

# FISHER & PAYKEL

## OFEN

---

### MINIMAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

### CONTEMPORARY

OB60SDPTDX2

**BENUTZERHANDBUCH**

**UK IE EU**

# INHALT

---

Sicherheits- und Warnhinweise	2
Bevor Sie beginnen	9
Erstgebrauch	10
Verwenden des Backofenlichts	18
Den Küchentimer verwenden	19
Die Uhrzeit ändern	21
Sperren des Bedienfelds	22
Bedienfeld entsperren	23
Kochoptionen	24
Garvorgang verzögert	25
Auto Aus	26
Temperatursensor	27
Geführtes Kochen	30
Anleitung zum Kochen	32
Einstellungen der Benutzerpräferenzen	39
WLAN-Verbindung und Remote-Modus	41
Ruhemodus	43
Reinigung und Pflege	45
Verwendung der Selbstreinigungsfunktion	56
Fehlerbehebung	59
Warncodes	62
Energie-Richtlinien	64
Herstellergarantie und Serviceanleitung	65
Kundenbetreuung	66

---

## Registrierung

Um Ihr Produkt zu registrieren, besuchen Sie unsere Website: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)

**⚠️ WARNUNG!**



**Gefahr von elektrischem Schlag**

**Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.**

- Schalten Sie den Ofen am Wandschalter aus, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.
- Vor der Durchführung von Arbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Anschluss an ein funktionierendes Erdungssystem ist unbedingt erforderlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

### ⚠️ WARNUNG!



#### **Brandgefahr**

**Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.**

- Befolgen Sie die Anweisungen zum Starten eines Selbstreinigungszyklus genau.
- Platzieren Sie während des Kochens keine Alufolie, kein Geschirr, keine Schalen, kein Wasser und kein Eis auf dem Ofenboden, da dies die Emaille irreversibel beschädigt. Das Auslegen des Ofens mit Alufolie kann einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen des Raumes. Personen könnten verbrannt oder verletzt werden oder ein Brand könnte entstehen.
- Brennbare Materialien sollten nicht im Ofen oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um dieses Gerät an das Stromnetz anzuschließen.

### ⚠️ WARNUNG!



#### **Gefahr durch Schnittverletzungen**

**Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.**

- Vorsicht, scharfe Kanten!

### ⚠️ WARNUNG!

#### **Gefahr durch heiße Oberflächen!**

**Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.**



- Halten Sie Kinder von diesem Gerät fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Dies betrifft unter anderem die Ofenbelüftung, die Oberfläche in der Nähe der Ofenbelüftung und die Ofentür.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens. Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel erscheinen.
- Schützen Sie sich beim Umgang mit heißen Oberflächen, wie z. B. Backkrosten oder Geschirr.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür. Lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel herausnehmen oder hineinstellen.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch weder die Heizelemente noch die Innenflächen des Ofens mit Ihrem Körper, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien, bis diese abgekühlt sind.

### DIESES BEDIENUNGSHANDBUCH LESEN UND AUFBEWAHREN

#### **WARNUNG!**

Um das Risiko von Feuer, Stromschlag, Personenschäden oder anderen Schäden bei der Verwendung des Ofens zu verringern, befolgen Sie die unten aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Ofen installieren oder verwenden. Verwenden Sie den Ofen nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesen Anweisungen beschrieben.

#### **Installation**

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Installieren oder verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Gerät erhalten, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren Händler oder Installateur.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die das Gerät installiert. Dadurch können Sie Ihre Installationskosten senken.
- Dieses Gerät darf nur von entsprechend qualifizierten Personen gemäß diesen Installationsanweisungen und unter Einhaltung aller geltenden lokalen Bau- und Elektrovorschriften installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie und der Produkthaftung führen.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Trennschalter: Vergewissern Sie sich, dass der Ofen an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Installationsregeln gewährleistet.
- Der Ofen muss geerdet sein.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Abzweigvorrichtungen, um den Ofen an das Stromnetz anzuschließen, da diese zu Überhitzung und Verbrennungen führen können.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Zierblende installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Achten Sie besonders darauf, die untere Verkleidung des Ofens während der Installation nicht zu beschädigen. Die Verkleidung ist wichtig für eine korrekte Luftzirkulation und ermöglicht das ungehinderte Öffnen und Schließen der Tür. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch falsche Installation entstehen.

#### **Wartung**

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Benutzerhandbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Service- und Reparaturarbeiten sollten von einem von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

# SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

---

## Brandgefahr

- Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Löschen Sie den Brand oder die Flamme mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Trocken- oder Schaumlöschler.
- Verwenden Sie ausschließlich trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Topflappen dürfen die heißen Oberflächen oder Heizelemente nicht berühren. Verwenden Sie kein Handtuch oder dickes Tuch als Topflappen. Diese könnten sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Es könnte sich Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.

## Lebensmittelsicherheit

- Lassen Sie die Speisen vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Achten Sie insbesondere bei warmem Wetter darauf.

## Allgemeine Verwendung

- Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Produkts durch den Kunden erlischt die Garantie des Herstellers.
- Für den Hausgebrauch entwickelte Geräte eignen sich nicht zum Spielen.
- Kinder dürfen sich in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt aufhalten. Sie dürfen niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, dass permanent eine Aufsichtsperson anwesend ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Lassen Sie Kinder eine Reinigung oder Wartung des Gerätes nur unter Aufsicht vornehmen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder haben oder erreichen möchten, über dem Ofen auf. Kinder können Verbrennungen oder Verletzungen erleiden, wenn sie auf den Ofen klettern, um Gegenstände zu erreichen.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür.
- Halten Sie die Ofenbelüftung stets frei. Tragen Sie bei der Verwendung des Geräts keine lose sitzende oder hängende Kleidung. Sie könnte sich entzünden oder schmelzen, wenn sie ein Element oder eine heiße Oberfläche berührt, und Ihnen Verbrennungen zufügen.
- Vorsicht! Aus der Belüftungsöffnung an der Oberseite des Ofens kann heiße Luft des Kühlsystems des Ofens austreten.
- Bringen Sie die Backrost an der gewünschten Stelle an, während der Ofen kalt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Backrost herausgenommen werden muss, während der Ofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur Backformen, die für Backöfen zugelassen sind. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers der Backform.

## SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

---

- Platzieren Sie die Seitenträger in der gewünschten Position, während der Ofen kalt ist. Wenn die Seitenträger bewegt werden müssen, während der Ofen heiß ist, dürfen Topflappen nicht mit dem heißen Heizelement in Berührung kommen.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens. Heizelemente und Innenflächen können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind, und Verbrennungen verursachen. Die Ofentür, die Ofenbelüftung und die Oberflächen in der Nähe dieser Öffnungen können ebenfalls heiß werden.
- Dieses Gerät kann so konfiguriert werden, dass es jederzeit ferngesteuert werden kann. Lagern Sie keine brennbaren Materialien oder temperaturempfindlichen Gegenstände im, auf oder in der Nähe des Geräts.
- Weder der Gargutsensor noch Alufolie dürfen mit den Ofenelementen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Zierblende installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Ändern oder modifizieren Sie das drahtlose Kommunikationsgerät in keiner Weise. Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von Fisher & Paykel genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis des Geräts für den Benutzer führen.

### Reinigung

- Reinigen Sie die Ofendichtung nicht und verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel darauf. Sie ist für eine gute Abdichtung erforderlich, um einen effizienten Betrieb des Ofens zu gewährleisten. Reiben, beschädigen, verschieben oder entfernen Sie die Ofendichtung nicht.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressiven/scheuernden Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven/scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.
- Reinigen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Teile.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen.
- Die Türdichtung ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Reiben, beschädigen oder bewegen Sie die Türdichtung nicht.

### Selbstreinigung

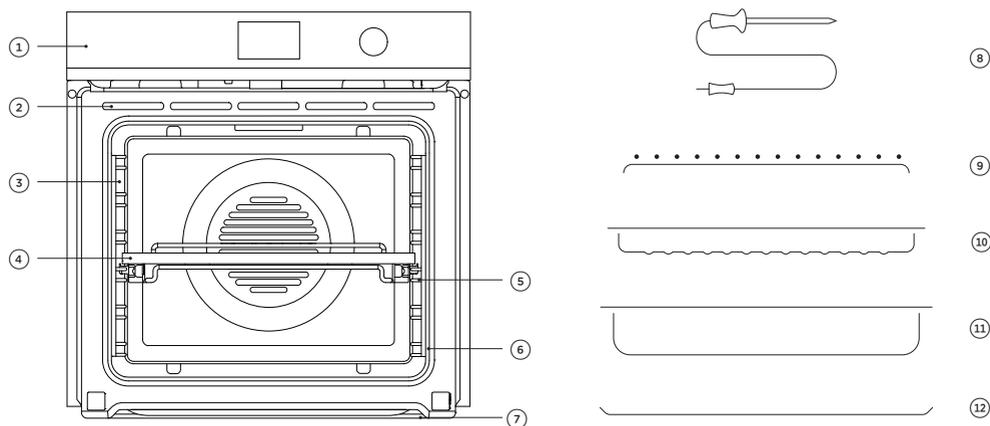
- Verschüttete Flüssigkeiten müssen vor dem Starten eines Selbstreinigungszyklus entfernt werden.
- Bevor Sie einen Selbstreinigungszyklus starten, nehmen Sie die Backroste und sämtliches Kochgeschirr und/oder Utensilien aus dem Ofen und wischen Sie größere Lebensmittelreste oder Fettablagerungen auf.
- Bevor Sie einen Selbstreinigungszyklus starten, müssen Sie im Haushalt gehaltene Vögel in einen anderen, geschlossenen und gut belüfteten Raum bringen. Manche (Zier-)Vögel reagieren sehr empfindlich auf die Dämpfe, die während eines Selbstreinigungszyklus entstehen. Sie können sterben, wenn sie sich während eines solchen Zyklus im selben Raum wie der Ofen befinden.
- Während eines Selbstreinigungszyklus erreicht der Ofen höhere Temperaturen als beim Kochen. Unter solchen Bedingungen können die Oberflächen heißer werden als gewöhnlich. Kinder sollten deshalb vom Ofen ferngehalten werden.

### Informationen zur Lichtquelle

- Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die in diesem Gerät verwendete Lichtquelle ist nicht zur Raumbelichtung geeignet.

## BEVOR SIE BEGINNEN

- Ihr Backofen muss von einer entsprechend qualifizierten Person gemäß der Installationsanleitung installiert werden. Der Installateur sollte die Montage-Checkliste für Installateure ausfüllen.
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise.
- Entfernen Sie alle innen- und außenliegenden Verpackungen und recyceln Sie diese, wenn möglich, fachgerecht.
- Bringen Sie die Regale wieder an die gewünschte Position im Ofen.
- Bereiten Sie den Ofen vor dem ersten Gebrauch gemäß den Anweisungen vor.



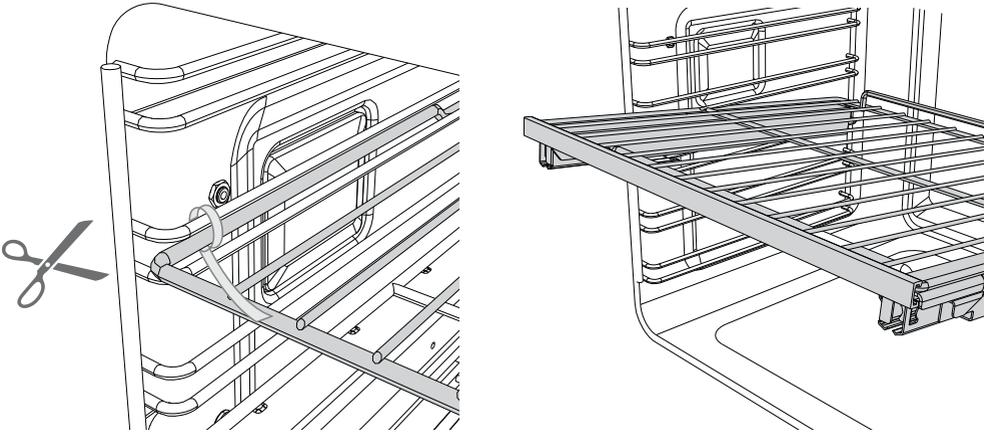
### Backofenfunktionen und -zubehör

- |   |                              |   |                  |
|---|------------------------------|---|------------------|
| ① | Badienelemente des Backofens | ⑦ | Ablaufrinne      |
| ② | Ofenbelüftung                | ⑧ | Temperatursensor |
| ③ | Ofenlicht                    | ⑨ | Grillrost        |
| ④ | Backroste                    | ⑩ | Gitter           |
| ⑤ | Seitengitter                 | ⑪ | Bräter           |
| ⑥ | Ofendichtung                 | ⑫ | Backblech        |

Nicht alle Zubehörteile sind bei allen Modellen im Lieferumfang enthalten. Um zusätzliches Zubehör zu erwerben, besuchen Sie [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

### Seitenträger

Ihr Ofen wird mit den Backrosten und -blechen geliefert, die im Inneren positioniert und gesichert sind. Nachfolgend wird gezeigt, wie Sie sie entfernen und an der gewünschten Stelle neu positionieren.

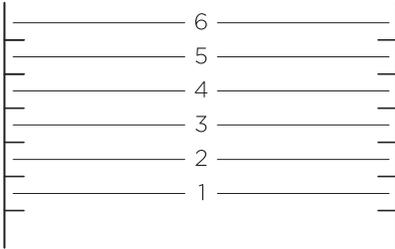


### Roste und Bleche aus dem Ofen nehmen

- ① Entfernen Sie alle Kabelbinder und Verpackungen, die die Roste und Bleche fixieren.
- ② Entfernen Sie alle Backbleche und Roste, wobei Sie bei den Schiebeböden besonders vorsichtig sein müssen.
- ③ Um einen Schiebeboden zu entfernen, greifen Sie ihn vorne (achten Sie darauf, dass Sie den Backrost und den Einschubrahmen zusammenhalten), heben Sie ihn nach oben an und ziehen Sie ihn aus dem Ofen.

Zu Ihrer Sicherheit sind die Backroste und Einschubrahmen miteinander verbunden und bilden eine Einheit – sie können nicht getrennt werden. Bei richtiger Platzierung auf den Seitengittern verhindern die Gleitschienen, dass die Backroste kippen, wenn Sie sie zu sich heranziehen.

## Roste und Bleche an den gewünschten Positionen einsetzen

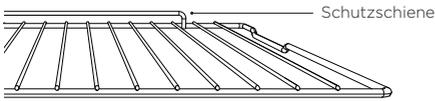


### Positionen der Roste und Bleche

Für das alltägliche Kochen empfehlen wir, die Schiebeböden auf den Positionen 2 und 4 zu platzieren.

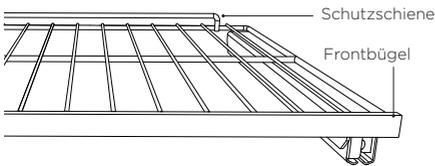
### Backroste austauschen

Prüfen Sie, ob der Backrost richtig positioniert ist, mit der Schutzschiene nach hinten, und schieben Sie ihn dann in die Seitengitter.



### Schiebeböden austauschen

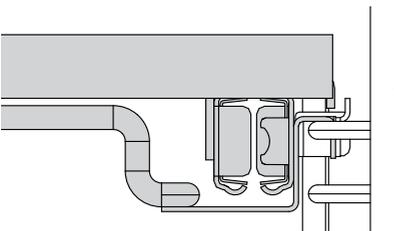
- ① Halten Sie den Schiebeboden an der Vorderseite fest und achten Sie darauf, dass Sie den Backrost und den Einschubrahmen zusammenhalten.
- ② Stellen Sie sicher, dass der Schiebeboden waagrecht und mit der Schutzschiene nach hinten ausgerichtet ist.
- ③ Platzieren Sie den Schiebeboden in der gewünschten Höhe auf den Seitengittern und platzieren Sie die hinteren Haken auf beiden Seiten über den Seitengittern.
- ④ Schieben Sie den Schiebeboden ganz in den Ofen und stellen Sie sicher, dass die vorderen Haken sicher auf den Seitengittern platziert sind.



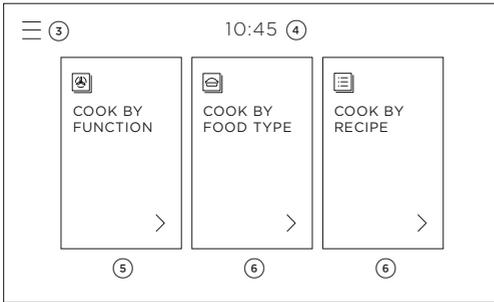
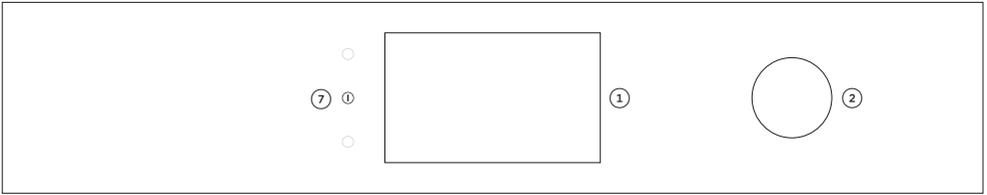
### Hinweis

Stellen Sie sicher, dass die Schiebeböden auf den Schienen der Seitengitter und nicht zwischen ihnen positioniert sind.

Wenn sich Lebensmittel im Ofen befinden, achten Sie darauf, dass die Schiebeböden beim Ausziehen horizontal sind. Dadurch wird verhindert, dass sich die Haken von den Seitengittern lösen und der Schiebeboden kippt.



## Bedienfeld



### Das Bedienfeld

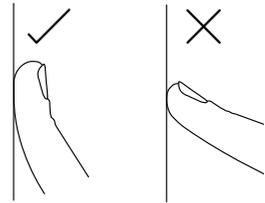
- ① Touchscreen-Anzeige
- ② Drehknopf
- ③ Menü
- ④ Uhr
- ⑤ Funktionen des Ofens
- ⑥ Funktionen für geführtes Kochen
- ⑦ Ein-/Aus Schaltknopf

### Touchscreen-Anzeige

Die Bedienung Ihres Ofens erfolgt über eine intuitive Touchscreen-Anzeige. Verwenden Sie die Anzeige, um durch die Kochfunktionen, geführten Kochfunktionen und Einstellungen zu navigieren.

#### Verwendung der Touch-Bedienelemente

Benutzen Sie Ihren Fingerballen, nicht die Spitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.

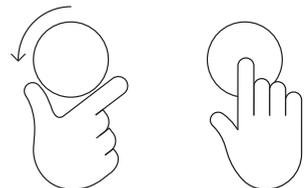


### Stand-by-Modus

- Halten Sie den Ein-/Aus-Schaltknopf gedrückt, um die Anzeige einzuschalten.
- Wenn das Produkt nach dem Gebrauch 20 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet es in den Stand-by-Modus.
- Um die Einstellung des Stand-by-Modus zu ändern, gehen Sie zu **EINSTELLUNGEN**.

### Drehknopf

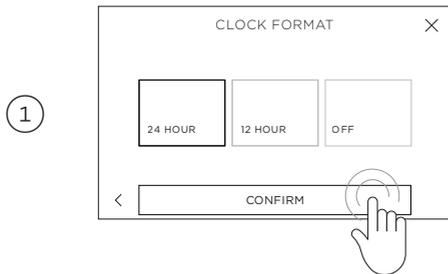
- Drehen Sie den Drehknopf, um durch die Menüpunkte zu blättern und um den Timer einzustellen.
- Drücken Sie zum Auswählen, halten Sie gedrückt, um zurückzugehen.



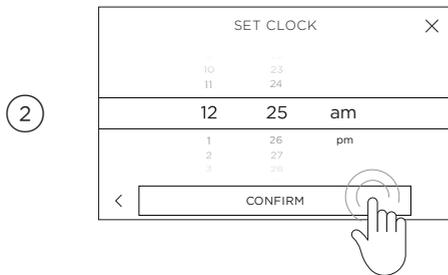
# ERSTGEBRAUCH

## Einstellen der Uhr

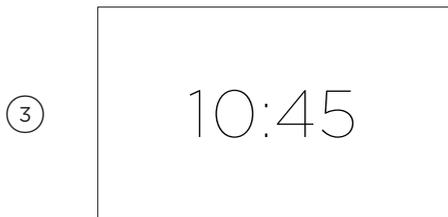
Sie müssen die Uhrzeit Ihres Ofens beim ersten Einschalten oder nach einem Stromausfall einstellen.



Wählen Sie zwischen **24 STUNDEN**, **12 STUNDEN** und **AUS** und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.



Scrollen Sie, um die richtige Uhrzeit einzustellen, und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.

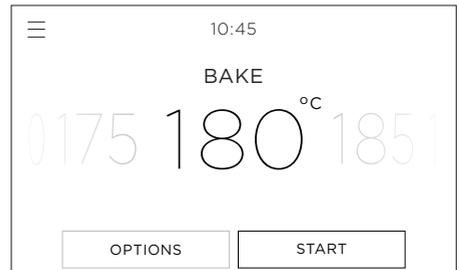
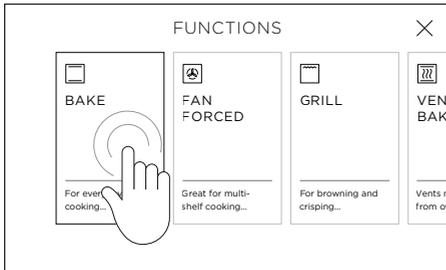


Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt und wird auf dem Display angezeigt.

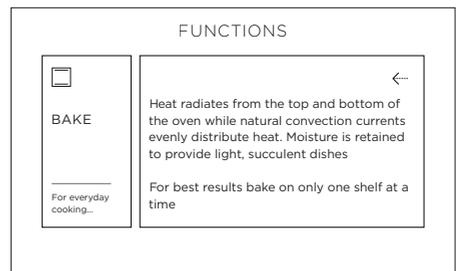
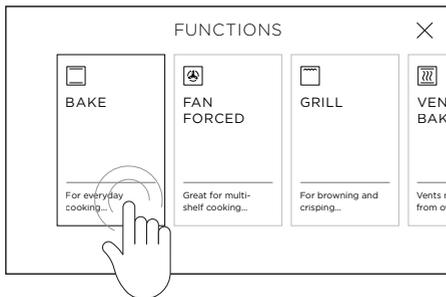
## Auswahl und Verwendung einer Funktion

Um eine Funktion auszuwählen und zu verwenden, tippen Sie auf den Namen oder das Symbol der Funktion. Weitere Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie in der Beschreibung unter dem jeweiligen Funktionsnamen.

### Funktionsauswahl

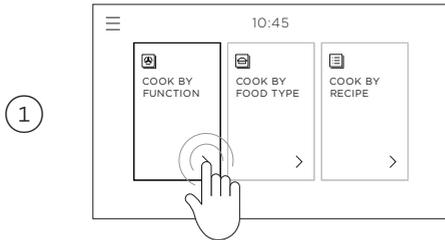


### Eine Beschreibung ausklappen

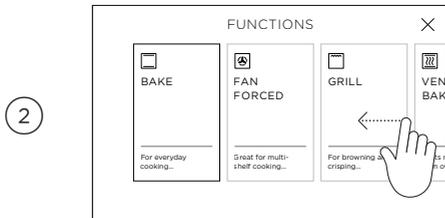


## Funktion und Temperatur einstellen

Weitere Informationen zu den Funktionen finden Sie, wenn Sie auf die Beschreibung unter dem jeweiligen Funktionsnamen tippen, oder im Abschnitt 'Anleitung zum Kochen' in diesem Buch.



Halten Sie die Einschalttaste gedrückt, bevor Sie den Bildschirm berühren oder das Rad drehen, um das Menü aufzurufen. Berühren Sie den Bildschirm oder drehen Sie den Drehknopf, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie **KOCHEN NACH FUNKTION**.

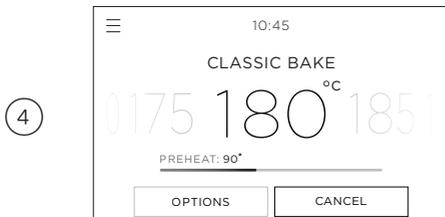


Scrollen Sie durch die Funktionen und wählen Sie die aus, mit der Sie kochen möchten.



Um die voreingestellte Temperatur anzupassen, wischen Sie nach links oder rechts oder verwenden Sie das Wählrad. Berühren Sie **START**, um den Ofen aufzuheizen und mit dem Kochen zu beginnen.

Auf der Anzeige wird ein roter Balken angezeigt, während der Ofen aufheizt.



Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Ton, der Balken verschwindet und der Drehknopf wird rot.

Für einige Funktionen ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Bei diesen Funktionen wird der Balken nicht angezeigt und der Lichtring bleibt während des gesamten Garvorgangs rot.

# ERSTGEBRAUCH

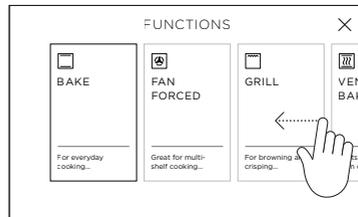
## Kochen bearbeiten oder stornieren

Berühren Sie den Funktionsnamen oder die Temperatur zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens, um sie anzupassen.

### Änderung der Temperatur



### Die Funktion ändern



### Den Ofen ausschalten



Um den Garvorgang abzubrechen und den Backofen auszuschalten, drücken Sie **ABBRECHEN** und dann **BESTÄTIGEN** an einer beliebigen Stelle.

### Schnellvorheizstufe

Bei einigen Garfunktionen durchläuft der Ofen zunächst eine schnelle Vorwärmphase. In dieser Phase werden der Ventilator sowie die Back- und Grillelemente eingeschaltet, um den Ofen schnell auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Je nach Garfunktion schalten sich Ventilator, Back- und Grillelement aus, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

# ERSTGEBRAUCH

## Konditionieren des Backofens

Es ist wichtig, Ihren Ofen zu konditionieren, bevor Sie ihn zum Kochen verwenden. Dadurch werden eventuelle Fertigungsrückstände verbrannt und Sie erzielen von Anfang an optimale Ergebnisse. Dies dauert etwa 1 Stunde.

### Bevor Sie beginnen:

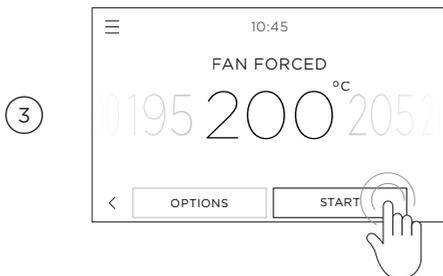
Stellen Sie sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Kabelbinder entfernt haben, mit denen die Einschübe während des Transports gesichert waren. Stellen Sie sicher, dass alle Einschübe in den Ofen passen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche während der Konditionierung.



Wählen Sie „**KOCHEN NACH FUNKTION**“, stellen Sie den Ofen auf „**BACKEN**“ bei 200 °C ein und heizen Sie ihn 30 Minuten lang auf.



Nach 30 Minuten die Funktion auf **UMLUFTGRILL ÄNDERN** und 5 Minuten lang erhitzen.



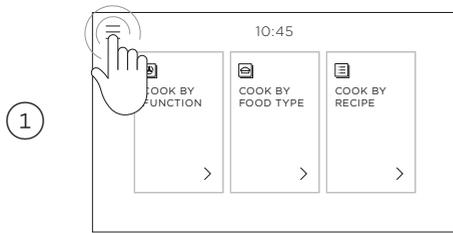
Nach 5 Minuten die Funktion auf **FAN FORCED UMSTELLEN** und weitere 20 Minuten erhitzen. Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Ofen aus.

### Nach der Konditionierung:

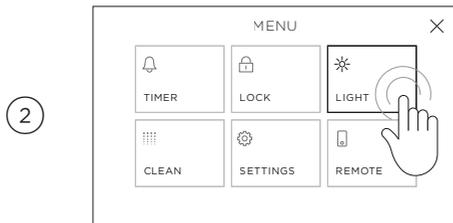
Während des Konditionierungsprozesses entsteht ein charakteristischer Geruch und eine geringe Rauchentwicklung, da die Produktionsrückstände verbrannt werden. Das ist normal, aber stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist. Nach dem Abkühlen den Backofen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel auswischen und gründlich trocknen.

# VERWENDEN DES BACKOFENLICHTS

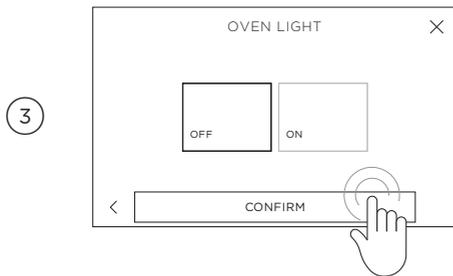
## Backofenbeleuchtung EIN- und AUSSCHALTEN



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke des Displays.



Wählen Sie LICHT.



Wählen Sie je nach Bedarf **EIN** oder **AUS** und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.

# DEN KÜCHENTIMER VERWENDEN

- Verwenden Sie die Küchenuhr, um die Garzeiten im Auge zu behalten. Sie können es jederzeit verwenden, auch wenn Sie den Ofen nicht benutzen.
- Der Küchentimer schaltet den Backofen nicht aus. Siehe 'Anleitung zum Kochen' „Kochoptionen“ für die Einstellung des Timers **AUTO AUS** oder **VERZÖGERTES KOCHEN**.

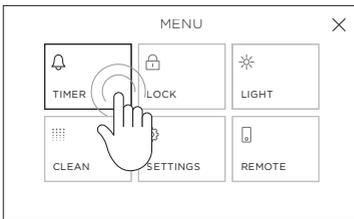
## Einstellen des Timers

1



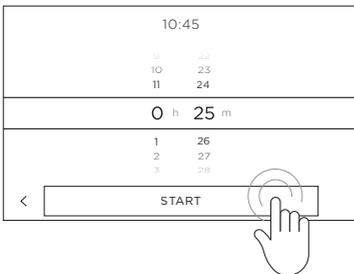
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.

2



Wählen Sie **TIMER**.

3



Scrollen Sie, um die Timerlänge einzustellen, und wählen Sie dann **START**.

Sie können den Timer auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuteneinstellen.

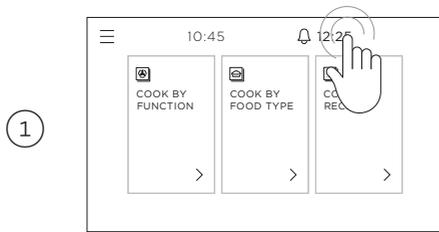
4



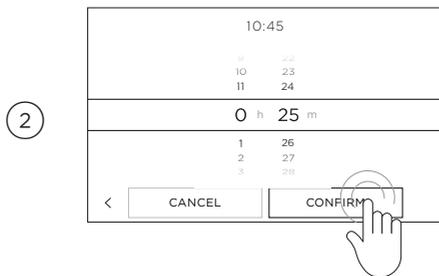
Der Timer-Countdown wird auf dem Bildschirm angezeigt.

# DEN KÜCHENTIMER VERWENDEN

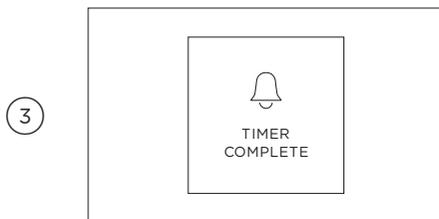
## Bearbeiten oder Abbrechen des Timers



Berühren Sie den Timer-Countdown oben rechts auf dem Bildschirm.



Passen Sie den Timer nach Bedarf an und wählen Sie **BESTÄTIGEN**, oder berühren Sie **ABBRECHEN**, um den Timer vollständig abzurechnen.



Am Ende des Timers ertönt alle paar Sekunden ein Ton. Berühren Sie den Bildschirm an beliebiger Stelle, um den Vorgang zu stoppen.

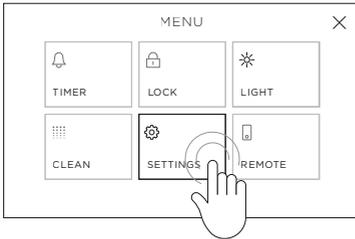
# DIE UHRZEIT ÄNDERN

1



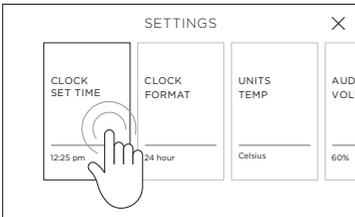
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke.

2



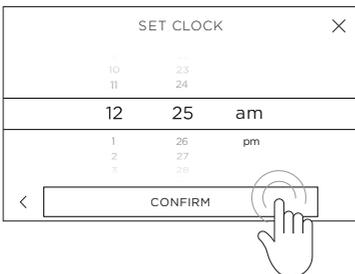
Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.

3



Wählen Sie **UHRZEIT EINSTELLEN**.

4

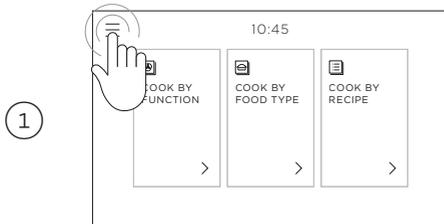


Scrollen Sie, um die Uhrzeit zu ändern, und wählen Sie **DANN BESTÄTIGEN**.

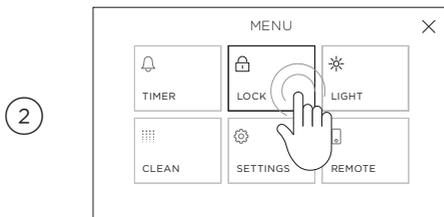
## SPERREN DES BEDIENFELDS

Sperren Sie die Backofensteuerung, um eine versehentliche Benutzung des Backofens durch Kinder oder beim Reinigen zu verhindern. Im gesperrten Zustand reagieren die Bedienelemente nicht und der Backofen lässt sich nicht einschalten.

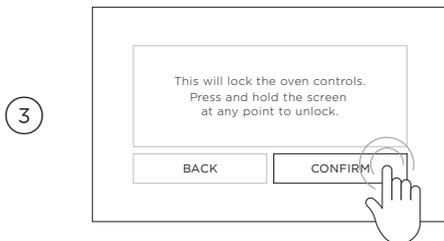
Aus Sicherheitsgründen können Sie die Backofensteuerung nicht sperren, während der Backofen in Betrieb ist oder automatische Kochoptionen eingestellt sind.



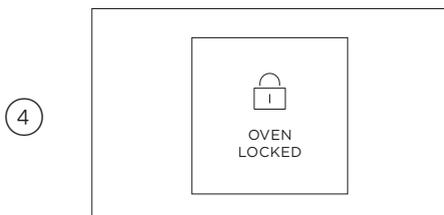
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **SPERREN**.



Wählen Sie **BESTÄTIGEN**.

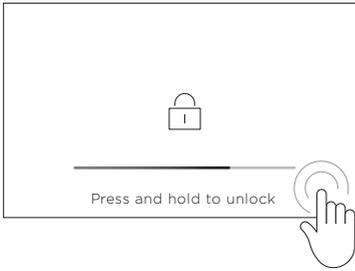


Das Bedienfeld ist jetzt gesperrt. Bis zur Entsperrung reagieren die Bedienelemente nicht.

## BEDIENFELD ENTPERREN

---

1



Drücken und halten Sie eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm, bis die Leiste voll ist und der Ofen entriegelt wird.

# KOCHOPTIONEN

Ihr Backofen ist mit einer Reihe automatischer Kochoptionen ausgestattet, die Ihnen helfen, optimale Ergebnisse zu erzielen:



## VERZÖGERTES KOCHEN

Stellen Sie den Backofen so ein, dass er sich später am Tag einschaltet, eine bestimmte Zeit lang gart und sich dann automatisch ausschaltet.



## AUTO AUS

Stellen Sie den Ofen so ein, dass er sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.

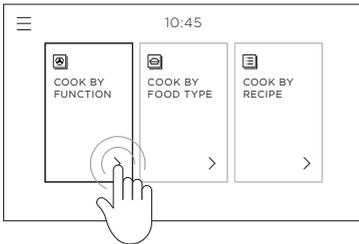


## TEMPERATURSENSOR

Verwenden Sie den Temperatursensor, um Ihren Ofen automatisch auszuschalten, wenn Ihre Speisen eine bestimmte Innentemperatur erreichen.

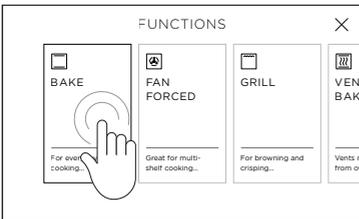
Sie können diese Optionen entweder vor Beginn des Garvorgangs oder zu einem beliebigen Zeitpunkt einstellen, wenn Ihr Ofen bereits in Betrieb ist.

1



Wählen Sie „KOCHEN NACH FUNKTION“.

2



Wählen Sie die Funktion aus, mit der Sie kochen möchten.

3



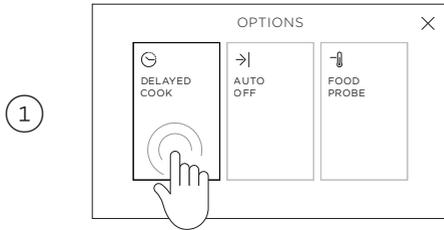
Berühren Sie **OPTIONEN** unten auf dem Bildschirm und wählen Sie die Option aus, die Sie verwenden möchten.

## GARVORGANG VERZÖGERT

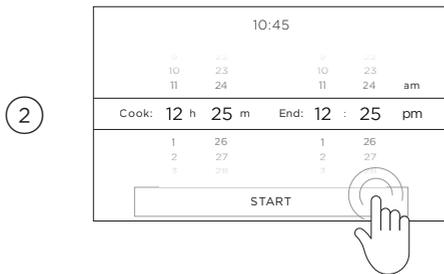
Das Grillelement kann sich einschalten, während der Ofen aufheizt. Legen Sie die Lebensmittel auf eine untere Ablage oder decken Sie sie ab, damit sie beim Aufheizen des Ofens nicht anbrennen.

Sichere Handhabung von Lebensmitteln: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Garen oder Auftauen so kurz wie möglich im Ofen, um eine Kontamination durch Organismen zu vermeiden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Achten Sie insbesondere bei wärmerem Wetter darauf.

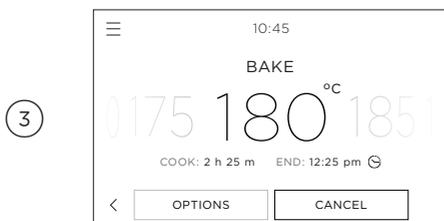
Bei der Verwendung von **VERZÖGERTES KOCHEN** raten wir davon ab, **GRILL-, UMLUFTGRILL-** oder **AIR-FRY-FUNKTIONEN** zu verwenden.



Wählen SIE „**VERZÖGERTES KOCHEN**“ aus dem Menü „**OPTIONEN**“ aus.



Scrollen Sie, um eine Gardauer und eine Endzeit festzulegen, und wählen Sie dann **START** aus.



**VERZÖGERTES KOCHEN** ist jetzt eingestellt.

Ihr Backofen berechnet automatisch, wann er sich einschalten muss, je nachdem, welche Garzeit und welche Endzeit eingestellt sind.



Bearbeiten oder abbrechen

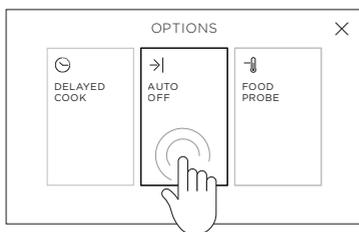
Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie an einer beliebigen Stelle **VERZÖGERTES KOCHEN**, um es zu bearbeiten oder abzubrechen.

Wenn die Endzeit erreicht ist

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

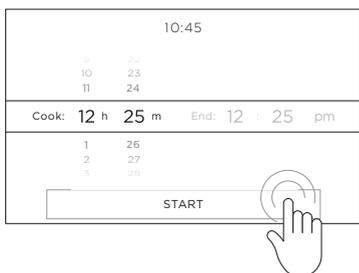
## AUTO AUS

1



Wählen Sie **AUTO AUS** aus dem Menü**OPTIONEN**.

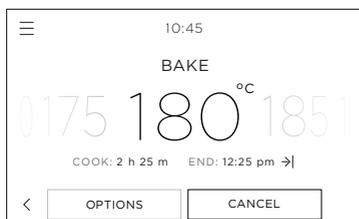
2



Scrollen Sie, um eine Gardauer einzustellen, und wählen Sie **START**.

Ihr Backofen berechnet die Endzeit automatisch basierend auf der eingestellten Gardauer.

3



**AUTO AUS** ist jetzt eingestellt.

Ihr Backofen gart die eingestellte Zeit und schaltet sich dann automatisch aus.

4



### **Bearbeiten oder abbrechen**

Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie **AUTO AUS** an einer beliebigen Stelle, um sie zu bearbeiten oder abbrechen.

### **Wenn die Endzeit erreicht ist**

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

# TEMPERATURENSOR

---

## Tipps zur Verwendung des Temperatursensors

- Auch bei aktiviertem Sensor können Sie den Küchentimer weiterhin nutzen.
- Sie können den Temperatursensor nicht mit **VERZÖGERTES KOCHEN** oder **AUTO AUSVERWENDEN**.
- Die Innentemperatur des Fleisches steigt auch nach der Entnahme aus dem Ofen noch um einige Grad an. Berücksichtigen Sie dies daher bei Ihren Berechnungen. Nach dem Garen das Fleisch zugedeckt 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- Wenn Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen möchten (z. B. zum Begießen), ziehen Sie den Temperatursensor aus dem Ofen, entfernen Sie ihn jedoch nicht aus dem Fleisch. Wenn Sie den Garvorgang fortsetzen möchten, stecken Sie den Sensorstecker wieder in den Ofen.
- Stecken Sie den Sensor beim Garen von Fleisch waagrecht in die Mitte der dicksten Stelle. Je dicker das Fleisch, desto länger dauert das Garen. Daher ist es wichtig, dass die Spitze des Sensors die Temperatur des Fleisches an der dicksten Stelle misst. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Sensors nicht aus dem Fleisch herausragt und nicht mit Knochen, Fett oder Knorpeln in Berührung kommt, da diese sich schneller erhitzen als das magere Fleisch.

## Innentemperaturen und Lebensmittelsicherheit

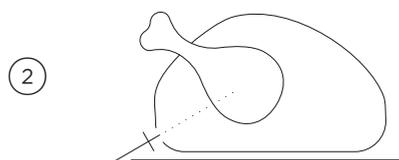
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Garen vollständig aufgetaut ist. Die auf dem Bildschirm und in den Kochanleitungen angegebenen Temperaturen sind Empfehlungen. Die Ergebnisse hängen von der Qualität und Zusammensetzung der Lebensmittel ab.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen, damit die Innentemperatur weiter ansteigen kann.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten Lebensmittel mit hohem Risiko wie Fisch eine Mindestinnentemperatur von 63–70 °C und Geflügel und Hackfleisch 75 °C erreichen.

# TEMPERATURE SENSOR

## Verwenden des Temperatursensors



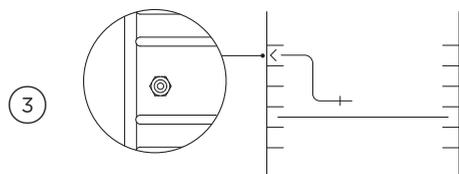
Wählen Sie Ihre Funktion und Temperatur und heizen Sie den Backofen bei Bedarf vor.



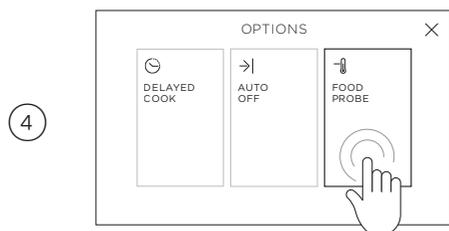
Setzen Sie den Sensor in Ihre Lebensmittel ein.

Positionieren Sie die Spitze des Sensors stets im dicksten Teil des Gerichts und vermeiden Sie Fett und Knochen im Fleisch.

Stellen Sie sicher, dass die Spitze des Sensors nicht auf der anderen Seite des Lebensmittels hervorsteht oder das Kochgeschirr berührt.



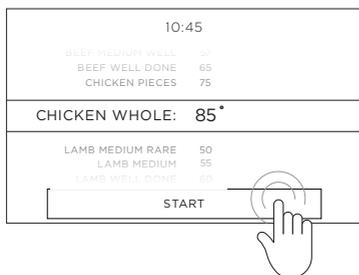
Stellen Sie Lebensmittel in den Ofen und stecken Sie den Sensor in die Buchse im Ofen auf der linken Seite.



Gehen Sie zum Menü **OPTIONEN** und wählen Sie **TEMPERATURE SENSOR AUS**.

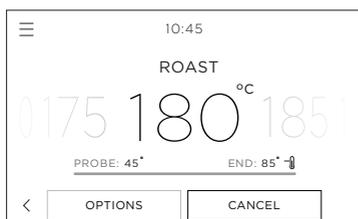
# TEMPERATURSENSOR

5



Scrollen Sie, um eine Lebensmittellart auszuwählen, und passen Sie bei Bedarf die Temperatur an. Wählen Sie **START**, um zu beginnen.

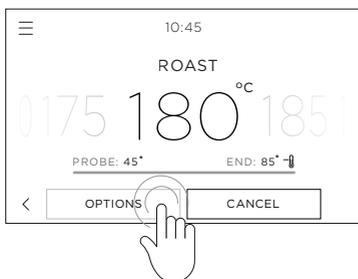
6



**DER TEMPERATURSENSOR** ist jetzt eingestellt.

Ihr Backofen gart, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich dann automatisch aus.

7



## **Bearbeiten oder abbrechen**

Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie **AN** einer beliebigen Stelle **TEMPERATURSENSOR** aus, um sie zu bearbeiten oder abbrechen.

## **Wenn die Endzeit erreicht ist**

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

# GEFÜHRTES KOCHEN

Ihr Backofen ist mit geführten Kochfunktionen ausgestattet, die Ihnen bei der Auswahl der optimalen Backofeneinstellungen, Zubehörteile und Methoden helfen, um die besten Ergebnisse zu erzielen:



## KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP

Optimale Ofeneinstellungen, Einschubpositionen, Kochgeschirr und Zubehör zum Garen einer bestimmten Lebensmittelart oder eines bestimmten Fleischstücks.

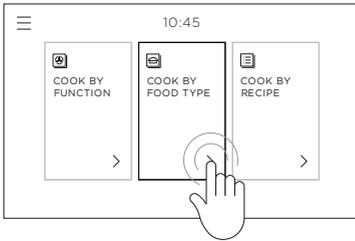


## KOCHEN NACH REZEPT

Eine Sammlung von Rezepten, die speziell für diesen Ofentyp entwickelt und darin getestet wurden.

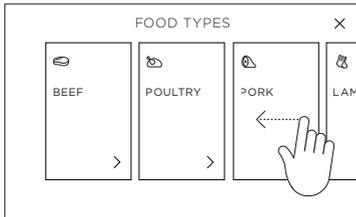
### Verwendung von KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP

1



Wählen Sie auf dem Startbildschirm **KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP**.

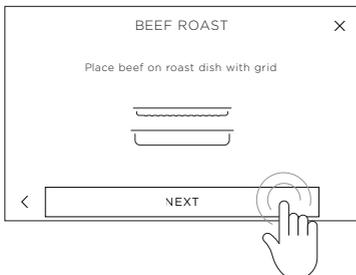
2



Wischen Sie durch die verschiedenen Lebensmitteltypen und wählen Sie die Art von Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung unter jeder Lebensmittelart.

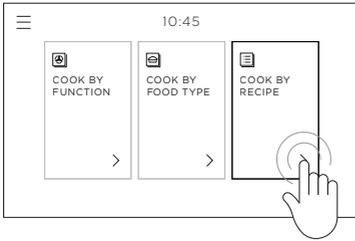
3



Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um herauszufinden, welches Zubehör und Kochgeschirr Sie verwenden sollen und wie Sie Ihren Ofen einrichten.

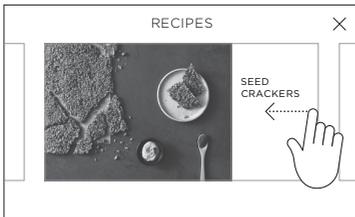
## Verwendung von KOCHEN NACH REZEPT

1



Wählen Sie **KOCHEN NACH REZEPT**.

2

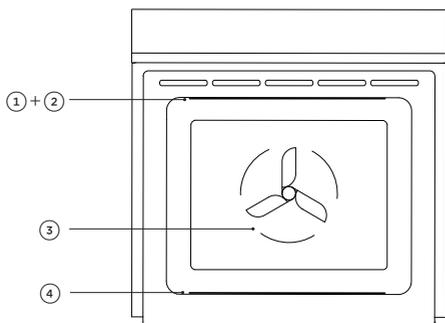


Scrollen Sie durch die Rezeptsammlung und wählen Sie Ihren Favoriten aus.  
Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

# ANLEITUNG ZUM KOCHEN

## Allgemeine Richtlinien

Dieser Ofen wurde so konzipiert, dass seine vier Elemente und der hintere Lüfter in verschiedenen Kombinationen für eine verbesserte Leistung genutzt werden können. Durch den großen Funktionsumfang können Sie alle Lebensmittelarten perfekt zubereiten.



### Ofenelemente

- ① oberes Außenelement
- ② Oberes Innenelement
- ③ hinteres Element (verdeckt)
- ④ unteres Element (verdeckt)

## WICHTIG!

Verwenden Sie alle Funktionen bei geschlossener Backofentür.

### Backen

- Für ein optimales Ergebnis beim Backen solltest du deinen Backofen immer vorheizen. Während der Ofen aufheizt, wird auf dem Bildschirm ein roter Fortschrittsbalken angezeigt.
- **Garen auf einer Schiene:** Stellen Sie Ihr Gebäck auf eine Schiene, die die Oberseite Ihrer Pfanne in der Nähe der Mitte des Ofens positioniert.
- **Garen auf mehreren Schienen:** Lassen Sie zwischen den Schienen immer etwas Platz, damit die Luft zirkulieren kann.

### Grillen

- Grillen Sie immer mit vollständig geschlossener Ofentür.
- Behalten Sie Ihr Essen immer genau im Auge, um ein Verkohlen oder Anbrennen zu vermeiden.
- Wenn Sie Glas- oder Keramikpfannen verwenden, stellen Sie sicher, dass sie hohen Ofentemperaturen standhalten.
- Für dünnere Fleischstücke oder zum Rösten oder Anbraten von Lebensmitteln wählen Sie eine höhere Einschubposition.
- Dickere Fleischstücke sollten auf unteren Rosten oder bei einer niedrigeren Grilleinstellung gegrillt werden, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

### Rösten

- Die **RÖSTFUNKTION** dient dazu, das Fleisch außen zu bräunen, innen aber feucht und saftig zu halten.
- Knochenlose, Rollbraten oder gefüllte Braten benötigen eine längere Garzeit als Braten mit Knochen. Geflügel sollte gut gegart sein, der Fleischsaft sollte klar sein und die Innentemperatur sollte mindestens 75 °C betragen.
- Braten Sie Fleisch immer mit der Fettseite nach oben.
- Wenn Sie einen Bratbeutel oder eine abgedeckte Bratform verwenden, nutzen Sie nicht die **RÖSTFUNKTION**.

### Erneut aufwärmen

- **Erwärmen Sie Lebensmittel niemals mehr als einmal.**
- Verwenden Sie Vent Bake zum Aufwärmen von Speisen oder folgen Sie den Anweisungen unter **KOCHEN NACH LEBENSMITTELART**.
- Erhitzen Sie Speisen immer bis sie kochend heiß sind oder eine Innentemperatur von mindestens 85 °C aufweisen. Dadurch wird das Risiko einer Kontamination reduziert.
- Lebensmittel in einer Schüssel mit Deckel aufwärmen oder fest mit Folie abdecken.
- Sobald das Essen heiß ist, verwenden Sie die **WARMHALTEFUNKTION**, um es warm zu halten.

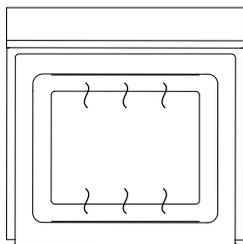
### Dehydrierung

- Verwenden Sie die **DEHYDRATISIERUNGSFUNKTION**, um Lebensmittel zu konservieren und gesunde Snacks zuzubereiten.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Braten mit Grillrosteinsatz verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel flach liegen und sich nicht überlappen. Wenn Sie Fleisch trocknen, drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um, um ein gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten.
- Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel in einem luftdichten Behälter auf, nachdem sie vollständig abgekühlt sind.

### Teig gehen lassen

- Verwenden Sie die **RAPID PROOF**-Funktion, um Teig für Brotbacken und Pizza zu gären.
- Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit Plastikfolie oder einem sauberen, feuchten Tuch abdecken.
- In der Mitte des Ofens positionieren.
- Um eine Übergärung zu vermeiden, den Teig alle 30 Minuten kontrollieren.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN



### BACKEN

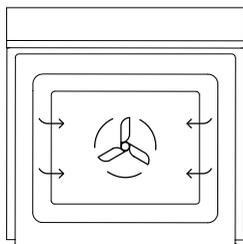
oberes äußeres und unteres Element

#### Ideal für:

Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, z. B. reichhaltiger Obstkuchen, Brownies oder Brot in Kombination mit **VENT BAKE**.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Speichert Feuchtigkeit.
- Ideal für Kuchen und Speisen, die lange oder bei niedrigen Temperaturen gebacken werden müssen.
- Diese Funktion ist nicht für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.



### FAN FORCED

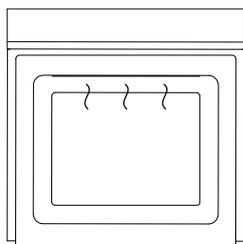
Ventilator plus hinteres Element

#### Ideal für:

Kochen auf mehreren Ebenen, z. B. Kekse, Plätzchen, Scones, Muffins und Cupcakes.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Heiße Luft wird in den Garraum geblasen und sorgt so für eine gleichmäßige Temperatur auf allen Ebenen.
- Lassen Sie immer einen Spalt zwischen den Einschüben, damit sich die Luft frei bewegen kann. Dadurch wird sichergestellt, dass die Speisen auf dem unteren Tablett noch braun werden können.
- Wenn Sie ein Rezept von **BACKEN** auf **FAN FORCED** umstellen, empfehlen wir, entweder die Backzeit und/oder die Temperatur um ca. 20 °C zu verkürzen, insbesondere bei Speisen mit längeren Backzeiten .



### GRILLEN

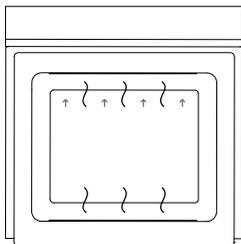
obere innere und äußere Elemente

#### Ideal für:

Toasten von Brot oder zum Bräunen von oben, um Gerichte abzurunden.

- Von den beiden oberen Elementen wird intensive Strahlungswärme abgegeben.
- Es gibt 9 Schritte zwischen **LO** und **HI** (100 % Leistung).
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen vor dem Grillen 5 Minuten lang erhitzen lassen .
- Während der Grillfunktion bleibt der Zifferblattring rot.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN



### VENT BAKE

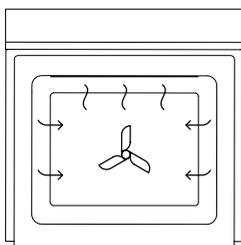
obere äußere und untere Elemente sowie Entlüftung

#### Ideal für:

Meringues, Yorkshire Pudding und die Fertigstellung von  
Brandteig, Croissants und Brot.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf  
180 °C durch.

- Durch die Entlüftung wird überschüssige Feuchtigkeit abgeführt, wodurch Dampf und Kondenswasser im Backofen reduziert werden.
- Bräunt sanft, ohne auszutrocknen.



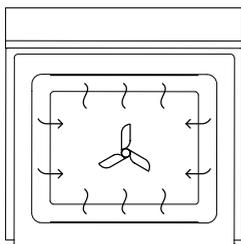
### FAN GRILL

Lüfter plus obere Außen- und Innenelemente

#### Ideal für:

Ganzes Hähnchen, Rinderfilet oder gegrillter Fisch oder Steak.

- Nutzt die intensive Hitze der Elemente zum Anbraten und den Ventilator, um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu gewährleisten.
- Fleisch, Geflügel und Gemüse lassen sich wunderbar garen. Das Essen ist außen knusprig und braun, während das Innere feucht und zart bleibt.



### UMLUFTBACKEN

Lüfter plus oberes Außen- und unteres Element

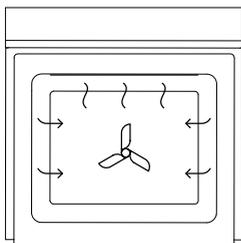
#### Ideal für:

Einlagiges Backen, für dessen Zubereitung weniger als eine  
Stunde benötigt wird. Lebensmittel wie Muffins, Kekse und  
Cupcakes.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf  
180 °C durch.

- Der Backofenventilator zirkuliert heiße Luft von den oberen äußeren und den unteren Elementen und verteilt sie im Backofenraum.
- Gekochte Speisen neigen dazu, schnell braun zu werden.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN



### BRATEN

Lüfter plus oberes und unteres Element

**Ideal für:**

Braten von Fleisch und Gemüse.

**Dies ist ein zweistufiges Programm.**

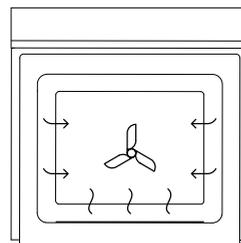
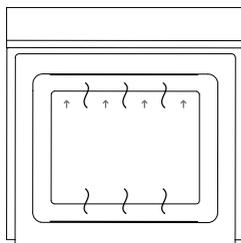
• **Anbraten:**

eine anfängliche 20-minütige Phase, in der der Braten knusprig und braun wird und die Außenseite des Fleisches karamellisiert.

• **Garen bei voreingestellter Temperatur:**

Nach dem Anbraten sinkt die Temperatur für den Rest der Garzeit auf das voreingestellte Niveau, wodurch ein zarter und saftiger Braten entsteht.

- Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden.
- Benutzen Sie bei Bedarf einen Grillrost oder ein Gitter oder legen Sie Gemüse unter den Braten, damit der Saft vom Fleisch abtropfen kann. Dadurch kann die heiße Luft auch unter dem Fleisch zirkulieren.



### PIZZA BAKE

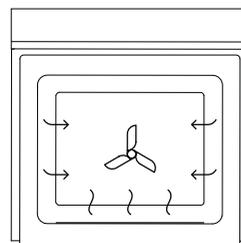
Lüfter plus unteres Element

**Ideal für:**

knusprige Pizzen.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Der Ventilator zirkuliert die Hitze vom unteren Element durch den gesamten Ofen.
- Eignet sich hervorragend zum Pizzabacken, da es den Boden schön knusprig macht, ohne den Belag zu verbacken.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Pizzastein mindestens 1 Stunde vorheizen und auf der ersten oder zweiten Schiene backen.



### PASTRY BAKE

Lüfter plus unteres Element

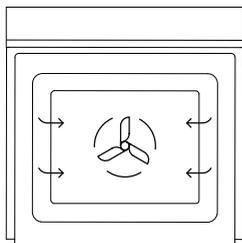
**Ideal für:**

süße und herzhaft Backwaren und delikate Lebensmittel, die eine knusprige Basis und etwas Bräunung von der Oberseite benötigen, z. B. Frittata, Quiche.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Der Ventilator verteilt die Wärme des unteren Elements durch den Ofen.
- Sorgt für intensive Hitze am Boden der Speisen und ermöglicht ein sanftes Überbacken.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN



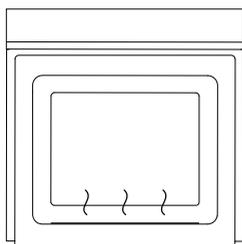
### LANGSAM KOCHEN

#### Ventilator plus hinteres Element

#### Ideal für:

langsam gegarte Gerichte wie Aufläufe, Eintöpfe und Schmorgerichte.

- Der Ventilator lässt die Hitze vom hinteren Element zirkulieren, um Speisen schonend zu garen.
- Diese Funktion hat einen geringen Energieverbrauch



### CLASSIC BAKE

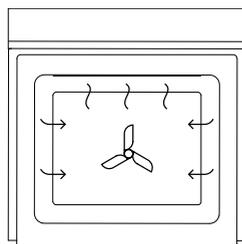
#### Unteres Element

#### Ideal für:

Gerichte, die schonendes Backen erfordern und auf Teig basieren, wie Puddingtörtchen, Pasteten, Quiches und Käsekuchen.

Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Wärme kommt nur vom unteren Element.
- Dies ist die traditionelle Backfunktion, die sich für Rezepte eignet, die in herkömmlichen Öfen entwickelt wurden.
- Backen Sie immer nur auf einem Rost.



### AIR FRY

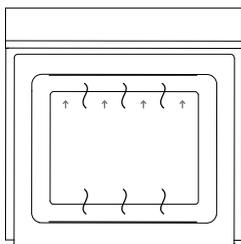
#### Lüfter plus obere Außen- und Innenelemente

#### Ideal für:

Tiefkühlkost oder panierte Lebensmittel, die normalerweise frittiert werden.

- Repliziert die Bedingungen, die in einer Heißluftfritteuse verwendet werden.
- Eine gesündere Art des Frittierens, die Lebensmittel knusprig macht und gleichzeitig weniger Öl verbraucht. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Futter mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen.
- Bei verpackten Lebensmitteln: Wenn der Hersteller eine Funktion ohne Umluft vorschlägt, senken Sie die Temperatur um 20 °C (70 °F).
- **Garen auf einer Einschubebene:** Garen Sie im oberen Teil des Backofens, jedoch nicht auf der obersten Einschubebene.

## ANLEITUNG ZUM KOCHEN



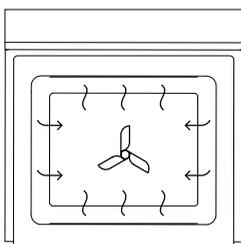
### RAPID PROOF

obere äußere und untere Elemente sowie Entlüftung

#### Ideal für:

Bietet die optimale warme und zugfreie Umgebung für die Gärung von Hefeteig.

- Sanfte Wärme wird von den oberen und unteren Elementen erzeugt.
- Diese Methode bietet eine schnellere Gärzeit als bei Raumtemperatur.
- Für beste Ergebnisse den Teig abdecken, um ein Austrocknen der Oberfläche zu verhindern.



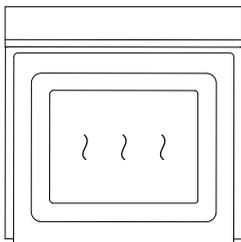
### DÖRREN

Ventilator plus hinteres Element

#### Ideal für:

Trocknen von Fleisch, Obst, Gemüse und Kräutern, wie etwa Beef Jerky und Fruchtleder.

- Sorgt für eine sanfte Luftzirkulation und damit für eine gleichmäßige, niedrige Hitze beim Dörren und Trocknen von Lebensmitteln.



### AUFWÄRMEN

obere äußere und untere Elemente sowie Entlüftung

#### Ideal für:

zum Warmhalten gekochter Speisen oder zum Vorwärmen von Tellern und Serviergeschirr.

- Sorgt für eine konstante Niedrigwärme von unter 90 °C.
- Um kalte Speisen wieder aufzuwärmen, verwenden Sie eine andere Funktion oder **KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP**, um das Essen kochend heiß zu erhitzen, und wechseln Sie dann zu **WARM**, da diese Funktion allein kalte Speisen nicht auf eine Temperatur bringt, die hoch genug ist, um schädliche Bakterien abzutöten.

## EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPRÄFERENZEN

---

Im Einstellungsmenü können Sie Ihre Benutzereinstellungen anpassen, um:

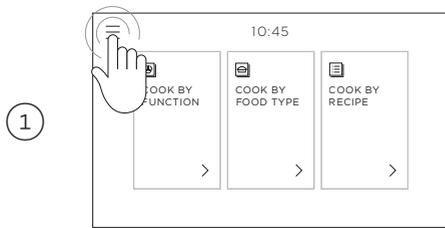
- die Zeit zu ändern
- das Uhrzeitformat zu ändern (12 Stunden, 24 Stunden oder aus)
- die Einstellungen für die Standby-Anzeige anzupassen
- die Temperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit anzuzeigen
- die Lautstärke des Audiofeedbacks einzustellen
- Timer-Alarme ein- oder auszuschalten
- Signaltöne ein- oder auszuschalten
- im Ruhemodus zu arbeiten
- Den Niedrigenergieverbrauchsmodus zu aktivieren oder zu beenden
- die Sprache des Displays zu ändern
- die WLAN-Verbindung zu verwalten
- die Helligkeit des Displays anzupassen
- Wahleinstellungen zu verwalten:
  - die Drehrichtung des Zifferblatts zu ändern
- alle Einstellungen auf die ursprünglichen Werkseinstellungen zurückzusetzen.

### **WICHTIG!**

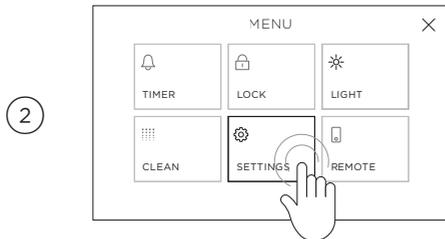
- **Sie können die Einstellungen nicht ändern, wenn Ihr Ofen gerade gart oder automatische Kochoptionen eingestellt sind.**
- **Töne und Alarme ertönen bei Störungen auch dann, wenn die Audiofunktion deaktiviert ist.**

# EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPRÄFERENZEN

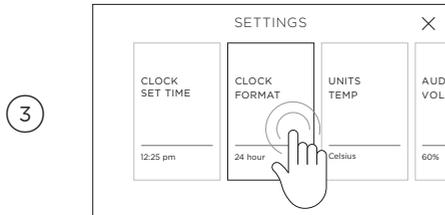
## Ändern der Einstellungen



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.



Wählen Sie die Einstellung aus, die Sie ändern möchten, nehmen Sie die erforderlichen Anpassungen vor und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.

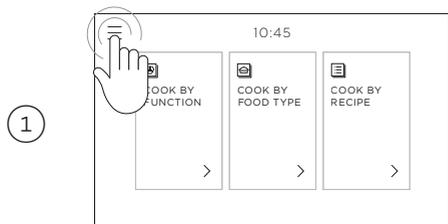
## WLAN-VERBINDUNG UND REMOTE-MODUS

Ihr Ofen kann mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden und mit der FISHER & PAYKEL-App ferngesteuert werden.

### Erste Schritte

- Stellen Sie sicher, dass Ihr drahtloses Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung sowohl auf Ihrem Ofen als auch auf Ihrem Mobilgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen verbunden ist.

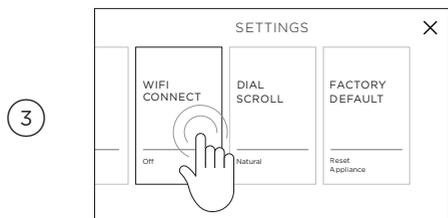
### Verbinden mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.



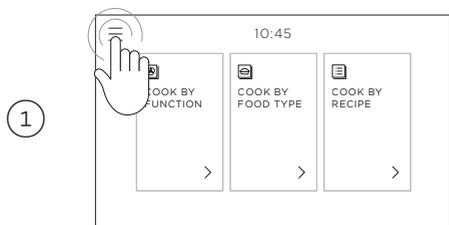
Wählen Sie **WLAN-VERBINDUNG** und folgen Sie den Anweisungen auf der Anzeige.

### Auf Ihrem Mobilgerät:

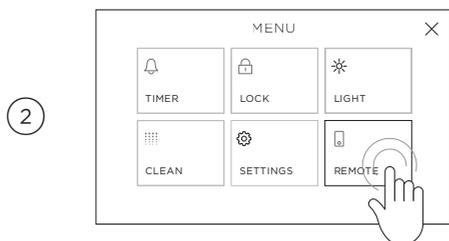
- ① Laden Sie die **FISHER & PAYKEL**-App auf [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect) herunter
- ② Registrieren Sie sich und erstellen Sie ein Benutzerkonto.
- ③ Fügen Sie Ihr Gerät hinzu und richten Sie die Verbindung zum drahtlosen Heimnetzwerk ein.

# WLAN-VERBINDUNG UND REMOTE-MODUS

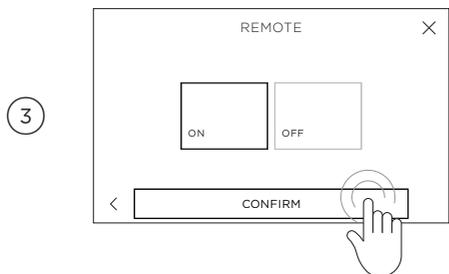
## Aktivieren des Remote-Modus



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **REMOTE**.



Wählen Sie **EIN** und drücken Sie dann **BESTÄTIGEN**.  
Der Remote-Modus ist jetzt aktiviert.

# RUHEMODUS

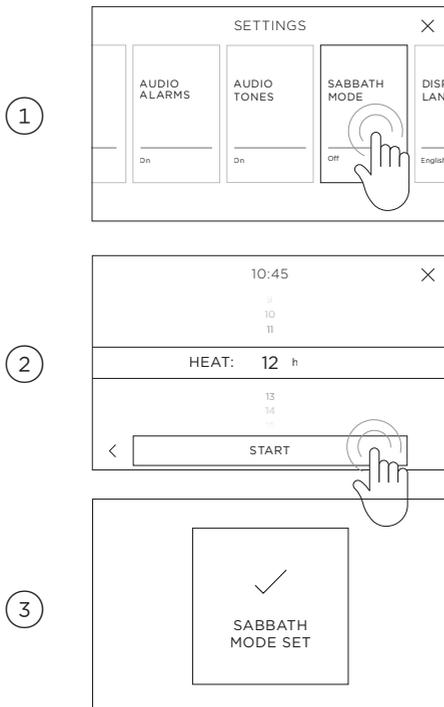
Diese Einstellung ist für religiöse Glaubensrichtungen gedacht, bei denen am Sabbath nicht gearbeitet werden darf. Während sich Ihr Ofen im Ruhemodus befindet, bietet er nicht die übliche genaue Temperatureinstellung:

HEIZSTUFE	UNGEFÄHRE TEMPERATUR (°C)	ANWENDUNG
Niedrig	75-100	Heiße Speisen warm halten
Mittel	155-180	Kalte, gekochte Speisen erneut aufwärmen
Hoch	185-210	Rohe Lebensmittel kochen

## Während sich Ihr Ofen im Ruhemodus befindet:

- Reagiert er nicht auf Benutzeraktionen;
- Reagieren Licht, Gebläse und Anzeige nicht auf das Öffnen der Tür;
- Kann es zu Temperaturverlusten kommen, wenn die Tür zu lange geöffnet ist;
- Ertönen keine Töne oder Alarme und es werden keine Warncodes oder Temperaturänderungen angezeigt;
- Kann das Ofenlicht so eingestellt werden, dass es entweder ein- oder ausgeschaltet bleibt;
- Bleibt er im Ruhemodus, bis dieser abgebrochen wird;
- Ist **CLASSIC BAKE** die einzige verfügbare Funktion;
- Ist die WLAN-Verbindung unterbrochen; und
- Müssen Sie zur Aufrechterhaltung der Einbauraum-Temperatur die Anzahl der Türöffnungen minimieren.

## Ruhemodus einstellen



Wählen Sie im Einstellungsmenü den **RUHEMODUS** und folgen Sie den Anweisungen auf der Anzeige.

Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein und schalten Sie das Ofenlicht für den Garvorgang **EIN** oder **AUS**.

Scrollen Sie, um die gewünschte Kochzeit festzulegen, und wählen Sie dann **START**. Sie können den Ofen so einstellen, dass er bis zu 74 Stunden lang heizt.

## Der Ruhemodus ist jetzt eingestellt.

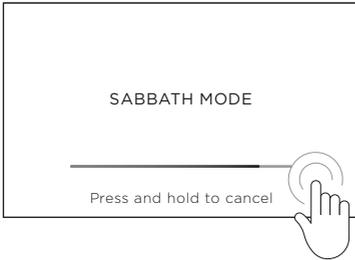
Der Ofen heizt für die eingestellte Zeit und schaltet sich dann aus.

Der Ofen bleibt im Ruhemodus, bis dieser abgebrochen wird.

# RUHEMODUS

## Ruhemodus abbrechen

1



Berühren Sie die Anzeige solange, bis die Leiste gefüllt ist.

2



**RUHEMODUS ABGEBROCHEN** wird angezeigt. Sie können Ihren Ofen jetzt normal verwenden.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Manuelle Reinigung

### IMMER

- Warten Sie vor der manuellen Reinigung oder Wartung, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, bevor Sie ihn berühren, und schalten Sie dann die Stromversorgung am Wandschalter aus.
- Lesen Sie diese Reinigungsanweisungen und den Abschnitt 'Sicherheits- und Warnhinweise' bevor Sie mit der Reinigung Ihres Ofens beginnen.
- Um das Anbrennen und verkrusten von Verschmutzungen zu verhindern, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch leicht erreichbare Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken aus dem Einbauraum aus Emaille zu entfernen.
- Reinigen Sie immer zunächst die innere Glasscheibe, bevor Sie mit der Selbstreinigung beginnen. Andernfalls brennen die Rückstände ein und lassen sich nicht mehr entfernen.
- Entfernen Sie immer alle Backkruste und -bleche, bevor Sie mit der Selbstreinigung beginnen.

### NIEMALS

- Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger.
- Lagern Sie niemals brennbare Stoffe im Ofen.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Einige Scheuerschwämme aus Nylon können ebenfalls Kratzer verursachen. Überprüfen Sie zuerst die Produkthinweise.
- Verwenden Sie Ofenreiniger niemals auf Katalytplatten oder in einem Pyrolyseofen.
- Lassen Sie niemals alkalische (salzige) oder saure Stoffe (z. B. Zitronensaft oder Essig) auf den Ofenoberflächen.
- Verwenden Sie niemals Reinigungsprodukte auf Chlor- oder Säurebasis.

### WAS?

#### Bedienfeld

### WIE?

Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Bedienfeldglases und des Bildschirms. Nur ein feuchtes Tuch mit Reinigungsmittel verwenden.

### WICHTIG!

Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber auf dem Glas. Diese können die Oberfläche zerkratzen und beschädigen.

#### Drehknopf

Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.

Verwenden Sie keinen Edelstahl- oder Ofenreiniger auf dem Drehknopf, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

#### Edelstahlblende/ Ofentürgriff\*

Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend mit einem Mikrofasertuch trockenwischen. Verwenden Sie bei Bedarf geeigneten Edelstahlreiniger und -politur.

Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Edelstahlreiniger keine Chlorverbindungen enthält, da diese ätzend sind und das Aussehen Ihres Ofens beschädigen können. Reiben Sie Edelstahl immer in Faserrichtung.

\*nur einige Modelle

## REINIGUNG UND PFLEGE

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Ofentürrahmen und Kunststoff-Eckklammern	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.	
Einbauraum	<p>So entfernen Sie leichte Verschmutzungen von den emaillierten Oberflächen:</p> <p>Mit einem feuchten Tuch mit einer Lösung aus heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder einem ammoniakhaltigen Reiniger abwischen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit einem weichen Tuch trockenwischen.</li> </ul> <p>Verwenden Sie die Selbstreinigungsfunktion, um hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen zu entfernen oder den gesamten Einbauraum des Ofens zu reinigen. Anweisungen dazu finden Sie unter 'Verwendung der Selbstreinigungsfunktion'.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um zu verhindern, dass Verschmutzungen einbrennen und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch leicht erreichbare Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken von den emaillierten Oberflächen zu entfernen. Auf diese Weise müssen Sie die Selbstreinigungsfunktion weniger häufig verwenden.</li> <li>• Um das Auswischen des Ofens zu erleichtern, können Sie die Ofentür entfernen. Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.</li> </ul>
Temperatursensor	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen, dann mit einem Mikrofasertuch trocken wischen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach jedem Gebrauch reinigen, um Kontamination zu vermeiden.</li> <li>• Nicht im Geschirrspüler waschen, in Seifenwasser tauchen, Backofenreiniger verwenden oder während eines Selbstreinigungszyklus im Backofen lassen.</li> </ul>
Voll ausziehbarer Schiebeboden	Mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Das weiße Schmierfett nicht abwischen oder abwaschen (sichtbar, wenn der Backrost herausgezogen ist).	Lassen Sie diesen Schiebeboden niemals während eines Selbstreinigungszyklus im Ofen. Nicht im Geschirrspüler waschen, in Seifenwasser eintauchen oder mit Ofenreiniger reinigen. Dies führt dazu, dass die Gleitschienen nicht mehr reibungslos laufen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

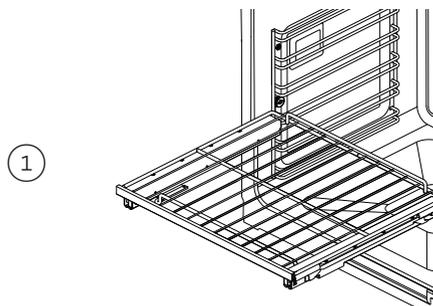
WAS?	WIE?	WICHTIG!
Gitter Grillrost Grillpfanne Backroste	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen. Hartnäckige, eingebrannte Flecken in einer Lösung aus Geschirrspülmittelpulver und heißem Wasser vorweichen. Diese Teile sind auch spülmaschinengeeignet.	Lassen Sie während eines Selbstreinigungszyklus niemals eines dieser Teile im Ofen (außer Seitengitter). Sie verfärben sich oder werden beschädigt.
Ofendichtung	Dieses Teil darf nicht gereinigt werden.	
Ofentürglas (nach jedem Gebrauch)	Verwenden Sie nach jedem Gebrauch ein weiches Tuch und eine Mischung aus warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel, um Verschmutzungen zu entfernen.  Versuchen Sie es bei hartnäckigen Flecken mit einer Mischung aus Backpulver und warmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm und wischen Sie anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.	Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine Backofenreiniger oder andere aggressive/scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber. Diese hinterlassen Kratzer im Glas, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas Risse bekommt oder zerbricht. Achten Sie darauf, dass sich kein Fett auf dem Glas ablagert oder anbrennt, da dies die Sicht in den Ofen beeinträchtigt.

### Entfernen der Seitengitter

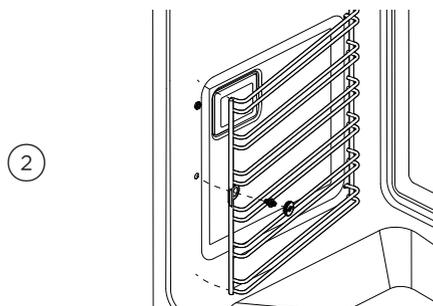
Entfernen Sie die Seitengitter, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Die Seitengitter können während der Selbstreinigung im Ofen verbleiben.

### WICHTIG!

**Schalten Sie den Backofen immer zuerst am Wandschalter aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.**

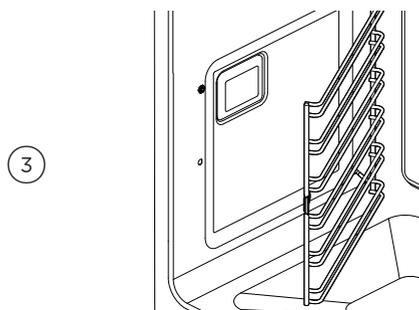


Ziehen Sie alle Roste und Bleche heraus und entfernen Sie sie.



Lösen und entfernen Sie die Befestigungsmutter an der Vorderseite des Seitengitters. Verwenden Sie bei Bedarf eine Münze, um die Mutter zu lösen.

Ziehen Sie die Vorderseite des Seitengitters in Richtung der Rückseite des Ofens, bis die Befestigungsmutter von der vorderen Lasche gelöst ist.



Schieben Sie das Seitengitter nach vorne, bis die hinteren Haken nicht mehr in den Löchern stecken.

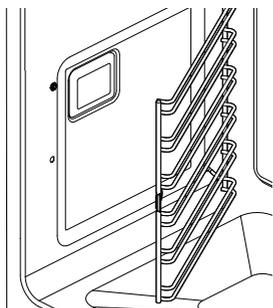
### Wiederanbringen der Seitengitter

Entfernen Sie die Seitengitter, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Die Seitengitter können während der Selbstreinigung im Ofen verbleiben.

### WICHTIG!

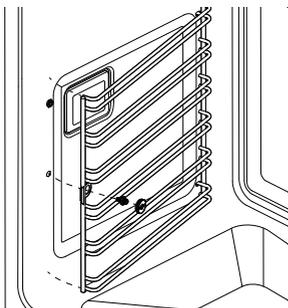
**Schalten Sie den Backofen immer zuerst am Wandschalter aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.**

1



Schieben Sie die hinteren Haken des Seitengitters zurück in die Löcher und stellen Sie sicher, dass das Seitengitter fest gegen die Seitenwand des Ofens gedrückt wird.

2



Platzieren Sie die vordere Lasche des Seitengitters über der Befestigungsschraube.

Montieren Sie die Befestigungsmutter. Sie können eine Münze verwenden, um die Mutter festzuziehen.

### Austausch der Ofenleuchtbirnen

- Ihr Ofen verwendet G9-Halogenlampen mit folgenden technischen Daten: 220–240 V, 50 Hz und 25 W.
- Halten Sie die Ersatzglühbirne stets in einem weichen Tuch. Das Berühren der Glühbirne verkürzt ihre Lebensdauer.
- Die beiden Backofenlampen befinden sich hinter den undurchsichtigen Glasblenden an den Seitenwänden Ihres Ofens (eine auf jeder Seite).
- Hinweis: Der Austausch der Ofenleuchtbirnen fällt nicht unter Ihre Garantie.

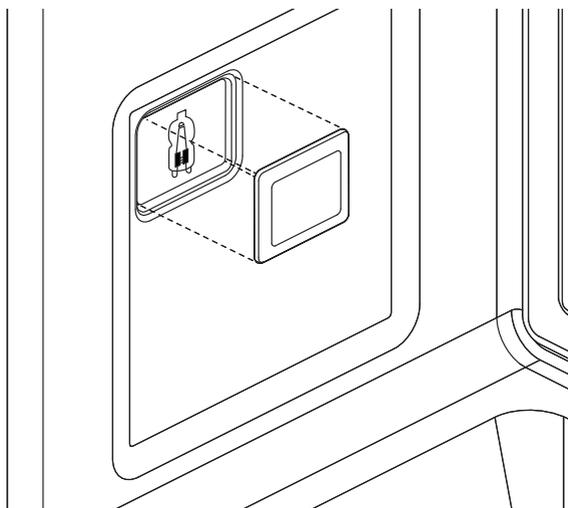
### Glühbirne wechseln

- ① Lassen Sie den Einbauraum des Ofens und das Grillelement abkühlen, bevor Sie die Glühbirne austauschen. Bevor Sie den Ofen ausschalten, achten Sie darauf, welche Lampe(n) nicht funktioniert/funktionieren.

## WICHTIG!

**Schalten Sie den Ofen am Wandschalter aus, bevor Sie fortfahren.**

- ② Entfernen Sie die Backrost- und -bleche sowie die Seitengitter (siehe „Pflege und Reinigung“).
- ③ Entfernen Sie die Glasabdeckung. (Wenn dies schwierig ist, können Sie die Abdeckung auch mit dem Stiel eines Löffels o. Ä. in den Einkerbungen zwischen Glasscheibe und Backofenwand vorsichtig abhebeln und dabei die Abdeckung festhalten, damit sie nicht herunterfällt).
- ④ Ziehen Sie die defekte Glühbirne heraus.
- ⑤ Halten Sie die Ersatzglühbirne in einem weichen Tuch oder Taschentuch und setzen Sie sie in die Fassung ein.
- ⑥ Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und drücken Sie sie fest.

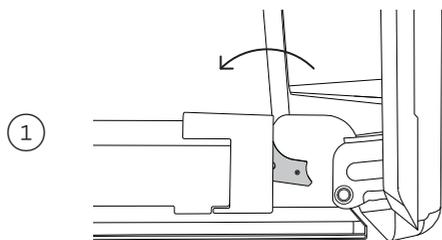


### Aus- und Einbau der Ofentür

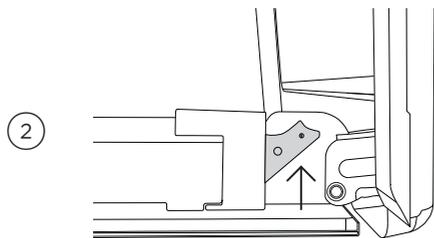
#### **WICHTIG!**

Vorsicht, die Ofentür ist schwer.

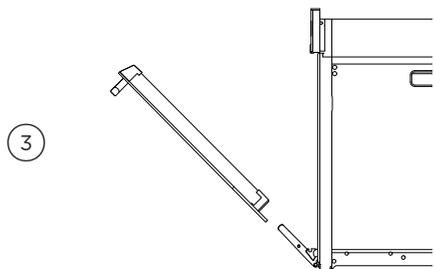
#### Entfernen der Tür



Die Tür vollständig öffnen  
Finden Sie die beiden kleinen  
Verriegelungshebel aus Metall an den  
Türscharnieren auf beiden Seiten.

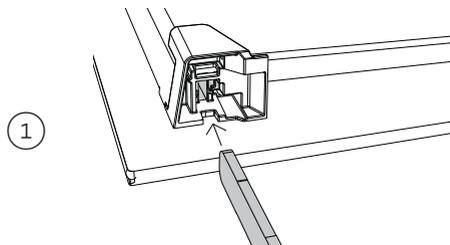


Drücken Sie beide Verriegelungshebel ganz  
nach oben, um die Tür aus dem Scharnier  
zu lösen.

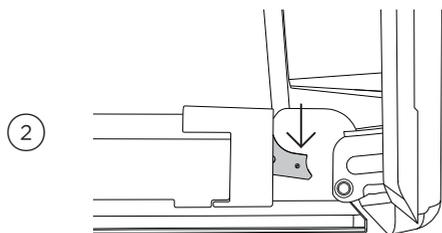


Halten Sie die Tür an beiden Seiten, heben  
Sie sie bis auf 45° an und ziehen Sie sie  
vorsichtig aus den Scharnieren heraus.

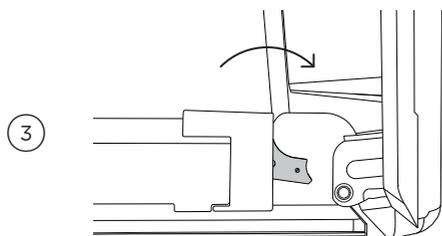
### Wiedereinbau der Tür



Halten Sie die Tür an beiden Seiten, richten Sie die Löcher im Boden der Tür an den Scharnieren aus und schieben Sie die Tür darauf.



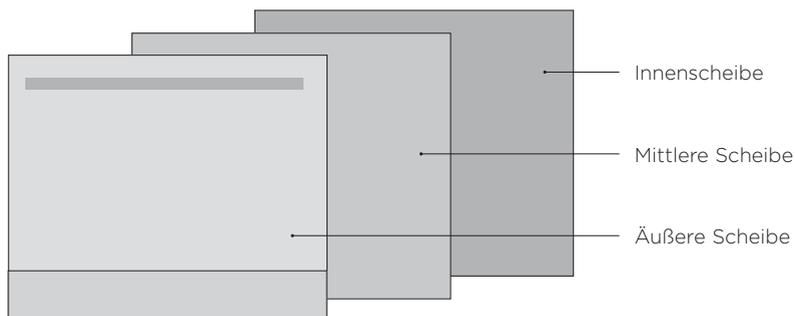
Stellen Sie sicher, dass die Tür fest auf den Scharnieren sitzt. Öffnen Sie die Tür wieder vollständig und drücken Sie beide Verriegelungshebel nach unten, um die Tür am Scharnier zu verriegeln.



**WICHTIG!**  
Stellen Sie sicher, dass beide Hebel vollständig verriegelt sind, bevor Sie die Tür schließen.

### Glasscheiben der Tür zur Reinigung entfernen

Die Ofentür besteht aus drei Glasscheiben. Um die mittlere Scheibe zu reinigen, müssen Sie zuerst die Tür und die Innenscheibe entfernen.



### WICHTIG!

- Stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Wenn Sie die Glasscheiben und die Tür nicht korrekt austauschen, kann dies zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.
- Vorsicht, die Ofentür ist schwer. Wenn Sie Zweifel haben, versuchen Sie nicht, die Tür zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen und alle seine Teile abgekühlt sind. Versuchen Sie nicht, mit den Teilen eines heißen Ofens zu hantieren.
- Seien Sie beim Umgang mit den Glasscheiben äußerst vorsichtig. Vermeiden Sie, dass die Ecken und Kanten des Glases gegen Oberflächen stoßen. Dies kann dazu führen, dass das Glas zerbricht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberflächen keine Backofenreiniger oder andere aggressive/scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Topfreiniger, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber. Diese verkratzen das Glas und können die Spezialbeschichtung beschädigen, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas Risse bekommt oder zerbricht.
- Wenn Sie Anzeichen einer Beschädigung (z. B. Absplitterungen oder Risse) an einer der Glasscheiben feststellen, verwenden Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.
- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Glasscheiben korrekt austauschen. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn nicht alle Glasscheiben korrekt eingesetzt sind.
- Wenn sich die Glasscheiben nur schwer entfernen oder wieder einsetzen lassen, wenden Sie keine Gewalt an. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

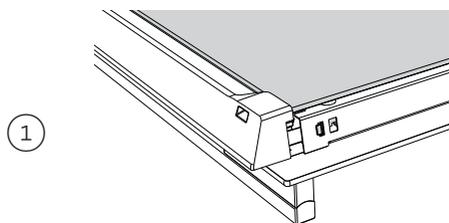
Hinweis: Servicebesuche, die Hilfe bei der Verwendung oder Wartung des Ofens bieten, sind nicht durch Ihre Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen, die Tür zu entfernen, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.

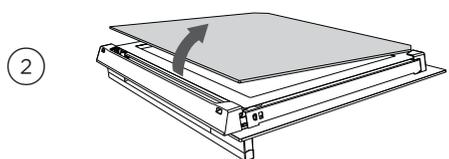
Anweisungen finden Sie unter „Aus- und Einbau der Ofentür“. Sobald die Tür entfernt ist, legen Sie sie auf eine weiche, saubere, ebene Oberfläche.

Stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen sehr sorgfältig befolgen. Wenn Sie die Glasscheiben und die Tür nicht korrekt austauschen, kann dies zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.

### Entfernen der Innenscheibe

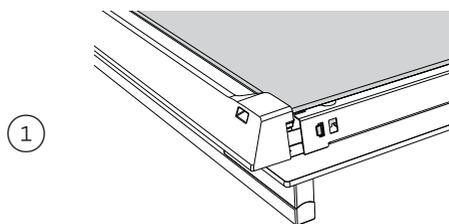


Drücken Sie die Laschen der Glashalterungen auf beiden Seiten der Tür hinein. Ziehen Sie die Glashalterungen nach oben, bis sich die Laschen wieder im obersten Loch befinden.

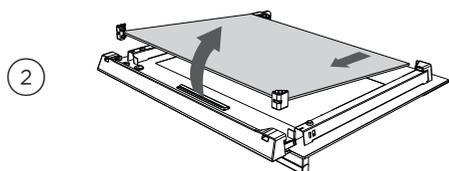


Halten Sie die Innenscheibe oben fest und ziehen Sie sie vorsichtig zur Oberseite der Tür, bis sie sich aus der Aussparung an der Unterseite der Tür gelöst hat, und heben Sie sie heraus. Neigen Sie die Scheibe nicht zu stark, da Sie dadurch das Glas beschädigen könnten.

### Entfernen der mittleren Scheibe



Drücken Sie die Laschen der Glashalterungen erneut auf beiden Seiten der Tür hinein. Die Glashalterung kann dann vollständig abgezogen werden. Ziehen Sie die mittlere Scheibe vorsichtig zur Oberseite der Tür, bis die Scheibe sich aus der Aussparung an der Unterseite der Tür gelöst hat.



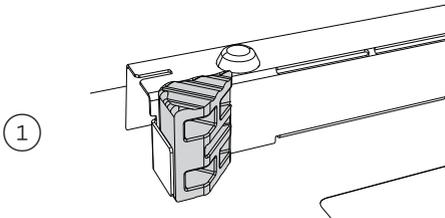
Ziehen Sie die mittlere Scheibe vorsichtig zur Oberseite der Tür, bis die Scheibe sich aus der Aussparung an der Unterseite der Tür gelöst hat. Heben Sie die Scheibe heraus. Die Gummi-Stopper oben an der Scheibe bleiben an der Glasscheibe befestigt.

### Achten Sie beim Austauschen der Glasscheiben darauf, dass:

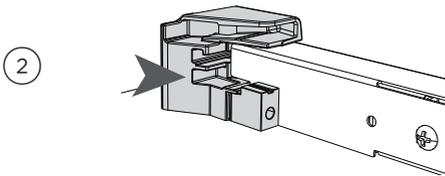
- Sie die Innenscheibe wie gezeigt korrekt austauschen, um sicherzustellen, dass der Ofen sicher funktioniert;
- Sie die Kanten des Glases nicht gegen Gegenstände oder Oberflächen stoßen; und
- Sie die Scheiben nicht mit Gewalt in ihre Position bringen. Wenn beim Austauschen der Scheiben Schwierigkeiten auftreten, nehmen Sie die Scheiben heraus und beginnen Sie den Vorgang erneut. Wenn dies nicht hilft, rufen Sie die Kundenbetreuung an.

### Austauschen der mittlere Scheibe

Vergewissern Sie sich, dass die Scheibe richtig herum eingesetzt ist. (Der Warnhinweis am unteren Rand der Scheibe sollte während der Installation zur Vorderseite der Tür zeigen, nach der Installation jedoch nicht sichtbar sein).



Stellen Sie sicher, dass die Gummi-Stopper oben an der Scheibe befestigt sind. Achten Sie darauf, dass sie korrekt auf dem Glas positioniert sind und die längere Seite an der Seite der Glasscheibe entlang verläuft.

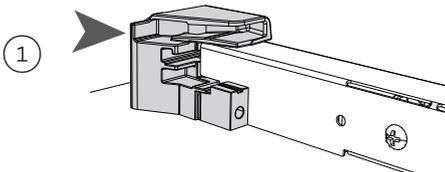


Stecken Sie die Unterseite der Scheibe in die untere Aussparung an der Unterseite der Tür.

Senken Sie die Scheibe in die Tür, die Gummi-Stopper liegen auf der äußeren Glasscheibe auf.

### Austauschen der Innenscheibe

Achten Sie dabei auf die richtige Ausrichtung der Scheibe (das Logo muss unten an der Tür gut lesbar sein).



Schieben Sie die Scheibe in die Aussparung an der Unterseite der Tür und senken Sie sie in die Aussparung an der Oberseite der Tür ab.

Schieben Sie die Glashalterung wieder an ihren Platz und stellen Sie sicher, dass sie sicher eingerastet ist.

### WICHTIG!

**Achten Sie auf den richtigen und festen Sitz der Glashalterung und den sicheren Sitz der Glasscheibe.**

## VERWENDUNG DER SELBSTREINIGUNGSFUNKTION

Die Selbstreinigungsfunktion beseitigt die Verunreinigungen, die mit der Ofenreinigung verbunden sind. Die extrem hohen Temperaturen des Pyrolyse-Reinigungszyklus verbrennen und lösen Fett- und Schmutzablagerungen auf. Zurück bleibt lediglich eine geringe Menge Asche, die sich leicht aufwischen lässt.

Es stehen zwei Reinigungszyklen zur Verfügung:

**STANDARD-REINIGUNG** (4 Stunden)

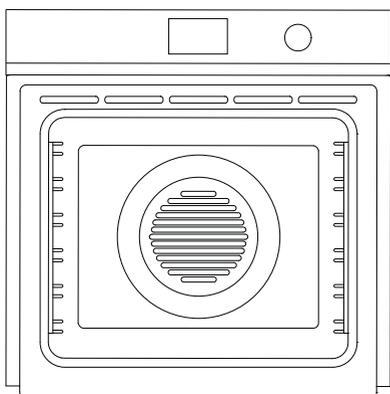
Für normale bis starke Verschmutzungen

**LEICHTE REINIGUNG** (3 Stunden)

Für leichte Verschmutzungen

### WICHTIG!

- Sie müssen die innere Türblende aus Glas reinigen, **BEVOR** Sie den Reinigungszyklus starten. Andernfalls kann es zu dauerhaften Flecken auf dem Türglas kommen. Unter 'Reinigung und Pflege' finden Sie unsere Empfehlungen.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, fettlösenden Reiniger oder Backofeneinlagen.
- Entfernen Sie vor dem Starten eines Reinigungszyklus sämtliche Backrost, Bleche, Backformen und Utensilien aus dem Ofen (außer Seitengitter). Wenn Sie diese im Ofen lassen, werden sie dauerhaft beschädigt. Gegenstände aus brennbarem Material (z. B. Holz, Stoff, Kunststoff) können sogar Feuer fangen.
- Verwenden Sie Ihren Ofen nicht zum Reinigen von Gegenständen.
- Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut belüftet ist.
- Bevor Sie einen Reinigungszyklus starten, sollten Sie im Haushalt gehaltene Vögel in einen anderen, geschlossenen und gut belüfteten Raum bringen. Manche (Zier-) Vögel reagieren sehr empfindlich auf die Dämpfe, die während eines Reinigungszyklus entstehen, und können sterben, wenn sie während eines solchen Zyklus im selben Raum bleiben.
- Während eines Reinigungszyklus erreicht der Ofen höhere Temperaturen als beim Kochen. Unter solchen Bedingungen können die Oberflächen heißer werden als gewöhnlich. Kinder sollten deshalb vom Ofen ferngehalten werden.
- Die Ofentür wird während des Reinigungszyklus verriegelt.
- Wenn eine der Glasscheiben der Ofentür Risse oder Mängel aufweist, die Backofendichtung beschädigt oder abgenutzt ist oder die Tür nicht richtig schließt, starten Sie keinen Reinigungszyklus. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

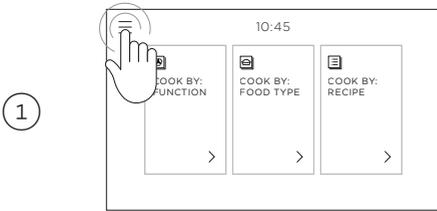


**Bevor Sie beginnen:**

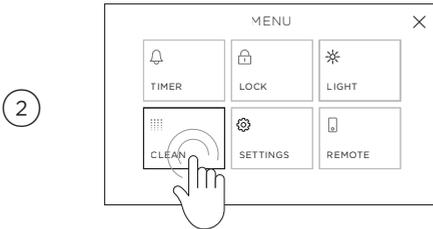
- ① Entfernen Sie alle Backrost, Zubehör und Utensilien. Die Seitengitter müssen Sie nicht entfernen.
- ② Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten auf und wischen Sie die Innenkanten der Ofenoberfläche rund um die Dichtung ab. Andernfalls kann sich die Ofenoberfläche verfärben.  
**Reinigen Sie die Dichtung selbst nicht, da dies zu Beschädigungen führen kann.**
- ③ Überprüfen Sie die innere Glasscheibe der Ofentür. Wenn sich Schmutz darauf befindet, müssen Sie ihn vor dem Starten eines Reinigungszyklus manuell entfernen. Anweisungen hierzu finden Sie unter „Pflege und Reinigung“. **Wenn Schmutz auf dem Glas verbleibt, brennt dieser während des Reinigungszyklus ein und lässt sich nur schwer entfernen.**
- ④ Schließen Sie die Ofentür fest.

# VERWENDUNG DER SELBSTREINIGUNGSFUNKTION

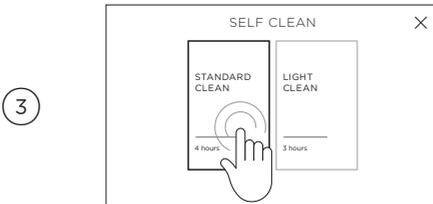
## Einstellen der Selbstreinigungsfunktion



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie REINIGUNG.



Wählen Sie STANDARD-REINIGUNG oder LEICHTE REINIGUNG.



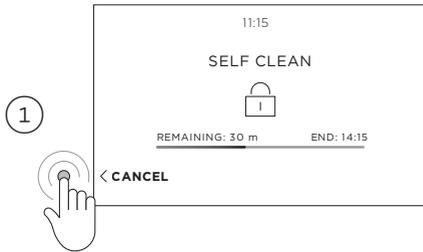
Folgen Sie den Anweisungen auf der Anzeige und drücken Sie Weiter, um fortzufahren.



Drücken Sie den mittleren Knopf rechts auf der Anzeige, um den Reinigungszyklus zu starten.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit wird die Ofentür während des Zyklus verriegelt. Wenn die Tür nicht richtig geschlossen ist oder vor Beginn der Selbstreinigung erneut geöffnet wird, wird der Zyklus abgebrochen.

## Abbruch der Selbstreinigung



Um den Reinigungszyklus abzubrechen, können Sie jederzeit den Knopf links auf der Anzeige drücken.

## WICHTIG!

- Die Ofentür lässt sich erst entriegeln, wenn der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.  
Schalten Sie die Netzstromversorgung des Ofens (Wandschalter) NICHT aus. Das Ausschalten der Stromversorgung, während der Ofen zu heiß ist, kann den Ofen und die umliegenden Schränke beschädigen.
- Es wird nicht empfohlen, die Selbstreinigung abzubrechen und sofort einen neuen Zyklus zu starten.

## Nach Abschluss der Selbstreinigung



**SELBSTREINIGUNG ABGESCHLOSSEN** wird im Display angezeigt. Berühren Sie zum Entfernen der Information die Anzeige.

## Sie müssen:

- Warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist;
- Die graue Asche mit einer kleinen Bürste oder einem feuchten Tuch entfernen;
- Den Ofen mit einem sauberen, feuchten Tuch auswischen;
- Den Ofen mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocknen; und
- Die Backroste und -bleche wieder einsetzen.

## FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Problem mit Ihrem Ofen auftritt, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder die Kundenbetreuung kontaktieren.

### Allgemein

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
Der Ofen funktioniert nicht	Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass die Netzstromversorgung (Wandschalter) eingeschaltet ist, die Sicherung nicht ausgelöst hat und in Ihrer Gegend kein Stromausfall vorliegt.
Der Ofen funktioniert nicht, aber die Anzeige ist eingeschaltet.	Der Ofen befindet sich im Demo-Modus.	Rufen Sie die Kundenbetreuung an.
Die Lichter gehen nicht an, wenn ich die Ofentür öffne.	Die Glühbirne(n) im Ofen ist/sind durchgebrannt	Ersetzen Sie die Glühbirne(n). Anweisungen finden Sie unter 'Reinigung und Pflege'.
	Die Tür ist nicht korrekt montiert.	Anweisungen zum korrekten Einbau der Tür finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.
	Das Ofenlicht wurde ausgeschaltet.	Gehen Sie zum Menü in der oberen linken Ecke der Anzeige und wählen Sie <b>LICHT</b> .
Die Bedienelemente des Ofens reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Berühren und halten Sie die Anzeige zum Entsperren.
Der Ofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder wird während des Kochens zu häufig geöffnet.	Die Heizelemente sind deaktiviert, während die Tür geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist und vermeiden Sie häufiges Öffnen während des Kochens.
Eine Glasscheibe in der Ofentür ist gesprungen, abgesplittert oder zerbrochen.	Falsche Reinigung oder das Anstoßen der Glaskante.	Der Ofen darf <b>NICHT</b> benutzt werden. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

## FEHLERBEHEBUNG

### Allgemein

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
Ich kann spüren, wie heiße Luft aus den Lüftungsschlitzen kommt, nachdem ich den Ofen ausgeschaltet habe.	Dies ist völlig normal.	Aus Sicherheitsgründen läuft das Kühlgebläse auch dann weiter, wenn Sie den Ofen ausgeschaltet haben. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, wenn der Ofen abgekühlt ist.
Das Gebläse des Ofens schaltet sich ein, wenn ich eine Funktion wähle, bei der kein Gebläse verwendet wird (z. B. <b>BACKEN</b> oder <b>CLASSIC BAKE</b> ).	Dies ist völlig normal. Das Gebläse läuft, während der Ofen vorheizt. Er kann sich ausschalten, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	Warten Sie, bis der rote Balken auf der Anzeige verschwindet: Dann ist der Ofen einsatzbereit.
Das Gebläse des Ofens schaltet sich ein, wenn ich eine Funktion wähle, bei der kein Gebläse verwendet wird (z. B. <b>BACKEN</b> oder <b>CLASSIC BAKE</b> ).	Das ist normal: Ihr Ofen ist so konzipiert, dass er beim Aufheizen aus dem kalten Zustand zunächst auf eine etwas höhere Temperatur heizt als die von Ihnen eingestellte. Dadurch sollen von Anfang an optimale Backbedingungen geschaffen werden.	Warten Sie, bis der rote Balken auf der Anzeige verschwindet: Dann ist der Ofen einsatzbereit.
Der Ofen hat die eingestellte Temperatur erreicht, aber die Beleuchtung des Drehknopfs ist immer noch rot.	Der Ofen ist auf <b>GRILL</b> eingestellt.	Das ist normal. Die Beleuchtung des Drehknopfs bleibt rot, wenn diese Funktion verwendet wird, da das Grillelement immer heizt.
Der Ofen gibt einen Ton aus, wenn ich versuche, die Temperatur unter einen bestimmten Wert einzustellen.	Das ist normal: Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sind die Funktionen des Ofens werkseitig auf Mindesttemperaturen eingestellt.	Wählen Sie eine andere Temperatur oder eine andere Funktion, die für niedrige Temperaturen ausgelegt ist.
Die Beleuchtung des Drehknopfs wird nie weiß, wenn ich <b>DEN GRILL</b> verwende.	Das ist normal: Der Zifferblattring bleibt rot, um anzuzeigen, dass das Grillelement sofort Strahlungswärme abgibt.	

## FEHLERBEHEBUNG

### Selbstreinigung

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
Während der Selbstreinigung ist der Ofen lauter als gewöhnlich.	Das ist normal: Die Kühlgebläse des Ofens arbeiten auf höchster Geschwindigkeit.	
Auf dem Bildschirm wird keine verbleibende Zeit angezeigt, aber die Ofentür lässt sich nicht öffnen.	Die Backofentür ist verriegelt, da der Backofen zum Kochen noch zu heiß ist.	Warten Sie, bis die Selbstreinigung abgeschlossen ist. Wenn Sie einen Zyklus teilweise abgebrochen haben, muss der Ofen noch abkühlen, bevor er verwendet werden kann. Die Backofentür wird automatisch entriegelt.
Ich habe die Selbstreinigung abgebrochen, kann den Backofen aber nicht benutzen: <ul style="list-style-type: none"><li>die Backofentür lässt sich nicht öffnen</li><li>Der Bildschirm zählt immer noch die Minuten herunter oder zeigt keine verbleibende Zeit an</li><li>die Bedienelemente reagieren nicht.</li></ul>	Dies ist völlig normal. Wenn der Ofen noch zu heiß ist, um zum Kochen verwendet zu werden, bleibt die Tür verschlossen, bis er abgekühlt ist.	Warten Sie, bis die Abkühlphase abgeschlossen ist. Wenn der Backofen betriebsbereit ist, ertönt ein langer Ton und die Backofentür wird automatisch entriegelt.  Hinweis: Je nachdem, wann der Reinigungszyklus abgebrochen wurde, kann die Abkühlphase bis zu 45 Minuten dauern.
Der Ofen piept und auf dem Bildschirm wird A2 oder A3 angezeigt.	'Warncodes'finden Sie imAbschnitt „Warncodes“ .	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
Während der Selbstreinigung ist der Strom ausgefallen.	Stromausfall.	Die Heizelemente sind deaktiviert, während die Tür geöffnet ist. Die Tür bleibt verriegelt. Wenn der Strom wieder eingeschaltet wird, bleibt die Tür verriegelt, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

## WARNCODES

Wenn ein Problem auftritt, unterbricht der Ofen automatisch alle Ofenfunktionen, gibt fünf Pieptöne aus und zeigt einen Warncode an.

### WICHTIG!

**Schalten Sie die Netzstromversorgung des Backofens (Wandschalter) nicht aus, wenn Sie einen Warncode erhalten, es sei denn, die Anweisungen in der folgenden Tabelle weisen Sie ausdrücklich darauf hin. Im Inneren des Backofens befinden sich Kühlgebläse, die zur Kühlung der Komponenten des Backofens benötigt werden. Das Ausschalten der Stromversorgung, während der Ofen zu heiß ist, kann den Backofen und die umliegenden Schränke beschädigen.**

**Was ist zu tun, wenn ein Warncode angezeigt wird?**

- ① Wenn das Piepen noch nicht aufgehört hat, berühren Sie das Display und drücken Sie die kleine Audiotaste unten rechts, um es stumm zu schalten.
- ② Notieren Sie sich den angezeigten Warncode. Möglicherweise benötigen Sie diese Informationen.
- ③ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Problem zu beheben.
- ④ Wenn Sie das Problem beheben können und der Warncode nicht erneut angezeigt wird, können Sie Ihren Ofen weiter verwenden.

Wenn Sie das Problem nicht selbst beheben können oder der Warncode erneut auftritt und das Problem weiterhin besteht: Warten Sie, bis die Kühlgebläse zum Stillstand gekommen sind und der Backofen vollständig abgekühlt ist, schalten Sie dann die Stromversorgung des Backofens an der Wand aus und wenden Sie sich mit den Informationen zum Warncode an einen geschulten und unterstützten Servicetechniker von Fisher & Paykel oder den Kundendienst.

WARNCODE	MÖGLICHER GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
<b>A1</b>	Der Ofen ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lassen Sie den Backofen abkühlen.</li><li>• Sobald der Ofen abgekühlt und die Tür entriegelt ist, verschwindet der Warncode. Jetzt können Sie den Ofen benutzen.</li></ul>
<b>A2</b>	Türschlossfehler: Die Tür kann nicht verriegelt werden, nachdem Sie einen Selbstreinigungszyklus gestartet haben.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schalten Sie den Ofen am Netzstecker aus und wieder ein.</li><li>• Warten Sie etwa 10 Sekunden. Dadurch kann das Türschloss in seine Ausgangsposition zurückkehren.</li><li>• Stellen Sie die Uhr ein. Siehe „Einstellen der Uhr und erste Verwendung“ für Anweisungen.</li><li>• Versuchen Sie erneut, einen Selbstreinigungszyklus zu starten. Achten Sie dabei darauf, dass Sie die Tür fest schließen. Siehe „Verwendung der Selbstreinigungsfunktion“.</li></ul>
<b>A3</b>	Türschlossfehler: Die Tür kann nach Abschluss eines Selbstreinigungszyklus nicht entriegelt werden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schalten Sie den Ofen am Netzstecker aus und wieder ein.</li><li>• Drücken Sie einige Male leicht auf die Tür, um das Türschloss zu lösen.</li><li>• Wenn das nicht hilft und der Warncode erneut auftritt, wenden Sie sich an einen von Fisher &amp; Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker oder den Kundendienst.</li></ul>
<b>F</b> + Nummer	Technische Störung.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Notieren Sie sich den Warncode.</li><li>• Warten Sie, bis die Kühlventilatoren zum Stillstand gekommen sind und der Ofen vollständig abgekühlt ist.</li><li>• Schalten Sie den Ofen an der Wand aus.</li><li>• Wenden Sie sich an einen von Fisher &amp; Paykel geschulten Servicetechniker oder unseren Kundendienst.</li></ul>

## EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/EU ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

---

**EU** Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, dass etwaige negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden. Das kann durch den unangemessenen Umgang mit dem Produkt geschehen.

Das Symbol  auf dem Serienschild oder auf den Begleitpapieren des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden kann. Es ist an der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Entsorgung des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen und sicherstellen, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

Für weitere Einzelheiten zu Umgang und Recycling dieses Geräts wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde Ihres Ortes, den Entsorgungsdienstleister oder den Fisher & Paykel-Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

# ENERGIE-RICHTLINIEN

## OB60SDP

GEWICHT (KG)	GARRÄUME	GARRAUMVOLUMEN (LITER)	ENERGIEVERBRAUCH* (NORMALBETRIEB) KWH/ZYKLUS
34	1	72	0,94
ENERGIEVERBRAUCH* (UMLUFTBACKEN) KWH/ZYKLUS	ENERGIE-EFFIZIENZ INDEX (NORMALBETRIEB)	ENERGIE-EFFIZIENZ INDEX (UMLUFTBACKEN)	
0,73	107	87	
STANDBY-LEISTUNG (WATZAHL)	ZEIT FÜR STANDBY*** (MINUTEN)		
< 0,5 W	15		

## OB60SMP

GEWICHT (KG)	GARRÄUME	GARRAUMVOLUMEN (LITER)	ENERGIEVERBRAUCH* (NORMALBETRIEB) KWH/ZYKLUS
38	1	71	0,89
ENERGIEVERBRAUCH* (UMLUFTBACKEN) KWH/ZYKLUS	ENERGIE-EFFIZIENZ INDEX (NORMALBETRIEB)	ENERGIE-EFFIZIENZ INDEX (UMLUFTBACKEN)	
0,89	105	81	
STAND-BY-LEISTUNG** (WATZAHL)	ZEIT BIS ZUM STAND-BY-MODUS*** (MINUTEN)		
< 0,5 W	15		

\*Der Energieverbrauch elektrischer Kochgeräte wird nach folgender Norm berechnet: BS EN 60350 Teil 1 - Herde, Öfen, Dampfbacköfen und Grills - Methoden zur Messung der Leistung.

\*\*Die Stand-by-Leistung elektrischer Kochgeräte wird nach folgender Norm berechnet: EN 50564 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung niedriger Leistungsaufnahmen.

\*\*\*Die Zeit bis zum Stand-by-Modus für elektrische Kochgeräte wird nach folgender Norm berechnet: EN 50643 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung der Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb von Geräten am Netzwerkrand.

## VK



### **So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und das Servicehandbuch**

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder besuchen Sie uns online unter <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

## IRL



### **So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und das Servicehandbuch**

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder besuchen Sie uns online unter <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

## EU



### **So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und das Servicehandbuch**

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder schlagen Sie online unter <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information> nach.

Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Geräts durch den Kunden erlischt die Gewährleistung des Herstellers.

Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an die Fisher & Paykel Kundenbetreuung. Ersatzteile sind für alle Fisher & Paykel-Produkte für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab Herstellungsdatum erhältlich.

### **Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:**

Modell \_\_\_\_\_  
Serien-Nr. \_\_\_\_\_  
Kaufdatum \_\_\_\_\_  
Käufer \_\_\_\_\_  
Händler \_\_\_\_\_  
Vorort \_\_\_\_\_  
Stadt \_\_\_\_\_  
Land \_\_\_\_\_

### **Bevor Sie den Kundendienst anrufen oder Unterstützung anfordern**

Überprüfen Sie, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Überprüfen Sie im Benutzerhandbuch Folgendes:

- ① Ihr Produkt ist korrekt installiert.
- ② Sie sind mit dem normalen Betrieb des Geschirrspülers vertraut.
- ③ Sie haben die Abschnitte 'Warncodes' und 'Fehlerbehebung' gelesen.

Sollten Sie dennoch Unterstützung oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen geschulten und autorisierten Servicetechniker von Fisher & Paykel oder die Kundenbetreuung oder nehmen Sie über unsere Website [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) Kontakt mit uns auf.

### **Unterstützung im Vereinigten Königreich**

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kunden Care Consultants.

**Gebührenfrei:** 08000 886 605

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

**Postanschrift:**

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

### **Wenn Sie in Irland Unterstützung benötigen**

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kunden Care Consultants.

**Gebührenfrei:** 1800 625174 oder 01 807 7960

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

**Postanschrift:**

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

### **Wenn Sie Service benötigen**

Fisher & Paykel verfügt über ein Netzwerk geschulter und autorisierter Servicetechniker, die alle erforderlichen Wartungsarbeiten an Ihrem Gerät durchführen können. Unsere Kundenbetreuung kann Ihnen einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker in Ihrer Nähe empfehlen. Alternativ können Sie online unter [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support) oder [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support) einen Servicetermin buchen.

Wenn Sie uns anrufen, schreiben oder uns über unsere Webseite kontaktieren, geben Sie bitte

Ihren Namen und Ihre Adresse, die Modell- und Seriennummer, das Kaufdatum und eine vollständige Beschreibung des Problems an. Wir benötigen diese Informationen, um Ihre Anfrage zu Ihrer vollständigen Zufriedenheit bearbeiten zu können.

**Produktdetails finden Sie im Ofen unter dem Bedienfeld.**

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Handbuch sind möglicherweise nicht in allen Ländern erhältlich.  
Änderungen vorbehalten.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Produktangaben beziehen sich auf die jeweiligen  
Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Änderungen der  
technischen Daten und der äußeren Gestaltung, die gemäß unserer Unternehmenspolitik  
der Verbesserung des Geräts dienen, bleiben vorbehalten.

Um zu erfahren, welche Modelle und Ausführungen in Ihrem Land erhältlich sind,  
besuchen Sie bitte unsere Website [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) oder kontaktieren Sie Ihren  
Fisher & Paykel-Händler.

**432316A 06.24**