har tagit bort allt emballage och alla buntband som använts för att säkra hyllorna under transporten. Se till att alla hyllor är monterade i ugnen. Se till att köket är väl ventilerat under förvärmningen.



Välj **COOK BY FUNCTION (TILLAGNING EFTER FUNKTION)** och ställ in ugnen på **BAKE (BAKA)** och 200 °C och värm i 30 minuter.



Efter 30 minuter ändrar du funktionen till **FAN GRILL** och värmer i 5 minuter.



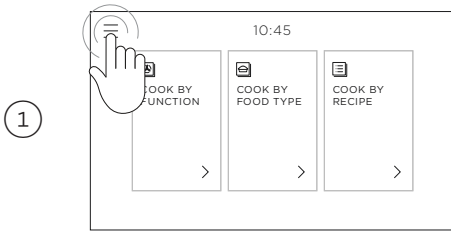
Efter 5 minuter ändrar du funktionen till **FAN FORCED** och värmer i ytterligare 20 minuter. Stäng av ugnen när du är klar.

### Efter förvärmningen:

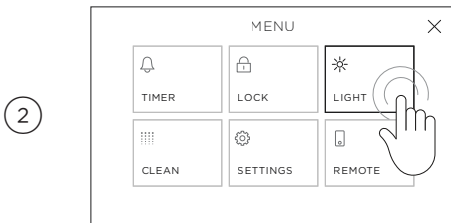
Under förvärmningen bränns tillverkningsrester bort, vilket avger en särskild lukt och lite rök. Detta är normalt, men se till att köket är väl ventilerat. Torka av ugnen med en fuktigt trasa och mildt rengöringsmedel när den har svalnat och eftertorka sedan noggrant.

# ANVÄNDA UGNSLJUSET

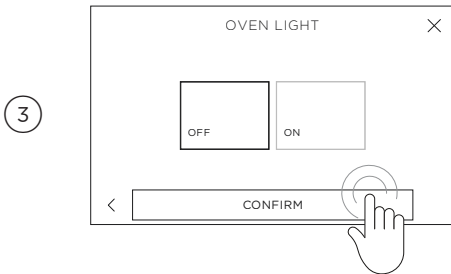
## Slå lampan ON (PÅ) eller OFF (AV)



Tryck på menyikonen längst upp till vänster på displayen.



Välj LIGHT (LAMPAN).



Välj ON (PÅ) eller OFF (AV) efter behov och välj sedan CONFIRM (BEKRÄFTA).

# ANVÄNDA KÖKSTIMERN

- Använd kökstimern för att hålla reda på tillagningstider. Du kan använda den när som helst, även när du inte använder ugnen.
- Kökstimern stänger inte av ugnen. Se 'Matlagningssguide' 'Alternativ för matlagning' för hur du ställer in timern på **AUTO OFF (AUTOMATISK AVSTÄNGNING)** eller **DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)**.

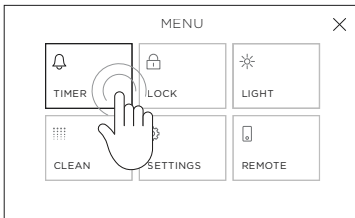
## Ställa in timern

1



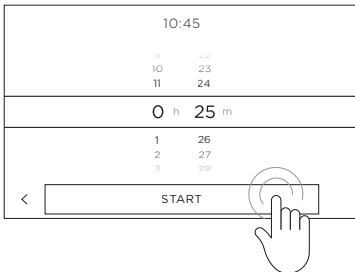
Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.

2



Välj **TIMER**.

3



Bläddra för att ställa in tiden och välj sedan **START**.

Du kan ställa in timern på upp till 11 timmar och 59 minuter.

4

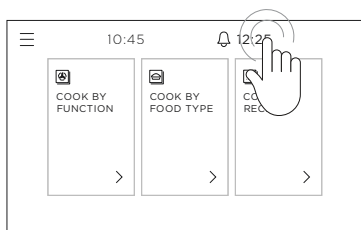


Nedräkningen av timern visas på skärmen.

# ANVÄNDA KÖKSTIMERN

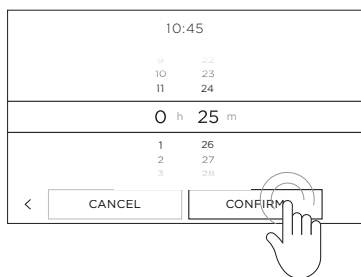
## Redigera eller avbryta timern

1



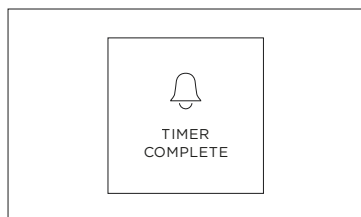
Tryck på timernedräkningen längst upp till höger på skärmen.

2



Justera timern efter behov och välj **CONFIRM (BEKRÄFTA)** eller tryck på **CANCEL (AVBRYT)** för att avbryta timern helt.

3



När timern är klar hörs en signal med några sekunders mellanrum. Tryck var som helst på skärmen för att stänga av den.

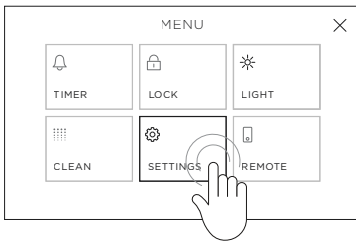
# ÄNDRA TIDEN

1



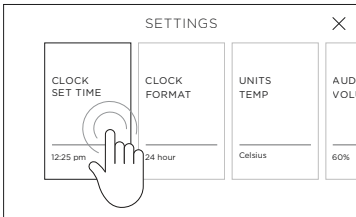
Tryck på menyikonen längst upp till vänster.

2



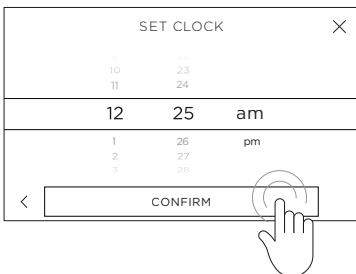
Välj **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**.

3



Välj **CLOCK SET TIME (STÄLL IN KLOCKANS TID)**.

4

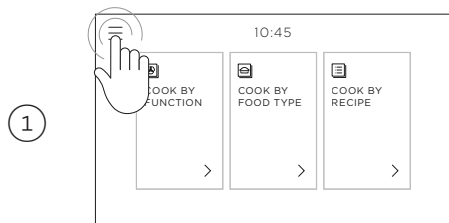


Bläddra för att ändra tiden och välj sedan **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.

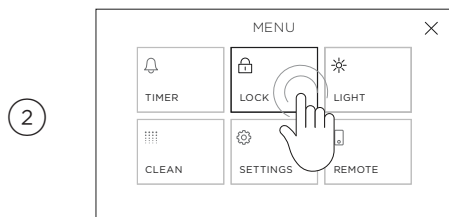
## LÅSA KONTROLLPANELEN

Lås ugnskontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning av ugnen av barn eller vid rengöring. När kontrollerna är låsta kan de inte aktiveras och ugnen går inte att starta.

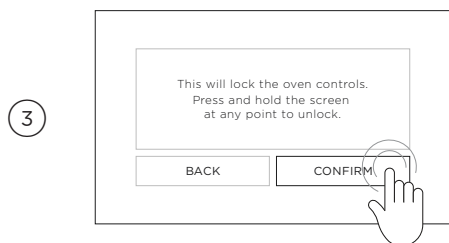
Av säkerhetsskäl kan du inte låsa ugnens kontroller när ugnen används eller om automatiska tillagningsalternativ har ställts in.



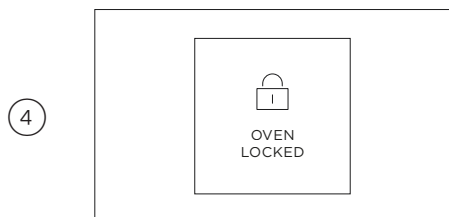
Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.



Välj **LOCK (LÅS)**.



Välj **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.

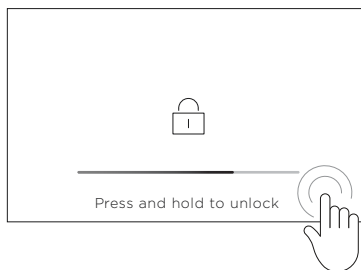


Kontrollpanelen är nu låst. Kontrollerna kommer inte att svara tills de låses upp.

## LÅSA UPP KONTROLLPANELEN

---

1



Tryck och håll ned var som helst på skärmen tills fältet fylls och ugnen låses upp.

## TILLAGNINGSMÖJLIGHETER

Ugnen har ett antal automatiska tillagningsalternativ som hjälper dig att få bästa möjliga resultat:



### FÖRDRÖJD TILLAGNING

Ställ in ugnen så att den slås på senare under dagen, tillagar under en viss tid och stängs av automatiskt.



### AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Ställ in ugnen så att den stängs av efter en viss tid.

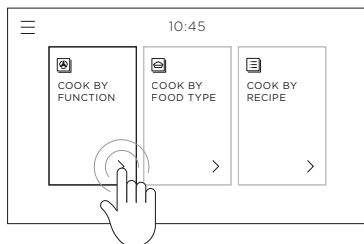


### TEMPERATURENSOR

Använd temperatursensorn för att automatiskt stänga av ugnen när maten når en inställd intern temperatur.

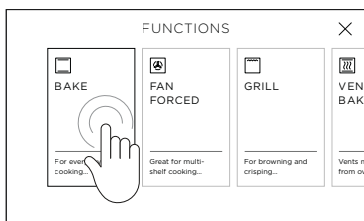
Du kan ställa in dessa alternativ antingen innan du börjar laga mat eller när ugnen redan är igång.

1



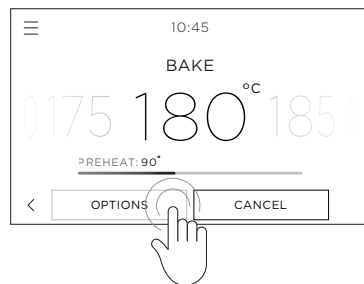
Välj **COOK BY FUNCTION (TILLAGNING EFTER FUNKTION)**.

2



Välj önskad tillagningsfunktion.

3



Tryck på **OPTIONS (ALTERNATIV)** längst ned på skärmen och välj det alternativ du vill använda.

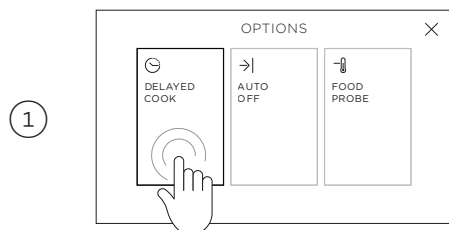


## FÖRDRÖJD TILLAGNING

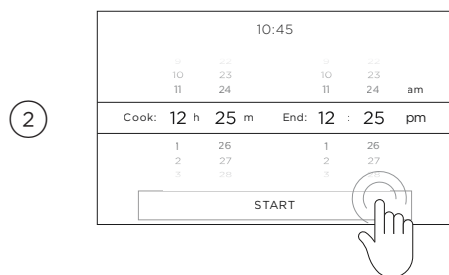
Grillelementet kan slås på medan ugnen värms upp. Placera mat på en nedre hylla eller under ett lock för att förhindra att den bränns vid när ugnen värms upp.

Säker livsmedelshantering: låt maten ligga i ugnen så kort tid som möjligt före och efter tillagning eller avfrostning, för att undvika kontaminering av organismer som kan orsaka matförgiftning. Var särskilt försiktig vid varmare väder.

När du använder **DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)** rekommenderar vi inte att du använder funktionerna **GRILL**, **FAN GRILL** eller **AIR FRY**.



Välj **DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)** från **OPTIONS (ALTERNATIV)**-menyn.



Bläddra för att ställa in en tillagningstid och en sluttid och välj sedan **START**.



**DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)** är nu inställd.

Din ugn kommer automatiskt att beräkna när den behöver slås på baserat på inställd tillagningstid och sluttid.



Att redigera eller avbryta

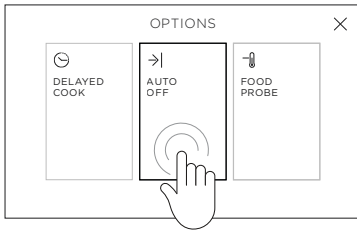
Tryck på **OPTIONS (ALTERNATIV)** och välj **DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)** när som helst för att redigera eller avbryta.

När sluttiden har uppnåtts

Ugnen stängs av automatiskt och en signal hörs.

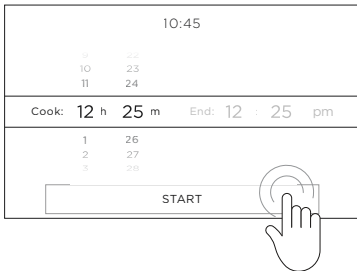
# AUTOMATISK AVSTÄNGNING

1



Välj **AUTO OFF (AUTOMATISK AVSTÄNGNING)** från **OPTIONS (ALTERNATIV)**-menyn.

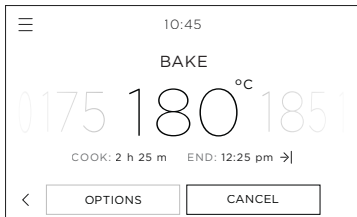
2



Bläddra för att ställa in en tillagningstid och välj **START**.

Din ugn kommer att beräkna sluttiden automatiskt baserat på inställd tillagningstid.

3



**AUTO OFF (AUTOMATISK AVSTÄNGNING)** är nu inställd.

Ugnen tillagar under den inställda tiden och stängs sedan av automatiskt.

4



## Att redigera eller avbryta

Tryck på **OPTIONS (ALTERNATIV)** och välj **AUTO OFF (AUTOMATISK AVSTÄNGNING)** när som helst för att redigera eller avbryta.

## När sluttiden har uppnåtts

Ugnen stängs av automatiskt och en signal hörs.

## TEMPERATURENSOR

---

### Tips för att använda temperatursensorn

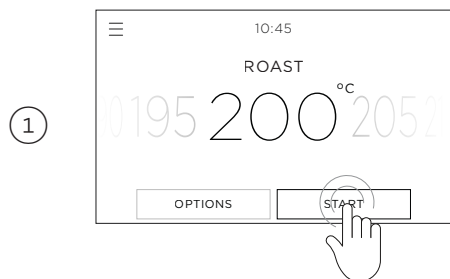
- Du kan fortfarande använda kökstimern när sensorn används.
- Du kan inte använda temperatursensorn med **DELAYED COOK (FÖRDRÖJD TILLAGNING)** eller **AUTO OFF (AUTOMATISK AVSTÄNGNING)**.
- Köttets innertemperatur fortsätter att stiga med några grader efter att det har tagits ut ur ugnen, så ta hänsyn till detta i dina beräkningar. Låt köttet vila under lock i 15 till 20 minuter efter tillagningen.
- Om du vill ta ut mat ur ugnen (t.ex. för att steka den), koppla ur temperatursensorn från ugnen, men ta inte bort den från köttet. När du är redo att återuppta tillagningen, se till att du sätter tillbaka sensorkontakten i ugnen.
- När du lagar kött, stick in sensorn horisontellt mitt i den tjockaste delen. Ju tjockare kött desto längre tid tar det att tillagas, så det är viktigt att sensorns spets mäter köttets temperatur vid dess tjockaste punkt. Se till att sensorns spets inte sticker ut ur köttet och inte vidrör ben, fettvävnad eller brosk, eftersom dessa värms upp snabbare än det magra köttet.

### Intern temperatur och livsmedelssäkerhet

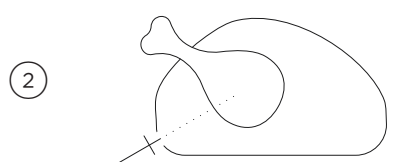
- Se till att köttet har tinat helt innan tillagning. De temperaturer som anges på skärmen och i matlagningsguiderna är rekommendationer. Resultaten beror på matens kvalitet och sammansättning.
- Låt köttet vila efter tillagningen så att innertemperaturen kan fortsätta stiga.
- För livsmedelssäkerhet bör högrisklivsmedel som fisk uppnå lägsta inre temperatur på 63–70 °C och fågel och köttfärs bör uppnå 75 °C.

# TEMPERATURE SENSOR

## Använda temperatursensorn



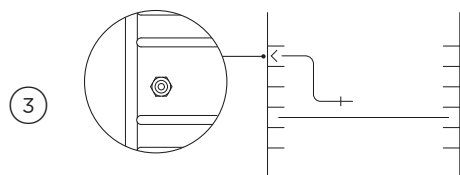
Välj din funktion och temperatur och förvärm ugnen om det behövs.



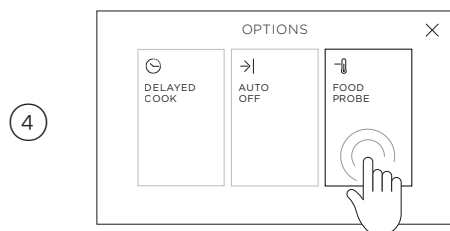
Stick in sensorn i livsmedlet.

Placera alltid sensorns spets i den tjockaste delen och undvik fettvävnader och ben i kött.

Se till att sensorns spets inte sticker ut på andra sidan av livsmedlet eller vidrör kokkärlet.



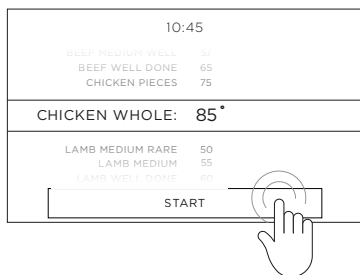
Placera maten i ugnen och anslut sensorn till uttaget på vänster sida inuti ugnen.



Gå till **OPTIONS (ALTERNATIV)**-menyn och välj **TEMPERATURE SENSOR (TEMPERATURE SENSOR)**.

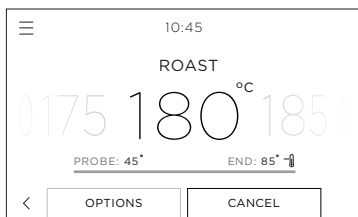
## TEMPERATURESENSOR

5



Bläddra för att välja en livsmedelstyp och justera temperaturen om så önskas. Välj **START** för att börja.

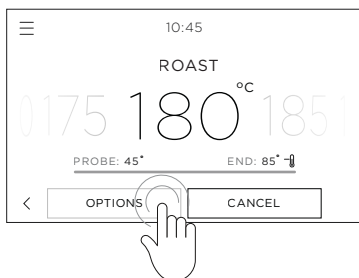
6



**TEMPERATURE SENSOR (TEMPERATURESENSOR)** är nu inställd.

Ugnen tillagar tills den inställda temperaturen uppnås och stängs sedan av automatiskt.

7



### Att redigera eller avbryta

Tryck på **OPTIONS (ALTERNATIV)** och välj **TEMPERATURE SENSOR (TEMPERATURESENSOR)** när som helst för att redigera eller avbryta.

### När sluttiden har uppnåtts

Ugnen stängs av automatiskt och en signal hörs.

# GUIDAD TILLAGNING

Din ugn har guidade tillagningsfunktioner som hjälper dig att välja de optimala ugnsställningarna, tillbehören och metoderna för att få bästa resultat:



## TILLAGNING EFTER LIVSMEDELSTYP

Optimala ugnsställningar, hyllplaceringar, kokkärl och tillbehör för att tillaga en viss typ av livsmedel eller köttstycke.

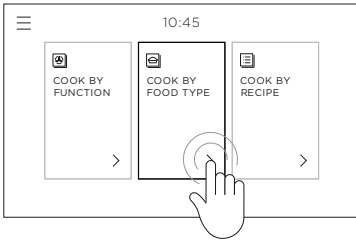


## TILLAGNING EFTER RECEPT

En samling recept som har utformats speciellt för och testats i denna ugnsmo- dell.

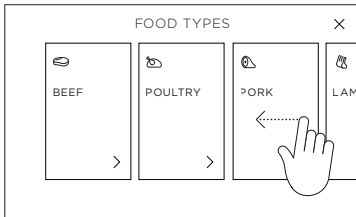
### Använda COOK BY FOOD TYPE (tillagning efter livsmedelstyp)

1



Från startskärmen väljer du **COOK BY FOOD TYPE (TILLAGNING EFTER LIVSMEDELSTYP)**.

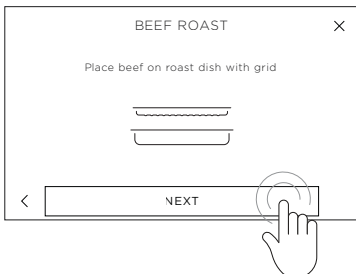
2



Svep genom de olika livsmedelstyperna och välj vilken typ du vill laga.

För mer information, tryck på beskrivningen under varje livsmedelstyp.

3

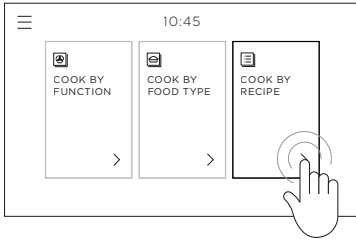


Följ instruktionerna på skärmen för vilka tillbehör och kokkärl som ska användas och hur du ställer in ugnen.

# GUIDAD TILLAGNING

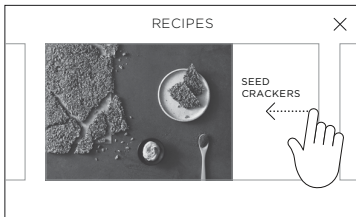
## Använda COOK BY RECIPE (tillagning efter recept)

1



Välj **COOK BY RECIPE (TILLAGNING EFTER RECEPT)**.

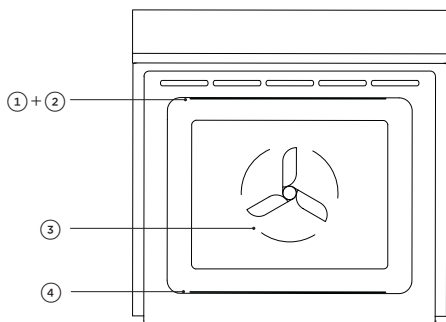
2



Bläddra för att titta igenom receptsamlingen och välj din favorit. Följ anvisningarna på skärmen.

## Allmänna riktlinjer

Denna ugn har utformats för att använda sina fyra element och den bakre fläkten i olika kombinationer för en ökad prestanda. Det breda utbudet av funktioner gör att du kan tillaga alla livsmedelstyper med perfekta resultat.



### Ugnselement

- ① övre yttre element
- ② övre inre element
- ③ bakre element (dolt)
- ④ nedre element (dolt)

## VIKTIGT!

Använd alla funktioner med ugnsluckan stängd.

### Baka

- För bästa resultat vid bakning ska ugnen alltid förvärmas. Skärmen visar en röd förloppsindikator medan ugnen värms upp.
- **Tillagning med en hylla:** placera bakverket på en hylla så att bakplåten är i mitten av ugnen.
- **Tillagning med flera hyllor:** lämna alltid ett utrymme mellan hyllorna så att luften kan cirkulera.

### Grilla

- Grilla alltid med ugnsluckan helt stängd.
- Håll alltid ett öga på maten för att undvika att den bränns vid.
- Om du använder glas- eller keramikkärl, se till att de tål höga ugnstemperaturer.
- Använd en högre hyllplacering för tunnare köttbitar eller för att rosta eller bryna mat.
- Tjockare köttbitar bör grillas på lägre hyllor eller med en lägre grillinställning för att säkerställa jämn tillagning.

### Ugnssteka

- Funktionen **ROAST** är utformad för att bryna köttet på utsidan och hålla det mörkt och saftigt på insidan.
- Benfria, rullade eller fyllda stekar kräver längre tid än stekar med ben. Fågel ska vara väl tillagad med klar köttsaft och en minsta inre temperatur på 75 °C.
- Stek alltid köttet med fettsidan uppåt.
- Om du använder en stekpåse eller en täckt stekform, använd inte **ROAST**-funktionen.



## Värma upp

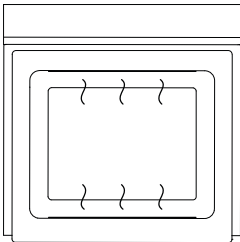
- **Värm aldrig upp mat mer än en gång.**
- Använd Vent Bake (bakning med varmluft) för att värma upp maten eller följ anvisningarna i **COOK BY FOOD TYPE (TILLAGNING EFTER LIVSMEDELSTYP)**.
- Värm alltid upp maten så att den är ordentligt varm eller har en innertemperatur på minst 85 °C. Detta minskar risken för kontaminering.
- Värm upp mat i en skål med lock eller täckt med folie.
- När maten har värmts upp, använd **WARM (VARMHÅLLNING)**-funktionen för att hålla den varm.

## Torka

- Använd **DEHYDRATE (TORKA)**-funktionen för att konservera mat och göra nyttiga snacks.
- För bästa resultat, använd långpannan med grillgallerinsatsen. Se till att livsmedlet ligger plant och inte överlappas. Vid torkning av kött, vänd det efter halva tiden för att säkerställa jämn torkning.
- Förvara torkad mat i en lufttät behållare när den har svalnat helt.

## Jäsa deg

- Använd **RAPID PROOF (SNABBJÄSNING)**-funktionen för att jäsa deg för brödbakning och pizza.
- Lägg degen i en lätt smord bunke och täck med plastfolie eller en ren, fuktig trasa.
- Placera i mitten av ugnen.
- För att förhindra överjäsning kontrollera degen var 30:e minut.



## BAKA

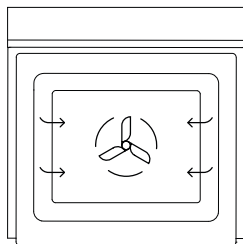
övre yttre och nedre element

### Perfekt för:

livsmedel som kräver längre tillagningstid, t.ex. fruktkakor, brownies eller bröd i kombination med **VENT BAKE (BAKNING MED VARMLUFT)**.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Behåller fukt.
- Perfekt för kakor och livsmedel som behöver bakas under en längre tid eller vid låga temperaturer.
- Denna funktion är inte lämplig för tillagning med flera hyllor.



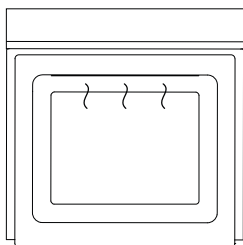
### FAN FORCED fläkt plus bakre element

#### Perfekt för:

Tillagning med flera hyllor, t.ex. kakor, scones, muffins och cupcakes.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Varmluft blåses in i utrymmet, vilket ger en jämn temperatur på alla nivåer.
- Lämna alltid ett mellanrum mellan hyllorna så att luften kan flöda fritt. Detta säkerställer att maten på den nedre plåten blir tillagad.
- Om du omvandlar ett recept från **BAKE** till **FAN FORCED** rekommenderar vi att du antingen minskar baktiden och/eller sänker temperaturen med cirka 20 °C, särskilt för matvaror med längre baktid.

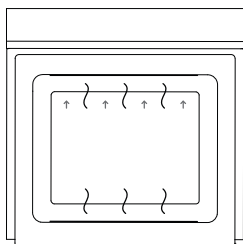


### GRILL övre inre och yttre element

#### Perfekt för:

rosta bröd eller för att ge rätter en fin brun färg.

- Intensiv strålade värme alstras från båda övre elementen.
- Det finns 9 steg mellan **LO (LÅG)** och **HI (HÖG)** (100 % effekt).
- För bästa resultat, låt ugnen värmas upp i 5 minuter innan du använder grillfunktionen.
- Rattcirkeln förblir röd när du använder grillfunktionen.



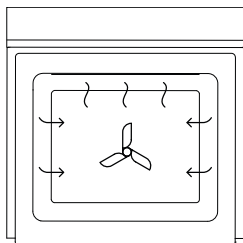
### BAKNING MED VARMLUFT övre yttre och nedre element samt ventilation

#### Perfekt för:

maränger, yorkshirepudding och för att avsluta choux-bakverk, croissanter och bröd.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Ventilation tar bort överflödigt fukt, vilket minskar både ånga och kondens i ugnen.
- Ger en brun yta utan att torka ut.

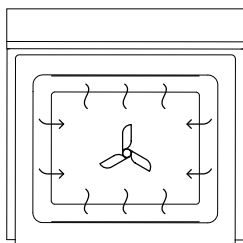


## FAN GRILL fläkt plus övre yttre och inre element

### Perfekt för:

hel kyckling, oxfilé eller grilla fisk eller biff.

- Den intensiva värmen från elementen används för att ge brun yta och fläkten säkerställer jämn tillagning av mat.
- Kött, fågel och grönsaker tillagas på ett elegant sätt. Maten är krispig och brun på utsidan medan den förblir fuktig och mör på insidan.



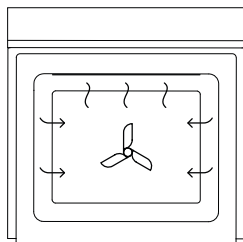
## FAN BAKE fläkt plus övre yttre och nedre element

### Perfekt för:

Bakning på en hylla som kräver mindre än en timme att tillaga. Mat som muffins, kakor och cupcakes.

Denna funktion kommer att FÖRVÄRMA ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Ugnsfläkten cirkulerar varmluft från de övre och nedre elementen och fördelar den i ugnsutrymmet.
- Mat som tillagas får snabbt en brun yta.



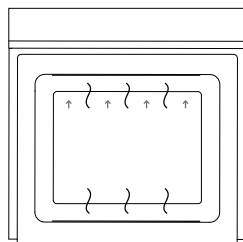
## ROAST fläkt plus övre och undre element

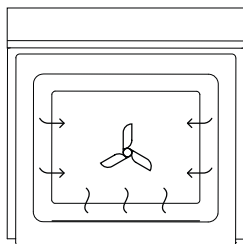
### Perfekt för:

ugnsstekning av kött och grönsaker.

Detta är ett program i två steg.

- **Bryning:**  
ett första steg på 20 minuter som gör att köttet får en knaprig och brun yta.
- **Tillagning vid förinställd temperatur:**  
efter bryningen kommer temperaturen att sjunka till din förinställda nivå under resten av tillagningstiden, vilket ger en mjuk och saftig stek.
  - Ugnen behöver inte förvärmas.
  - Om du vill kan du använda grillgallret eller trådhyllan eller placera grönsakerna under steken så att köttsaften rinner av. Detta gör att den varma luften kan cirkulera även under köttet.





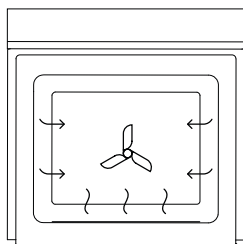
## PIZZA BAKE fläkt plus lägre element

### Perfekt för:

pizzor med krispig botten.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Fläkten gör att värmen cirkulerar från det nedre elementet genom hela ugnen.
- Utmärkt för att göra pizza eftersom botten blir knaprig utan att pizzan blir överkokt på ovansidan.
- För bästa resultat, förvärm en pizzasten i minst 1 timme och grädda på ugnens hyllplan position 1 eller 2.



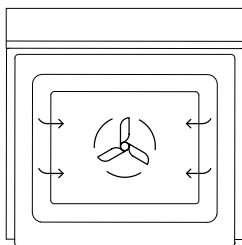
## PASTRY BAKE fläkt plus lägre element

### Perfekt för:

söta och salta bakverk och ömtåliga rätter som kräver en knaprig botten och lätt brun yta, t.ex. frittata, quiche.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Fläkten gör att värmen cirkulerar från det nedre elementet genom ugnen.
- Ger intensiv värme till matvarans botten och en lätt grilleffekt högst upp.

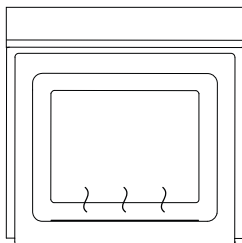


## LÅNGSAM TILLAGNING fläkt plus bakre element

### Perfekt för:

rätter som grytor, stuvningar och bräserad mat som kräver en lång tillagning.

- Fläkten cirkulerar värme från det bakre elementet för långsam tillagning.
- Denna funktion har låg energiförbrukning



## KLASSISK BAKNING undre element

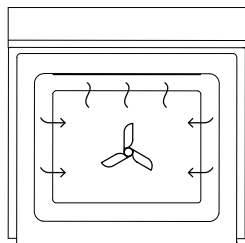
### Perfekt för:

rätter som kräver ömtålig bakning och har en fyllning, t.ex. custard tart (söt minipaj), paj, quiche och cheesecake.

Denna funktion kommer att **FÖRVÄRMA** ugnen i cirka 8 minuter till 180 °C.

- Värme kommer endast från det nedre elementet.
- Detta är den traditionella bakkingsfunktionen, lämplig för recept som utvecklats i konventionella ugnar.
- Grädda med endast en hylla åt gången.

## MATLAGNINGSGUIDE



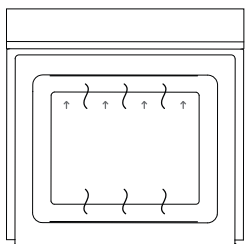
### AIR FRY

fläkt plus övre yttre och inre element

#### Perfekt för:

tillagning av frysta livsmedel eller panerade livsmedel som vanligtvis friteras.

- Skapar samma förhållanden som i en varmluftsfritys.
- Ett hälsosammare sätt för fritering, maten blir krispig samtidigt som mindre olja används. För bästa resultat, täck maten med 1-2 matskedar olja.
- För färdigförpackade livsmedel: om tillverkaren rekommenderar tillagning med en funktion som inte är fläktbaserad, sänk temperaturen med 20 °C (70 °F).
- **Tillagning med en hylla:** tillaga i den övre delen av ugnen, men inte på hyllan högst upp.



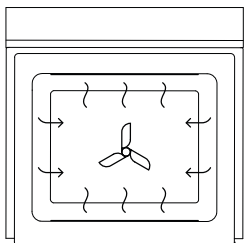
### SNABBJÄSNING

övre yttre och nedre element samt ventilation

#### Perfekt för:

ger en optimal varm och dragfri miljö för degjäsning.

- Låg värme alstras från de övre och nedre elementen.
- Denna metod ger en snabbare jäsningstid än vid rumstemperatur.
- För bästa resultat, täck över degen så att ytan inte torkar.



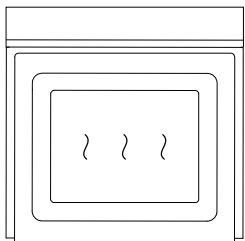
### TORKA

fläkt plus bakre element

#### Perfekt för:

torkning av kött, frukt, grönsaker och örter, som torkat nötkött och torkad frukt.

- Cirkulerar luften försiktigt och ger en jämn låg värme för torkning av mat.



### WARM

övre yttre och nedre element samt ventilation

#### Perfekt för:

Hålla tillagad mat varm eller för att värma tallrikar och serveringsfat.

- Ger en konstant låg värme på drygt 90 °C.
- Om du vill värma upp kall mat, använd en annan funktion eller **COOK BY FOOD TYPE (TILLAGNING EFTER LIVSMEDELSTYP)** för att först värma upp maten och byt sedan till **WARM**. Detta eftersom funktionen i sig inte räcker för att få en tillräckligt hög temperatur för att döda skadliga bakterier i maten.

## INSTÄLLNINGAR FÖR ANVÄNDARPREFERENSER

---

Med inställningsmenyn kan du justera dina användarinställningar för att:

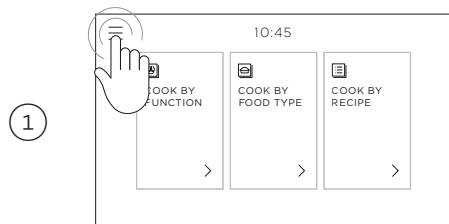
- ändra tiden
- ändra klockformatet (12 timmar, 24 timmar eller av)
- justera inställningarna för standby-displayen
- visa temperaturen i celsius eller fahrenheit
- justera volymen på ljudsignaler
- slå på eller stäng av timerlarm
- slå på eller stänga av ljudsignaler
- drift i sabbatläge
- aktivera eller inaktivera låg energiförbrukning
- ändra språk på displayen
- hantera din Wi-Fi-anslutning
- justera displayens ljusstyrka
- hantera rattens inställningar:
  - ändra rattens vridningsriktning
- återställa alla inställningar till fabriksinställningar.

### **VIKTIGT!**

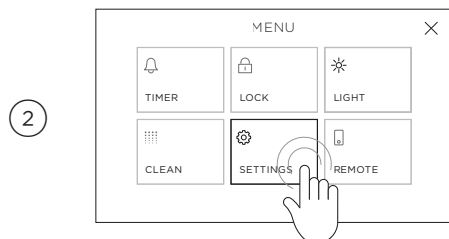
- Du kan inte ändra inställningarna när ugnen är igång eller har några automatiska tillagningsalternativ inställda.
- Signaler och larm hörs fortfarande vid fel även om ljudinställningarna är avstängda.

# INSTÄLLNINGAR FÖR ANVÄNDARPREFERENSER

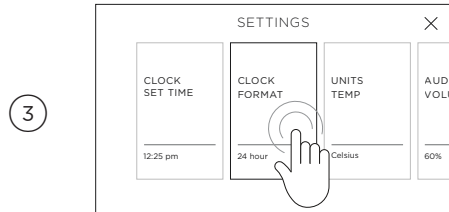
## Ändra inställningarna



Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.



Välj **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**.



Välj den inställning du vill ändra, justera vid behov och välj sedan **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.

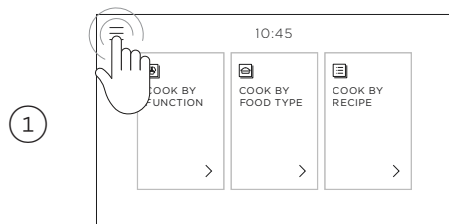
# WI-FI-ANSLUTNING OCH FJÄRRLÄGE

Din ugn kan anslutas till ditt trådlösa hemnätverk och fjärrstyras med hjälp av FISHER & PAYKEL-appen.

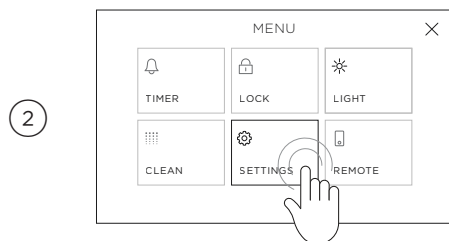
## Komma igång

- Se till att ditt WiFi-nätverk är aktiverat.
- Du får en steg-för-steg-guide på både din ugn och din mobila enhet.
- Det kan ta upp till 10 minuter att ansluta ugnen.

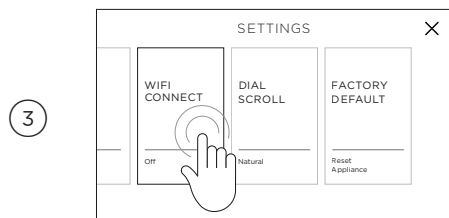
## Ansluta till ditt Wi-Fi-nätverk



Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.



Välj **SETTINGS (INSTÄLLNINGAR)**.



Välj **WI-FI CONNECT (WI-FI-ANSLUTNING)** och följ instruktionerna på skärmen.

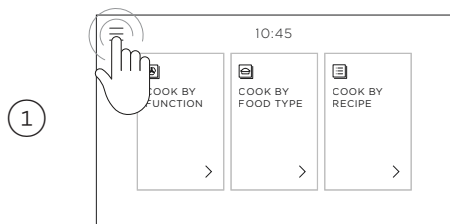
## På din mobila enhet:

- ① Ladda ner **FISHER & PAYKEL**-appen från [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Registrera dig och skapa ett konto.
- ③ Lägg till din apparat och ställ in WiFi-anslutningen.

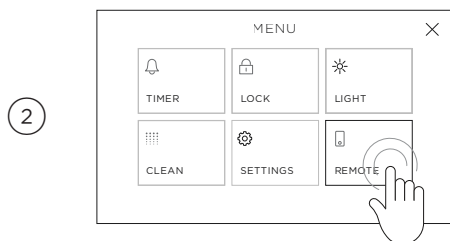


# WI-FI-ANSLUTNING OCH FJÄRRLÄGE

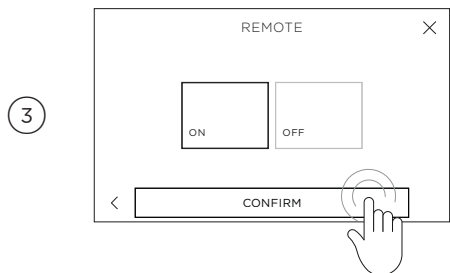
## Aktivera Remote Mode (Fjärrläge)



Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.



Välj **REMOTE (FJÄRRLÄGE)**.



Välj **ON (PÅ)** och tryck sedan på **CONFIRM (BEKRÄFTA)**.  
**Remote Mode (Fjärrläge)** är nu aktiverat.

# SABBATLÄGE

Den här inställningen är avsedd för religiösa trosuppfattningar som kräver att man inte arbetar på sabbaten.

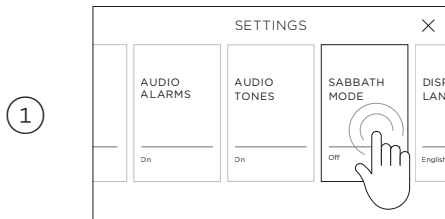
När ugnen är i sabbatläge har den inte den vanliga exakta temperaturkontrollen:

VÄRMENIVÅ	UNGEFÄRLIG TEMP (°C)	TILLÄMPNING
Låg	75-100	Varmhålla tillagad mat
Medel	155-180	Värma upp kall tillagad mat
Hög	185-210	Tillaga råa livsmedel

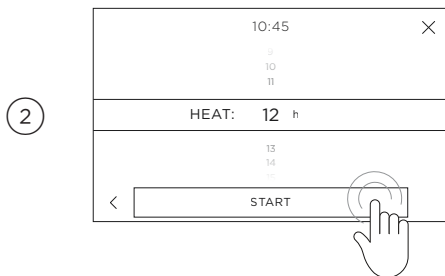
## När ugnen är i sabbatläge:

- kommer den inte att reagera på användaråtgärder
- ljus, fläktar och display kommer inte att reagera på att luckan öppnas
- om luckan är öppen för länge kan det leda till temperaturförlust
- inga toner eller larm ljuder och varningskoder eller temperaturförändringar visas
- ugnslampan kan ställas in så att den förblir antingen på eller av
- ugnen förblir i sabbatläget tills det avbryts
- **CLASSIC BAKE (KLASSISK BAKNING)** är den enda tillgängliga funktionen
- Wi-Fi kommer att kopplas bort
- för att bibehålla temperaturen inuti ugnen, undvik att öppna luckan alltför ofta

## Ställa in sabbatläget

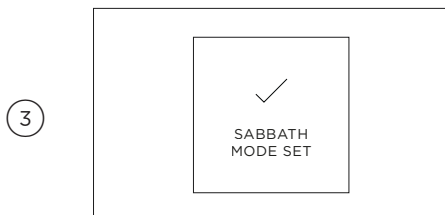


Välj **SABBATH MODE (SABBATLÄGE)** I **INSTÄLLNINGSMENYN** och följ anvisningarna på skärmen.



Ställ in önskad värmenivå och välj om du vill att ugnslampan ska vara **ON (PÅ)** eller **OFF (AV)** under tillagningen.

Bläddra för att ställa in önskad tillagningstid och välj sedan **START**. Du kan ställa in ugnens uppvärmning i upp till 74 timmar.



## Sabbatläget är nu inställt.

Ugnen värms upp under den inställda tiden och stängs sedan av.

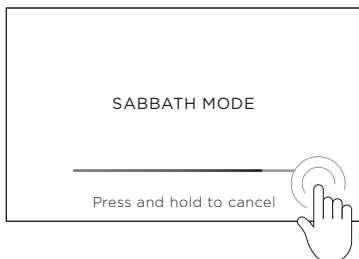
Ugnen förblir i sabbatläge tills det avbryts.

# SABBATLÄGE

---

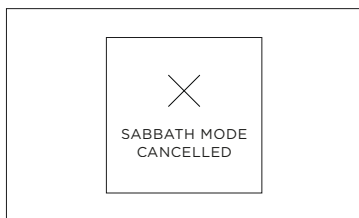
## Avbryta sabbatläget

①



Peka och håll ned skärmen tills fältet fylls.

②



**SABBATH MODE CANCELLED (SABBATLÄGET AVBRÖTS)** visas och du kan nu använda ugnen som vanligt.

# SKÖTSEL OCH RENGÖRING

## Manuell rengöring

### GÖR ALLTID

- Vänta tills ugnen har svalnat till en säker temperatur och stäng sedan av strömbrytaren innan du rengör eller underhåller den manuellt.
- Läs dessa rengöringsinstruktioner och avsnittet 'Säkerhet och varningar' innan du börjar rengöra ugnen.
- För att förhindra att smuts fastnar rekommenderar vi att du avlägsnar alla lättåtkomliga spill, mat- eller fettfläckar från emaljen i ugnen efter varje användning.
- Rengör alltid den inre glasrutan innan du startar självrengöringen. Om du inte gör detta kommer resterna att gräddas fast och vara omöjliga att ta bort.
- Ta alltid bort ugnshyllorna innan du startar självrengöring.

### GÖR ALDRIG

- Använd aldrig ångtvätt.
- Förvara aldrig brandfarliga ämnen i ugnen.
- Använd aldrig slipande eller starka rengöringsmedel, trasor, skursvampar eller stålull. Viss nylonstålull kan också repa. Kontrollera etiketten först.
- Använd aldrig ugnsgöringsmedel på katalytiska paneler eller i en pyrolytisk ugn.
- Lämna aldrig alkaliska (salta) eller sura ämnen (t.ex. citronsaft eller vinäger) på ugnens ytor.
- Använd aldrig rengöringsprodukter med klor eller sur bas.

### VAD?

#### Kontrollpanel

### HUR?

Var särskilt försiktig vid rengöring av kontrollpanelens glas och skärm. Använd endast en fuktig trasa med rengöringsmedel.

### VIKTIGT!

Använd inte ugnsgöringsmedel, starka eller slipande rengöringsmedel, skursvampar, stålull eller vassa metallskrapor på glaset. Dessa kan repa och skada ytan.

#### Ratt

Rengör med en lösning av mild rengöringsmedel och varmt vatten, och eftertorka.

Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål eller ugnsspray på ratten, eftersom det kan skada beläggningen.

#### Remsa i rostfritt stål/ ugnsluckans handtag\*

Rengör med en lösning av mild rengöringsmedel och varmt vatten, och eftertorka med en mikrofiberduk. Använd vid behov ett lämpligt rengörings- och polermedel för rostfritt stål.

Läs alltid etiketten för att försäkra dig om att rengöringsmedlet för rostfritt stål inte innehåller klorföreningar eftersom dessa är frätande och kan skada ugnens ytor. Gnugga alltid det rostfria stålet i fiberriktningen.

#### Ugnsluckans ram och hörnklämmor i plast

Rengör med en lösning av mild rengöringsmedel och varmt vatten, och eftertorka.

\*endast vissa modeller

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VAD?	HUR?	VIKTIGT!
Ugnsutrymme	<p>För att ta bort lätt smuts från emaljerade ytor: Torka av med en fuktig trasa och en lösning av varmt vatten och mildt rengöringsmedel eller ett ammoniakbaserat rengöringsmedel.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Torka av med en mjuk trasa.</li></ul> <p>För att avlägsna envist, "inbakat" smuts eller hela ugnsutrymmet kan du använda självrengöring. Se 'Använda självrengöringen' för vägledning.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>För att förhindra att smuts fastnar rekommenderar vi att du avlägsnar alla lättåtkomliga spill, mat- eller fettfläckar från de emaljerade ytorna efter varje användning. Om du gör det behöver du inte använda självrengöring lika ofta.</li><li>För att göra det lättare att rengöra ugnen kan du ta bort ugnsluckan. Se följande sidor för mer information.</li></ul>
Temperatursensor	<p>Rengör med en lösning av mildt rengöringsmedel och varmt vatten, och eftertorka med en mikrofiberduk.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rengör efter varje användning för att undvika kontaminering.</li><li>Diska inte i diskmaskin, doppa inte i tvålatten, använd inte ugnsrengöringsmedel och låt inte den sitta kvar i ugnen under självrengöringscykeln.</li></ul>
Skjutbar hylla med fullt utdrag	<p>Torka av med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel. Torka bort eller avlägsna inte det vita smörjfettet (syns när hyllan är utdragen).</p>	<p>Lämna aldrig hyllan i ugnen under en självrengöringscykel. Diska inte hyllan i diskmaskin, sänk inte ner den i tvålatten eller använd ugnsrengöringsmedel på den. Om du gör det kommer skenorna inte att fungera som de ska.</p>
Gallerställ Grillgaller Långpanna Ugnshyllor	<p>Rengör med en lösning av mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Blötlägg fastbrända fläckar i en lösning av diskmaskinspulver och varmt vatten. Dessa delar tål även maskindisk.</p>	<p>Lämna aldrig någon av dessa delar i ugnen under en självrengöringscykel (med undantag för sidoställena). De blir missfärgade eller skadade.</p>
Ugnstätning	<p>Rengör inte denna del.</p>	
Ugnsluckans glas (efter varje användning)	<p>Använd en mjuk trasa och en blandning av varmt vatten och diskmedel för att ta bort smuts efter varje användning.</p> <p>För envisa fläckar, prova en blandning av bakpulver och varmt vatten med en icke-slipande svamp, och eftertorka sedan med en mjuk, luddfri trasa.</p>	<p>Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra starka/slipande rengöringsmedel, trasor, skursvampar, stålull eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Dessa repar glaset, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker och splittras. Låt inte fett ansamlas på glaset eller brännas fast eftersom det minskar insynen i ugnen.</p>

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

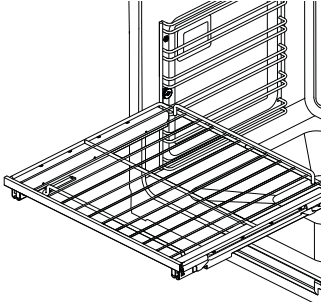
### Ta bort sidoställena

Ta bort sidoställena för att göra det lättare att rengöra ugnen. Sidoställena kan lämnas i ugnen under självrengöring.

### VIKTIGT!

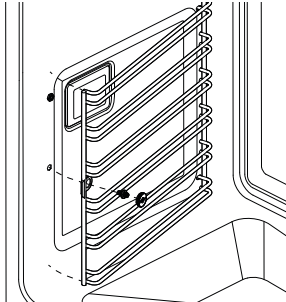
Stäng alltid av strömmen till ugnen med strömbrytaren. Se till att ugnen har svalnat helt innan du börjar.

1



Skjut ut alla hyllor och ta bort dem.

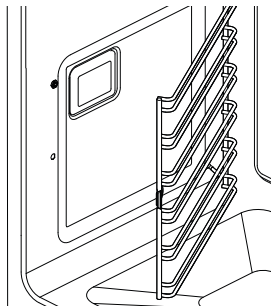
2



Skruva loss och ta bort muttern på sidoställets framsida. Använd ett mynt för att lossa muttern om det behövs.

Dra skenorans framsida mot baksidan av ugnen tills den främre fliken har lossnat från muttern.

3



Skjut sidostället framåt tills de bakre tapparna har lossnat från hålen.

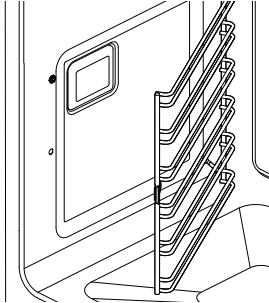
### Montera tillbaka sidoställena

Ta bort sidoställena för att göra det lättare att rengöra ugnen. Sidoställena kan lämnas i ugnen under självrengöring.

### VIKTIGT!

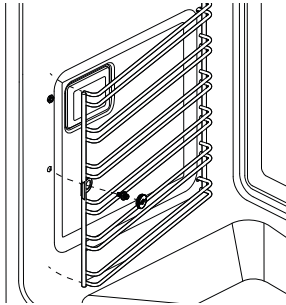
Stäng alltid av strömmen till ugnen med strömbrytaren. Se till att ugnen har svalnat helt innan du börjar.

1



Skjut tillbaka de bakre tapparna på sidostället i hålen och se till att sidoställena är ordentligt fasttryckta mot ugnens sidovägg.

2



Montera sidoställets främre flik över fästskruven.

Sätt tillbaka muttern. Du kan använda ett mynt för att dra åt muttern.

## Byta ugnens glödlampor

- Ugnen använder G9 halogenlampor med specifikationerna 220–240V, 50 Hz och 25 W.
- Håll alltid den nya glödlampan i en mjuk trasa. Om du vidrör glödlampan förkortas dess livslängd.
- De två ugnslamporna är placerade bakom de ogenomskinliga glaspanelerna på ugnens sidoväggar (en på varje sida).
- Obs! Byte av ugnens glödlampa täcks inte av din garanti.

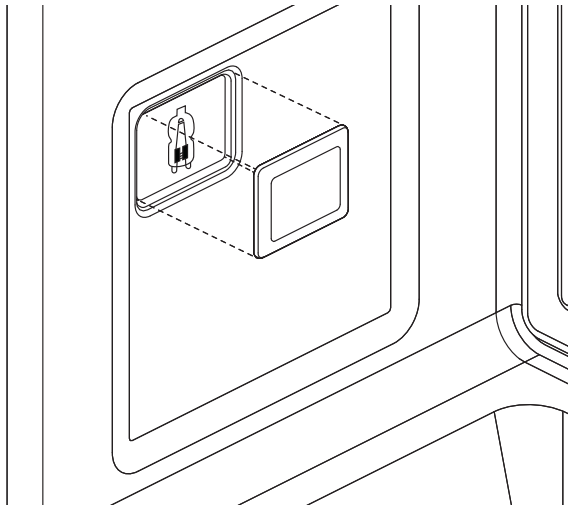
## Byta glödlampa

- ① Låt ugnstrymmet och grillelementet svalna innan du byter glödlampan. Innan ugnen stängs av bör du anteckna vilka lampor som inte fungerar.

## VIKTIGT!

### Stäng av ugnen med strömbrytaren innan du fortsätter.

- ② Ta bort ugnshyllorna och sidoställena (se ”Skötsel och rengöring”).
- ③ Avlägsna glasskyddet (om det är svårt kan du försiktigt bända upp skyddet med skaftet på en sked eller liknande i skårorna mellan glasskivan och ugnsväggen samtidigt som du håller i skyddet så att den inte faller ner).
- ④ Ta ut den defekta glödlampan.
- ⑤ Håll den nya glödlampan i en mjuk trasa eller tyg och sätt in den i uttaget.
- ⑥ Sätt tillbaka glasskyddet genom att trycka det stadigt på plats.





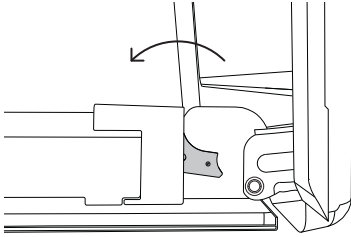
Ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan.

### **VIKTIGT!**

Var försiktig, ugnsluckan är tung.

Att ta bort luckan

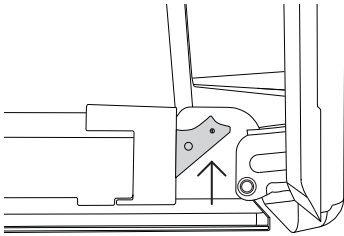
①



Öppna luckan helt.

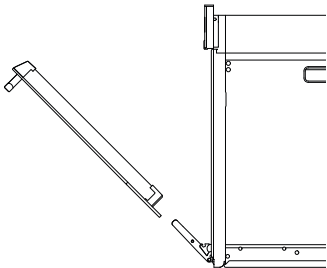
Leta reda på de två små låsspakarna av metall på båda sidorna av luckans gångjärn.

②



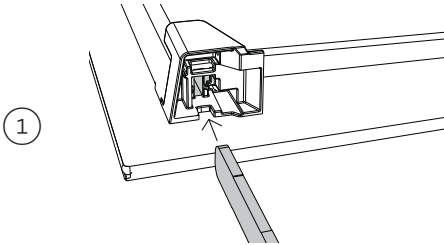
Tryck upp låsspakarna helt för att lossa luckan från gångjärnet.

③

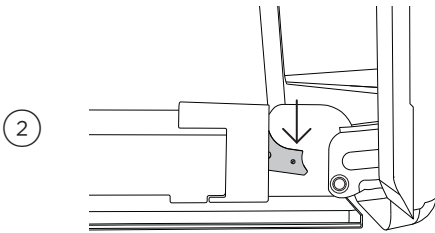


Håll i luckan på båda sidor, lyft upp luckan till 45° och dra försiktigt bort luckan från gångjärnen.

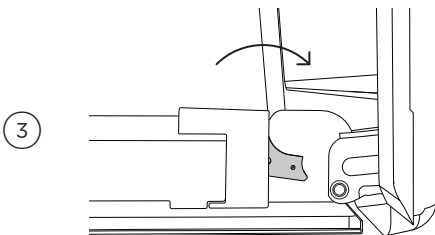
### Att montera tillbaka luckan



Håll i luckan på båda sidor, rikta in hålen i luckans botten mot gångjärnen och skjut luckan på plats.



Se till att luckan sitter ordentligt på gångjärnen. Öppna luckan helt igen och tryck ned varje låsspak för att låsa luckan på gångjärnet.

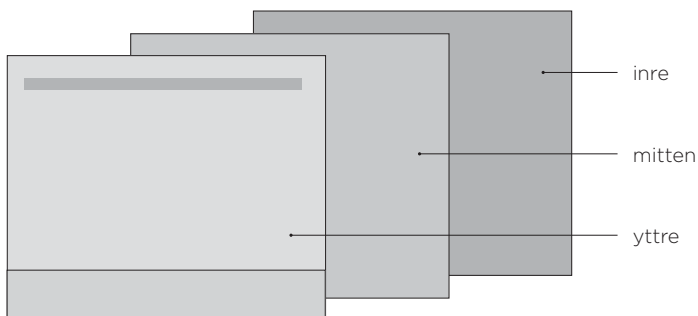


### **VIKTIGT!**

**Se till att båda spakarna är helt låsta innan du försöker stänga luckan.**

### Ta bort luckans glasskivor för rengöring

Ugnsluckan består av 3 glasrutor. För att rengöra mellanrutan måste du först ta bort luckan och den inre rutan.



### VIKTIGT!

- Se till att noggrant följa försiktighetsåtgärderna och instruktionerna nedan. Om glasskivorna och luckan byts ut på fel sätt kan det leda till skador på ugnen och till att garantin upphör att gälla.
- Var försiktig för ugnsluckan är tung. Om du inte är säker ska du inte försöka att ta bort luckan.
- Se till att ugnen och alla dess delar har svalnat. Försök inte hantera delarna i en varm ugn.
- Var ytterst försiktig när du hanterar glasrutorna. Undvik att glasets hörn och kanter stöter mot någon yta. Detta kan leda till att glaset splittras.
- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra starka/slipande rengöringsmedel, trasor, skursvampar, stålull eller vassa metallskrapor för att rengöra glasytan. Dessa repar glaset och kan skada dess beläggning, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker eller splittras.
- Använd inte ugnen om du upptäcker skador på någon av glasrutorna (t.ex. skåror eller sprickor). Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller ta kontakt med kundtjänst.
- Se till att du byter alla glasrutor på rätt sätt. Använd inte ugnen om inte alla glasrutor sitter korrekt på plats.
- Om det känns svårt att ta bort eller byta ut glasrutorna ska du inte använda kraft. Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller ta kontakt med kundtjänst.

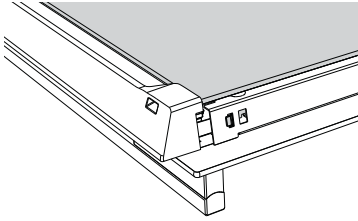
Obs! Servicebesök för att få hjälp med användning eller underhåll av ugnen täcks inte av din garanti.

Vi rekommenderar att du tar bort luckan för att underlätta rengöringen av glaset. Se "Ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan" för instruktioner. När luckan har tagits bort lägger du ner den på en mjuk, ren, plan yta.

Se till att noggrant följa försiktighetsåtgärderna och instruktionerna nedan. Om glasskivorna och luckan byts ut på fel sätt kan det leda till skador på ugnen och till att garantin upphör att gälla.

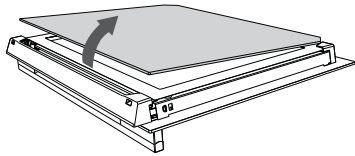
### Att ta bort inre rutan

1



Tryck in glashållarflikarna på båda sidor av luckan. Dra upp glashållaren tills flikarna hamnar i det översta hålet.

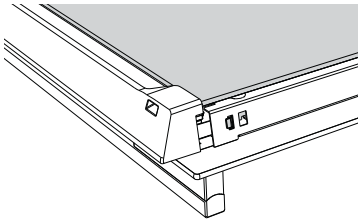
2



Håll i den övre delen av inre rutan och dra försiktigt rutan mot luckans övre del tills rutan är ute ur skåran längst ned på luckan och lyft ut den. Vinkla inte rutan för mycket eftersom glaset då kan skadas.

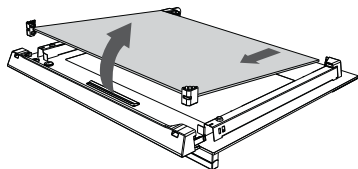
### Att ta bort mellanrutan

1



Tryck in glashållarflikarna på båda sidor av luckan igen. Glashållaren kan sedan dras av helt och hållet. Dra försiktigt mellanrutan mot luckans övre del tills rutan är ute ur skåran längst ned på luckan.

2



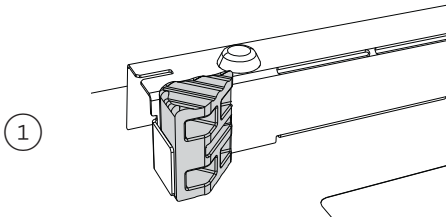
Dra försiktigt mellanrutan mot luckans övre del tills rutan är ute ur skåran längst ned på luckan. Lyft ut glasrutan. Gummipropparna längst upp på rutan sitter kvar på glasrutan.

## När du byter ut glasrutorna se till att:

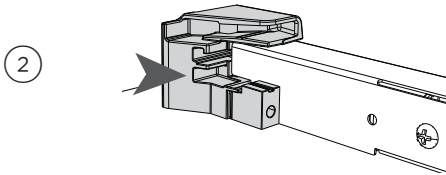
- Du byter ut inre rutan korrekt enligt bilden för att säkerställa att ugnen fungerar på ett säkert sätt
- Du är extra försiktig med att inte stöta glasets kanter mot något föremål eller någon yta
- Du inte använder kraft för att sätta rutorna på plats. Om du har problem med att sätta tillbaka rutorna, ta ut dem och börja om igen. Om detta inte hjälper, ring kundtjänst.

## Byta ut mellanrutan

Kontrollera att rutan är vänd åt rätt håll (varningstexten längst ned på rutan ska vara vänd mot luckans framsida under installationen men ska inte vara synlig när den väl är installerad).



Se till att gummipropparna fortfarande sitter fast längst upp på rutan. Se till att de är korrekt placerade på glaset med den längre sidan längs glasrutans sida.

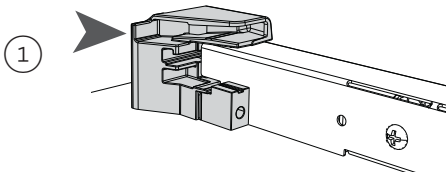


För in den nedre delen av glasrutan i den nedre skåran på luckans undersida.

Sänk ner rutan i luckan, gummipropparna vilar på den yttre glasrutan.

## Byta ut inre rutan

Se till att rutan är vänd åt rätt håll (logotypen ska vara läsbar längst ner på luckan).



Skjut in rutan i skåran längst ner på luckan och sänk rutan i skåran längst upp på luckan.

Skjut tillbaka glashållaren på plats och kontrollera att den sitter ordentligt fast.

## **VIKTIGT!**

**Kontrollera att glashållaren är korrekt och ordentligt på plats och att glasrutan sitter fast ordentligt.**

## ANVÄNDA SJÄLVRENGÖRINGEN

Självrengöring tar hand om den smuts som traditionellt förknippas med ugnrensning. Den pyrolytiska rengöringscykeln har en mycket hög temperatur som bränner bort och bryter ner fett- och smutsavlagringar. Allt som blir kvar är en liten mängd aska som lätt kan torkas upp.

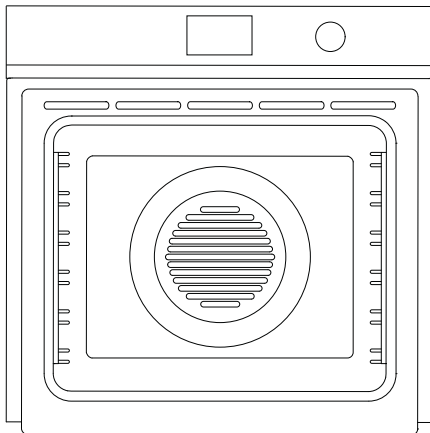
Det finns två rengöringscykler tillgängliga:

**STANDARD CLEAN (STANDARDRENGÖRING)** (4 timmar) För normal eller kraftig smutsgrad

**LIGHT CLEAN (LÄTT RENING)** (3 timmar) För låg smutsgrad

### VIKTIGT!

- Du måste rengöra luckans inre glaspanel **INNAN** du startar en rengöringscykel. Om du inte gör det kan det leda till permanenta fläckar eller märken på luckans glas. Se 'Skötsel och rengöring' för våra rekommendationer om hur du gör detta.
- Använd inte ugnrensmedel, några avfettningsmedel eller ugnsinserter.
- Ta ut alla ugnshyllor, plåtar, bakformar och redskap från ugnen innan du startar en rengöringscykel (förutom sidoställena). Om de lämnas i ugnen kommer de att skadas permanent. Föremål gjorda av brännbart material (t.ex. trä, tyg, plast) kan till och med fatta eld.
- Använd inte ugnen för att rengöra diverse delar.
- Se till att rummet är väl ventilerat.
- Innan du startar en rengöringscykel bör du se till att du flyttar alla sällskapsfåglar till ett annat, stängt och välventilerat rum. Vissa sällskapsfåglar är extremt känsliga för de ångor som avges under en rengöringscykel och kan dö om de lämnas i samma rum.
- Under en rengöringscykel når ugnen högre temperaturer än vad den gör vid matlagning. Under sådana förhållanden kan ytorna bli varmare än vanligt och barn bör hållas borta.
- Ugnsluckan är låst under rengöringscykeln.
- Starta inte en rengöringscykel om det finns sprickor eller fel på ugnsluckans glasrutor, om ugnstätningen är skadad eller sliten, eller om luckan inte stängs ordentligt. Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller ta kontakt med kundtjänst.



### Innan du börjar

- ① Ta bort alla hyllor, tillbehör och redskap. Du behöver inte ta bort sidoställena.
- ② Torka upp eventuellt spill och längs den inre kanten av ugnsytan runt tätningen. Om detta inte görs kan ugnsytan missfärgas.

**Undvik att rengöra själva tätningen eftersom det kan orsaka skador.**

- ③ Kontrollera den inre glasrutan på ugnsluckan. Om den är smutsig bör du rengöra den manuellt innan du startar en rengöringscykel. För instruktioner, se "Skötsel och rengöring".

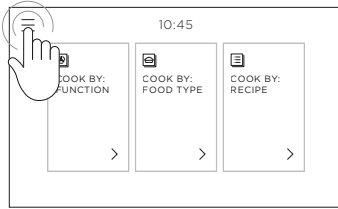
**Om smuts lämnas kvar på glaset kommer det att brännas fast under rengöringscykeln, vilket gör att det blir mycket svårt att ta bort.**

- ④ Stäng ugnsluckan ordentligt.

# ANVÄNDA SJÄLVRENGÖRINGEN

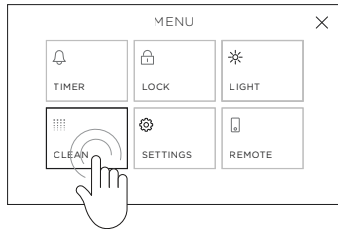
## Ställa in självrengöring

1



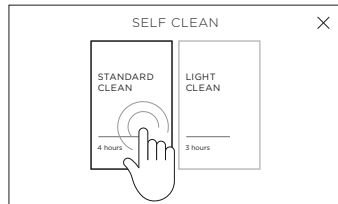
Tryck på menyikonen längst upp till vänster på skärmen.

2



Välj **CLEAN (RENGÖRING)**.

3



Välj **STANDARD CLEAN (STANDARDRENGÖRING)** eller **LIGHT CLEAN (LÄTT RENGÖRING)**.

4



Följ instruktionerna på skärmen och tryck på den övre knappen till höger på skärmen för att fortsätta.

5

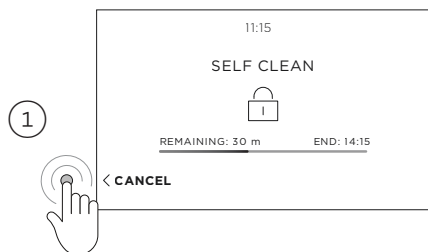


Tryck på knappen till höger på skärmen för att starta rengöringscykeln.

För säkerhets skull är ugnsluckan låst under cykeln. Om luckan inte stängs ordentligt eller öppnas igen innan självrengöringen startar kommer cykeln att avbrytas.

# ANVÄNDA SJÄLVRENGÖRINGEN

## Avbryta självrengöringen



Tryck på knappen till vänster om skärmen när som helst under rengöringscykeln för att avbryta.

## VIKTIGT!

- Ugnsluckan låses inte upp förrän ugnen har svalnat till en säker temperatur. Stäng **INTE** av strömförsörjningen till ugnen (väggströmbrytare). Om du stänger av strömmen när ugnen är för varm kan ugnen och de omgivande skåpen skadas.
- Vi rekommenderar inte att man avbryter självrengöringen och sedan startar en ny cykel igen.

## När självrengöringen är klar



SELF CLEAN COMPLETE (SJÄLVRENGÖRING KLAR) visas i displayen. Tryck på displayen för att rensa.

## Gör så här:

- vänta tills ugnen har svalnat helt
- ta bort den grå askan med en liten borste eller fuktig trasa
- torka av ugnen med en ren, fuktig trasa
- eftertorka med en ren, luddfri trasa och
- sätt tillbaka ugnshyllorna.



## FELSÖKNING

Om du upplever problem med ugnen ska du kontrollera följande innan du kontaktar en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller hör av dig till kundtjänst.

### Allmänt

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Ugnen fungerar inte	Ingen ström.	Kontrollera att strömkällan (väggbrytaren) är påslagen, säkringen inte har gått och det inte finns ett strömavbrott i området.
Ugnen fungerar inte men skärmen är på.	Ugnen är i demoläge.	Kontakta kundtjänst.
Lamporna tänds inte när jag öppnar ugnsluckan.	Ugnens glödlampa/glödlampor har gått sönder.	Byt ut glödlampan/glödlamporna. Se 'Skötsel och rengöring' för instruktioner.
	Luckan är inte korrekt monterad.	Se "Skötsel och rengöring" för instruktioner om hur du monterar luckan på rätt sätt.
	Ugnslampan har stängts av.	Gå till menyn i det övre vänstra hörnet av skärmen och välj <b>LIGHT (LAMP)</b> .
Ugnskontrollerna svarar inte.	Kontrollpanelen är låst.	Tryck och håll ned skärmen för att låsa upp.
Ugnen värms inte upp.	Luckan är inte ordentligt stängd eller öppnas för ofta under tillagningen.	Värmeelementen är inaktiverade när luckan är öppen. Se till att luckan är ordentligt stängd och undvik att öppna den ofta under tillagningen.
En glasruta i ugnsluckan har spruckit, flisats eller krossats.	Felaktig rengöring eller kanten av glaset som slår mot något.	Du får <b>INTE</b> använda ugnen. Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller ta kontakt med kundtjänst.
Jag kan känna att varmluft kommer ut ur ventilerna efter att jag har stängt av ugnen.	Detta är normalt.	Av säkerhetsskäl fortsätter kylfläktarna att gå även när du har stängt av ugnen. Fläktarna stängs av automatiskt när ugnen har svalnat.

## FELSÖKNING

### Allmänt

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Ugnsfläkten slås på när jag väljer en funktion som inte använder en fläkt (T.EX. BAKNING eller KLASSISK BAKNING).	Detta är normalt. Fläkten slås på medan ugnen förvärms. Den kan stängas av när ugnen har nått den inställda temperaturen.	Vänta tills det röda värmefältet på skärmen försvinner: ugnen är då klar att användas.
Ugnsfläkten slås på när jag väljer en funktion som inte använder en fläkt (t.ex. BAKNING eller KLASSISK BAKNING).	Detta är normalt: vid uppvärmning är ugnen konstruerad att i början värmas upp till en något högre temperatur än vad du har ställt in. Detta är för att ge optimala bakningsförutsättningar redan från början.	Vänta tills det röda värmefältet på skärmen försvinner: ugnen är då klar att användas.
Ugnen har uppnått den inställda temperaturen men rattcirkeln är fortfarande röd.	Ugnen är inställd på <b>GRILL</b> .	Detta är normalt. Rattcirkeln förblir röd när den här funktionen används eftersom grillelementet alltid värms upp.
Ugnen avger en signal när jag försöker ställa in temperaturen under en viss temperatur.	Detta är normalt: av livsmedelssäkerhetsskäl har ugnsfunktionerna fabriksinställda minsta temperaturinställningar.	Välj en annan temperatur eller prova en annan funktion som är avsedd för låga temperaturer.
Temperaturrattens cirkel blir aldrig vit när jag använder <b>GRILL</b> .	Detta är normalt: cirkel förblir röd för att indikera att grillelementet avger värme.	

# FELSÖKNING

## Självrengöring

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	VAD DU SKA GÖRA
Under självrengöringen är ugnen mer högljudd än vanligt.	Detta är normalt: ugnens kylfläktar arbetar på högsta effekt.	
Skärmen visar att ingen tid återstår men ugnsluckan öppnas inte.	Ugnsluckan är låst eftersom ugnen fortfarande är för varm för att användas för matlagning.	Vänta tills självrengöringen är klar. Om du avbröt en cykel halvvägs, behöver ugnen få svalna innan den kan användas. Ugnsluckan kommer att låsas upp automatiskt.
Jag avbröt självrengöringen och kan nu inte använda ugnen: <ul style="list-style-type: none"><li>• ugnsluckan öppnas inte</li><li>• skärmen räknar fortfarande ner minuter eller visar ingen återstående tid</li><li>• kontrollerna reagerar inte.</li></ul>	Detta är normalt. Om ugnen fortfarande är för varm för att användas för matlagning kommer luckan att förbli låst tills den har svalnat.	Vänta tills nedkylningsfasen är klar. En lång ljudsignal hörs och ugnsluckan låses automatiskt upp när ugnen är klar att användas.  Obs! Beroende på när rengöringscykeln avbröts kan nedkylningsfasen ta upp till 45 minuter.
Ugnen avger en ljudsignal och skärmen visar A2 eller A3.	Se avsnittet 'Varningskoder' för instruktioner.	Följ anvisningarna på skärmen.
Det inträffade ett strömavbrott under självrengöringscykeln.	Strömavbrott.	Värmeelementen är inaktiverade när luckan är öppen. Luckan förblir låst. När strömmen slås på igen förblir luckan låst tills ugnen har svalnat till en säker temperatur.

## VARNINGSKODER

Om ett problem uppstår avbryter ugnen automatiskt alla ugnsfunktioner, avger en ljudsignal fem gånger och visar en varningskod.

### VIKTIGT!

**Stäng inte av strömmen till ugnen (väggbrytaren) om du får en varningskod, såvida det inte uttryckligen står så i instruktionerna i tabellen nedan. I ugnen finns kylfläktar som behövs för att kyla ugnens komponenter. Om du stänger av strömmen när ugnen är för varm kan ugnen och de omgivande skåpen skadas.**

**Gör så här när en varningskod visas**


- ① Om ljudsignalen fortfarande avges trycker du på displayen och på den lilla ljudknappen längst ner till höger för att stänga av den.
- ② Anteckna den varningskod som visas. Du kan behöva denna information.
- ③ Följ instruktionerna på skärmen för att lösa problemet.
- ④ Om du kan åtgärda problemet och varningskoden inte visas igen kan du fortsätta använda ugnen.

Om du inte kan lösa problemet själv eller om varningskoden visas igen och problemet kvarstår ska du vänta tills kylfläktarna har stannat och ugnen har svalnat helt. Stäng därefter av strömmen till ugnen med strömbrytaren och kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel, eller kundtjänst och ange den varningskod som visas.

VARNINGSKOD	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
<b>A1</b>	Ugnen är överhettad.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Låt ugnen svalna.</li><li>• När ugnen har svalnat och luckan låsts upp försvinner varningskoden. Du kan nu använda ugnen.</li></ul>
<b>A2</b>	Dörrlåsningsfel: luckan kan inte låsas efter att du har startat en självrengöringscykel.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stäng av strömmen till ugnen med strömbrytaren och slå på den igen.</li><li>• Vänta ca 10 sekunder. Detta gör att låset återgår till sitt utgångsläge.</li><li>• Ställ in klockan. Se "Ställa in klockan och första användning" för instruktioner.</li><li>• Försök att starta en självrengöringscykel igen och se till att du stänger luckan ordentligt. Se 'Använda självrengöringen'.</li></ul>
<b>A3</b>	Dörrlåsningsfel: luckan kan inte låsas upp efter att en självrengöringscykel har avslutats.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stäng av strömmen till ugnen med strömbrytaren och slå på den igen.</li><li>• Tryck försiktigt på luckan några gånger för att frigöra låset.</li><li>• Om detta inte hjälper och varningskoden visas igen, kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher &amp; Paykel, eller kundtjänst.</li></ul>
<b>F</b> + nummer	Tekniskt fel.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anteckna larmkoden.</li><li>• Vänta tills kylfläktarna har stannat och ugnen har svalnat helt.</li><li>• Stäng av strömmen till ugnen med strömbrytaren.</li><li>• Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher &amp; Paykel eller ta kontakt med kundtjänst.</li></ul>

### **EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehållerelektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)**

**EU** Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att produkten kasseras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som skulle kunna uppstå vid felaktig hantering av produkten.

Symbolen  på serieskylten eller på dokumenten som medföljer produkten, anger att denna apparat inte får behandlas som hushållsavfall. Den ska lämnas till lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Avfallshantering av apparaten måste ske i enlighet med lokala miljöbestämmelser för avfallshantering och säkerställa att kylmedelskretsen inte skadas.

För mer detaljerad information om behandling, återanvändning och återvinning av produkten kan du kontakta ditt lokala kommunkontor, närmaste återvinningscentral eller den Fisher & Paykel-återförsäljare där du köpte produkten.

## ENERGIRIKTLINJER

### OB60SDP

VIKT (KG)	UGNSUTRYMME	UTRYMMETS VOLYM (LITER)	ENERGIFÖRBRUKNING* (TRADITIONELL) KWH/CYKEL	ENERGIFÖRBRUKNING* (FAN FORCED) KWH/CYKEL	ENERGI-EFFEKTIVITET INDEX (TRADITIONELL)	ENERGI-EFFEKTIVITET INDEX (FAN FORCED)
34	1	72	0,94	0,73	107	87
<b>STANDBY-STRÖM** (WATT)</b>			<b>TID TILL STANDBY*** (MINUTER)</b>			
< 0,5 W			15			

### OB60SMP

VIKT (KG)	UGNSUTRYMME	UTRYMMETS VOLYM (LITER)	ENERGIFÖRBRUKNING* (TRADITIONELL) KWH/CYKEL	ENERGIFÖRBRUKNING* (FAN FORCED) KWH/CYKEL	ENERGI-EFFEKTIVITET INDEX (TRADITIONELL)	ENERGI-EFFEKTIVITET INDEX (FAN FORCED)
38	1	71	0,89	0,68	105	81
<b>STANDBY-STRÖM** (WATT)</b>			<b>TID TILL STANDBY*** (MINUTER)</b>			
< 0,5 W			15			

\*Energiförbrukningen för elektriska hushållsapparater beräknas enligt följande standard: BS EN 60350 Del 1 - Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - Metoder för att mäta prestanda.

\*\*Standby-ström för elektriska hushållsapparater beräknas med hjälp av följande standard: EN 50564 - Elektrisk och elektronisk hushållsutrustning och kontorsutrustning - Mätning av låg strömförbrukning.

\*\*\*Tiden till standby för elektriska hushållsapparater beräknas med hjälp av följande standard: EN 50643 - Elektrisk och elektronisk hushållsutrustning och kontorsutrustning - Mätning av nätverksansluten strömförbrukning i standbyläge för Edge-utrustning.

### UK



#### För att komma åt din garanti- och servicehandbok

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den online på <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

### IE



#### För att komma åt din garanti- och servicehandbok

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den online på <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

### SV



#### För att komma åt din garanti- och servicehandbok

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Produkten är avsedd för normalt hushållsbruk. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Kommersiellt bruk av användaren påverkar tillverkarens produktgaranti.

För reservdelar, kontakta Fisher & Paykels kundtjänst. Reservdelar finns tillgängliga för alla Fisher & Paykel-produkter under minst 10 år från tillverkningsdatumet.

#### Fyll i och spara för framtida bruk:

Modell \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

Inköpsdatum \_\_\_\_\_

Inköpare \_\_\_\_\_

Återförsäljare \_\_\_\_\_

Område \_\_\_\_\_

Stad \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

## **Innan du ringer efter reparation eller assistans**

Kontrollera de saker du kan åtgärda själv. Se användarmanualen och kontrollera:

- ① Din produkt är korrekt installerad.
- ② Du lärt dig dess normala funktioner.
- ③ Du har läst avsnitten 'Varningskoder' och 'Felsökning' .

Om du fortfarande behöver hjälp eller reservdelar efter att du kontrollerat dessa punkter ska du kontakta din närmaste servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel, kundtjänst eller kontakta oss via vår webbsida [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com).

## **Om du behöver hjälp i Storbritannien**

Ring Fisher & Paykels kundtjänst och prata med en av våra kundvårdskonsulter.

**Avgiftsfritt:** 08000 886 605

**Webbplats:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

### **Postadress:**

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

## **Om du behöver hjälp i Irland**

Ring Fisher & Paykels kundtjänst och prata med en av våra kundvårdskonsulter.

**Avgiftsfritt:** 1800 625174 eller 01 807 7960

**Webbplats:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

### **Postadress:**

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

## **Om du behöver service**

Fisher & Paykel har ett nätverk av servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel, vilka kan utföra all typ av service på din apparat. Vårt kundservicecenter kan rekommendera en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel i ditt område. Du kan också boka en servicetekniker online på [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support) eller [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support)

Om du ringer, skriver eller kontaktar oss via vår webbplats, vänligen ange:

Ditt namn och adress, modellnummer, serienummer, inköpsdatum och en fullständig beskrivning av problemet. Denna information behövs för att vi ska kunna hjälpa dig på ett bättre sätt.

**Produktinformation finns inuti ugnen under kontrollpanelen.**



## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alla rättigheter förbehållna.

Modellerna som visas i denna användarmanual är eventuellt inte tillgängliga på alla marknader och kan när som helst komma att ändras.

Produktspecifikationerna i denna användarmanual gäller de produkter och modeller som beskrivs vid publiceringsdatum. Dessa specifikationer kan när som helst ändras på grund av vår policy för fortsatta produktförbättringar.

För aktuell information om modeller och specifikationer som finns tillgängliga i ditt land, kan du besöka vår webbplats eller kontakta din lokala Fisher & Paykel-handlare.

**432322A 06.24**