

FISHER & PAYKEL

OVEN

MINIMAAL

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

MODERN

OB60SDPTDX2

GEBRUIKERSHANDLEIDING

VK IE EU

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en waarschuwingen	2
Voordat u begint	7
Eerste gebruik	8
De ovenverlichting gebruiken	16
De kookwekker gebruiken	17
De tijd wijzigen	19
Het bedieningspaneel vergrendelen	20
Het bedieningspaneel ontgrendelen	21
Kookopties	22
Vertraagde bereiding	23
Automatisch uit.	24
Temperatuursensor	25
Begeleid koken	28
Kookgids	30
Instellingen gebruikersvoorkeuren	37
Wifiverbinding en afstandsbedieningsmodus	39
Sabbath	41
Verzorging en reiniging	43
Zelfreiniging gebruiken	53
Oplossen van problemen	56
Alarmcodes	59
Alarmcodes	60
Energierichtsnoeren	62
Fabrieksgarantie en onderhoudshandleiding	63
Klantenservice	64

Registratie

Ga naar onze website om uw product te registreren: fisherpaykel.com/register

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor elektrische schok

Het negeren van dit advies kan tot een elektrische schok of dodelijk letsel leiden.

- Schakel de oven uit met de schakelaar aan het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt.
- Alvorens werkzaamheden aan het elektrische gedeelte van het apparaat uit te voeren, moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld.
- Aansluiting op een goed aardingsstelsel is absoluut essentieel en verplicht.
- Veranderingen aan de huisbekabeling mogen alleen worden uitgevoerd door een vakbekwaam elektricien.

⚠ WAARSCHUWING!



Brandgevaar

Het negeren van dit advies kan tot oververhitting, verbranding en letsel leiden.

- Volg zorgvuldig de instructies voor het starten van een zelfreinigingscyclus.
- Leg tijdens het koken geen aluminiumfolie, schotels, bakjes, water of ijs op de ovenvloer, want dit zal het email onherroepelijk beschadigen. Het bekleden van de oven met aluminiumfolie kan brand veroorzaken.
- Gebruik uw apparaat nooit om de ruimte te verwarmen. Iemand zou brandwonden of letsel kunnen oplopen of er kan brand uitbreken.
- Brandbare materialen mogen niet worden opgeslagen in een oven of in de buurt ervan.
- Gebruik geen adapters, verloop- of verdeelstekkers om dit apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor snijwonden

Onvoorzichtigheid kan verwondingen veroorzaken.

- Wees voorzichtig: sommige randen zijn scherp.

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor hete oppervlakken

Het negeren van dit advies kan tot brandwonden leiden.

- Houd kinderen uit de buurt van dit apparaat om brandwonden te voorkomen.
- Oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken. Voorbeelden zijn de ventilatieopening, het oppervlak bij de ventilatieopening en de ovendeur.
- Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan. Verwarmingselementen kunnen heet zijn, zelfs als ze donker van kleur zijn.
- Bescherm uzelf bij het hanteren van hete oppervlakken, zoals ovenroosters of schotels.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Laat hete lucht of stoom ontsnappen voordat u het voedsel verwijdert of terugplaatst.
- Raak tijdens en na gebruik van de oven geen verwarmingselementen of binnenoppervlakken van de oven aan, of breng er geen kleding of andere brandbare materialen mee in contact voordat de elementen en oppervlakken voldoende hebben kunnen afkoelen.

LEES EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING

WAARSCHUWING!

Volg de onderstaande belangrijke veiligheidsvoorschriften om het risico op brand, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van de oven te verminderen. Lees alle instructies voordat u de oven installeert of gebruikt. Gebruik de oven alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze voorschriften.

Installatie

- Zorg ervoor dat uw apparaat correct geïnstalleerd en geaard is door een gekwalificeerd technicus.
- Zorg ervoor dat deze oven is aangesloten op een circuit met een scheidingsschakelaar die de stroom volledig uitschakelt.
- Installeer of gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed werkt. Als u een beschadigd product ontvangt, dient u onmiddellijk contact met uw dealer of installateur op te nemen.
- Stel deze informatie ter beschikking aan de installateur — dit kan leiden tot lagere installatiekosten.
- Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten op het elektriciteitsnet door een vakbekwaam persoon volgens deze installatievoorschriften en in overeenstemming met de plaatselijke bouw- en elektriciteitsvoorschriften. Bij foutieve installatie kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims mogelijk niet worden gehonoreerd.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze om veiligheidsredenen worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een vakbekwaam persoon.
- Werkschakelaar: zorg ervoor dat deze oven is aangesloten op een circuit met een werkschakelaar die de stroom volledig uitschakelt volgens de bekabelingsregels.
- De oven moet worden geaard.
- Gebruik geen adapters, verloop- of verdeelstekkers om de oven op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en verbranding kunnen veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Wees extra voorzichtig om de onderste randlijst van de oven tijdens het installeren niet te beschadigen. De randlijst is belangrijk voor een goede luchtcirculatie en zorgt ervoor dat de deur zonder obstakels kan openen en sluiten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadiging als gevolg van een onjuiste installatie.

Onderhoud

- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij dit uitdrukkelijk in deze gebruikershandleiding wordt aanbevolen. Ieder ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus of vakbekwaam persoon.

Brandgevaar

- Probeer geen oliebranden te blussen met water. Doof het vuur of de vlam door ze te smoren of gebruik een blusapparaat met een droge chemische stof of schuim.
- Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Vochtige of klamme pannenlappen op hete oppervlakken kunnen resulteren in brandwonden door stoom. Laat pannenlappen niet in contact komen met hete plekken of verwarmingselementen.

VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

Gebruik geen handdoek of omvangrijke doek als pannenlap. Ze zouden vuur kunnen vatten.

- Verwarm geen ongeopende voedselcontainers. Er kan druk in ontstaan waardoor de container kan barsten en letsel veroorzaken.

Voedselveiligheid

- Laat het voedsel zo kort mogelijk in de oven staan voor en na het koken. Dit om aantasting te voorkomen door organismen die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Wees vooral voorzichtig bij warm weer.

Algemeen gebruik

- Dit product is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant heeft invloed op de fabrieksgarantie van dit product.
- Huishoudapparaten zijn geen speelgoed voor kinderen.
- Kinderen mogen niet alleen of zonder toezicht worden achtergelaten in de ruimte waar het apparaat in gebruik is. Zij mogen nooit op een deel van het apparaat zitten of staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij zij onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Bewaar niets dat kinderen aantrekt boven de oven. Kinderen kunnen zich verbranden of verwonden door op de oven te klimmen om er voorwerpen te gaan halen.
- Plaats geen zware voorwerpen op de ovendeur.
- Houd de ventilatieopeningen van de oven altijd vrij. Draag geen loszittende of hangende kleding wanneer u het apparaat gebruikt. Deze kunnen ontbranden of smelten als ze in contact komen met een element of heet oppervlak en u kunt zich verbranden.
- Let op: Uit de ventilatieopening bovenaan de oven kan hete lucht komen als onderdeel van het koelsysteem van de oven.
- Zet de ovenroosters altijd op de gewenste plaats terwijl de oven is afgekoeld (vóór het voorverwarmen). Als een ovenrooster moet worden verwijderd terwijl de oven heet is, mogen de ovenwanten of pannelappen niet in contact komen met hete verwarmingselementen in de oven of met de bodem van de oven.
- Gebruik alleen voor ovens goedgekeurd bakgerei. Volg de aanwijzingen van de fabrikant van het bakgerei.
- Zet ovenrekken altijd op de gewenste plaats terwijl de oven is afgekoeld. Als het rek moet worden verplaatst terwijl de oven heet is, mag de pannenlap niet in contact komen met het hete verwarmingselement.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven niet aan. Verwarmingselementen en binnenoppervlakken kunnen heet zijn, ook al zijn ze donker van kleur, en kunnen brandwonden veroorzaken. De ovendeur, ventilatieopeningen en oppervlakken in de buurt van deze openingen kunnen ook heet worden.
- Dit apparaat kan zo worden geconfigureerd dat het op elk moment op afstand kan worden bediend. Bewaar geen brandbare materialen of temperatuurgevoelige voorwerpen in, op of nabij het apparaat.

VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

- Kooksonde en aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de ovenelementen.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen temperatuursonde.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt..
- Breng absoluut geen veranderingen of wijzigingen aan het draadloze communicatieapparaat aan. Veranderingen of wijzigingen die niet uitdrukkelijk door Fisher & Paykel zijn goedgekeurd, kunnen het recht van de gebruiker om het apparaat te gebruiken doen vervallen.

Reiniging

- De ovenafdichting niet reinigen of er geen ovenreinigingsmiddelen op gebruiken. Dit is essentieel voor een goede afdichting, die zorgt voor een efficiënte werking van de oven. Niet over de ovenafdichting wrijven, deze niet beschadigen, niet verplaatsen noch verwijderen.
- Gebruik geen ovenreinigers, agressieve/schurende reinigingsmiddelen, was of poetsmiddelen. Geen commerciële ovenreiniger, ovenfolie of beschermende coating van welke aard dan ook mag worden gebruikt in of rond enig deel van de oven.
- Gebruik geen agressieve/schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan versplinteren.
- Reinig alleen de in deze handleiding vermelde onderdelen.
- Gebruik in geen geval een stoomreiniger om de oven te reinigen.
- De deurpakking is essentieel voor een goede afdichting. Niet over de pakking wrijven, deze niet beschadigen noch verplaatsen.

Zelfreiniging

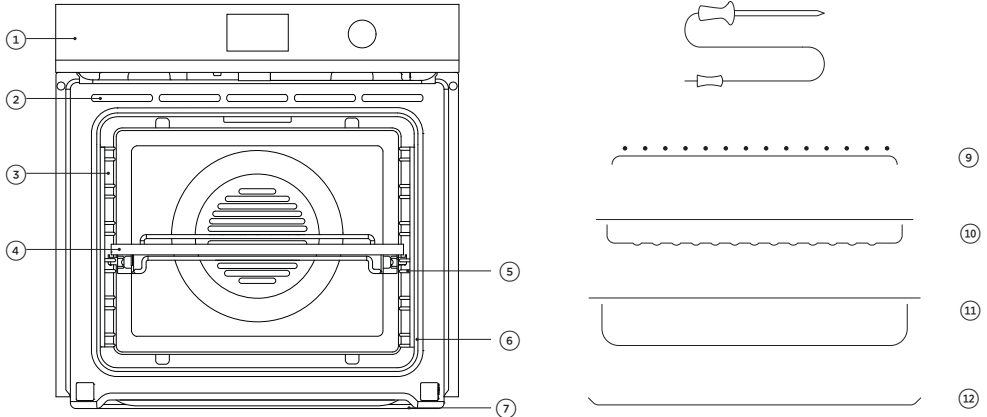
- Gemorste vloeistof moet worden verwijderd voordat een zelfreinigingscyclus wordt gestart.
- Voordat een zelfreinigingscyclus wordt gestart, moet u de ovenroosters en al het andere kookgerei en/of keukengerei verwijderen en grote voedselvlekken of vetafzettingen opvegen.
- Voordat een zelfreinigingscyclus wordt gestart, moet u eventuele gezelschapsvogels naar een andere, gesloten en goed geventileerde ruimte brengen. Sommige gezelschapsvogels zijn uiterst gevoelig voor de dampen die vrijkomen tijdens een zelfreinigingscyclus en kunnen sterven als ze tijdens zulke reinigingscyclus in dezelfde ruimte als de oven worden achtergelaten.
- Tijdens de zelfreinigingscyclus bereikt de oven hogere temperaturen dan tijdens de kookcyclus. Onder dergelijke omstandigheden kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.

Lichtbroninformatie

- Dit apparaat bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G. De in dit apparaat gebruikte lichtbron is niet geschikt voor kamerverlichting.

VOORDAT U BEGINT

- Uw oven moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd persoon volgens de installatiehandleiding. De installateur moet de definitieve checklist voor de installateur invullen.
- Lees deze handleiding en let vooral op de veiligheid en waarschuwingen.
- Verwijder alle interne en externe verpakkingen en recycle ze indien mogelijk op een verantwoorde wijze.
- Plaats de schappen terug op de gewenste positie in de oven.
- Conditioneer de oven volgens de richtlijnen bij het eerste gebruik.



Ovenfuncties en accessoires

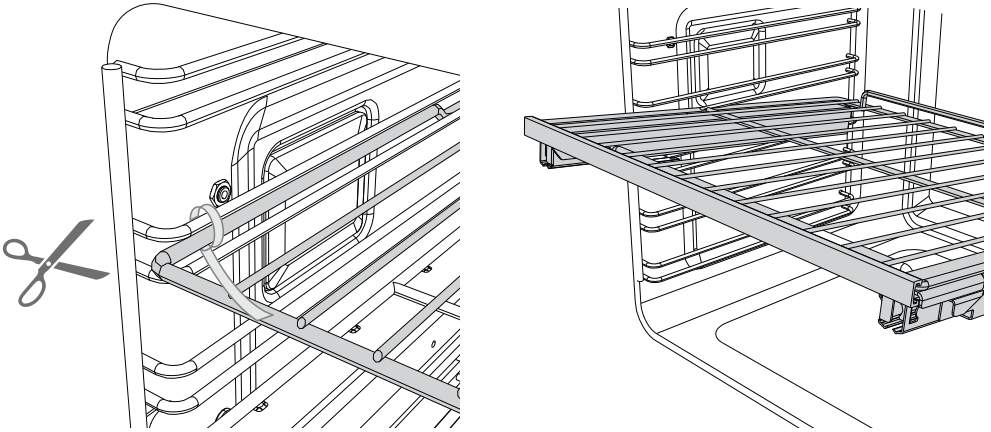
- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| ① Bediening van oven | ⑦ Lekkanaal |
| ② Ventilatieopeningen van oven | ⑧ Temperatuursensor |
| ③ Ovenverlichting | ⑨ Grillrek |
| ④ Schappen | ⑩ Rooster |
| ⑤ Zijgeleidingen | ⑪ Gebraden gerecht |
| ⑥ Ovenafdichting | ⑫ Bakplaat |

Niet alle accessoires worden bij alle modellen geleverd. Ga naar www.fisherpaykel.com om extra accessoires te kopen

EERSTE GEBRUIK

Ovenrekken

Uw oven wordt geleverd met de schappen erin geplaatst en vastgezet. Hieronder ziet u hoe u ze kunt verwijderen en verplaatsen naar de positie van uw voorkeur.



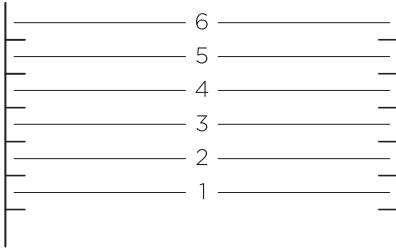
Haal de schappen uit de oven

- ① Verwijder alle kabelbinders en verpakkingen die de schappen op hun plaats houden.
- ② Verwijder alle schappen en let vooral op met schuifplanken.
- ③ Om een schuifplank te verwijderen, pakt u hem aan de voorkant vast (zorg ervoor dat u de draadplank en het schuifframe samen vastpakt), tilt u hem omhoog en trekt u hem uit de oven.

Voor uw veiligheid zijn de draadplanken en schuifframes samengebouwd als één geheel en kunnen ze niet worden gescheiden. Als ze op de juiste manier op de zijrekken zijn geplaatst, voorkomen de geleiderails dat de draadplanken kantelen als ze naar u toe worden getrokken.

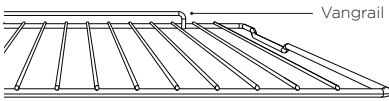
EERSTE GEBRUIK

Plaats de ovenroosters in de gewenste posities



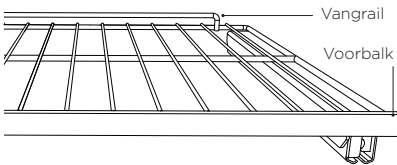
Plankposities

We raden aan om de schuifplanken op stand 2 en 4 te zetten voor dagelijks koken.



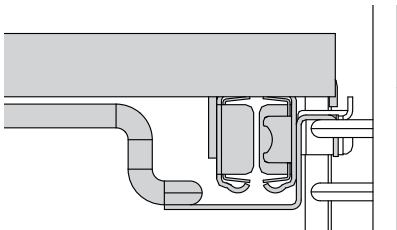
Draadplanken vervangen

Controleer of het rooster correct zit, met de vangrail achteraan, en schuif het op zijn plaats op de zijgeleidingen.



Schuifplanken vervangen

- ① Neem het rooster vooraan vast en zorg ervoor dat u het draadrooster en het geleideframe samen vasthoudt.
- ② .Zorg ervoor dat het rooster waterpas staat en in de juiste richting wijst met de vangrailachteraan.
- ③ Plaats het rooster bovenop de zijgeleidingen op de gewenste hoogte en haak de achterste lippen aan weerszijden over de zijgeleidingen.
- ④ Duw het rooster helemaal in de oven en zorg ervoor dat de voorste lippen ook stevig over de zijgeleidingen zijn gehaakt.

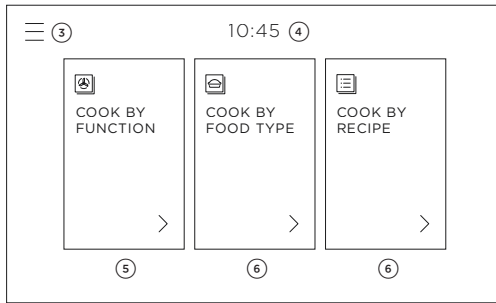
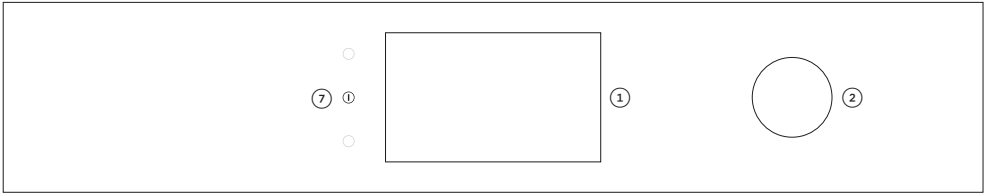


Opmerking

Zorg ervoor dat de schuifroosters bovenop de draden van de zijgeleidingen worden geplaatst in plaats van ertussen.

Wanneer er voedsel in de oven ligt, moeten de roosters bij het uitschuiven horizontaal blijven. Dit voorkomt dat de lippen omhoogkomen van de zijgeleidingen en het rooster kantelt.

Bedieningspaneel



Functies van het bedieningspaneel

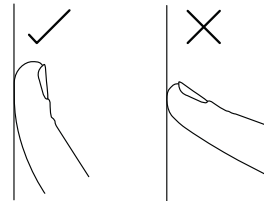
- ① Touchscreen
- ② Regelknop
- ③ Menu
- ④ Klok
- ⑤ Ovenfuncties
- ⑥ Functies voor begeleid koken
- ⑦ Aan/uit-knop

Touchscreen

Je oven wordt bediend met een intuïtief touchscreen. Gebruik het touchscreen om te navigeren door begeleide en andere kookfuncties en instellingen.

Gebruik van de tiptoetsen

Gebruik de bal van uw vinger, niet het topje. De toetsen reageren op een aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.

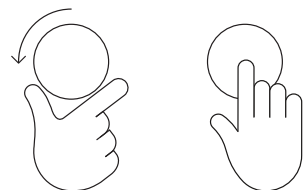


Stand-bymodus

- Houd de aan/uit-knop ingedrukt om het display aan te zetten.
- Als het product na gebruik 20 minuten inactief is, schakelt het over op stand-by.
- Ga naar **INSTELLINGEN** om de instelling van de stand-bymodus te wijzigen.

Regelknop

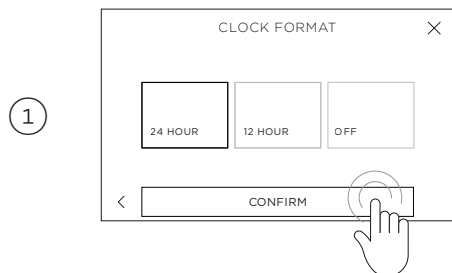
- Draai de regelknop om door de menu-items te scrollen en timers in te stellen.
- Druk op in om te selecteren of houd hem ingedrukt om terug te gaan.



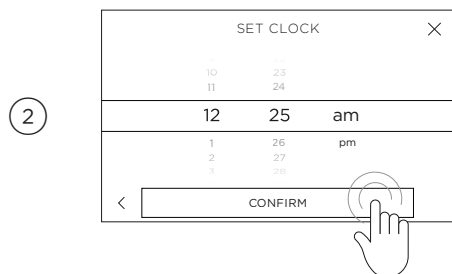
EERSTE GEBRUIK

De klok instellen

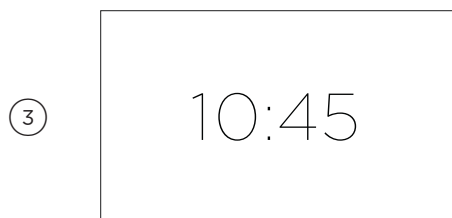
U moet de tijd op uw oven instellen wanneer u hem voor het eerst inschakelt, of na een stroomstoring.



Kies tussen 24 UUR, 12 UUR of UITEN selecteer vervolgens **BEVESTIGEN**.



Scroll om de juiste tijd in te stellen en selecteer vervolgens **BEVESTIGEN**.



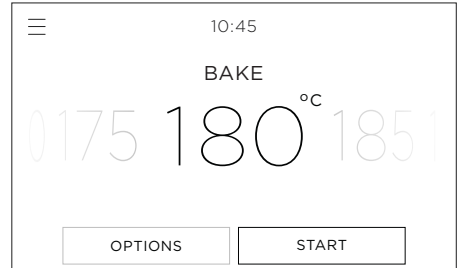
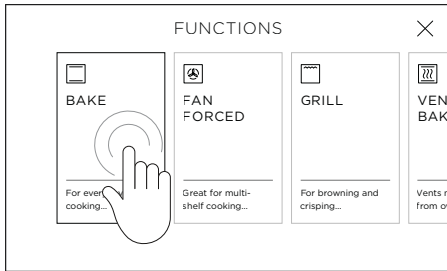
De tijd is nu ingesteld en wordt op het schermweergegeven.

EERSTE GEBRUIK

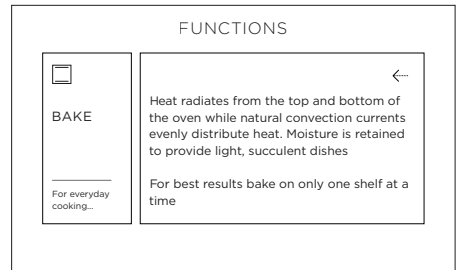
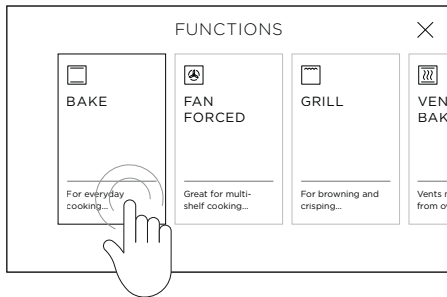
Een functie selecteren en gebruiken

Om een functie te selecteren en te gebruiken, raakt u de functienaam of het pictogram aan. Raak de beschrijving onder elke functienaam aan voor meer informatie over elke functie.

Functie selecteren

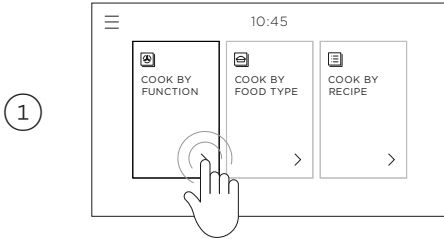


Een beschrijving uitbreiden

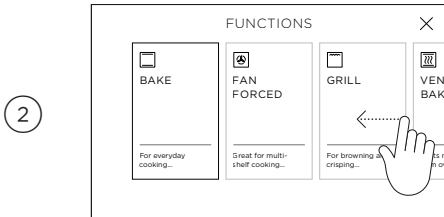


Instellen van een functie en temperatuur

Raak voor meer informatie over de functies de beschrijving onder elke functienaam aan of raadpleeg het gedeelte 'Kookgids' in dit boek.



Houd de aan/uit-knop ingedrukt voordat u het scherm aanraakt of de draaiknop draait om het menu te openen. Raak het scherm aan of draai de draaiknop om het menu te openen. Selecteer **KOKEN OP FUNCTIE**.

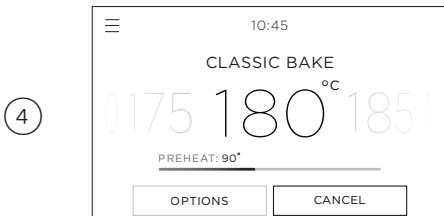


Scroll door de functies en selecteer de functie waarmee u wilt koken.



Veeg naar links of rechts of gebruik de draaiknop om de vooraf ingestelde temperatuur aan te passen. Raak **STARTAAN** om de oven op te warmen en te beginnen met koken.

Op het display verschijnt een rode balk terwijl de oven opwarmt.



Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een toon, verdwijnt de balk en wordt de draaiknop rood.

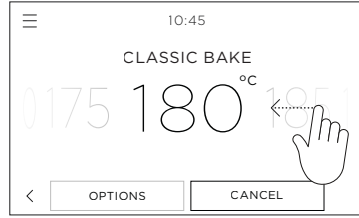
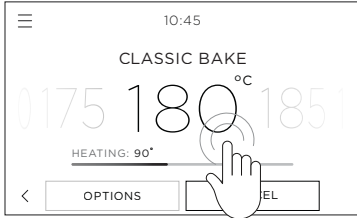
Sommige functies hoeven niet te worden voorverwarmd. Bij deze functies wordt de balk niet weergegeven en blijft de ring in de draaiknop rood tijdens het koken.

EERSTE GEBRUIK

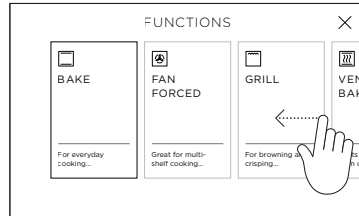
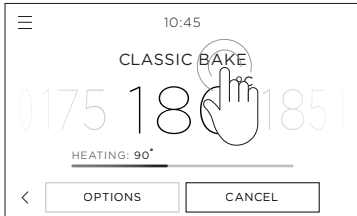
Koken bewerken of annuleren

Raak op elk moment tijdens het koken de functienaam of temperatuur aan om deze aan te passen.

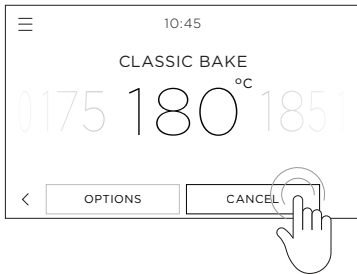
De temperatuur wijzigen



De functie wijzigen



De oven uitzetten



Om het koken te stoppen en de oven uit te schakelen, drukt u op elk gewenst moment op **ANNULEREN** en vervolgens **OP BEVESTIGEN**.

Snelle voorverwarmingsfase

Voor sommige kookfuncties zal de oven eerst snel voorverwarmen. In deze fase worden de ventilator en de bak- en grillelementen ingeschakeld om de oven snel op te warmen tot de ingestelde temperatuur. Afhankelijk van de kookfunctie worden de ventilator, bak- en grillelementen uitgeschakeld zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

EERSTE GEBRUIK

De oven conditioneren

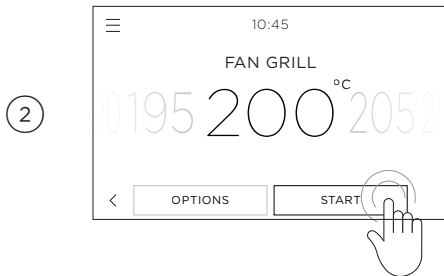
Het is belangrijk om uw oven te conditioneren voordat u hem gebruikt om te koken. Hierdoor worden productieresten afgebrand en krijgt u meteen de beste resultaten. Dit duurt ongeveer 1 uur.

Voordat u begint:

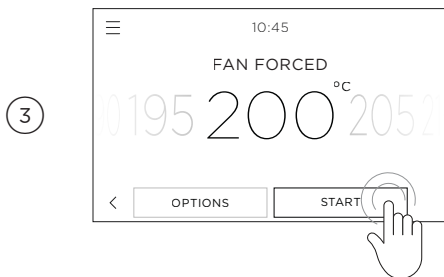
Zorg ervoor dat u alle verpakkingen en kabelbinders hebt verwijderd die zijn gebruikt om de schappen tijdens het transport vast te zetten. Zorg ervoor dat alle schappen in de oven zijn geplaatst. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is tijdens het conditioneren.



Selecteer **KOKEN OP FUNCTIE** en stel de oven in op **BAKKEN** op 200°C en verwarm gedurende 30 minuten.



Verander de functie na 30 minuten in **VENTILATORGRILL** en verwarm gedurende 5 minuten.



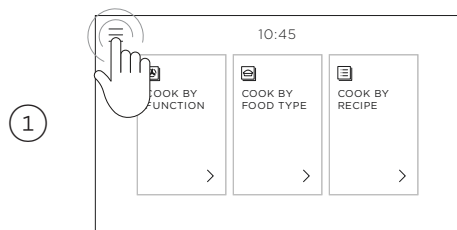
Wijzig na 5 minuten de functie naar **GEFORCEERDE VENTILATOR** en verwarm nog eens 20 minuten. Wanneer u klaar bent, zet u de oven uit.

Na de conditionering:

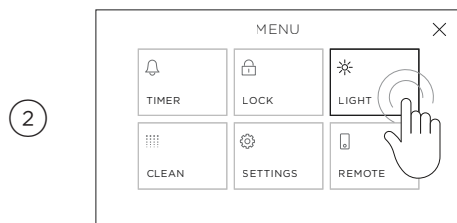
Tijdens het conditioneringsproces is er een kenmerkende geur en een kleine hoeveelheid rook te ruiken wanneer productieresten worden afgebrand. Dit is normaal, maar zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is. Nadat de oven is afgekoeld, veegt u deze schoon met een vochtige doek en een mild afwasmiddel en droogt u hem grondig af.

DE OVENVERLICHTING GEBRUIKEN

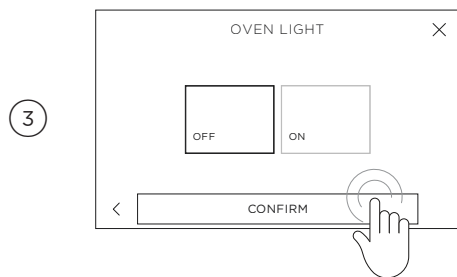
De ovenverlichting AAN of UITZETTEN



Raak het menu pictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



Selecteer **LICHT**.

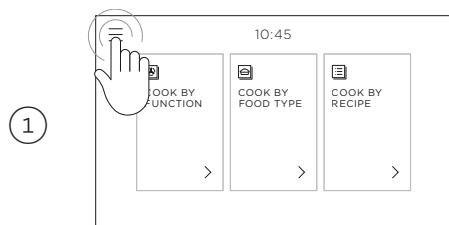


Selecteer **AAN** of **UIT** zoals vereist en selecteer vervolgens **BEVESTIGEN**.

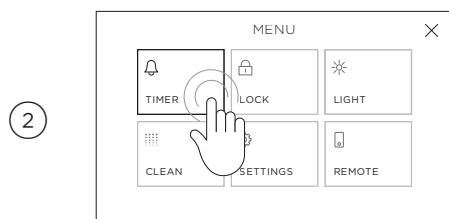
DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN

- Gebruik de kookwekker om de kooktijden bij te houden. U kunt deze op ieder moment gebruiken, zelfs als u de oven niet gebruikt.
- De kookwekker schakelt de oven niet uit. Zie 'Kookgids' voor het instellen van de **AUTOMATISCH UIT-timer** of **VERTRAAGDE BEREIDING**.

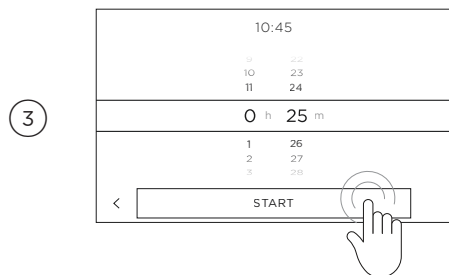
De timer instellen



Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.

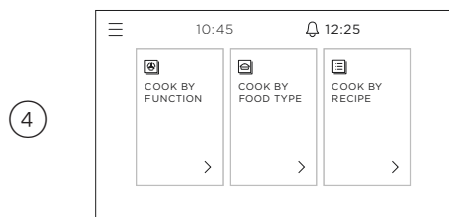


Selecteer **TIMER**.



Scroll om de timerlengte in te stellen en selecteer vervolgens **START**.

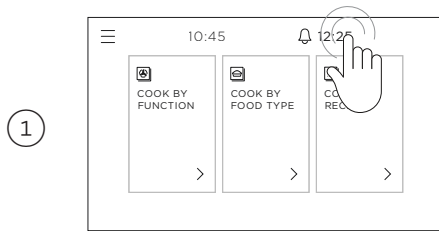
U kunt de timer instellen tot 11 uur en 59 minuten.



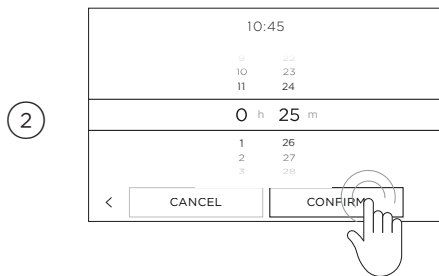
Het aftellen van de timer wordt op het scherm weergegeven.

DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN

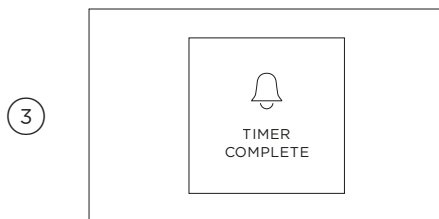
De timer bewerken of annuleren



Raak in de rechterbovenhoek van het scherm het aftellen van de timer aan.



Pas de timer naar wens aan en selecteer **BEVESTIGEN** of raak **CANCELAAN** om de timer volledig te annuleren.



Aan het einde van de timer klinkt er om de paar seconden een toon. Raak het scherm ergens aan om het te stoppen.

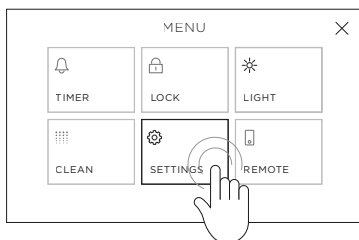
DE TIJD WIJZIGEN

1



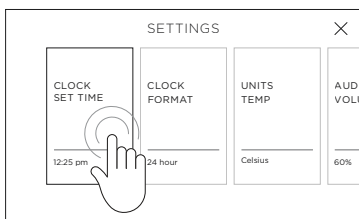
Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek aan.

2



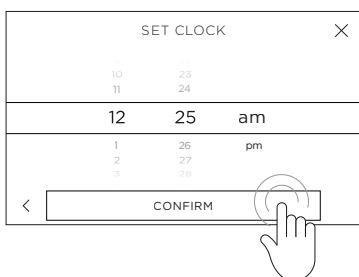
Selecteer **INSTELLINGEN**.

3



Selecteer **TIJD INSTELLEN KLOK**.

4

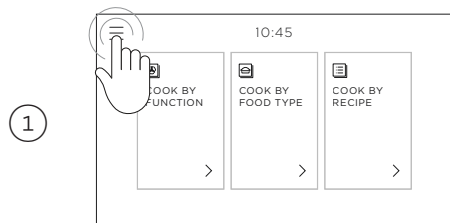


Scroll om de tijd te wijzigen en selecteer vervolgens **BEVESTIGEN**.

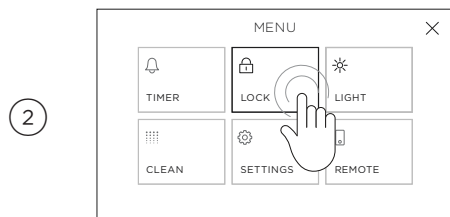
HET BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN

Vergrendel de ovenbediening om te voorkomen dat kinderen de oven per ongeluk gebruiken of tijdens het schoonmaken. Als de bediening is vergrendeld, reageert deze niet en gaat de oven niet aan.

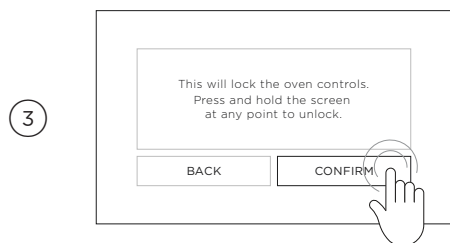
Om veiligheidsredenen kunt u de ovenbediening niet vergrendelen als de oven in gebruik is of als er automatische bereidingsopties zijn ingesteld.



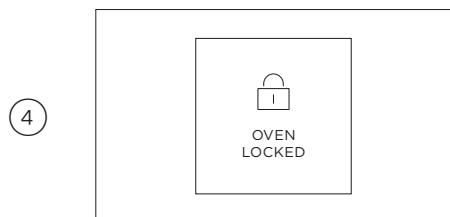
Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



Selecteer **VERGRENDELEN**.



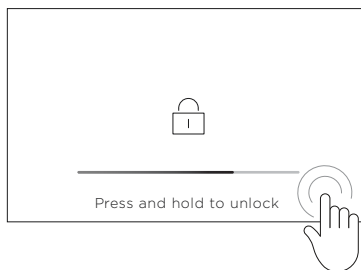
Selecteer **BEVESTIGEN**.



Het bedieningspaneel is nu vergrendeld. De bedieningselementen reageren niet totdat ze worden ontgrendeld.

HET BEDIENINGSPANEEL ONTGRENDELEN

1



Houd ergens op het scherm ingedrukt totdat de balk vol is en de oven wordt ontgrendeld.

KOOKOPTIES

Uw oven is uitgerust met een aantal automatische kookopties waarmee u de beste resultaten krijgt:



VERTRAAGDE BEREIDING

Stel de oven zo in dat hij later op de dag aangaat, gedurende een bepaalde tijd kookt en automatisch uitschakelt.



AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Stel de oven zo in dat deze na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld.

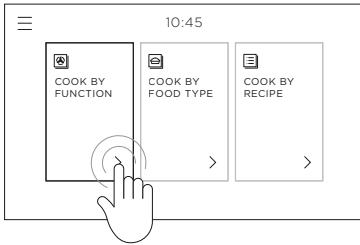


TEMPERATUURSENSOR

Gebruik de temperatuursensor om uw oven automatisch uit te schakelen wanneer uw voedsel een ingestelde interne temperatuur bereikt.

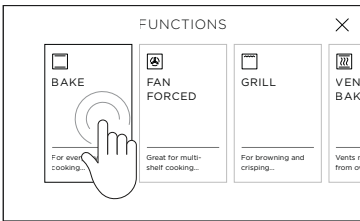
U kunt deze opties instellen voordat u begint met koken, of op elk moment wanneer uw oven al draait.

1



Selecteer **KOKEN VOLGENS FUNCTIE**.

2



Selecteer de functie waarmee u wilt koken.

3



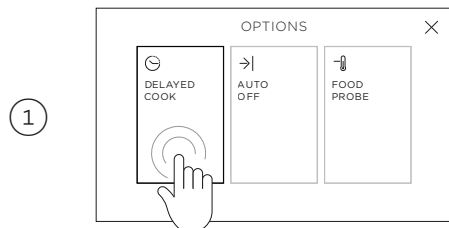
Raak **OPTIES** aan onderaan het scherm en selecteer de optie die u wilt gebruiken.

VERTRAAGDE BEREIDING

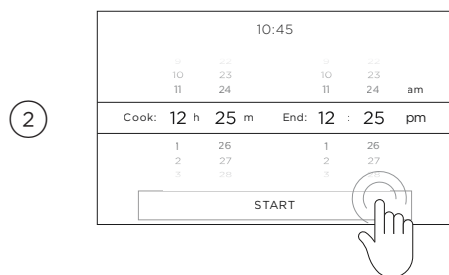
Het grillelement kan aangaan terwijl de oven opwarmt. Plaats voedsel op een lagere schap of dek het af om te voorkomen dat het aanbrandt terwijl de oven opwarmt.

Veilig omgaan met voedsel: laat het voedsel voor en na het koken of ontdooien zo kort mogelijk in de oven staan, om besmetting door organismen die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken te voorkomen. Wees vooral voorzichtig bij warmer weer.

Bij gebruik van **VERTRAAGDE BEREIDING** raden we u aan de functies **GRILL**, **VENTILATORGRILL** or **AIR FRY** te gebruiken.



Selecteer **VERTRAAGDE BEREIDING** in het menu **OPTIES**.



Scroll om een kookduur en een eindtijd in te stellen en selecteer vervolgens **START**.



VERTRAAGDE BEREIDING is nu ingesteld.

Uw oven berekent automatisch wanneer hij aan moet gaan op basis van de ingestelde kooktijd en eindtijd.



Bewerken of annuleren

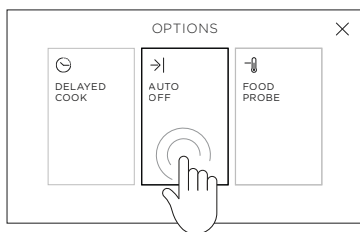
Raak **OPTIESAAN** en selecteer op elk gewenst moment **VERTRAAGDE BEREIDING** om te bewerken of te annuleren.

Wanneer de eindtijd is bereikt

De oven schakelt automatisch uit en er klinkt een toon.

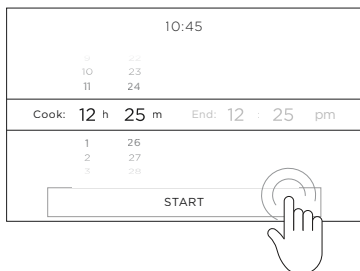
AUTOMATISCH UIT.

1



Selecteer **AUTOMATISCH UITSCHAKELEN** in het menu **OPTIES**.

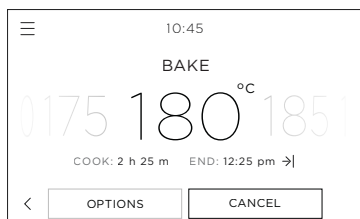
2



Scroll om een kooktijd in te stellen en selecteer **START**.

Uw oven berekent automatisch de eindtijd op basis van de ingestelde kooktijd.

3



AUTOMATISCH UITSCHAKELEN is nu ingesteld. Je oven kookt gedurende de ingestelde tijd en schakelt dan automatisch uit.

4



Bewerken of annuleren

Raak **OPTIONSAAN** en selecteer **AUTOMATISCH UITSCHAKELEN** op een willekeurig punt om te bewerken of te annuleren.

Wanneer de eindtijd is bereikt

De oven schakelt automatisch uit en er klinkt een toon.

TEMPERATUURSENSOR

Tips voor het gebruik van de temperatuursensor

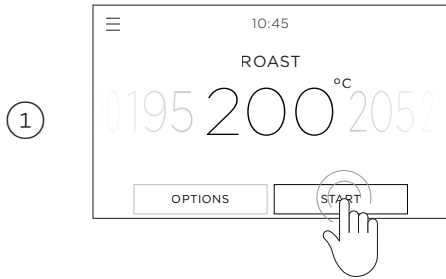
- U kunt de kookwekker nog steeds gebruiken wanneer de sensor in gebruik is.
- U kunt de temperatuursensor niet gebruiken met **VERTRAAGDE BEREIDING** of **AUTOMATISCH UITSCHAKELEN**.
- De interne temperatuur van vlees blijft een paar graden stijgen nadat u het uit de oven hebt gehaald, dus houd hier rekening mee in uw berekeningen. Dek na het bakken af en laat het vlees 15 tot 20 minuten rusten.
- Als u voedsel uit de oven wilt halen (bijvoorbeeld om te bedruipen), haal de temperatuursensor dan uit de oven, maar haal hem niet uit het vlees. Wanneer u klaar bent om verder te gaan met koken, steekt u de stekker van de sensor terug in de oven.
- Wanneer u vlees bakt, steekt u de sensor horizontaal in het midden van het dikste gedeelte. Hoe dikker het vlees, hoe langer het zal duren om gaar te worden, dus het is belangrijk dat het uiteinde van de sensor de temperatuur van het vlees op het dikste punt meet. Zorg ervoor dat het uiteinde van de sensor niet uit het vlees steekt en niet in aanraking komt met bot, vet of kraakbeen, want dat warmt sneller op dan mager vlees.

Interne temperaturen en voedselveiligheid

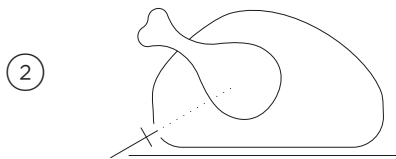
- Zorg ervoor dat het vlees volledig is ontdooid voordat u gaat koken. De temperaturen op het scherm en in de kookgidsen zijn aanbevelingen. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het voedsel.
- Laat het vlees rusten na het koken zodat de interne temperatuur kan blijven stijgen.
- Voor de voedselveiligheid moeten levensmiddelen met een hoog risico, zoals vis, een minimale interne temperatuur van 63-70°C bereiken en gevogelte en gehakt 75°C.

TEMPERATUURSENSOR

De temperatuursensor gebruiken



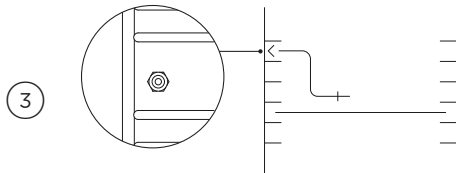
Selecteer uw functie en temperatuur en verwarm de oven indien nodig voor.



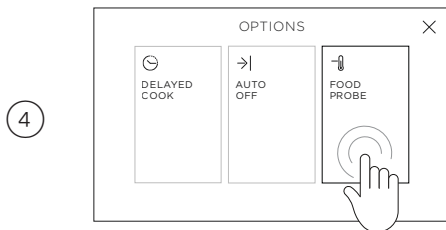
Steek de sensor in uw voedsel.

Plaats het uiteinde van de sensor altijd in het dikste deel van het vlees en vermijd vet en bot.

Zorg ervoor dat het uiteinde van de sensor niet aan de andere kant van het voedsel uitsteekt of kookgerei raakt.



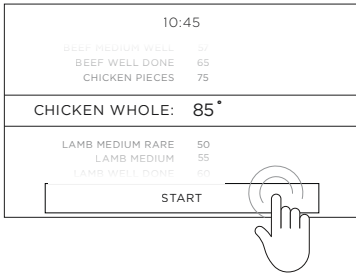
Plaats het voedsel in de oven en steek de sensor in het stopcontact in de oven, aan de linkerkant.



Ga naar het menu **OPTIES** en selecteer **TEMPERATUURSENSOR**.

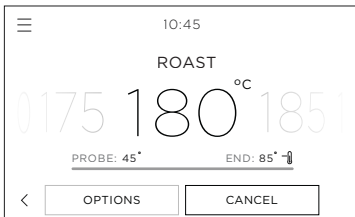
TEMPERATUURSENSOR

5



Scroll om een type voedsel te selecteren en pas indien gewenst de temperatuur aan. Selecteer **START** om te beginnen.

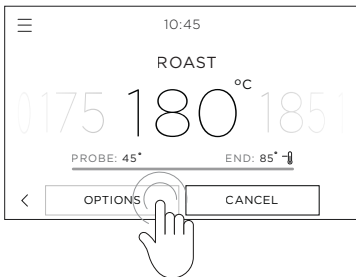
6



TEMPERATUURSENSOR is nu ingesteld.

Uw oven kookt tot de ingestelde temperatuur is bereikt en schakelt dan automatisch uit.

7



Bewerken of annuleren

Raak **OPTIESAAN** en selecteer **TEMPERATUURSENSOR** op een willekeurig punt om te bewerken of te annuleren.

Wanneer de eindtijd is bereikt

De oven schakelt automatisch uit en er klinkt een toon.

BEGELEID KOKEN

Uw oven is uitgerust met begeleide kookfuncties die u helpen de optimale oveninstellingen, accessoires en methoden te kiezen voor de beste resultaten:



KOKEN VOLGENS SOORT VOEDSEL

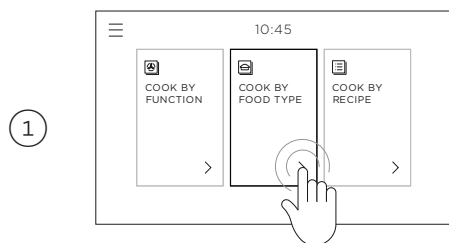
Optimale oveninstellingen, plankposities, kookgerei en accessoires voor het bereiden van een bepaald soort voedsel of een bepaalde vleessoort.



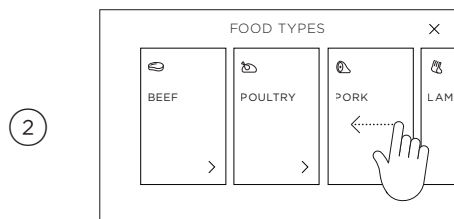
KOKEN VOLGENS RECEPT

Een verzameling recepten die speciaal zijn ontworpen voor en getest in dit type oven.

KOKEN VOLGENS SOORT VOEDSEL gebruiken

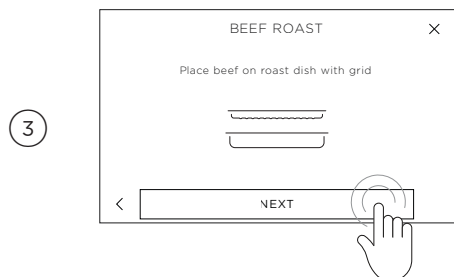


Selecteer in het beginscherm **KOKEN VOLGENS SOORT VOEDSEL**.



Veeg door de verschillende soorten voedsel en selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden.

Raak voor meer informatie de beschrijving onder elk type voedsel aan.

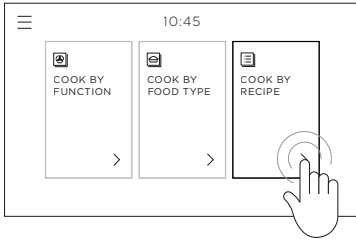


Volg de instructies op het scherm om te weten welke accessoires en kookgerei u moet gebruiken en hoe u uw oven instelt.

BEGELEID KOKEN

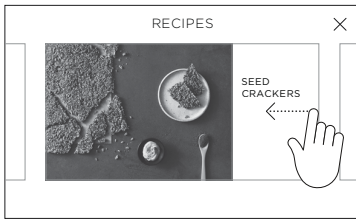
KOKEN VOLGENS RECEPT gebruiken

1



Selecteer **KOKEN VOLGENS RECEPT**).

2

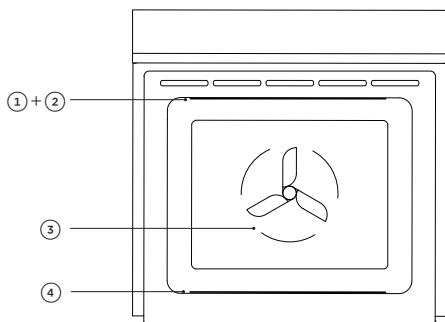


Scroll door de receptencollectie en kies uw favoriet.

Volg de aanwijzingen op het scherm.

Algemene richtlijnen

Deze oven is ontworpen om de vier elementen en de ventilator achteraan in verschillende combinaties te gebruiken voor betere prestaties. Dankzij de vele functies kunt u alle typen voedsel tot in de perfectie bereiden.



Ovenelementen

- ① el uit bov
- ② el in bov
- ③ achterste element (verborgen)
- ④ onderste element (verborgen)

BELANGRIJK!

Gebruik alle functies met de ovendeur dicht.

Bakken

- Voor de beste bakresultaten verwarmt u uw oven altijd voor. Op het scherm verschijnt een rode voortgangsbalk terwijl de oven opwarmt.
- **Koken op één schap:** plaats uw baksels op een schap die de bovenkant van uw pan in het midden van de oven plaatst.
- **Koken op meerdere schappen:** Laat altijd een ruimte tussen de schappen om de lucht te laten circuleren.

Grillen

- Grill altijd met de ovendeur volledig gesloten.
- Houd uw voedsel altijd goed in de gaten om verkolen of verbranden te voorkomen.
- Als u glazen of keramische pannen gebruikt, zorg er dan voor dat ze bestand zijn tegen hoge oventemperaturen.
- Gebruik een hogere plankpositie voor dünnere stukken vlees of voor het roosteren of bruinen van voedsel.
- Dikkere stukken vlees moeten worden gegrild op lagere schappen of op een lagere grillstand voor een gelijkmatige garing.

Braden

- De functie **BRADEN** is ontworpen om de buitenkant van het vlees bruin te maken, maar de binnenkant toch vochtig en sappig te houden.
- Ontbeende, opgerolde of gevulde braadstukken hebben meer tijd nodig dan braadstukken met botten. Gevogelte moet goed gaar zijn met heldere sappen en een minimale interne temperatuur van 75°C.
- Braad het vlees altijd met de vetkant naar boven.
- Als u een braadzak of een afgedekte braadschaal gebruikt, gebruik dan niet de **BRAADFUNCTIE**.

Opnieuw opwarmen

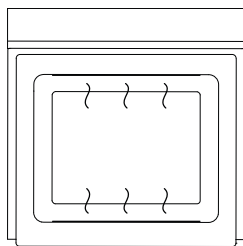
- **Warm voedsel nooit meer dan één keer opnieuw op.**
- Gebruik Ovenventilatie om voedsel opnieuw op te warmen of volg de instructies in **KOKEN VOLGENS SOORT VOEDSEL**.
- Warm voedsel altijd op tot het gloeiend heet is, of tot een minimale interne temperatuur van 85°C. Dit vermindert het risico op besmetting.
- Verwarm het voedsel opnieuw in een bord met een deksel of dek het goed af met folie.
- Eenmaal warm, gebruikt u de **WARMHOUDFUNCTIE** om het voedsel warm te houden.

Dehydrateren

- Gebruik de functie **DEHYDRATEREN** om voedsel te bewaren en gezonde snacks te creëren.
- Gebruik voor het beste resultaat de braadschaal met grillrooster. Zorg ervoor dat het voedsel plat ligt en elkaar niet overlapt. Als u vlees dehydrateert, draai het dan halverwege om om een gelijkmatige droging te garanderen.
- Bewaar gedehydrateerd voedsel nadat het volledig is afgekoeld in een luchtdichte verpakking.

Deeg rijzen

- Gebruik de functie **SNEL RIJZEN** om deeg te rijzen voor broodbereiding en pizza.
- Doe het deeg in een licht ingeoliede kom en dek af met plasticfolie of een schone, vochtige doek.
- Plaats in het midden van de oven.
- Controleer het deeg elke 30 minuten om overrijzing te voorkomen.



BAKKEN

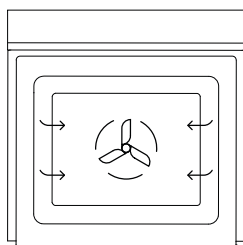
buitenste en onderste bovinelementen

Ideaal voor:

voedsel dat een langere kooktijd nodig heeft, zoals rijke fruitcake, brownies of brood in combinatie met **OVENVENTILATIE**.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- Houdt vocht vast.
- Ideaal voor gebak en voedsel dat lang of op lage temperaturen moet worden gebakken.
- Deze functie is niet geschikt voor koken op meerdere planken.



FAN FORCED (GEFORCEERDE VENTILATOR)

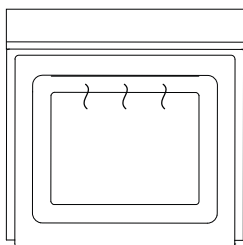
ventilator plus achterelement

Ideaal voor:

koken op meerdere planken, bijvoorbeeld koekjes, koekjes, scones, muffins en cupcakes.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- Hete lucht wordt in de nis geblazen, wat zorgt voor een constante temperatuur op alle niveaus.
- Laat altijd een opening tussen de schappen zodat de lucht vrij kan bewegen. Dit zorgt ervoor dat voedsel op de onderste lade nog steeds bruin kan worden.
- Als u een recept omzet van **BAKKEN** naar **GEFORCEERDE VENTILATOR**, raden we u aan om de baktijd en/of de temperatuur met ongeveer 20°C te verlagen, vooral voor items met een langere baktijd.



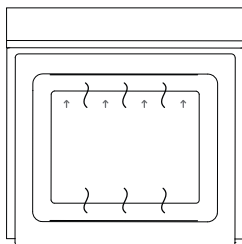
GRILL

binnenste en onderste bovinelementen

Ideaal voor:

om brood te roosteren of om gerechten af te bakken.

- Intense stralingswarmte wordt geleverd door beide bovinelementen.
- Er zijn 9 stappen tussen **LO** en **HI** (100% vermogen).
- Voor het beste resultaat laat u de oven 5 minuten opwarmen voordat u gaat grillen.
- De ring in de draaiknop blijft rood tijdens het gebruik van de grillfunctie.



OVENVENTILATIE

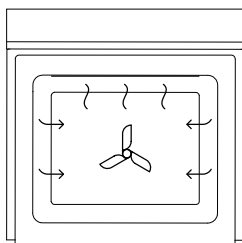
buitenste en onderste bovinelementen plus ventilatie

Ideaal voor:

schuimgebakjes, yorkshire pudding en het afwerken van soezendeeg, croissants en brood.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- Door de ventilatie wordt overtollig vocht verwijderd, waardoor zowel stoom als condensatie in de oven worden verminderd.
- Wordt zachtjes bruin zonder uit te drogen.



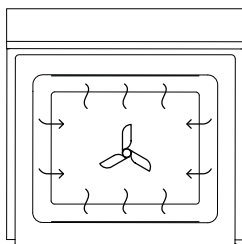
VENTILATORGRILL

ventilator plus buitenste en binnenste bovinelementen

Ideaal voor:

hele kip, ossenhaas of het grillen van vis of biefstuk.

- Maakt gebruik van de intense hitte van de elementen voor het bruinen van de bovenkant en de ventilator om een gelijkmatige bereiding van voedsel te garanderen.
- Vlees, gevogelte en groenten worden heerlijk gaar; het eten wordt knapperig en bruin aan de buitenkant terwijl de binnenkant vochtig en mals blijft.



OVENVENTILATIE

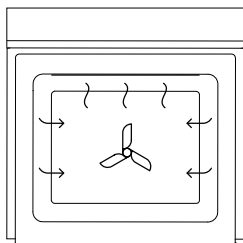
ventilator plus buitenste en onderste bovinelementen

Ideaal voor:

bakken met één plank waarvoor minder dan een uur nodig is om te koken. Voedingsmiddelen zoals muffins, koekjes en cupcakes.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- De ovenventilator circuleert hete lucht van de bovenste, buitenste en onderste elementen en verdeelt deze over de ovenruimte.
- Gekookt voedsel heeft de neiging om snel bruin te worden.



BRADEN

ventilator plus boven- en onderelementen

Ideaal voor:

het braden van vlees en groenten.

Dit is een programma in twee stappen.

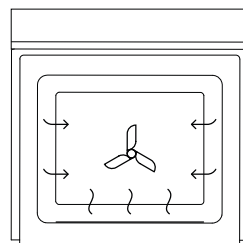
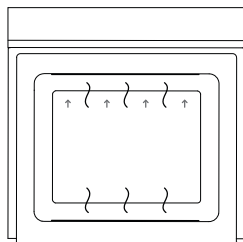
- **Schroeien:**

een eerste fase van 20 minuten waarin de braadstukken knapperig en bruin worden en de buitenkant van het vlees karameliseert.

- **Koken op vooraf ingestelde temperatuur:**

na het schroeien daalt de temperatuur tot het vooraf ingestelde niveau voor de rest van de kooktijd, waardoor een mals en sappig gebrad ontstaat.

- De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
- Gebruik desgewenst het grillrooster of plaats groenten onder het gebrad om de sappen van het vlees te laten weglopen. Hierdoor kan de hete lucht ook onder het vlees circuleren.



PIZZA BAKKEN

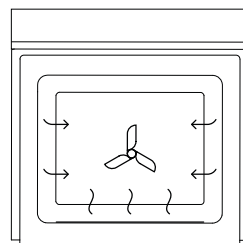
ventilator plus onderste element

Ideaal voor:

knapperige pizza's.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- De ventilator verspreidt de warmte van het onderste element door de hele oven.
- Uitstekend om pizza's op te bakken, want de bodem wordt mooi knapperig zonder dat de topping te gaar wordt.
- Voor het beste resultaat verwarmt u een pizzasteen minstens 1 uur voor en bakt u op ovenplank 1 of 2.



GEBAK BAKKEN

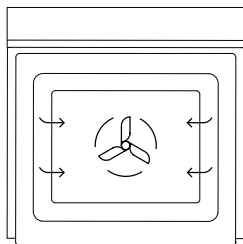
ventilator plus onderste element

Ideaal voor:

Zoet en hartig gebak en delicaat voedsel dat een knapperige bodem en wat aanbakken aan de bovenkant nodig heeft, zoals frittata en quiche.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- De ventilator verspreidt de warmte van het onderste element door de hele oven.
- Zorgt voor intense hitte aan de onderkant van het voedingsmiddel en maakt zacht aanbraden aan de bovenkant mogelijk.

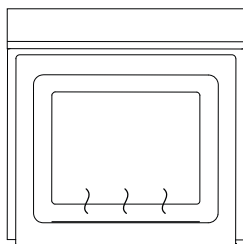


LANGZAAM KOKEN ventilator plus achterelement

Ideaal voor:

langzaam gegaarde gerechten zoals stoofschotels, stoofschotels en stoofschotels.

- De ventilator verspreidt de warmte van het achterste element om voedsel zachtjes te garen.
- Deze functie heeft een laag energieverbruik



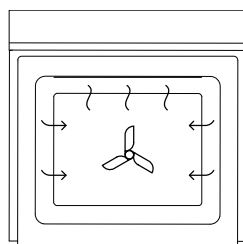
KLASSIEK BAKKEN onderste element

Ideaal voor:

gerechten die delicaat gebakken moeten worden en een deegbodem hebben, zoals custardtaartjes, taarten, quiches en cheesecake.

Deze functie zal ongeveer 8 minuten **VOORVERWARMEN** tot 180°C.

- Warmte komt alleen van het onderste element.
- Dit is de traditionele bakfunctie, geschikt voor recepten die werden ontwikkeld in conventionele ovens.
- Bak met slechts één plank tegelijk.

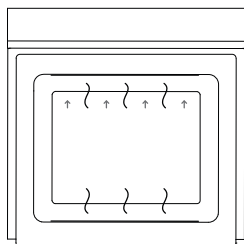


AIR FRY ventilator plus buitenste en binnenste bovenelementen

Ideaal voor:

diepvriesmaaltijden of gehavend en gekruimeld voedsel dat normaal gefrituurd zou worden.

- Repliceert de omstandigheden die in een airfryer worden gebruikt.
- Een gezondere manier van frituren waarbij voedsel knapperig wordt terwijl er minder olie wordt gebruikt. Voor het beste resultaat, bestrijk het voedsel met 1 à 2 eetlepels olie.
- Voor voorverpakt voedsel: als het kookadvies van de fabrikant suggereert om een functie te gebruiken die niet op een ventilator is gebaseerd, verlaag de temperatuur dan met 20°C (70°F).
- **Koken op één plank:** kook in het bovenste gedeelte van de oven, maar niet op de hoogste plankpositie.



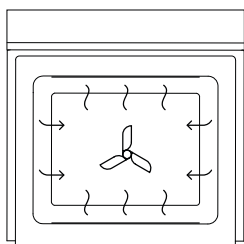
RAPID PROOF

buitenste en onderste bovinelementen plus ventilatie

Ideaal voor:

het creëren van de optimale warme en tochtvrije omgeving voor het rijzen van gistdeeg.

- Zachte warmte wordt gegenereerd door de bovenste en onderste elementen.
- Deze methode zorgt voor een snellere rijstijd dan bij kamertemperatuur.
- Voor het beste resultaat det u het deeg af om uitdroging van het oppervlak te voorkomen.



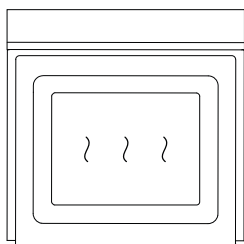
DEHYDRATEREN

ventilator plus achterelement

Ideaal voor:

het drogen van vlees, fruit, groenten en kruiden, zoals beef jerky en fruitleer.

- Laat de lucht zachtjes circuleren en zorgt voor een consistente lage warmte voor het drogen en dehydrateren van voedsel.



VERWARMEN

buitenste en onderste bovinelementen plus ventilatie

Ideaal voor:

het warm houden van gekookt voedsel, of om borden en serveerschalen op te warmen.

- Zorgt voor een constante lage temperatuur van minder dan 90°C.
- Om koud voedsel opnieuw op te warmen, gebruik je een andere functie of **KOKEN VOLGENS SOORT VOEDSEL** om het voedsel gloeiend heet te maken en schakel je vervolgens over op **WARM**, omdat deze functie alleen koud voedsel niet op een temperatuur brengt die hoog genoeg is om schadelijke bacteriën te doden.

INSTELLINGEN GEBRUIKERSVOORKEUREN

In het instellingenmenu kunt u uw gebruikersvoorkeuren aanpassen om:

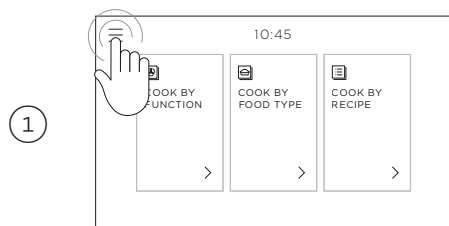
- de tijd te wijzigen
- het klokformaat te wijzigen (12 uur, 24 uur of uit)
- de instellingen voor het stand-bydisplay aan te passen
- de temperatuur weer te geven in graden Celsius of Fahrenheit
- het volume van audiofeedback aan te passen
- timeralarmen in- of uit te schakelen
- geluidstonen in- of uit te schakelen
- Sabbath te gebruiken
- de modus voor laag energieverbruik in of uit te schakelen
- de taal van het display te wijzigen
- uw wifi-verbinding te beheren
- de helderheid van het display aan te passen
- kiesinstellingen te beheren:
 - de scrollrichting van de draaiknop te wijzigen
- alle instellingen terug te zetten naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen.

BELANGRIJK!

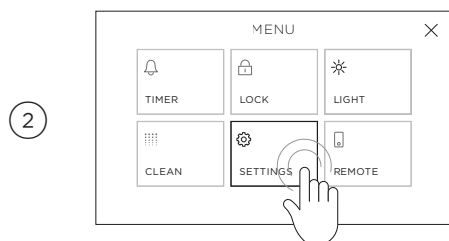
- U kunt de instellingen niet wijzigen als uw oven aan het koken is of als er automatische koopties zijn ingesteld.
- Als de geluidsinstellingen zijn uitgeschakeld, klinken er nog steeds tonen en alarmen voor storingen.

INSTELLINGEN GEBRUIKERSVOORKEUREN

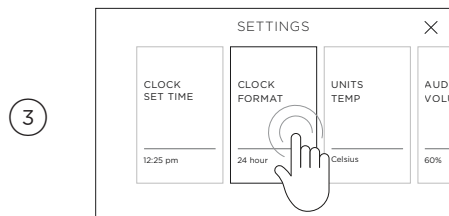
De instellingen wijzigen



Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



Selecteer **INSTELLINGEN**.



Selecteer de instelling die u wilt wijzigen, pas deze indien nodig aan en selecteer vervolgens **BEVESTIGEN**.

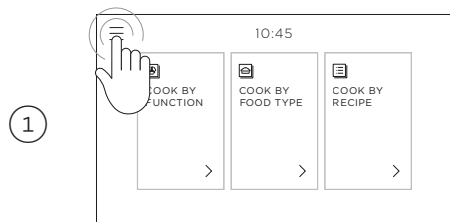
WIFIVERBINDING EN AFSTANDBEDIENINGSMODUS

Uw oven kan worden aangesloten op uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden bediend met behulp van de **FISHER & PAYKEL**-app.

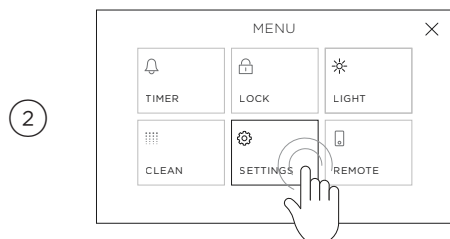
Aan de slag

- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stap voor stap aanwijzingen op zowel uw oven als uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om met uw oven verbinding te maken.

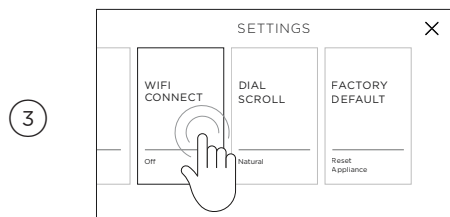
Verbinding maken met uw thuis-wifi



Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



Selecteer **INSTELLINGEN**.



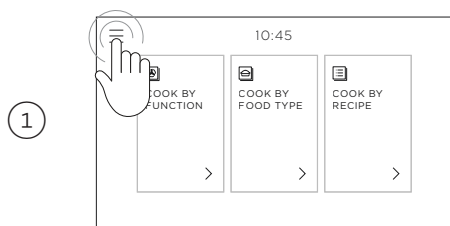
Selecteer **WI-FI CONNECT** en volg de aanwijzingen op het scherm.

Op uw mobiele apparaat:

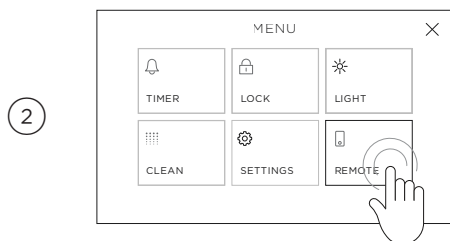
- ① Download de **FISHER & PAYKEL**-app van www.fisherpaykel.com/connect
- ② Registreer en maak een account aan.
- ③ Voeg uw apparaat toe en stel de wifiverbinding in.

WIFIVERBINDING EN AFSTANDSBEDIENINGSMODUS

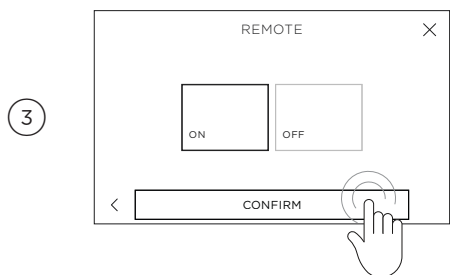
Activeren van afstandsbedieningsmodus



Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



Selecteer **REMOTE**(afstandsbediening).



Selecteer **AAN** en druk vervolgens op **BEVESTIGEN**.
Remote Mode (afstandsbedieningsmodus) is nu geactiveerd.

SABBATH

Deze instelling is bedoeld voor religieuze overtuigingen die op de sabbat een 'niet werken'-vereiste in acht nemen.

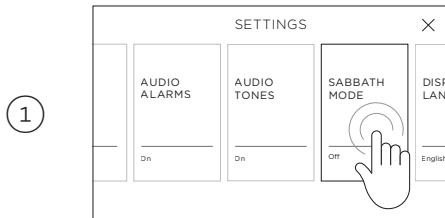
Terwijl uw oven in de sabbatmodus staat, heeft deze niet de gebruikelijke nauwkeurige temperatuurregeling:

WARMTENIVEAU	GESCHATTE TEMPERAATUUR (°C)	TOEPASSING
Laag	75 - 100	Warm eten warm houden
Matig	155 - 180	Koud gekookt voedsel opnieuw opwarmen
Hoog	185 - 210	Rauw voedsel koken

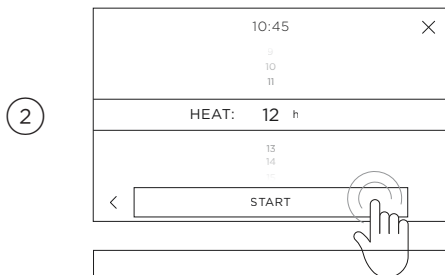
Terwijl uw oven in de sabbatmodus staat:

- de oven reageert niet op acties van de gebruiker
- lichten, ventilatoren en display reageren niet op het openen van de deur
- als de deur te lang openstaat, kan dit leiden tot temperatuurverlies
- er klinken geen tonen of alarmen en er worden geen waarschuwingscodes of temperatuurveranderingen weergegeven
- de ovenverlichting kan worden ingesteld om aan of uit te blijven
- de oven blijft in de sabbatmodus totdat deze wordt geannuleerd
- **KLASSIEK BAKKEN** is de enigefunctie die beschikbaar is
- De verbinding met wifi wordt verbroken
- om de temperatuur van de nis te behouden, minimaliseert u het aantal deuropeningen

Sabbath-stand instellen

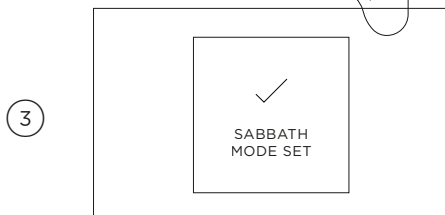


Selecteer in het instellingenmenu **SABBATH** en volg de instructies op het scherm.



Stel het gewenste verwarmingsniveau in en selecteer of u de ovenverlichting **AAN** of **UITWILT HEBBEN** tijdens het koken.

Scroll om de gewenste bereidingstijd in te stellen en selecteer vervolgens **START**. U kunt de oven instellen om maximaal 74 uur te verwarmen.



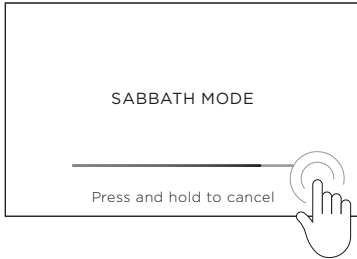
Sabbatmodus is nu ingesteld.

De oven verwarmt gedurende de ingestelde tijd en schakelt dan uit.

De oven blijft in de sabbatmodus totdat deze wordt geannuleerd.

Sabbatmodus annuleren

1



Raak het scherm aan en houd het vast totdat de balk vol is.

2



SABBADTMODUS GEANNULEERD verschijnt en u kunt uw oven nu normaal gebruiken.

VERZORGING EN REINIGING

Handmatige reiniging

ALTIJD

- Voor elke handmatige reiniging of onderhoud moet u eerst wachten totdat de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur om aan te raken en vervolgens het apparaat met de schakelaar aan het stopcontact uitschakelen.
- Lees deze reinigingsvoorschriften en het 'Veiligheid en waarschuwingen' hoofdstuk voordat u uw oven gaat reinigen.
- Om te voorkomen dat vuil "ingebakken" en hardnekkig wordt, raden wij aan om na elk gebruik gemakkelijk bereikbare voedsel- of vetvlekken van het email van de ovenruimte te verwijderen.
- Maak altijd de binnenste ruit schoon voordat u Zelfreiniging start. Als u dit niet doet, zullen er resten achterblijven die onmogelijk te verwijderen zijn.
- Verwijder altijd de ovenplanken voordat u Zelfreiniging start.

NOOIT

- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Bewaar nooit brandbare stoffen in de oven.
- Gebruik nooit schurende of agressieve reinigingsmiddelen, doeken, schuursponsjes of staalwol. Sommige nylon schuursponsjes kunnen ook krassen veroorzaken. Controleer eerst het etiket.
- Gebruik nooit ovenreiniger op katalytische panelen of in een pyrolytische oven.
- Laat nooit gemorste alkalische (zoute) of zure stoffen (zoals citroensap of azijn) achter op de oppervlakken van de oven.
- Gebruik nooit reinigingsmiddelen met een chloor- of zuurbasis.

WAT?	HOE?	BELANGRIJK!
Bedieningspaneel	Wees bijzonder voorzichtig bij het reinigen van het glas van het bedieningspaneel en het scherm. Gebruik alleen een vochtige doek met reinigingsmiddel.	Gebruik geen ovenreinigers, agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, staalwol of scherpe metalen schrapers op het glas. Deze kunnen krassen en beschadigen op het oppervlak veroorzaken.
Draaiknop	Reinig met een oplossing van mild afwasmiddel en warm water en veeg daarna droog.	Gebruik geen roestvrij staal of ovenreiniger op de draaiknop, want hierdoor kan de coating beschadigd raken.
Roestvrijstalen strip/ deurklink van de oven*	Reinig met een oplossing van mild afwasmiddel en warm water en veeg daarna droog met een microvezeldoek. Gebruik indien nodig een geschikte roestvrijstalen reiniger en polijstmiddel.	Lees altijd het etiket om er zeker van te zijn dat je roestvrijstalen reiniger geen chloorverbindingen bevat, want deze zijn corrosief en kunnen het uiterlijk van uw oven aantasten. Wrijf het roestvrij staal altijd in de richting van de nerf.
Ovendeurkozijn en kunststof hoekklemmen	Reinig met een oplossing van mild afwasmiddel en warm water en veeg daarna droog.	

*alleen voor bepaalde modellen

VERZORGING EN REINIGING

WAT?	HOE?	BELANGRIJK!
Ovenruimte	<p>Om licht vuil van de geëmailleerde oppervlakken te verwijderen: Veeg af met een vochtige doek en een oplossing van heet water en een mild schoonmaakmiddel of een reinigingsmiddel op ammoniakbasis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veeg droog met een zachte doek. <p>Om hardnekkig, 'ingebakken' vuil of de hele ovenholte te reinigen: gebruik zelfreiniging. Zie 'Zelfreiniging gebruiken' voor aanwijzingen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Om te voorkomen dat vuil "ingebakken" en hardnekkig wordt, raden wij aan om na elk gebruik gemakkelijk bereikbare voedsel- of vetvlekken van de geëmailleerde oppervlakke te verwijderen. Hierdoor is het minder vaak nodig om zelfreiniging te gebruiken. • Om de oven gemakkelijker schoon te maken, kunt u de ovendeur verwijderen. Zie de volgende pagina's voor meer informatie.
Temperatuursensor	<p>Reinig met een oplossing van mild wasmiddel en warm water en veeg daarna droog met een microvezeldoek.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reinig na elk gebruik om verontreiniging te voorkomen. • Niet afwassen in de vaatwasser, onderdompelen in zeepwater, ovenreiniger gebruiken of in de oven laten staan tijdens een zelfreinigingscyclus.
Volledig uittrekbare schuifplank	<p>Afvegen met een vochtige doek en een mild wasmiddel. Het witte smeervet niet afvegen of wegwassen (zichtbaar als de plank is uitgeschoven).</p>	<p>Laat deze plank nooit in de oven staan tijdens een zelfreinigende cyclus. Was de plank niet in de vaatwasmachine, dompel het in een sopje of gebruik ovenreiniger. Hierdoor zullen de geleiders niet soepel lopen.</p>
Rooster Grillrek Grillpan Draadplanken voor de oven	<p>Reinig met een oplossing van mild wasmiddel en warm water.</p> <p>Laat hardnekkige aangebrande vlekken weken in een oplossing van vaatwaspoeder en heet water. Deze onderdelen zijn ook vaatwasmachinebestendig.</p>	<p>Laat nooit een van deze onderdelen in de oven tijdens een zelfreinigingscyclus (behalve de zijrekken). Ze zullen verkleuren of beschadigd raken.</p>
Ovenafdichting	<p>Maak dit onderdeel niet schoon.</p>	
Glas van ovendeur (na elk gebruik)	<p>Gebruik na elk gebruik een zachte doek en een mengsel van warm water en afwasmiddel om het vuil te verwijderen.</p> <p>Probeer voor hardnekkige vlekken een mengsel van zuiveringszout en warm water met een niet-schurende schuur spons en veeg vervolgens droog met een zachte, pluisvrije doek.</p>	<p>Gebruik geen ovenreinigers of andere agressieve/schurende reinigingsmiddelen, doeken, schuursponsjes, staalwol of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze krassen op het glas, waardoor het glas kan barsten en breken.</p> <p>Zorg ervoor dat er zich geen vet op het glas ophoopt of aanbrandt, want dit vermindert het zicht in de oven.</p>

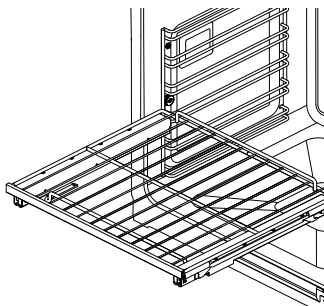
De zijrekken verwijderen

Verwijder de zijrekken om de oven gemakkelijker schoon te maken. De zijrekken kunnen in de oven blijven tijdens de zelfreinigingscyclus.

BELANGRIJK!

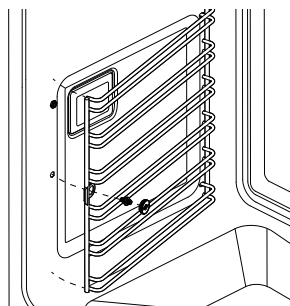
Zet de oven altijd eerst uit bij de muur. Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u begint.

1



Schuif alle planken uit en verwijder ze.

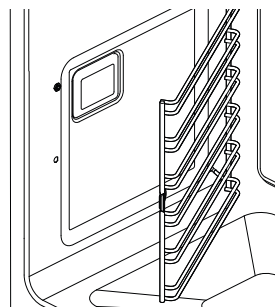
2



Draai de bevestigingsmoer aan de voorkant van het zijrek los en verwijder hem. Gebruik indien nodig een muntstuk om de moer los te draaien.

Trek de voorkant van het rek naar de achterkant van de oven tot het voorste lipje vrij is van de bevestigingsmoer.

3



Schuif het zijrek naar voren tot de achterste pennen vrij zijn van de gaten.

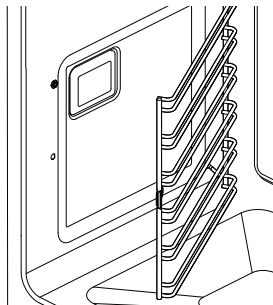
De zijrekken terugplaatsen

Verwijder de zijrekken om de oven gemakkelijker schoon te maken. De zijrekken kunnen in de oven blijven tijdens de zelfreinigingscyclus.

BELANGRIJK!

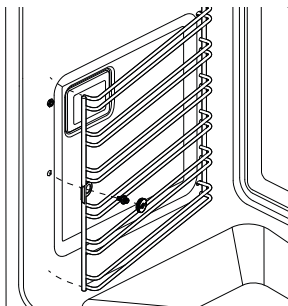
Zet de oven altijd eerst uit bij de muur. Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u begint.

1



Schuif de achterste tanden van het zijrek terug in de gaten en zorg ervoor dat het rek stevig tegen de zijwand van de oven is gedrukt.

2



Plaats het voorste lipje van het zijrek over de bevestigingsschroef.

Vervang de bevestigingsmoer. U kunt een muntstuk gebruiken om de moer vast te draaien.

De ovenlampjes vervangen

- Uw oven maakt gebruik van G9-halogenelampen met de specificaties 220 - 240V, 50Hz en 25W.
- Houd de vervangende lamp altijd in een zachte doek. Aanraken van de lamp verkort de levensduur.
- De twee ovenlampjes bevinden zich achter de ondoorzichtige glazen panelen op elke zijwand van uw oven (één aan elke kant).
- Opmerking: het vervangen van de ovenlamp valt niet onder uw garantie.

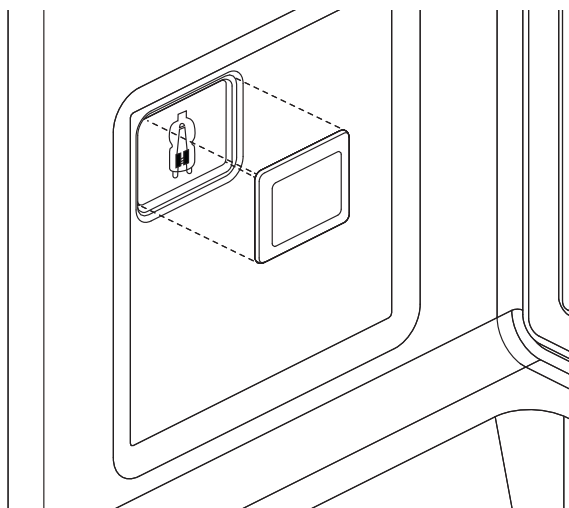
De lamp vervangen

- ① Laat de ovenruimte en het grillelement afkoelen voordat u de lamp vervangt. Voordat u de oven uitschakelt, moet u kijken welk(e) lampje(s) niet werken.

BELANGRIJK!

Zet de oven aan de muur uit voordat u verder gaat.

- ② Verwijder de ovenplanken en zijrekken (zie 'Onderhoud en reiniging').
- ③ Trek de glazen afdekking eraf (als u dit moeilijk vindt, kunt u de afdekking voorzichtig losmaken met het handvat van een lepel of iets dergelijks in de inkepingen tussen het glaspaneel en de ovenwand terwijl u de afdekking vasthoudt om te voorkomen dat deze valt).
- ④ Trek de defecte lamp eruit.
- ⑤ Houd de vervangende lamp in een zachte doek of tissue en steek deze in het stopcontact.
- ⑥ Plaats de glazen afdekking terug en druk deze stevig op zijn plaats.

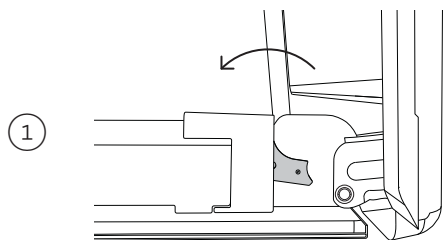


De ovendeur verwijderen en terugplaatsen.

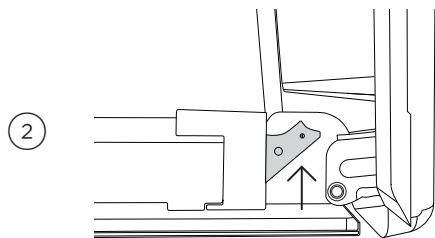
BELANGRIJK!

Wees voorzichtig, de ovendeur is zwaar.

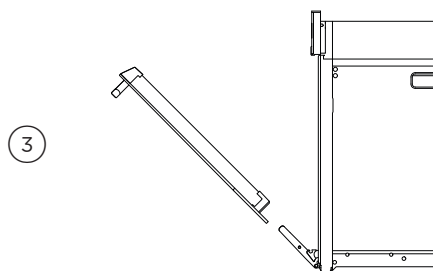
De deur verwijderen



Open de deur volledig.
Zoek de twee kleine metalen
vergrendelingshendels op beide
deurscharnieren aan weerszijden.

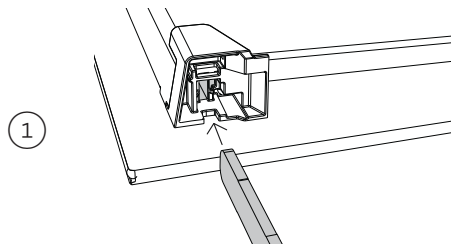


Duw elke vergrendelingshendel volledig
omhoog om de deur los te maken van het
scharnier.

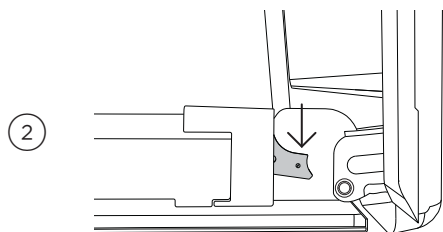


Houd de deur aan beide zijden vast,
til de deur op tot 45° en trek de deur
voorzichtig uit en weg van de scharnieren.

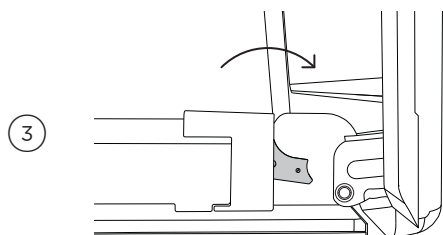
De deur terugplaatsen



Houd de deur aan beide zijden vast, breng de gaten in de basis van de deur in lijn met de scharnieren en schuif de deur erop.



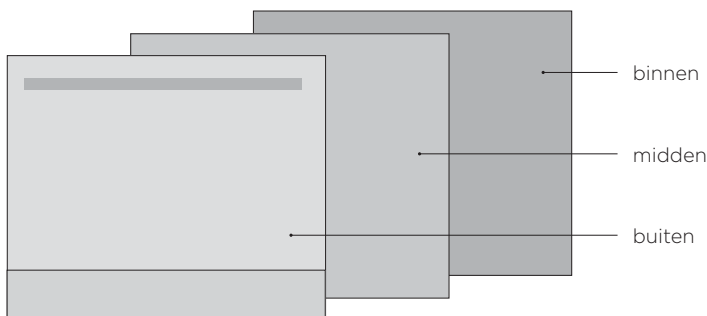
Zorg dat de deur stevig op de scharnieren zit. Open de deur weer volledig en duw elke vergrendelingshendel omlaag om de deur op het scharnier te vergrendelen.



BELANGRIJK!
Zorg ervoor dat beide hendels volledig vergrendeld zijn voordat u probeert de deur te sluiten.

De glazen deurpanelen verwijderen voor reiniging

De ovendeur bestaat uit 3 glasplaten. Om de middelste ruit schoon te maken, moet u eerst de deur en de binnenruit verwijderen.



BELANGRIJK!

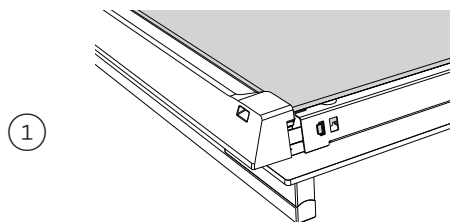
- Zorg ervoor dat u de onderstaande voorzorgsmaatregelen en instructies zorgvuldig opvolgt. Als u de glasplaten en de deur niet correct vervangt, kan dit leiden tot schade aan de oven en kan uw garantie vervallen.
- Wees voorzichtig, de ovendeur is zwaar. Probeer de deurniet te verwijderen als u twijfelt.
- Zorg ervoor dat de oven en alle onderdelen zijn afgekoeld. Probeer de onderdelen van een hete oven niet vast te pakken.
- Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van de glasplaten. Voorkom dat de hoeken en randen van het glas tegen een oppervlak stoten. Dit kan ertoe leiden dat het glas breekt.
- Gebruik geen ovenreinigers of andere agressieve/schurende schoonmaakmiddelen, doeken, schuursponsjes, staalwol of scherpe metalen schrapers om de glazen oppervlakken schoon te maken. Deze krassen op het glas en kunnen de speciale coating beschadigen, waardoor het glas kan barsten of breken.
- Als u tekenen van schade aan een van de ruiten opmerkt (zoals afbrokkelen of scheuren), gebruik de oven dan niet. Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met Customer Care.
- Zorg ervoor dat u alle glasplaten op de juiste manier vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat alle glasplaten correct zijn geplaatst.
- Als de glasplaten moeilijk te verwijderen of te vervangen zijn, forceer ze dan niet. Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met Customer Care.

Opmerking: servicebezoeken voor hulp bij het gebruik of onderhoud van de oven vallen niet onder uw garantie.

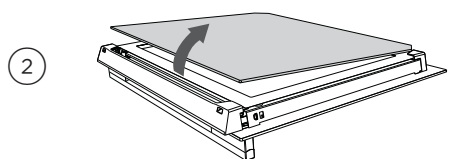
We raden aan de deur te verwijderen om het glas gemakkelijker schoon te maken. Zie 'Ovendeur verwijderen en terugplaatsen' voor instructies. Leg de deur na het verwijderen op een zachte, schone, vlakke ondergrond.

Zorg ervoor dat u de onderstaande voorzorgsmaatregelen en instructies zorgvuldig opvolgt. Als u de glasplaten en de deur niet correct vervangt, kan dit leiden tot schade aan de oven en kan uw garantie vervallen.

De binnenruit verwijderen

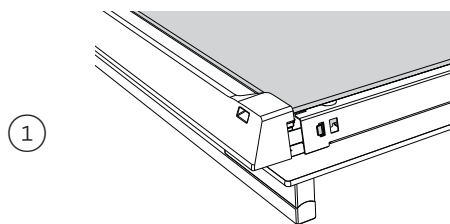


Duw de glazen bevestigingslipjes aan beide zijden van de deur naar binnen. Trek de glashouder omhoog totdat de lipjes in het bovenste gat komen.

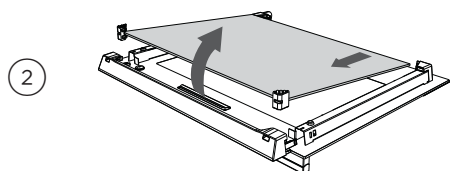


Houd de bovenkant van de binnenruit vast, trek de ruit voorzichtig naar de bovenkant van de deur totdat de ruit vrij is van de inkeping aan de onderkant van de deur en til de ruit eruit. Draai de ruit niet te veel om het glas te beschadigen.

De middelste ruit verwijderen



Duw de glazen bevestigingslipjes aan beide zijden van de deur weer naar binnen. De glazen houder kan dan volledig worden verwijderd. Trek de middelste ruit voorzichtig naar de bovenkant van de deur totdat de ruit vrij is van de inkeping aan de onderkant van de deur.



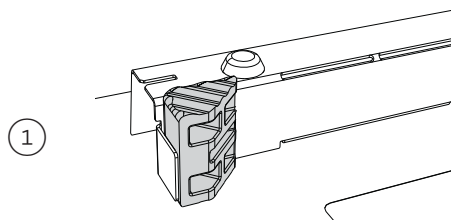
Trek de middelste ruit voorzichtig naar de bovenkant van de deur totdat de ruit vrij is van de inkeping aan de onderkant van de deur. Til de ruit eruit. De rubberen stoppers aan de bovenkant van de ruit blijven aan deruitvastzitten.

Zorg er bij het vervangen van de ruiten voor dat:

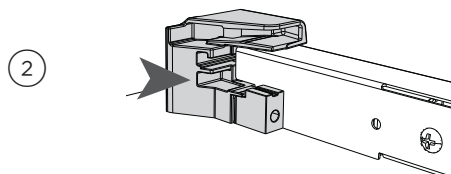
- u de binnenruit correct terugplaatst zoals afgebeeld om ervoor te zorgen dat de oven veilig werkt.
- u extra voorzichtig bent en de randen van het glas niet tegen een voorwerp of oppervlak stoot
- u geen ruiten forceert. Als u problemen ondervindt bij het vervangen van de ruiten, verwijder deze dan en start het proces opnieuw. Als dit niet helpt, bel dan de klantenservice.

De middelste ruit vervangen

Zorg ervoor dat de ruit in de juiste richting omhoog zit (de waarschuwingstekst onderaan de ruit moet tijdens de installatie naar de voorkant van de deur wijzen, maar mag na installatie niet zichtbaar zijn).



Zorg ervoor dat de rubberen stoppers bovenaan de ruit nog vastzitten. Zorg ervoor dat ze correct op het glas zijn geplaatst, met de lange zijde langs de zijkant van het glas.

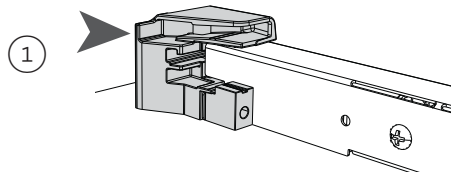


Steek de onderkant van de ruit in de onderste inkeping aan de onderkant van de deur.

Laat de ruit in de deur zakken, de rubberen stoppers rusten op de buitenste ruit.

De middelste ruit vervangen

Zorg ervoor dat de ruit de juiste kant op staat (het logo moet leesbaar zijn aan de onderkant van de deur).



Schuif de ruit in de inkeping aan de onderkant van de deur en laat de ruit op de inkeping aan de bovenkant van de deur zakken.

Schuif de glazen houder terug op zijn plaats en controleer of hij goed vastzit.

BELANGRIJK!

Zorg ervoor dat de glazen houder goed en stevig op zijn plaats zit en dat de glasplaat goed vastzit.

ZELFREINIGING GEBRUIKEN

Zelfreiniging rekent af met de rommel en het vuil die traditioneel met ovenreiniging worden geassocieerd. De extreem hoge temperatuur van de pyrolytische reinigingscyclus verbrandt en breekt vet- en vuilafzettingen af. Het enige dat overblijft is een kleine hoeveelheid as die gemakkelijk kan worden opgeveegd.

Er zijn twee reinigingscycli beschikbaar:

STANDARD CLEAN (4 uur)

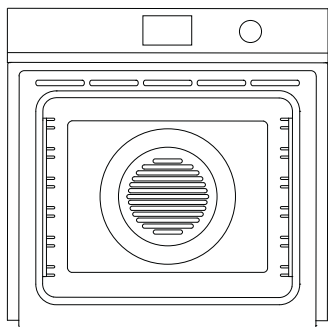
Voor normale of zware vervuiling

LIGHT CLEAN (3 uur)

Voor lichte vervuiling

BELANGRIJK!

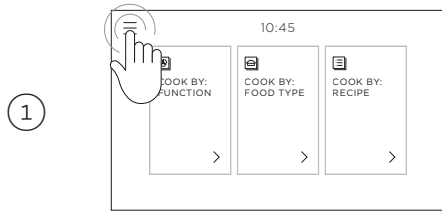
- U moet het glazen deurpaneel aan de binnenkant schoonmaken **VOORDAT** u een reinigingscyclus start. Als je dit niet doet, kan dit leiden tot blijvende vlekken of markeringen op het glas van de deur. Zie 'Verzorging en reiniging' voor onze aanbevelingen.
- Gebruik geen ovenreinigers, ontvettingsreinigers of ovenfolie.
- Verwijder alle ovenplanken, bakplaten, bakgerei en keukengerei uit de oven voordat u een reinigingscyclus start (met uitzondering van zijrekken). Als ze in de oven worden achtergelaten, raken ze permanent beschadigd; voorwerpen van brandbaar materiaal (bijv. hout, stof, plastic) kunnen zelfs vlam vatten.
- Gebruik uw oven niet om diverse onderdelen te reinigen.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
- Voordat een reinigingscyclus wordt gestart, moet u eventuele gezelschapsvogels naar een andere, gesloten en goed geventileerde ruimte brengen. Sommige gezelschapsvogels zijn uiterst gevoelig voor de dampen die vrijkomen tijdens een reinigingscyclus en kunnen sterven als ze in dezelfde ruimte worden achtergelaten.
- Tijdens de reinigingscyclus bereikt de oven hogere temperaturen dan tijdens de kookcyclus. Onder dergelijke omstandigheden kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal en moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.
- De ovendeur wordt tijdens de reinigingscyclus vergrendeld.
- Als er barsten of gebreken in een van de ruiten van de ovendeur zitten, als de ovenafdichting beschadigd of versleten is, of als de deur niet goed sluit, start dan geen reinigingscyclus. Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met Customer Care.



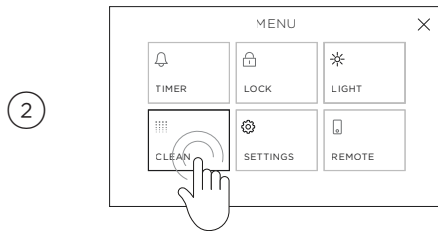
Voordat u begint

- ① Verwijder alle planken, accessoires en keukengerei. U hoeft de zijrekken niet te verwijderen.
- ② Veeg gemorste vloeistoffen op en langs de binnenrand van het ovenoppervlak rond de afdichting. Als u dit niet doet, kan het ovenoppervlak verkleuren.
Vermijd het reinigen van de afdichting zelf, omdat dit schade kan veroorzaken.
- ③ Controleer de binnenste ruit van de ovendeur. Als er vuil op zit, moet je het handmatig reinigen voordat je een reinigingscyclus start. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies. **Als er vuil op het glas achterblijft, zal het tijdens de reinigingscyclus vastbranden en heel moeilijk te verwijderen zijn.**
- ④ Sluit de ovendeur goed.

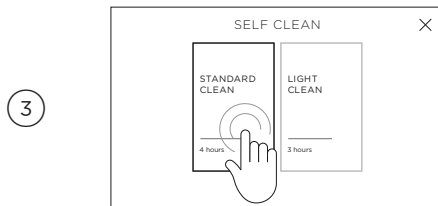
Zelfreiniging instellen



Raak het menupictogram in de linkerbovenhoek van het display aan.



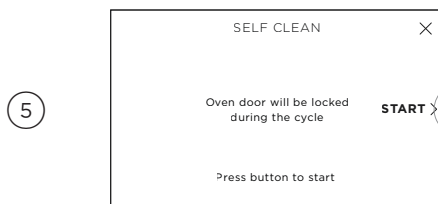
Selecteer **REINIGEN**.



Selecteer **STANDARD CLEAN** of **LIGHT CLEAN**.

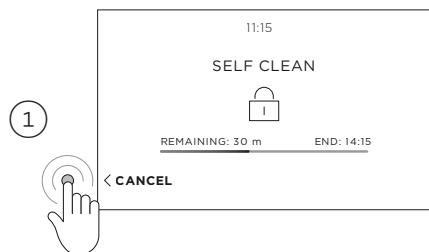


Volg de instructies op het scherm en druk op de bovenste knop rechts van het scherm om door te gaan.



Druk op de middelste knop rechts van het scherm om de reinigingscyclus te starten. Voor uw eigen veiligheid wordt de oven deur tijdens de cyclus vergrendeld. Als de deur niet goed gesloten is of opnieuw wordt geopend voordat de zelfreiniging is gestart, wordt de cyclus geannuleerd.

Zelfreiniging annuleren



Druk op elk moment tijdens de reinigingscyclus op de knop aan de linkerkant van het scherm om te annuleren.

BELANGRIJK!

- De oven wordt pas ontgrendeld als de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Schakel de netvoeding naar de oven NIET uit (wandschakelaar). Als u de stroom uitschakelt terwijl de oven te heet is, kunnen de oven en de omringende kasten beschadigd raken.
- We raden af om zelfreiniging te annuleren en dan meteen een nieuwe cyclus te starten.

Wanneer zelfreiniging is voltooid



ZELFREINIGING VOLTOOID verschijnt op het display. Raak het scherm aan om te wissen.

U moet het volgende doen:

- wachten tot de oven volledig is afgekoeld
- de grijze as verwijderen met een kleine borstel of vochtige doek
- de oven schoonvegen met een schone, vochtige doek
- de ovenplanken met een schone, pluisvrije doek drogen, en
- vervangen

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Gelieve bij een probleem met uw oven eerst de volgende punten na te kijken alvorens contact op te nemen met uw lokale door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of het Customer Care Centre.

Algemeen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De oven werkt niet	Geen stroom.	Controleer of de netvoeding (wandschakelaar) is ingeschakeld, de zekering niet is doorgeslagen en er geen stroomstoring is in uw gebied.
De oven werkt niet maar het scherm staat aan.	De oven staat in de demomodus.	Bel de klantenservice.
De lampjes gaan niet aan als ik de ovendeuropen.	De ovenlamp(en) is (zijn) doorgebrand	Vervang de lamp(en). Zie 'Verzorging en reiniging' voor instructies.
	De deur is niet correct gemonteerd.	Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies om de deur correcte monteren.
	Het ovenlampje is uitgeschakeld.	Ga naar het menu in de linkerbovenhoek van het scherm en selecteer LICHT .
De bedieningselementen van de oven reageren niet.	Het bedieningspaneel is vergrendeld.	Houd het scherm aangeraakt om te ontgrendelen.
De oven warmt niet op.	De deur is tijdens het koken niet goed gesloten of wordt te vaak geopend.	De verwarmingselementen zijn uitgeschakeld als de deur open is. Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is en open hem niet te vaak tijdens het koken.
Een glasplaat in de ovendeur is gebarsten, afgebroken of verbrijzeld.	Onjuiste reiniging of de rand van het glas dat tegen iets aanslaat.	U mag de oven NIE t gebruiken. Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met Customer Care.
Ik voel warme lucht uit de ventilatieopeningen blazen nadat ik de oven heb uitgezet.	Dit is normaal.	Om veiligheidsredenen blijven de koelventilatoren draaien, zelfs als u de oven hebt uitgeschakeld. De ventilatoren schakelen automatisch uit als de oven is afgekoeld.

OPlossen VAN PROBLEMEN

Algemeen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De ventilator van de oven gaat aan als ik een functie selecteer die geen ventilator gebruikt (bijv. BAKKEN of KLASSIEK BAKKEN).	Dit is normaal. De ventilator gaat aan terwijl de oven aan het voorverwarmen is. Hij kan uitschakelen wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.	Wacht tot de rode verwarmingsbalk op het scherm verdwijnt: de oven is dan klaar voor gebruik.
De ventilator van de oven gaat aan als ik een functie selecteer die geen ventilator gebruikt (bv. BAKKEN of KLASSIEK BAKKEN).	Dit is normaal: bij het verwarmen als het koud is, is uw oven ontworpen om aanvankelijk te verwarmen tot een temperatuur die iets hoger dan wat u heeft ingesteld. Dit is om meteen vanaf het begin optimale bakomstandigheden te creëren.	Wacht tot de rode verwarmingsbalk op het scherm verdwijnt: de oven is dan klaar voor gebruik.
De oven heeft de ingestelde temperatuur bereikt, maar de ring in de temperatuurknop is nog steeds rood.	De oven staat op GRILL .	Dit is normaal. De ring van de in de draaiknop blijft rood wanneer deze functie in gebruik is, omdat het grillelement altijd verwarmt.
De oven geeft een toon als ik de temperatuur onder een bepaalde temperatuur probeer in te stellen.	Dit is normaal: omwille van de voedselveiligheid hebben de ovenfuncties in de fabriek ingesteldeminimumtemperaturen.	Kies een andere temperatuur of probeer een andere functie die bedoeld is voor lage temperaturen.
De ring in de temperatuurknop wordt nooit wit als ik GRILLGEBRUIK .	Dit is normaal: de ring blijft rood om aan te geven dat het grillelement onmiddellijk stralingswarmte afgeeft.	

OPlossen VAN PROBLEMEN

Zelfreiniging

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Tijdens zelfreiniging is de oven luider dan normaal.	Dit is normaal: de koelventilatoren van de oven werken op hun hoogste snelheid.	
Het scherm geeft aan dat er geen tijd meer over is, maar de ovendeur gaat niet open.	De ovendeur is vergrendeld omdat de oven nog te heet is om in te koken.	Wacht tot de zelfreiniging is voltooid. Als u een cyclus halverwege annuleert, moet de oven nog afkoelen voordat u hem kunt gebruiken. De ovendeur wordt automatisch ontgrendeld.
Ik heb zelfreiniging geannuleerd maar kan de oven niet gebruiken: <ul style="list-style-type: none">• de ovendeur gaat niet open• Het scherm telt nog minuten af of geeft aan dat er geen tijd meer over is• De bedieningselementen reageren niet.	Dit is normaal. Als de oven nog steeds te heet is om in te koken, blijft de deur vergrendeld tot hij afgekoeld is.	Wacht tot de afkoelfase voltooid is. Er klinkt een lange toon en de ovendeur wordt automatisch ontgrendeld als de oven klaar is voor gebruik. Opmerking: afhankelijk van wanneer de reinigingscyclus werd geannuleerd, kan de afkoelfase tot 45 minuten duren.
De oven piept en op het scherm wordt A2 of A3 weergegeven.	Zie het gedeelte 'Alarmcodes' voor instructies.	Volg de aanwijzingen op het scherm.
Er is een stroomstoring tijdens zelfreiniging.	Stroomuitval.	De verwarmingselementen zijn uitgeschakeld als de deur open is. De deur blijft vergrendeld. Zodra de stroom weer is ingeschakeld, blijft de deur vergrendeld totdat de oven is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

ALARMCODES

Als er een probleem is, zal de oven automatisch alle ovenfuncties onderbreken, vijf keer piepen en een waarschuwingscode weergeven.

BELANGRIJK!

Schakel de netvoeding naar de oven (wandschakelaar) niet uit als u een waarschuwingscode krijgt, tenzij de instructies in de volgende tabel u daar specifiek toe opdracht geven. Er zitten koelventilatoren in de oven die nodig zijn om de onderdelen van de oven te koelen. Als u de stroom uitschakelt terwijl de oven te heet is, kunnen de oven en de omringende kasten beschadigd raken.

Wat te doen als er een waarschuwingscode wordt weergegeven

- ① Als het piepen nog niet is gestopt, raak dan het scherm aan en druk op de kleine audioknop rechtsonder om het geluid te dempen.
- ② Noteer de weergegeven waarschuwingscode. U hebt deze informatie mogelijk nodig.
- ③ Volg de instructies op het scherm om het probleem op te lossen.
- ④ Als u het probleem kunt oplossen en de waarschuwingscode niet opnieuw verschijnt, kunt u uw oven blijven gebruiken.


Als u het probleem niet zelf kunt oplossen of als de waarschuwingscode opnieuw verschijnt en het probleem aanhoudt: wacht tot de koelventilatoren zijn gestopt en de oven volledig is afgekoeld, schakel dan de stroom naar de oven uit aan de muur en neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicemonteur of de klantenservice met de informatie over de waarschuwingscode.

ALARMCODES

WAARSCHUWINGSCODE	MOGELIJKE OORZAKEN	WAT TE DOEN
A1	De oven is oververhit.	<ul style="list-style-type: none">• Laat de oven afkoelen.• Zodra de oven is afgekoeld en de deur is ontgrendeld, verdwijnt de waarschuwingscode. U kunt nu de oven gebruiken.
A2	Fout deurvergrendeling: de deur kan niet worden vergrendeld nadat u een zelfreinigingscyclus hebt gestart.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel de oven uit via de schakelaar van het stopcontact en zet hem daarna weer aan.• Wacht ongeveer 10 seconden. Hierdoor kan het deurslot terugkeren naar zijn oorspronkelijke positie.• Stel de klok in. Zie 'De klok instellen en het eerste gebruik' voor instructies.• Probeer opnieuw een zelfreinigingscyclus te starten en zorg ervoor dat u de deur goed sluit. Zie 'Zelfreiniging gebruiken'.
A3	Fout deurvergrendeling: de deur kan niet worden ontgrendeld nadat een zelfreinigingscyclus is voltooid.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel de oven uit via de schakelaar van het stopcontact en zet hem daarna weer aan.• Druk een paar keer zachtjes op de deur om de deurvergrendeling te ontgrendelen.• Als dit niet helpt en de waarschuwingscode opnieuw verschijnt, neem dan contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met de klantenservice.
F + nummer	Technische fout.	<ul style="list-style-type: none">• Noteer de alarmcode.• Wacht tot de koelventilatoren zijn gestopt en de oven volledig is afgekoeld.• Schakel de oven uit via de schakelaar van het stopcontact.• Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of met Customer Care.

EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EU BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

EU Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders door onjuiste afvalverwerking van dit product zouden kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool  op het serieplaatje of op de begeleidende documenten geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden ingeleverd bij het inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het apparaat moet worden weggegooid in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Zorg ervoor dat het koelmiddelcircuit niet wordt beschadigd.

Neem voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw lokale stedelijke dienst voor de verwijdering van huishoudelijk afval of de Fisher & Paykel detailhandelaar/dealer bij wie u dit product hebt gekocht.

ENERGIERICHTSNOEREN

OB60SDP

GEWICHT (KG)	OVENRUIMTEN	RUIMTEVOLUME (LITER)	ENERGIEVERBRUIK* (CONVENTIONEEL) KWH/CYCLUS	ENERGIEVERBRUIK* (GEFORCEERDE VENTILATOR) KWH/CYCLUS	ENERGIE-EFFICIËNTIE INDEX (CONVENTIONEEL)	ENERGIE-EFFICIËNTIE INDEX (GEFORCEERDE VENTILATOR)
34	1	72	0,94	0,73	107	87
STROOMVERBRUIK IN STAND-BY** (WATTAGE)			TIJD TOT STAND-BY*** (MINUTEN)			
< 0,5 W			15			

OB60SMP

GEWICHT (KG)	OVENRUIMTEN	RUIMTEVOLUME (LITER)	ENERGIEVERBRUIK* (CONVENTIONEEL) KWH/CYCLUS	ENERGIEVERBRUIK* (GEFORCEERDE VENTILATOR) KWH/CYCLUS	ENERGIE-EFFICIËNTIE INDEX (CONVENTIONEEL)	ENERGIE-EFFICIËNTIE INDEX (GEFORCEERDE VENTILATOR)
38	1	71	0,89	0,68	105	81
STROOMVERBRUIK IN STAND-BY** (WATTAGE)			TIJD TOT STAND-BY*** (MINUTEN)			
< 0,5 W			15			

*Energieverbruik voor elektrische kookapparatuur wordt berekend volgens de volgende norm: BS EN 60350 Deel 1 - Fornuizen, ovens, stoomovens en grills – Methoden voor het meten van het energieverbruik.

Standby-vermogen voor elektrische kookapparaten wordt berekend met behulp van de volgende norm: EN 50564 - Elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur - Meting van laag stroomverbruik.

***De tijd tot stand-by voor elektrische kookapparaten wordt berekend met behulp van de volgende norm:

EN 50643 - Elektrische en elektronische huishoud- en kantoorapparatuur - Meting van het stroomverbruik in stand-by van randapparatuur in het netwerk.

VK



Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

IE



Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

EU



Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant heeft invloed op de fabrieksgarantie van dit product.

Neem voor reserveonderdelen contact op met Fisher & Paykel Customer Care.

Reserveonderdelen zijn beschikbaar voor alle producten van Fisher & Paykel voor een periode van minimaal 10 jaar vanaf de productiedatum .

Vul in en bewaar voor latere raadpleging:

Model _____

Serienummer _____

Aankoopdatum _____

Koper _____

Dealer _____

Gemeente _____

Plaats _____

Land _____

Alvorens telefonisch contact op te nemen voor onderhoud of hulp

Ga na wat u zelf kunt doen. Raadpleeg uw gebruikershandleiding en controleer of het volgende het geval is:

- ① Uw product is correct geïnstalleerd.
- ② U bent vertrouwd met de normale werking ervan.
- ③ U heeft de secties 'Alarmcodes' en 'Oplossen van problemen' gelezen.

Als u na het controleren hiervan toch nog hulp of onderdelen nodig hebt, richt u dan tot de dichtstbijzijnde door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus, Customer Care, of neem contact met ons op via onze website www.fisherpaykel.com.

In het VK als u hulp nodig hebt

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

Gratis: 08000 886 605

Website: fisherpaykel.com

Postadres:

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

Als u hulp nodig heeft in Ierland

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

Gratis: 1800 625174 of 01 807 7960

Website: fisherpaykel.com

Postadres:

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

Als u onderhoud nodig heeft

Fisher & Paykel beschikt over een netwerk van door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnici die alle onderhoudswerkzaamheden aan uw apparaat kunnen uitvoeren. Ons Customer Care Center kan u een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus bij u in de buurt aanbevelen. Ofwel kunt u een afspraak maken online op fisherpaykel.com/uk/help-and-support <http://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support>

Als u ons belt, schrijft of contact met ons opneemt via onze website, vermeld dan: uw naam en adres, modelnummer, serienummer, aankoopdatum en een volledige beschrijving van het probleem. Deze informatie is nodig om beter op uw verzoek om ondersteuning te kunnen reageren.

Productgegevens zijn te vinden in de oven onder het bedieningspaneel.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rechten voorbehouden.

De in deze handleiding getoonde modellen zijn mogelijk niet in alle markten verkrijgbaar en kunnen te allen tijde worden gewijzigd.

De productspecificaties in deze handleiding zijn van toepassing op de specifieke producten en modellen die op de uitgiftedatum zijn beschreven. In het kader van ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, kunnen deze specificaties te allen tijde worden gewijzigd.

Ga voor actuele informatie over de beschikbaarheid van modellen en specificaties in uw land naar onze website of neem contact op met uw lokale Fisher & Paykel-dealer.

432315A 06.24