

# FISHER & PAYKEL

**OVN**

---

**MINIMAL**

OB60SMPTDG1, OB60SMPTDB1

**CONTEMPORARY**

OB60SDPTDX2

**BRUGERVEJLEDNING**

**UK IE EU**



## INDHOLDSFORTEGNELSE

---

|  |    |
|--|----|
| Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler    | 2  |
| Før du starter                             | 7  |
| Ibrugtagning                               | 8  |
| Sådan bruges ovnlyset                      | 16 |
| Sådan bruges timeren                       | 17 |
| Sådan ændres tiden på uret                 | 19 |
| Sådan låses betjeningspanelet              | 20 |
| Sådan låses betjeningspanelet op           | 21 |
| Tilberedningsmuligheder                    | 22 |
| Udskudt tilberedning                       | 23 |
| Automatisk slukning                        | 24 |
| Temperaturføler                            | 25 |
| Madlavningsprogrammer                      | 28 |
| Tilberedningsvejledning                    | 30 |
| Indstillinger for brugerpræferencer        | 36 |
| Wi-fi-forbindelse og fjernfunktion         | 38 |
| Sabbattilstand                             | 40 |
| Vedligeholdelse og rengøring               | 42 |
| Sådan bruges selvrensning                  | 52 |
| Fejlfinding                                | 55 |
| Advarselskoder                             | 58 |
| Retningslinjer for energi                  | 60 |
| Producentens garanti- og servicevejledning | 61 |
| Kundeservice                               | 62 |

---

### Registrering

Registrer dit produkt på vores hjemmeside: [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)

### ⚠ ADVARSEL!



#### **Fare for elektrisk stød**

**Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.**

- Sluk for ovnen på vægkontakten, før du udskifter ovnlampen.
- Før der udføres arbejde på den elektriske del af produktet, skal det være koblet fra lysnettet.
- Tilslutning til jordforbindelse er absolut nødvendigt og obligatorisk.
- Ændringer af boligens ledningssystem må kun foretages af en autoriseret elektriker.

### ⚠ ADVARSEL!



#### **Brandfare**

**Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre overophedning, brand og tilskadekomst.**

- Følg omhyggeligt vejledningen for at starte et selvrensingsprogram.
- Placer ikke aluminiumsfolie, fade, bakker, vand eller is på ovnen's bund under madlavning, da dette vil beskadige emaljen uigenkaldeligt. Hvis ovnen fores med aluminiumsfolie, kan det forårsage brand.
- Brug aldrig produktet til opvarmning af rummet. Personer kan blive forbrændt eller komme til skade, eller der kan opstå brand.
- Brændbare materialer må ikke opbevares i en ovn eller i nærheden af dens overflade.
- Brug ikke adaptere, reduktionsanordninger eller forlængerledninger ved tilslutning af dette produkt til lysnettet.

**⚠ ADVARSEL!**



**Risiko for at skære sig**

Hvis du ikke er forsigtig, kan du komme til skade.

- Pas på: nogle af kanterne er skarpe.

**⚠ ADVARSEL!**

**Risiko for varme overflader**

**Manglende efterlevelse af dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.**



- Hold børn væk fra dette produkt, så forbrændinger og skoldninger undgås.
- Produktets overflader kan blive så varme, at de forårsager forbrændinger. Eksempler omfatter ovnventilation, overfladen i nærheden af ovnventilationen og ovnlågen.
- Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indvendige overflader. Varmeelementerne kan være varme, selv når de er mørke i farven.
- Brug beskyttelse ved håndtering af varme overflader såsom ovnrister eller fade.
- Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen. Lad varm luft eller damp slippe ud, før du tager maden ud eller sætter ny mad ind.
- Under og efter brug må du ikke røre ved eller lade tøj eller andre brændbare materialer komme i kontakt med varmelegemerne eller indersiden af ovnen, før den har haft tilstrækkelig tid til at køle af.

## LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

### ADVARSEL!

Følg de vigtige sikkerhedsanvisninger herunder for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød, tilskadekomst eller beskadigelse under brug af ovnen. Læs alle instruktionerne før installation og brug af apparatet. Brug kun ovnen til det tilsigtede formål som beskrevet i denne vejledning.

#### Installation

- Kontroller, at produktet er installeret korrekt og jordforbundet af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at ovnen er sluttet til et kredsløb, der har en afbryder, som giver fuld afbrydelse af strømforsyningen.
- Installer og brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Kontakt omgående forhandleren eller installatøren, hvis du modtager et beskadiget produkt.
- Gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der installerer produktet – det kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette produkt må kun installeres og slutes til lysnettet af en kvalificeret person i henhold til denne installationsvejledning og i overensstemmelse med gældende lokale bygnings- og elbestemmelser. Hvis produktet ikke installeres korrekt, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver risiko.
- Afbryder: Kontroller, at ovnen er sluttet til et kredsløb, som indeholder en afbryderkontakt, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Ovnens skal slutes til jord.
- Brug ikke adaptere, reduktionsanordninger eller forlængerledninger ved tilslutning af dette produkt til lysnettet, da de kan forårsage overophedning og brand.
- For at undgå overophedning må produktet ikke installeres bag en dekorativ front.
- Pas ekstra på ikke at beskadige ovnens nederste beklædning under installation. Beklædningen er vigtig for korrekt luftcirkulation og gør det muligt at åbne og lukke lågen uden forhindringer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes forkert montering.

#### Service

- Ingen dele af produktet må repareres eller udskiftes, medmindre dette anbefales specifikt i denne brugervejledning. Al anden form for service skal udføres af en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kvalificeret person.

#### Brandfare

- Brug ikke vand ved fedtbrande. Kvæl ilden eller flammen, eller brug en pulver- eller skumslukker.
- Brug kun tørre ovenhandsker eller grydelapper. Fugtige grydelapper på varme overflader kan medføre forbrændinger fra damp. Lad ikke grydelapperne røre varme områder eller varmelegemer. Brug ikke et håndklæde eller en tyk klud som grydelap. Det kan bryde i brand.
- Opvarm ikke uåbnede madbeholdere. De kan opbygge tryk, der kan få beholderen til at sprænge med tilskadekomst til følge.

## Fødevarerikkerhed

- Lad maden være i ovnen i så kort tid som muligt før og efter tilberedningen. for at undgå kontaminering med organismer, der kan forårsage fødevarerforgiftning. Vær særlig forsigtig i varmt vejr.

## Generel anvendelse

- Dette produkt er designet til brug i et privatmiljø (boligmiljø). Dette produkt er ikke designet til kommercielt brug. Enhver form for kommercielt brug påvirker producentens garanti for produktet.
- Husholdningsapparater er ikke legetøj.
- Børn må ikke efterlades alene eller uden opsyn i det område, hvor produktet er i brug. De må aldrig sidde eller stå på nogen del af produktet.
- Børn på under 8 år skal holdes væk fra produktet, medmindre de er under opsyn hele tiden.
- Dette produkt kan bruges af børn fra en alder på 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af dette produkt på en sikker måde og forstår risiciene i forbindelse hermed.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Opbevar ikke ting, som børn gerne vil have fat i, over ovnen. Børn kan blive forbrændt eller på anden måde komme til skade, hvis de klatrer op på ovnen for at hente genstande.
- Anbring ikke tunge genstande på ovnlågen.
- Hold altid ovnens ventilationsåbninger fri for blokeringer. Bær ikke løstsiddende tøj eller tøj, der hænger, når du bruger produktet. Det kan antændes eller smelte, hvis det rører et element eller en varm overflade, og du kan blive forbrændt.
- Advarsel: Der kan blæse varm luft fra udluftningen øverst i ovnen som en del af ovnens kølesystem.
- Placer altid udtræksristene på det ønskede sted, mens ovnen er kold (før forvarmning). Hvis en rist skal fjernes, mens ovnen er varm, må du ikke lade ovnhandsker eller grydelapper røre varmelementerne i ovnen eller bunden af ovnen.
- Brug kun udstyr, der er godkendt til ovne. Følg vejledningen fra producenten af bageudstyr.
- Placer altid ovnribber på det ønskede sted, mens ovnen er kold. Hvis ribberne skal flyttes, mens ovnen er varm, må grydelapper ikke røre varmelegemet.
- Rør ikke ved varmelegemerne eller indersiden af ovnen. Varmelegemer og indvendige overflader kan være varme, selvom de er mørke og kan forårsage forbrændinger. Ovnlågen, ventilationsåbningerne og overfladerne i nærheden af disse åbninger kan også blive varme.
- Dette apparat kan konfigureres til at tillade fjernbetjening til enhver tid. Opbevar ikke brændbare materialer eller temperaturfølsomme genstande inde i, oven på eller i nærheden af produktet.
- Hverken stegetermometeret eller alufolien må komme i kontakt med ovnelementerne.
- Brug kun det stegetermometer, der anbefales til denne ovn.
- For at undgå overophedning må produktet ikke installeres bag en dekorativ front.
- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
- Den trådløse kommunikationsenhed må ikke ændres eller modificeres på nogen måde. Ændringer eller modifikationer, der ikke udtrykkeligt er godkendt af Fisher & Paykel, kan gøre brugerens ret til at betjene udstyret ugyldig.

### Rengøring

- Rengør ikke ovnpakningen, og brug ikke ovnrengøringsmidler på den. Det er vigtigt for en god pakning, der sikrer, at ovnen fungerer effektivt. Undgå at gnide på, beskadige, flytte eller fjerne ovnpakningen.
- Brug ikke ovnrengøringsmidler, skrappe rengørings-/skuremidler, voks eller polermidler. Der må ikke anvendes almindelig ovnrens, ovnmåtter eller beskyttende overfladebehandling i eller omkring nogen del af ovnen.
- Brug ikke skrappe rengørings-/skuremidler, skuresvampe eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas, da de ridser overfladen, så glasset kan gå i stykker.
- Rengør kun de dele, der er angivet i denne vejledning.
- Brug ikke en damprenser til rengøring af nogen del af ovnen.
- Lågepakningen er afgørende for en god tætning. Undgå at gnide på, beskadige eller flytte pakningen.

### Selvrensning

- Spild skal fjernes, før et selvrensningsprogram påbegyndes.
- Før start af selvrensningsprogrammet skal ovnrister og alt andet kogegrej og/eller redskaber fjernes, og større madspild eller fedtansamlinger skal tørres op.
- Før du starter et selvrensningsprogram, skal du sørge for at flytte eventuelle burfugle til et separat og godt ventileret rum. Visse burfugle er ekstremt følsomme over for dampene, der afgives under et selvrensningsprogram, og kan dø, hvis de opholder sig i samme rum.
- Under selvrensningsprogrammet bruger ovnen højere temperaturer, end den gør til madlavning. Under sådanne forhold kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk.

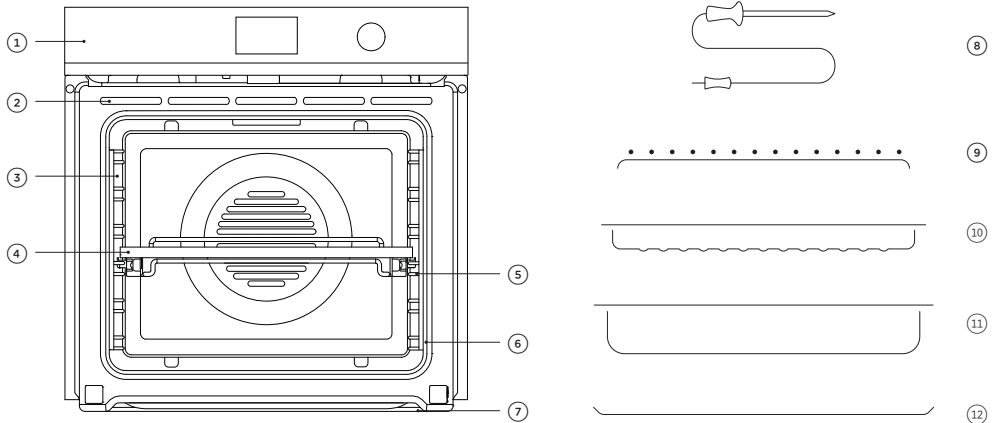
### Oplysninger om lyskilde

- Dette produkt indeholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G. Lyspæren, der anvendes i dette apparat, er ikke egnet til rumbelysning.



## FØR DU STARTER

- Ovnens skal installeres af en kvalificeret person i henhold til installationsvejledningen. Installatøren skal udfylde den afsluttende installatørtjekliste.
- Læs denne vejledning, og læg især mærke til afsnittet Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler.
- Fjern al indvendig og udvendig emballage, og genanvend det på en ansvarlig måde, hvor muligt.
- Sæt ristene tilbage til på de ønskede pladser i ovnen.
- Gør ovnen klar til første brug ved at følge vejledningen.



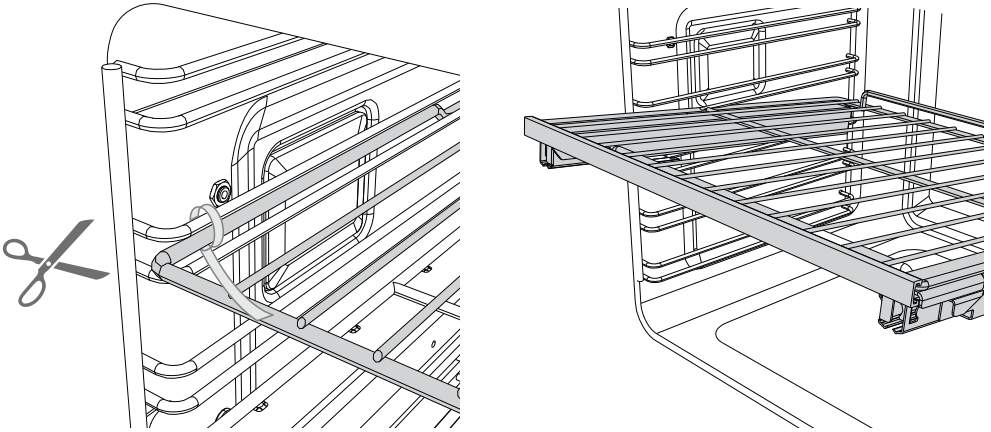
### Ovnens funktioner og tilbehør

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| ① Betjeningspanel      | ⑦ Drypkanal       |
| ② Ventilationsåbninger | ⑧ Temperaturføler |
| ③ Ovnlys               | ⑨ Grillrist       |
| ④ Udtræksriste         | ⑩ Grillplade      |
| ⑤ Ribber               | ⑪ Bradepande      |
| ⑥ Ovnforsegling        | ⑫ Bageplade       |

Ikke alt tilbehør leveres med alle modeller. Du kan købe ekstra tilbehør på [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

### Ribber

Ovnen leveres med ristene placeret og fastgjort indeni. Her ser du, hvordan du fjerner og flytter dem til din foretrukne position.

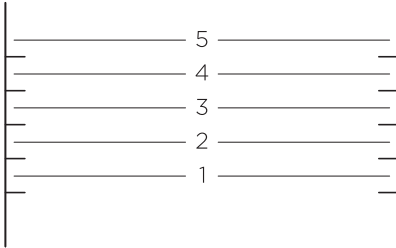


### Tag ristene ud af ovnen

- ① Fjern alle kabelstrips og emballage, der holder ristene på plads.
- ② Fjern alle riste og plader. Vær særlig forsigtig med udtræksristene.
- ③ Udtræksristene fjernes ved at tage fat i ristene forfra (sørg for at holde trådristen og rammen sammen). Løft opad, og træk ud af ovnen.

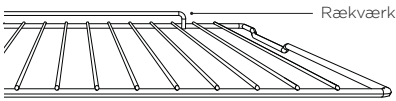
For din sikkerhed er trådristene og gliderammerne bygget sammen som en enhed og kan ikke adskilles. Når de placeres korrekt på ribberne, forhindrer gliderammerne trådristene i at vippe, når de trækkes ud mod dig.

## Sæt ristene på dine foretrukne pladser



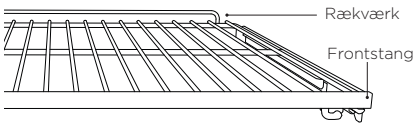
### Placering af riste

Vi anbefaler at placere udtræksristene på position 2 og 4 til daglig madlavning.



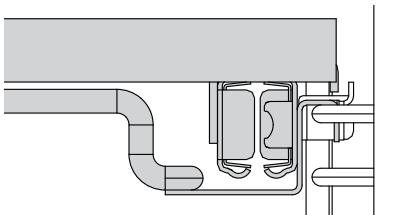
### Sådan indsættes trådristene

Kontroller, at risten er placeret korrekt med rækværket bagest, og skub den derefter på plads på ovnrubberne.



### Sådan indsættes udtræksristene

- ① Tag fat i risten på forsiden. Hold trådristen og gliderammen sammen.
- ② Kontroller, at risten sidder vandret og vender den rigtige vej med rækværket bagest.
- ③ Placer risten oven på ovnrribben i den ønskede højde, idet de bageste klemmer hægtes over ovnrubberne i begge sider.
- ④ Skub udtræksristen helt ind i ovnen, og sørg for også at hægte de forreste klemmer over ovnrubberne.

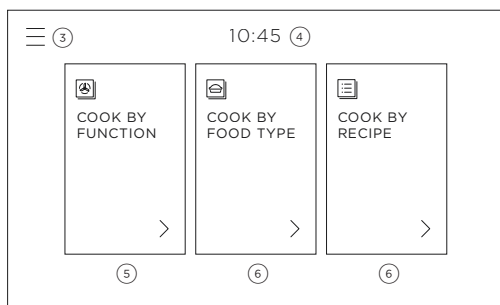
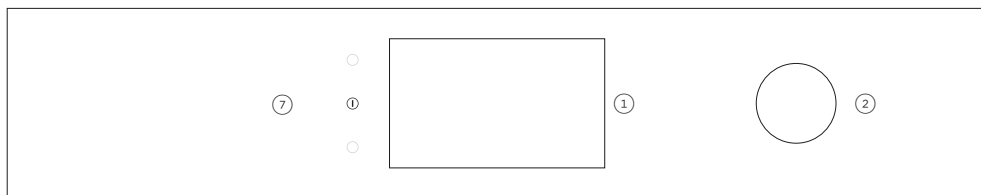


### Bemærk

Kontroller, at udtræksristene er placeret oven på ovnrubberne, ikke mellem dem.

Når der er mad i ovnen, skal ristene bevæges vandret, når du trækker dem ud. Det forhindrer klemmerne i at løfte sig fra ovnrubberne, og at risten vælter.

## Betjeningspanel



### Betjeningspanelfunktioner

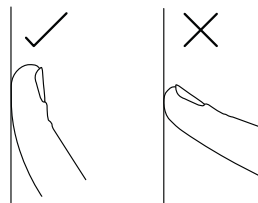
- 1 Berøringfølsom skærm
- 2 Drejeknap
- 3 Menu
- 4 Ur
- 5 Ovnfunktioner
- 6 Madlavningsprogrammer
- 7 Tænd/sluk-knap

### Berøringfølsom skærm

Ovnen betjenes ved hjælp af en intuitiv berøringfølsom skærm. Brug skærmen til at navigere i tilberedningsfunktioner, madlavningsprogrammer og indstillinger.

### Sådan bruges berøringsknapperne

Brug blommen af din finger, ikke spidsen. Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke.

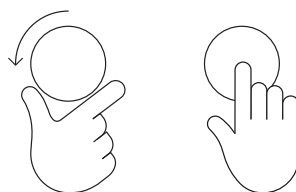


### Standbytilstand

- Tryk på tænd/sluk-knappen, og hold den inde for at tænde skærmen.
- Hvis produktet er inaktivt i 20 minutter efter brug, skifter det til standbytilstand.
- Hvis du vil ændre indstillingen for standbytilstand, skal du gå til **SETTINGS (INDSTILLINGER)**.

### Drejeknap

- Drej knappen for at rulle gennem menupunkter og indstille timere.
- Tryk på den for at vælge, eller tryk og hold den inde for at gå tilbage.

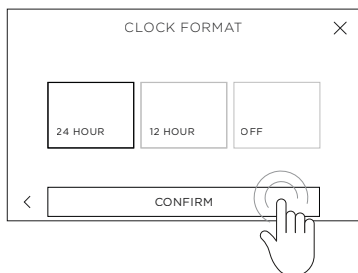


# IBRUGTAGNING

## Indstilling af uret

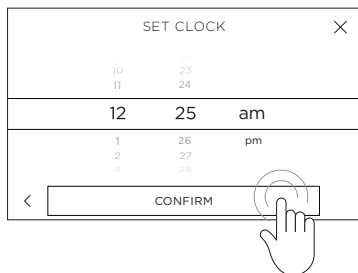
Du skal indstille uret på ovnen, når den tændes første gang eller efter en strømafbrydelse.

①



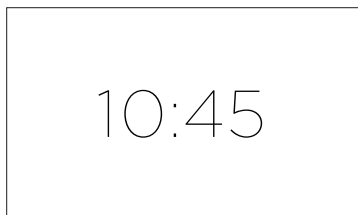
Vælg mellem **24 HOUR (24 TIMER)**, **12 HOUR (12 TIMER)** eller **OFF (FRA)**, og vælg derefter **CONFIRM (BEKRÆFT)**.

②



Rul for at indstille det korrekte tidspunkt, og vælg derefter **CONFIRM (BEKRÆFT)**.

③

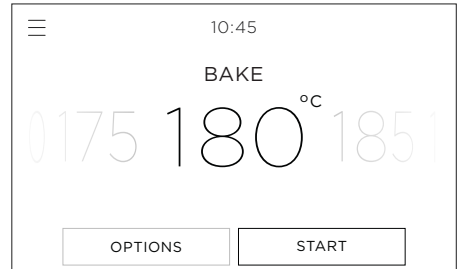
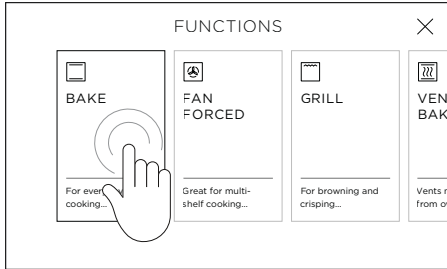


Tiden er nu indstillet og vises på skærmen.

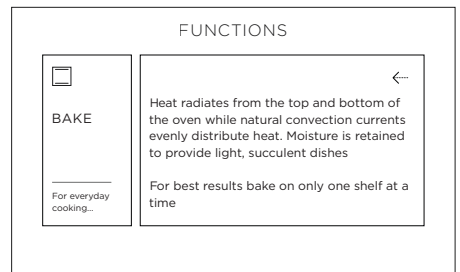
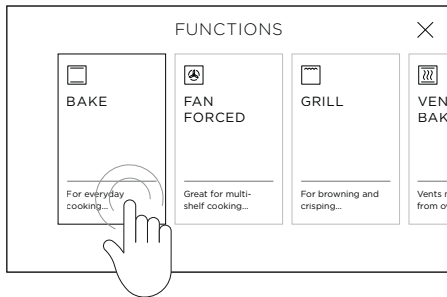
## Sådan vælges og bruges en funktion

Tryk på funktionens navn eller ikon for at vælge og bruge en funktion. Du kan få flere oplysninger om en funktion ved at trykke på beskrivelsen under funktionsnavnet.

### Sådan vælges en funktion

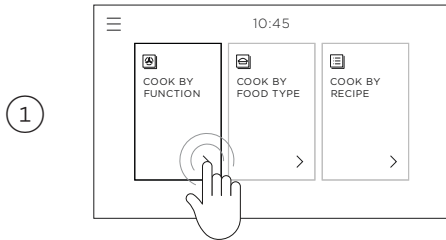


### Sådan udvides beskrivelsen

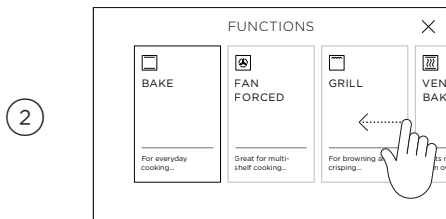


## Sådan vælges en funktion og temperatur

Tryk på beskrivelsen under funktionsnavnet, eller læs afsnittet 'Tilberedningsvejledning' i denne bog, for at få mere at vide om funktionerne.



Tryk på tænd/sluk-knappen, og hold den nede, før du rører ved skærmen eller drejer på drejeknappen for at åbne menuen. Berør skærmen, eller drej på drejeknappen for at åbne menuen. Vælg **COOK BY FUNCTION (TILBERED EFTER FUNKTION)**.

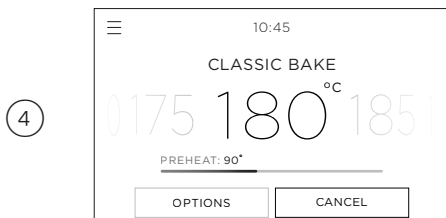


Rul gennem funktionerne, og vælg den, du ønsker at bruge til madlavning.



For at justere den forudindstillede temperatur skal du stryge til venstre eller højre eller bruge drejeknappen. Tryk på **START** for at opvarme ovnen og begynde at lave mad.

Der vises en rød bjælke på skærmen, mens ovnen varmer op.



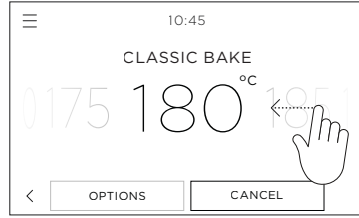
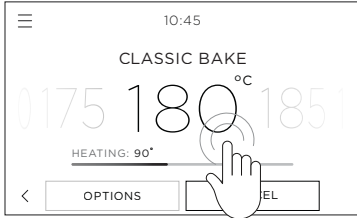
Når ovnen har nået den indstillede temperatur, lyder der en tone, bjælken forsvinder, og drejeknappen bliver rød.

Nogle funktioner behøver ikke at forvarme. For disse funktioner vises bjælken ikke, og ringen omkring knappen forbliver rød under hele tilberedningen.

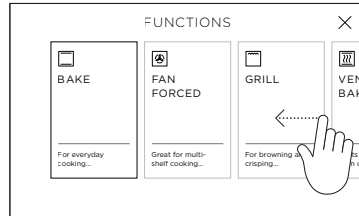
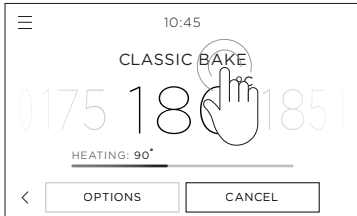
## Sådan ændres eller annulleres tilberedningen

Tryk på funktionsnavnet eller temperaturen på et hvilket som helst tidspunkt under madlavningen for at ændre det.

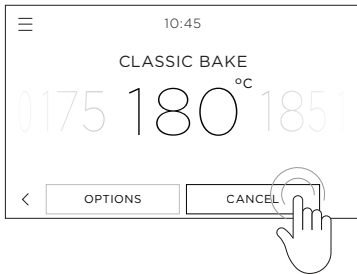
### Sådan ændres temperaturen



### Sådan ændres funktionen



### Sådan slukkes ovnen



Tryk på **CANCEL (ANNULLER)** og derefter **CONFIRM (BEKRÆFT)** når som helst for at stoppe tilberedningen og slukke ovnen.

### Hurtigt forvarmningstrin

Ved nogle madlavningsfunktioner gennemgår ovnen et indledende hurtigt forvarmningstrin. På dette trin tændes varmluftblæser og begge bage- og grillelementer for hurtigt at opvarme ovnen til den indstillede temperatur. Afhængigt af madlavningsfunktionen slukkes varmluft, bage- og grillelementer, når ovnen når den indstillede temperatur.



# IBRUGTAGNING

## Før ovnen bruges første gang

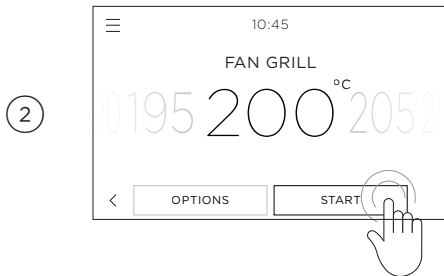
Det er vigtigt at klargøre ovnen, før du bruger den til madlavning. Dette vil brænde eventuelle produktionsrester af og sikre, at du får de bedste resultater lige fra starten. Det tager ca. 1 time.

### Før du starter:

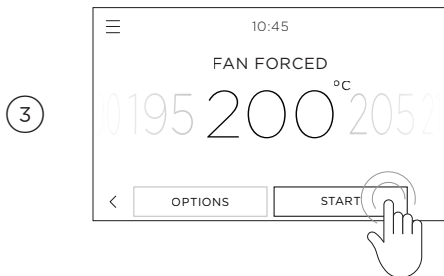
Sørg for at fjerne al emballage og alle kabelstrips, der har været brugt til at fastgøre ristene under transporten. Sørg for, at alle riste er monteret i ovnen. Sørg for god udluftning af køkkenet under klargøringen.



Vælg **COOK BY FUNCTION (TILBERED EFTER FUNKTION)** og indstil ovnen til **BAKE (BAGNING)** ved 200°C i 30 minutter.



Efter 30 minutter ændres funktionen til **FAN GRILL (GRILL+VARMLUFT)** i 5 minutter.



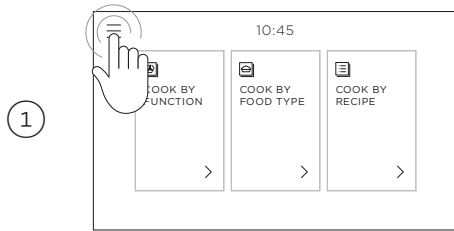
Efter 5 minutter ændres funktionen til **FAN FORCED (VARMLUFT)** i yderligere 20 minutter. Når du er færdig, slukker du for ovnen.

### Efter klargøring:

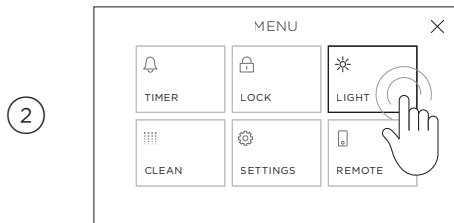
Der vil være en karakteristisk lugt og en lille smule røg under klargøringsprocessen i forbindelse med afbrænding af produktionsrester. Det er normalt, men sørg for god udluftning af køkkenet. Når ovnen er afkølet, skal du tørre den af med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel og tørre den grundigt.

# SÅDAN BRUGES OVNLYSET

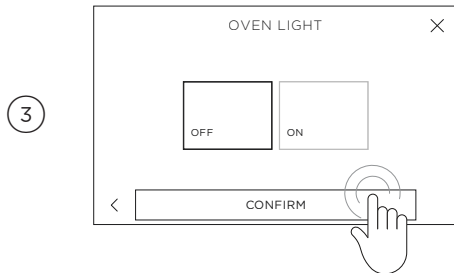
## Sådan TÆNDER eller SLUKKER DU OVNLYSET



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



Vælg LIGHT (LYS).

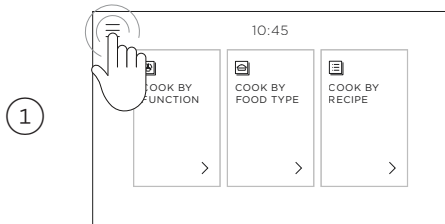


Vælg ON (TÆND) eller OFF (SLUK) efter behov, og vælg derefter CONFIRM (BEKRÆFT).

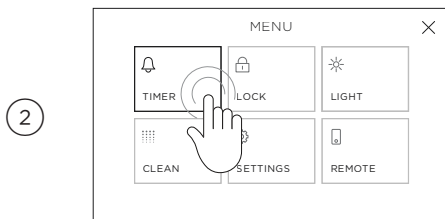
## SÅDAN BRUGES TIMEREN

- Brug timeren til at holde styr på tilberedningstider. Du kan bruge den når som helst, også selvom du ikke bruger ovnen.
- Timeren slukker ikke for ovnen. Læs "Tilberedningsvejledning"/"Tilberedningsmuligheder" for at se, hvordan du indstiller timeren til **AUTO OFF (AUTOMATISK SLUKNING)** eller **DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)**.

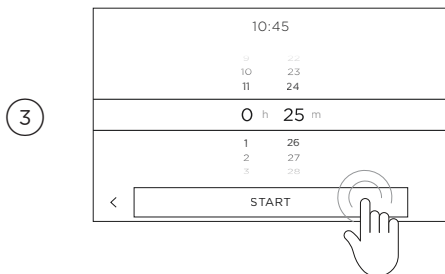
### Sådan indstilles timeren



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.

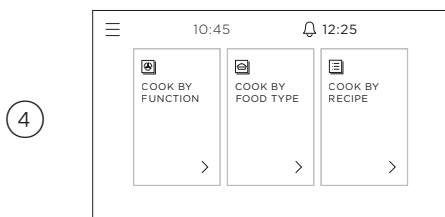


Vælg **TIMER**.



Rul for at indstille timerens varighed, og vælg derefter **START**.

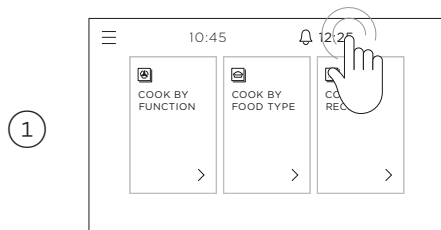
Du kan indstille timeren til op til 11 timer og 59 minutter.



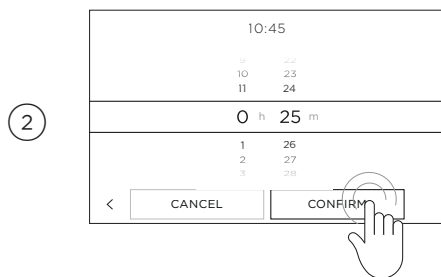
Timerens nedtælling vises på skærmen.

## SÅDAN BRUGES TIMEREN

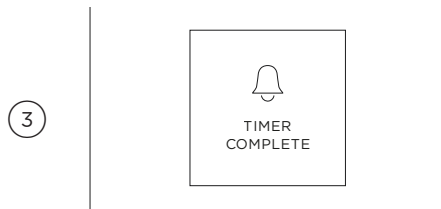
### Sådan ændres eller annulleres timeren



Tryk på timernedtællingen i øverste højre hjørne af skærmen.



Juster timeren efter behov, og vælg **CONFIRM (BEKRÆFT)**, eller tryk på **CANCEL (ANNULLER)** for helt at standse timeren.



Når tiden er gået, lyder der en tone med få sekunders mellemrum. Tryk på skærmen et vilkårligt sted for at stoppe den.

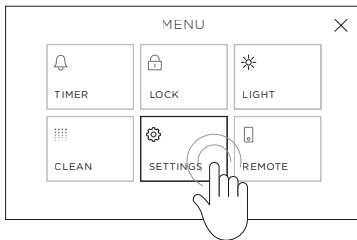
## SÅDAN ÆNDRES TIDEN PÅ URET

1



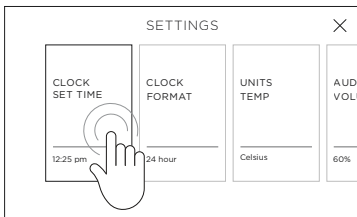
Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne.

2



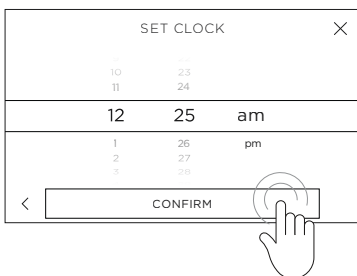
Vælg **SETTINGS (INDSTILLINGER)**.

3



Vælg **CLOCK SET TIME (INDSTIL UR)**.

4

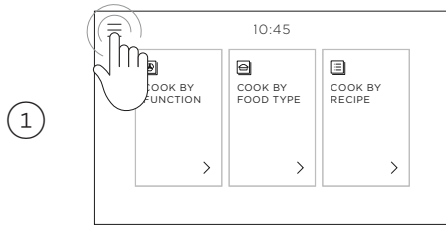


Rul for at ændre klokkeslættet, og vælg derefter **CONFIRM (BEKRÆFT)**.

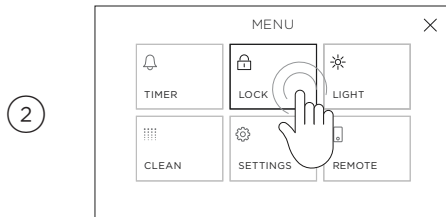
## SÅDAN LÅSES BETJENINGSPANELET

Lås ovnens betjeningspanel for at forhindre utilsigtet brug af ovnen af børn eller ved rengøring. Når den er låst, reagerer betjeningspanelet ikke, og ovnen tændes ikke.

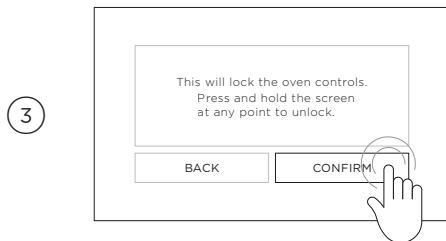
Af sikkerhedsmæssige årsager kan du ikke låse betjeningspanelet, mens ovnen er i brug, eller hvis der er indstillet automatiske tilberedningsmuligheder.



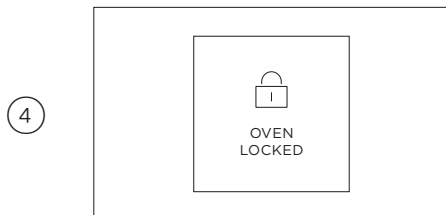
Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



Vælg **LOCK (LÅS)**.



Vælg **CONFIRM (BEKRÆFT)**.

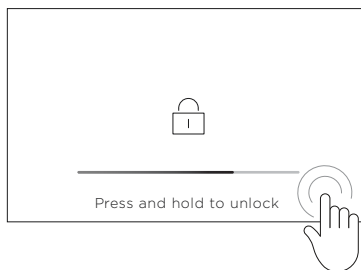


Betjeningspanelet er nu låst. Betjeningspanelet vil ikke reagere, før det bliver låst op.

## SÅDAN LÅSES BETJENINGSPANELET OP

---

1



Tryk og hold et vilkårligt sted på skærmen, indtil bjælken fyldes, og ovnen låses op.

## TILBEREDNINGSMULIGHEDER

Ovnen har en række automatiske tilberedningsmuligheder, der hjælper dig med at få de bedste resultater:



### UDSKUDT TILBEREDNING

Indstil ovnen til at tænde senere på dagen, tilberede i et bestemt tidsrum og slukke automatisk.



### AUTOMATISK SLUKNING

Indstil ovnen til at slukke efter et bestemt tidsrum.

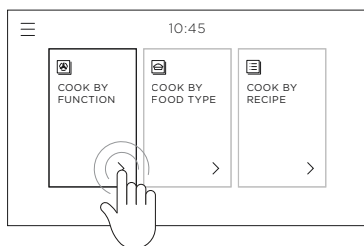


### TEMPERATURFØLER

Brug stegetermometeret til automatisk at slukke ovnen, når maden når en bestemt kerntemperatur.

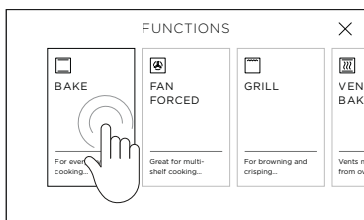
Du kan indstille disse funktioner, enten før du begynder at lave mad eller når som helst, imens ovnen allerede er i gang.

1



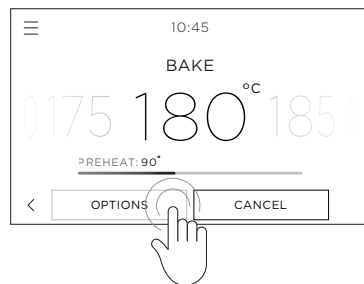
Vælg **COOK BY FUNCTION (TILBERED EFTER FUNKTION)**.

2



Vælg den funktion, der skal bruges ved tilberedning.

3



Tryk på **OPTIONS (MULIGHEDER)** i bunden af skærmen, og vælg den funktion, du vil bruge.

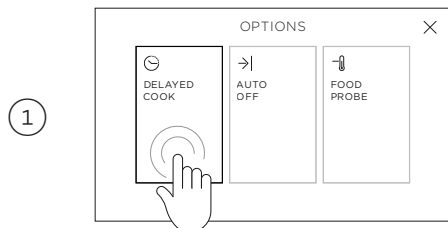


## UDSKUDT TILBEREDNING

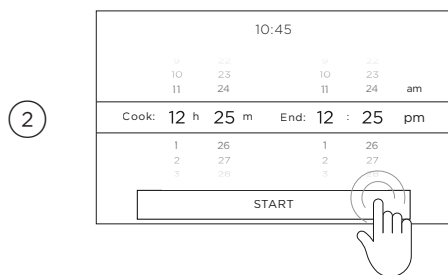
Grillelementet kan tænde, mens ovnen varmer op. Placer maden på en lavere ribbe eller dæk den til for at undgå, at den brænder på, når ovnen varmes op.

Sikker håndtering af fødevarer: Lad maden stå i ovnen i så kort tid som muligt før og efter tilberedning eller optøning for at undgå kontaminering med organismer, der kan forårsage madforgiftning. Vær særlig forsigtig i varmere vejr.

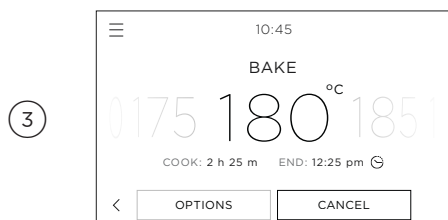
Når du bruger **DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)**, anbefaler vi ikke at bruge funktionerne **GRILL**, **GRILL+VARMLUFT** eller **AIRFRY**.



Vælg **DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)** i menuen **OPTIONS (MULIGHEDER)**.



Rul for at indstille en tilberedningstid og et sluttidspunkt, og vælg derefter **START**.



**DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)** er nu indstillet.

Ovnen beregner automatisk, hvornår den skal tænde, baseret på den indstillede tilberedningstid og sluttid.



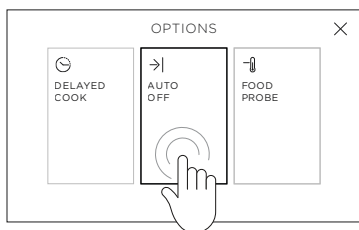
Sådan ændres eller annulleres indstillingerne

Tryk på **OPTIONS (MULIGHEDER)**, og vælg **DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)** når som helst for at ændre eller annullere indstillingerne.

Når sluttidspunktet er nået, slukker ovnen automatisk, og der lyder en tone.

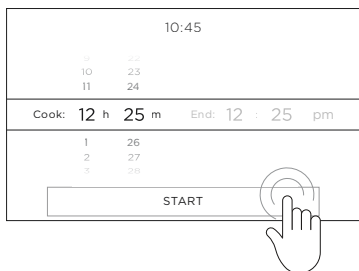
## AUTOMATISK SLUKNING

1



Vælg **AUTO OFF (AUTOMATISK SLUKNING)** i menuen **OPTIONS (MULIGHEDER)**.

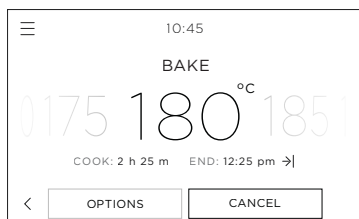
2



Rul for at indstille tilberedningens varighed, og vælg **START**.

Ovnen beregner automatisk sluttidspunktet baseret på den indstillede tilberedningstid.

3



**AUTO OFF (AUTOMATISK SLUKNING)** er nu indstillet.

Ovnen tilbereder i det indstillede tidsrum og slukker derefter automatisk.

4



**Sådan ændres eller annulleres indstillingerne**

Tryk på **OPTIONS (MULIGHEDER)**, og vælg **AUTO OFF (AUTOMATISK SLUKNING)** når som helst for at ændre eller annullere indstillingerne.

**Når sluttidspunktet er nået,**

slukker ovnen automatisk, og der lyder en tone.

### Tips til brug af stegetermometer

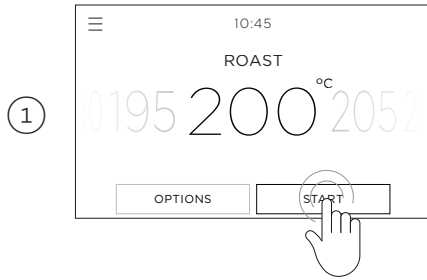
- Du kan stadig bruge timeren, når stegetermometeret er i brug.
- Du kan ikke bruge stegetermometeret sammen med **DELAYED COOK (UDSKUDT TILBEREDNING)** eller **AUTO OFF (AUTOMATISK SLUKNING)**.
- Kødets kernetemperatur vil fortsætte med at stige et par grader, efter at du har taget det ud af ovnen, så tag højde for dette i dine beregninger. Tildæk efter tilberedningen, og lad kødet hvile i 15 til 20 minutter.
- Hvis du ønsker at tage maden ud af ovnen (f.eks. for at overøse/baste), kan du trække stikket til stegetermometeret ud af ovnen, men fjern det ikke fra kødet. Når du er klar til at genoptage tilberedningen, skal du sætte stegetermometerstikket tilbage i ovnen.
- Når du tilbereder kød, skal du stikke termometeret vandret ind i midten af den tykkeste del. Jo tykkere kødet er, jo længere tid tager det at tilberede det, så det er vigtigt, at spidsen af termometeret måler kødets temperatur på det tykkeste sted. Sørg for, at spidsen af termometeret ikke stikker ud af kødet, og at den ikke rører ved knogler, fedt eller brusk, da disse opvarmes hurtigere end det magre kød.

### Kernetemperaturer og fødevarsikkerhed

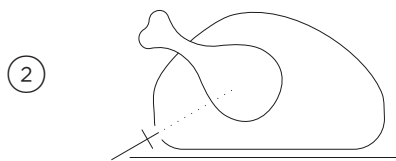
- Sørg for, at kødet er helt optøet før tilberedning. De temperaturer, der er angivet på skærmen og i tilberedningsvejledningerne, er anbefalinger. Slutresultaterne afhænger af madens kvalitet og sammensætning.
- Lad kødet hvile efter tilberedningen, så kernetemperaturen kan fortsætte med at stige.
- Af hensyn til fødevarsikkerheden bør højrisiko-fødevarer såsom fisk nå en kernetemperatur på mindst 63-70° C, og fjerkræ og hakket kød skal nå op på 75° C.

# TEMPERATURFØLER

## Sådan bruges temperaturføleren



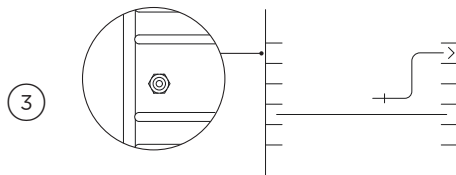
Vælg ønsket funktion og temperatur, og forvarm ovnen, hvis det er nødvendigt.



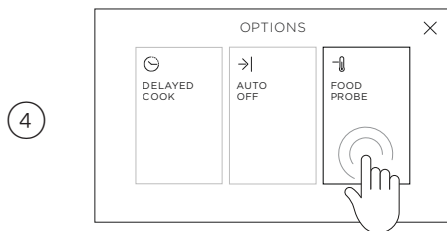
Stik termometeret ind i din mad.

Placer altid spidsen af termometeret i den tykkeste del af retten, og undgå fedt og ben i kød.

Sørg for, at spidsen af termometeret ikke stikker ud på den anden side af maden eller rører ved kogeuret.



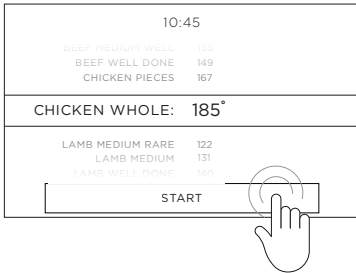
Sæt maden i ovnen, og sæt termometeret i stikket inde i ovnen på venstre side.



Gå til menuen **OPTIONS (MULIGHEDER)**, og vælg **TEMPERATURE SENSOR (STEGETERMOMETER)**.

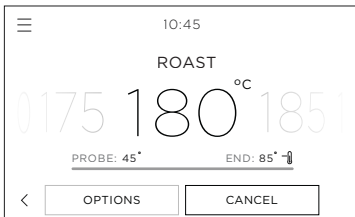
## TEMPERATURFØLER

5



Rul for at vælge en fødevareretype, og juster temperaturen, hvis det ønskes. Vælg **START** for at begynde.

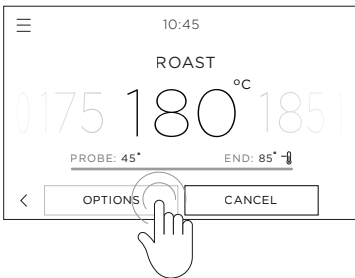
6



**TEMPERATURE SENSOR (STEGETERMOMETER)** er nu indstillet.

Ovnen tilbereder, indtil den indstillede temperatur er nået, og derefter slukker den automatisk.

7



### Sådan ændres eller annulleres indstillingerne

Tryk på **OPTIONS (MULIGHEDER)**, og vælg **TEMPERATURE SENSOR (STEGETERMOMETER)** når som helst for at ændre eller annullere indstillingerne.

### Når sluttidspunktet er nået,

slukker ovnen automatisk, og der lyder en tone.

## MADLAVNINGSPROGRAMMER

Ovnen leveres med madlavningsprogrammer, der hjælper dig med at vælge de optimale ovnindstillinger, tilbehør og metoder for at få de bedste resultater:



### TILBERED EFTER FØDEVARETYPE

Optimale ovnindstillinger, placering i ovnen, kogegrej og tilbehør til madlavning af en bestemt fødevareretype eller kødudskæring.

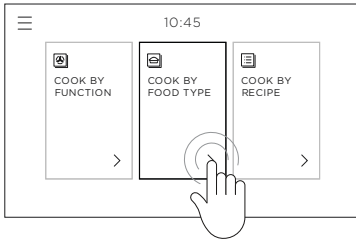


### TILBERED EFTER OPSKRIFT

En samling af opskrifter, der er specielt designet til og testet i denne type ovn.

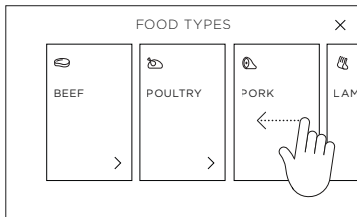
### Sådan bruger du TILBERED EFTER FØDEVARETYPE

1



Vælg **COOK BY FOOD TYPE (TILBERED EFTER FØDEVARETYPE)** på startskærmen.

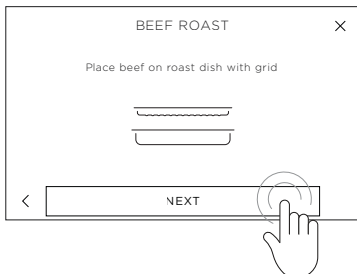
2



Bladr gennem de forskellige fødevarer typer, og vælg den type, du vil tilberede.

Du kan få mere at vide ved at trykke på beskrivelsen under hver fødevarer type.

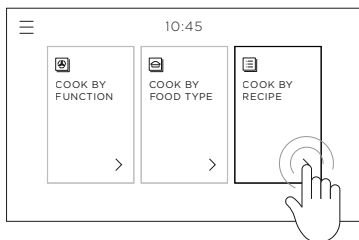
3



Følg instruktionerne på skærmen for at se, hvilket tilbehør og kogegrej du skal bruge, og hvordan du indstiller ovnen.

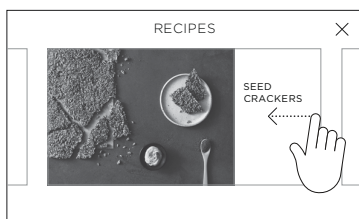
## Sådan bruger du TILBERED EFTER OPSKRIFT

1



Vælg COOK BY RECIPE (TILBERED EFTER OPSKRIFT).

2

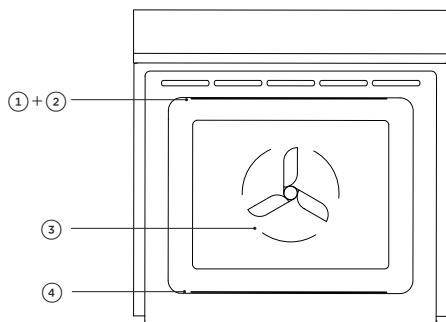


Bladr i opskriftssamlingen, og vælg din favorit.

Følg vejledningen på skærmen.

## Generelle retningslinjer

Denne ovn er designet til at bruge de fire elementer og den bageste blæser i forskellige kombinationer for at opnå en bedre ydeevne. Den brede vifte af funktioner giver dig mulighed for at tilberede alle fødevarer typer til perfektion.



### Ovnelementer

- ① øvre ydre element
- ② øvre indre element
- ③ bageste element (skjult)
- ④ nederste element (skjult)

## VIGTIGT!

**Brug alle funktionerne med ovnlågen lukket.**

### Bagning

- Du skal altid forvarme ovnen, for at få det bedste resultat, når du bager. Skærmen viser en rød statusbjælke, mens ovnen varmer op.
- **Madlavning på en enkelt rist:** Sæt dit bagværk på en rist, der placerer toppen af din form nær midten af ovnen.
- **Madlavning på flere riste:** Sørg for, at der er et mellemrum mellem ristene, der lader luften cirkulere.

### Grillning

- Grill altid med ovnlågen helt lukket.
- Hold altid godt øje med maden for at undgå at det brænder på eller forkuller.
- Hvis du bruger glas- eller keramikfade, skal du sikre dig, at de kan tåle høje ovntemperaturer.
- Brug en højere placeret rist til tyndere kødstykker eller til ristning eller brunning af mad.
- Tykkere kødstykker skal grilles på de nedre riste eller ved en lavere grillindstilling for at sikre jævn tilberedning.

### Stegning

- Funktionen **ROAST (STEGNING)** er designet til at brune ydersiden af kødet, men stadig holde det lækkert og saftigt indeni.
- Udbenede, rullede eller farserede stege kræver længere tid end stege med ben. Fjerkræ skal være gennemstegt med klar saft og en kernetemperatur på mindst 75 °C.
- Steg altid kød med fedtsiden opad.
- Hvis du bruger en stegepose eller et overdækket stegefad, skal du ikke bruge funktionen **ROAST (STEGNING)**.



# TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

## Genopvarmning

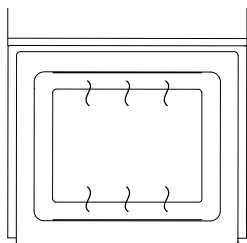
- **Genopvarm aldrig mad mere end én gang.**
- Brug Vent Bake (Vent.-bagning) til at genopvarme mad, eller følg instruktionerne i **COOK BY FOOD TYPE (TILBERED EFTER FØDEVARETYPE)**.
- Opvarm altid maden til den er rygende varm, eller til en kernetemperatur på mindst 85° C. Det reducerer risikoen for madforgiftning.
- Genopvarm maden i et fad med låg, eller tildæk tæt med alufolie.
- Når den er varmet op, skal du bruge funktionen **WARM (HOLD VARM)** til at holde maden varm.

## Dehydrering

- Brug funktionen **DEHYDRATE (DEHYDRERING)** til at tørre og konservere mad og skabe sunde snacks.
- Du får de bedste resultater med bradepanden med grillindsats. Sørg for, at maden ligger fladt og ikke overlapper hinanden. Hvis du dehydrerer kød, skal du vende det halvvejs gennem tilberedningstiden for at sikre en jævn tørring.
- Opbevar dehydreret mad i en lufttæt beholder, når det er helt afkølet.

## Hævning af dej

- Brug funktionen **RAPID PROOF (HURTIG HÆVNING)** til at hæve dej til brød og pizza.
- Læg dejen i en let olieret skål, og dæk den med plastfolie eller et rent, fugtigt klæde.
- Placer den i midten af ovnen.
- Kontroller dejen hvert 30. minut for at forhindre overhævning.



### **BAKE (BAGNING)**

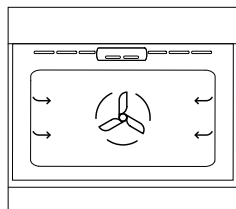
øvre ydre og nedre elementer

#### Idéal til:

fødevarer, der kræver længere tilberedningstid, f.eks. kompakte frugtkager, brownies eller brød i kombination med **VENT BAKE (VENT.-BAGNING)**.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Holder på fugten.
- Ideal til kager og fødevarer, der skal bages i lang tid eller ved lave temperaturer.
- Denne funktion er ikke egnet til tilberedning på flere riste.



### **VARMLUFT**

blæser sammen med bagelement

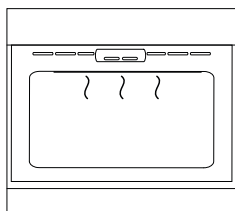
#### Idéal til:

madlavning på flere riste samtidig, f.eks. kiks, småkager, scones, muffins og cupcakes.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Varm luft blæses ind i ovnrummet, hvilket giver en ensartet temperatur på alle niveauer.
- Sørg for, at der er et mellemrum mellem ristene, der lader luften cirkulere. Dette sikrer, at mad på den nederste ribbe stadig kan brune.
- Hvis du ændrer en opskrift fra **BAKE (BAGNING)** til **VARMLUFT**, anbefaler vi, at du enten reducerer bagetiden og/eller temperaturen med ca. 20° C, især for ting med længere bagetider.

## TILBEREDINGSVEJLEDNING



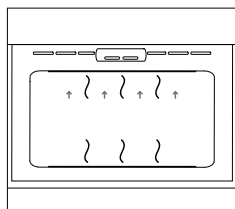
### GRILL

øvre indre og ydre elementer

#### Ideel til:

ristning af brød eller til top-bruning for at runde retter af.

- Intens strålevarme leveres fra begge topelementer.
- Der er 9 trin mellem **LO (LAV)** og **HI (HØJ)** (100% effekt).
- Du opnår de bedste resultater ved at lade ovnen varme op i 5 minutter før grillning.
- Drejeknappens lys forbliver rødt, mens du bruger grillfunktionen.



### VENT BAKE (VENT.-BAGNING)

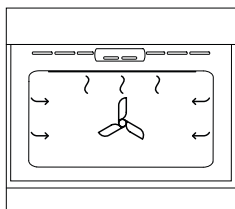
øvre ydre og nedre elementer plus udluftning

#### Ideel til:

marengs, yorkshire pudding og færdiggørelse af choux-dej, croissanter og brød.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Udluftning fjerner overskydende fugt, hvilket reducerer både damp og kondens i ovnen.
- Bruner skånsomt uden at udtørre.



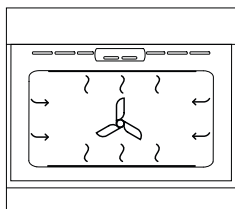
### FAN GRILL (GRILL+VARMLUFT)

blæser sammen med øvre ydre og indre elementer

#### Ideel til:

hel kylling, oksemørbrad eller grillning af fisk eller bøf.

- Bruger den intense varme fra elementerne til topbruning og blæseren til at sikre jævn tilberedning af maden.
- Kød, fjerkræ og grøntsager tilberedes smukt. Maden bliver sprød og brun på ydersiden, mens indersiden forbliver saftig og mør.



### FAN BAKE (VARMLUFT-BAGNING)

blæser sammen med øvre ydre og nedre elementer

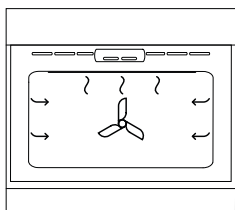
#### Ideel til:

bagning på en enkelt rist med bagetid på mindre end en time. Fødevarer som muffins, kiks og cupcakes.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Ovnblæseren cirkulerer varm luft fra det øverste ydre og nederste element og fordeler den rundt i ovnrummet.
- Maden har en tendens til hurtigt at blive brun.

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



### ROAST (STEGNING)

blæser sammen med øvre og nedre elementer

Ideel til:

Stegning af kød og grøntsager.

Dette er et to-trins program.

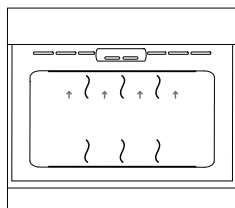
- **Bruning:**

en indledende 20-minutters fase, der sprødsteger og bruner stegen ved karamelisering af ydersiden af kødet.

- **Tilberedning ved forudindstillet temperatur:**

Efter bruning falder temperaturen til dit forudindstillede niveau resten af tilberedningstiden, hvilket giver en mør og saftig steg.

- Ovnens skal ikke forvarmes.
- Brug eventuelt bradepanden med grillrist, eller læg grøntsager under stegen, så saften kan løbe væk fra kødet. Dette lader også den varme luft at cirkulere under kødet.



### PIZZA BAKE (PIZZA-BAGNING)

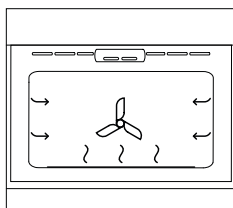
blæser sammen med nederste element

Ideel til:

sprøde pizzaer.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Blæseren cirkulerer varme fra det nederste element gennem hele ovnen.
- Fremragende til tilberedning af pizza, da den bager bunden sprød uden at overophede toppingen.
- Det bedste resultat opnås ved at forvarme en pizzasten i mindst 1 time og bage den på ovnribbe 1 eller 2.



### PASTRY BAKE (BAGNING AF WIENERBRØD)

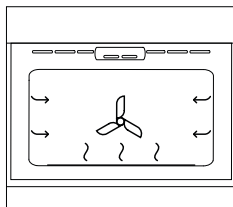
blæser sammen med nederste element

Ideel til:

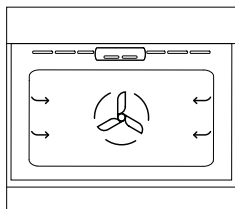
søde og salte flagede deje og delikate retter, der kræver en sprød bund og lidt bruning på toppen, f.eks. frittata, quiche.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Blæseren cirkulerer varme fra det nederste element gennem ovnen.
- Giver intens varme til bunden af fødevarer og giver blid topbruning.



## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



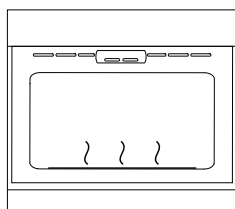
### **SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)**

blæser sammen med bagelement

#### **Ideal til:**

langsomt tilberedte retter såsom gryderetter og stuvninger.

- Blæseren cirkulerer varme fra bagelementet og tilbereder forsigtigt maden.
- Denne funktion har et lavt energiforbrug



### **CLASSIC BAKE (KLASSISK BAGNING)**

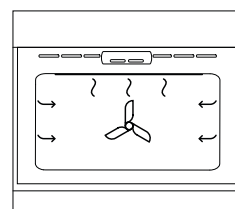
nederste element

#### **Ideal til:**

retter, der kræver delikat bagning og har en mørdejsbund, som tærter, quicher og cheesecake.

Denne funktion **FORVARMER** i omkring 8 minutter til 180°C.

- Varmen kommer kun fra det nederste element.
- Dette er den traditionelle bagefunktion, der er velegnet til opskrifter, der blev udviklet i konventionelle ovne.
- Bag kun med én rist ad gangen.



### **AIRFRY**

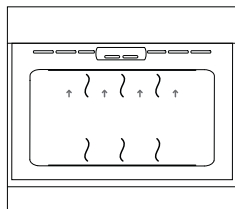
blæser sammen med øvre ydre og indre elementer

#### **Ideal til:**

tilberedning af frossen mad, eller indbagt og paneret mad, der normalt ville friturestegt.

- Efterligner de forhold, der findes i en airfryer.
- En sundere måde at stege på, der gør maden sprød, selvom der bruges mindre olie. Det bedste resultat opnås ved at fordele 1-2 spiseskefulde olie på maden.
- Færdigretter: Hvis producentens råd om tilberedning foreslår en funktion, der ikke er varmluftbaseret, skal du sænke temperaturen med 20 °C.
- **Madlavning på en enkelt rist:** Brug den øverste del af ovnen, men ikke den allerøverste ribbe.

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



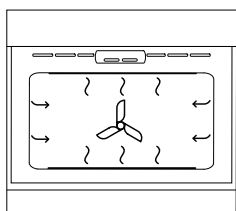
### RAPID PROOF (HURTIG HÆVNING)

øvre ydre og nedre elementer plus udluftning

#### Ideal til:

giver et optimalt lunt og trækfrit miljø til hævnning af gærdej.

- Blid varme dannes fra de øvre og nedre elementer.
- Denne metode giver en hurtigere hævetid end ved stuetemperatur.
- Det bedste resultat opnås ved at dække dejen til, så overfladen ikke tørrer ud.



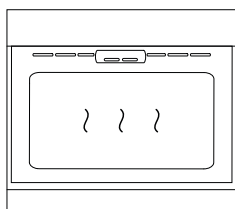
### DEHYDRATE (DEHYDRERING)

blæser sammen med bagelement

#### Ideal til:

tørring af kød, frugt, grøntsager og krydderurter, f.eks. beef jerky og frugtlæder.

- Cirkulerer forsigtigt luften og giver en konstant lav varme til dehydrering og tørring af mad.



### WARM (HOLD VARM)

øvre ydre og nedre elementer plus udluftning

#### Ideal til:

hold tilberedt mad varm, eller til at opvarme tallerkener og serveringsfade.

- Giver en konstant lav varme på under 90 °C.
- For at genopvarme kold mad skal du bruge en anden funktion eller **COOK BY FOOD TYPE (TILBERED EFTER FØDEVARETYPE)** til at varme maden op, og derefter skifte til **WARM (HOLD VARM)**, da denne funktion i sig selv ikke bringer kold mad op på en høj nok temperatur til at dræbe skadelige bakterier.

## INDSTILLINGER FOR BRUGERPRÆFERENCER

---

Indstillingsmenuen kan du bruge til:

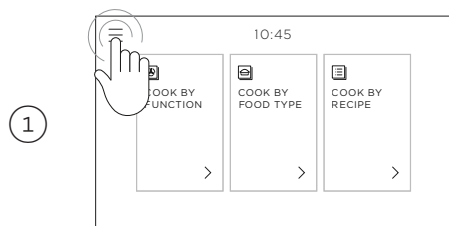
- at indstille uret
- at ændre urets format (12 timer, 24 timer eller slukket)
- at justere indstillingerne for standby-displayet
- at vise temperaturen i celsius- eller fahrenheit-grader
- at justere lydstyrken på lyde
- at slå timeralarmer til eller fra
- at slå lyde til eller fra
- at fungere i sabbattilstand
- at skifte til og fra tilstand med lavt energiforbrug
- at skifte sprog på displayet
- at administrere din wi-fi-forbindelse
- at justere lysstyrken på skærmen
- at administrere indstillinger for drejeknappen
  - at ændre drejeknappens retning
- at gendanne fabriksindstillingerne.

### **VIGTIGT!**

- Du kan ikke ændre indstillingerne, når ovnen er i gang eller har aktive automatiske tilberedningsindstillinger.
- Toner og alarmer vil stadig lyde ved fejl, selvom lydindstillingerne er slået fra.

# INDSTILLINGER FOR BRUGERPRÆFERENCER

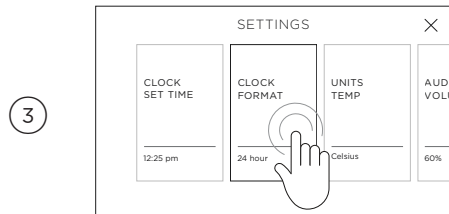
## Sådan ændrer du indstillingerne



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



Vælg **SETTINGS (INDSTILLINGER)**.



Vælg den indstilling, du vil ændre; juster den efter behov, og vælg derefter **CONFIRM (BEKRÆFT)**.

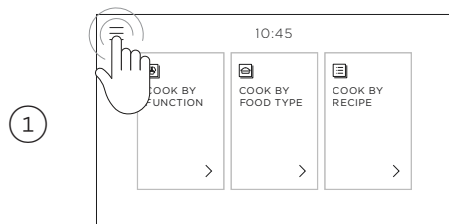
## WI-FI-FORBINDELSE OG FJERNFUNKTION

Ovnen kan tilsluttes dit trådløse hjemmenetværk og fjernbetjenes ved hjælp af **FISHER & PAYKEL**-appen.

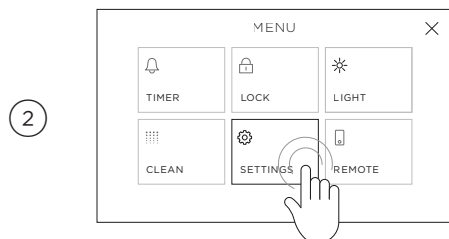
### Sådan gør du

- Kontroller, at dit wi-fi-hjemmenetværk er tændt.
- Der vises en trinvis vejledning på både ovnen og mobilenheden.
- Det kan tage op til 10 minutter at tilslutte ovnen.

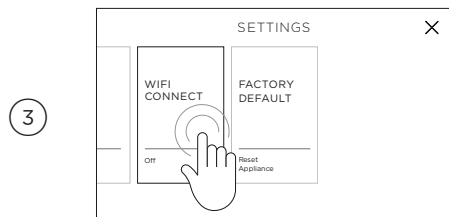
### Sådan opretter du forbindelse til dit wi-fi-netværk



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



Vælg **SETTINGS (INDSTILLINGER)**.



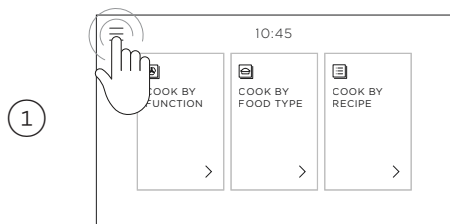
Vælg **WI-FI CONNECT (TILSLUT TIL WI-FI)**, og følg vejledningen på skærmen.

### På din mobilenhed:

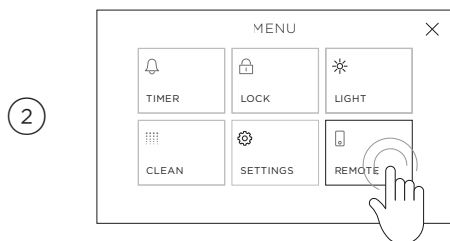
- ① Download **FISHER & PAYKEL**-appen fra [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Registrer og opret en konto.
- ③ Tilføj produktet, og opsæt wi-fi-forbindelsen.



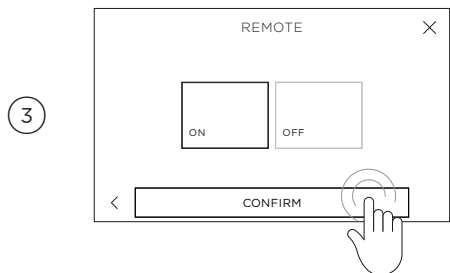
## Aktivering af fjernfunktion



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



Vælg **REMOTE (FJERNBETJENING)**.



Vælg **ON (TIL)**, og tryk derefter på **CONFIRM (BEKRÆFT)**.  
Fjernfunktion er nu aktiveret.

# SABBATTILSTAND

Denne indstilling er designet til religiøse trosretninger, der observerer et krav om "intet arbejde" under sabbatten.

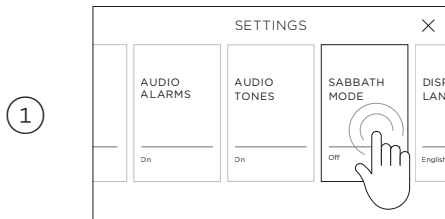
Mens ovnen er i sabbatstilstand, har den ikke den sædvanlige nøjagtige temperaturkontrol:

| VARMENIVEAU | OMTRENTLIG TEMPERATUR (° C) | ANVENDELSE                   |
|-------------|-----------------------------|------------------------------|
| Lav         | 75 - 100                    | Hold varm mad varm           |
| Moderat     | 155 - 180                   | Genopvarm tilberedt kold mad |
| Høj         | 185 - 210                   | Tilberedning af rå mad       |

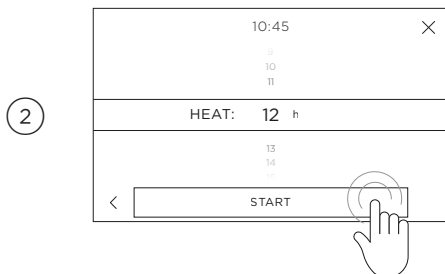
## Når ovnen er i sabbatstilstand:

- ovnen reagerer ikke på brugerens handlinger
- lys, blæsere og display reagerer ikke, når lågen åbnes
- hvis lågen er åben i for lang tid, kan det resultere i et fald i temperaturen
- der lyder ingen toner eller alarmer, og der vises ikke alarmkoder eller temperaturændringer.
- ovnlyset kan indstilles til enten at være tændt eller slukket
- ovnen forbliver i sabbatstilstand, indtil den annulleres
- **CLASSIC BAKE (KLASSISK BAGNING)** er den eneste tilgængelige funktion
- wi-fi er afbrudt
- minimer antallet af lågeåbninger for at opretholde ovntemperaturen

## Sådan aktiveres sabbatstilstand

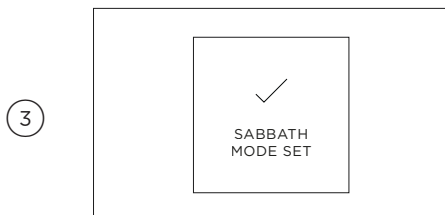


I indstillingsmenuen skal du vælge **SABBATH MODE (SABBATTILSTAND)** og følge instruktionerne på skærmen.



Indstil det ønskede opvarmningsniveau, og vælg, om du vil have ovnens lys **ON (TÆNDT)** eller **OFF (SLUKKET)** under tilberedningen.

Rul for at indstille den ønskede tilberedningstid, og vælg derefter **START**. Du kan indstille ovnen til at varme i op til 74 timer.



## Sabbatstilstand er nu aktiveret.

Ovnen varmer i det indstillede tidsrum og slukker derefter.

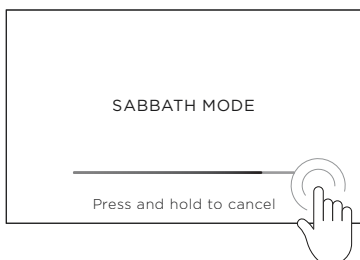
Ovnen forbliver i sabbatstilstand, indtil den annulleres

# SABBATTILSTAND

---

## Sådan annulleres sabbatstilstand

1



Tryk og hold på skærmen, indtil bjælken fyldes.

2



**SABBATH MODE CANCELLED**  
(SABBATSTILSTAND ANNULERET) vises, og du kan nu bruge ovnen normalt.

# VEDLIGEHOVELDELSE OG RENGØRING

## Manuel rengøring

### ALTID

- Før manuel rengøring eller vedligeholdelse skal du først vente på, at ovnen er kølet ned til en temperatur, hvor det er sikkert at røre ved den, og derefter slukke for strømforsyningen på væggen.
- Læs denne rengøringsvejledning og afsnittet 'Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler', før du begynder at rengøre ovnen.
- For at undgå at snavs brænder fast og bliver vanskeligt at fjerne, anbefaler vi, at du fjerner alt spild, der er let at nå, samt mad- eller fedtpletter fra ovnrummets emalje efter hver brug.
- Rengør altid den indvendige glasrude, før du starter selvrensning. Hvis du ikke gør det, vil rester brænde sig fast og være umulige at fjerne.
- Fjern altid ovnrister og -plader, før du starter selvrensning.

### ALDRIG

- Brug aldrig en damprens.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Brug aldrig slibende eller skræppe rengøringsmidler, klude, skuresvampe eller ståluld. Visse nylongrydesvampe kan også ridse. Se først etiketten.
- Brug aldrig ovnrens på katalytiske paneler eller i en pyrolyseovn.
- Efterlad aldrig alkaliske stoffer (saltholdige) eller sure stoffer (som f.eks. citronsaft eller eddike) på ovnens overflader.
- Brug aldrig rengøringsmidler med klor eller syre.

### HVAD?

#### Betjeningspanel

### HVORDAN?

Vær særlig omhyggelig, når du rengør betjeningspanelets glas og skærm. Brug kun en fugtig klud med rengøringsmiddel.

### VIGTIGT!

Brug ikke ovnrens, skræppe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, ståluld eller skarpe metalskrabere på glasset. Disse kan ridse og beskadige overfladen.

#### Drejeknap

Rengør med en opløsning af mildt rengøringsmiddel og varmt vand, og tør efter.

Brug ikke rustfrit stål eller ovnrens på drejeknappen, da det kan beskadige belægningen.

#### Håndtag til ovnlåge i rustfrit stål\*

Rengør med en opløsning af mildt rengøringsmiddel og varmt vand, og tør efter med en mikrofiberklud. Brug om nødvendigt et rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Læs altid etiketten for at sikre dig, at dit rengøringsmiddel til rustfrit stål ikke indeholder klorforbindelser, da disse er ætsende og kan beskadige ovnens udseende. Gnid altid det rustfrie stål i "årernes" retning.

#### Ovnlågeramme og hjørneklemmer af plast

Rengør med en opløsning af mildt rengøringsmiddel og varmt vand, og tør efter.

\*gælder kun visse modeller

## VEDLIGEHOVELDELSE OG RENGØRING

| HVAD?   | HVORDAN?   | VIGTIGT!   |
|---|--|--|
| Ovnrummet   | <p>Til afrensning af let snavs på de emaljerede overflader:<br/>Tør af med en fugtig klud og en opløsning af varmt vand og mildt rengøringsmiddel eller et ammoniakbaseret rengøringsmiddel.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tør efter med en blød klud.</li></ul> <p>Rengør genstridigt, "fastbagt" snavs eller hele ovnrummet ved hjælp af selvrensningsprogrammet. Se 'Sådan bruges selvrensning' for vejledning.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• For at forhindre, at snavs bliver "fastbagt" og genstridigt, anbefaler vi, at du fjerner alle lettilgængelige spild, mad- eller fedtpletter fra de emaljerede overflader efter hver brug. Hvis du gør det, reduceres behovet for at bruge selvrensningsprogrammet ofte.</li><li>• For at gøre det lettere at tørre ovnen af, kan du tage ovnlågen af. Se følgende sider for at få flere oplysninger.</li></ul> |
| Temperaturføler   | <p>Rengør med en opløsning af mildt rengøringsmiddel og varmt vand, og tør derefter af med en mikrofiberklud.</p>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rengør efter hver brug for at undgå smudsopbygning.</li><li>• Vask ikke i opvaskemaskinen, nedsæk ikke i sæbevand, brug ikke ovnrens og lad den ikke ligge i ovnen under et selvrensningsprogram.</li></ul>  |
| Udtræksrist med fuldt udtræk                                | <p>Tør af med en fugtig klud og mildt vaskemiddel. Aftør eller vask ikke det hvide smørefedt (synligt, når hylden er trukket ud).</p>  | <p>Lad aldrig denne rist sidde i ovnen under et selvrensningsprogram. Vask ikke hylden i opvaskemaskine, nedsæk ikke i sæbevand og brug ikke ovnrens på den. Hvis du gør det, forhindres gliderne i at køre jævnt.</p>   |
| Grillplade<br>Grillrist<br>Bradepande<br>Trådhylder til ovn | <p>Rengør med en opløsning af mildt rengøringsmiddel og varmt vand. Sæt genstridige, fastbrændte pletter i blød i en opløsning af pulver til opvaskemaskine og varmt vand. Disse dele tåler også opvaskemaskine.</p>   | <p>Efterlad aldrig nogen af disse dele i ovnen under et selvrensningsprogram (undtagen ribberne). De kan blive misfarvede eller gå i stykker.</p>  |
| Ovnforsegling   | <p>Denne del må ikke rengøres.</p>   |  |
| Glas i ovnlåge (efter hver brug)                            | <p>Brug en blød klud og en blanding af varmt vand og opvaskemiddel for at fjerne snavs efter hver brug.</p> <p>Til genstridige pletter kan du prøve en blanding af bagepulver og varmt vand med en ikke-ridsende skuresvamp og derefter tørre efter med en blød, fnugfri klud.</p>   | <p>Brug ikke ovnrens eller andre skrappe/slibende rengøringsmidler, klude, skuresvampe, ståluld eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas. Disse ridser glasset, hvilket kan resultere i, at glasset revner og splintres.</p> <p>Lad ikke fedt samle sig på glasset eller blive fastbagt, da dette reducerer indkigget i ovnen.</p>   |

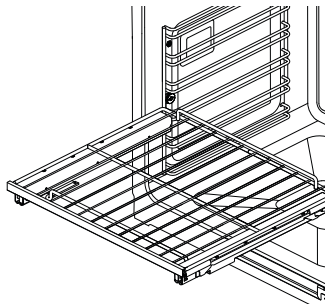
### Sådan fjernes ovnribberne

Fjern ovnribberne for at gøre rengøringen af ovnen lettere. Ovnribberne kan blive i ovnen under selvrensning.

### VIGTIGT!

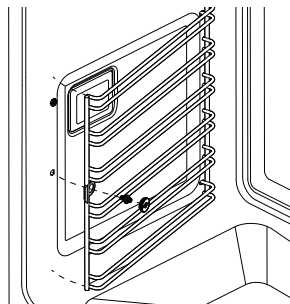
Sluk altid ovnen på væggen først. Sørg for, at ovnen er kølet helt ned, før du starter.

1



Træk alle udtræksriste ud, og fjern dem.

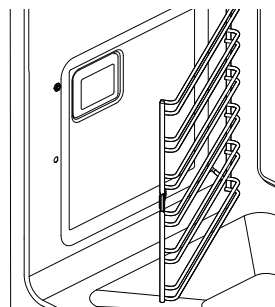
2



Løsn og fjern fikseringsmøtrikken foran på ovnribberne. Brug en mønt til at løsne møtrikken, hvis det er nødvendigt.

Træk fronten af ribberne mod bagsiden af ovnen, indtil den forreste tap er fri af fastgørelsesmøtrikken.

3



Skub ribberne fremad, indtil de bageste stænger er fri af hullerne.

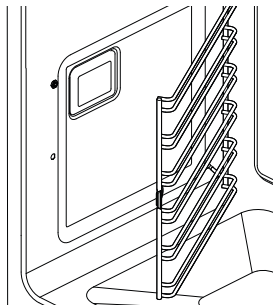
### Sådan genmonteres ovnribberne

Fjern ovnribberne for at gøre rengøringen af ovnen lettere. Ovnribberne kan blive i ovnen under selvrensning.

### VIGTIGT!

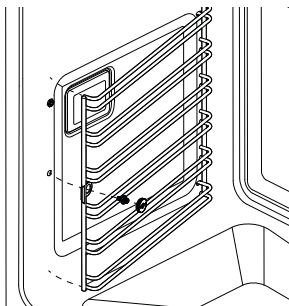
Sluk altid ovnen på væggen først. Sørg for, at ovnen er kølet helt ned, før du starter.

1



Skub de bageste tapper på ribberne tilbage i hullerne, og sørg for, at ribberne er skubbet helt op mod ovnens sidevæg.

2



Monter ribbernes forreste tap over fastgørelsesskruen.

Påsæt fastgørelsesmøtrikken. Du kan bruge en mønt til at stramme møtrikken.

### Sådan udskiftes ovnens lyspærer

- Ovnens bruger G9 halogenpærer med specifikationerne 220-240V, 50Hz og 25W.
- Hold altid den nye pære med en blød klud. Berøring af pæren vil reducere dens levetid.
- De to ovnlamper er placeret bag de matte glaspaneler på hver side i ovnen (en på hver side).
- Bemærk: Udskiftning af ovnpære er ikke dækket af garantien.

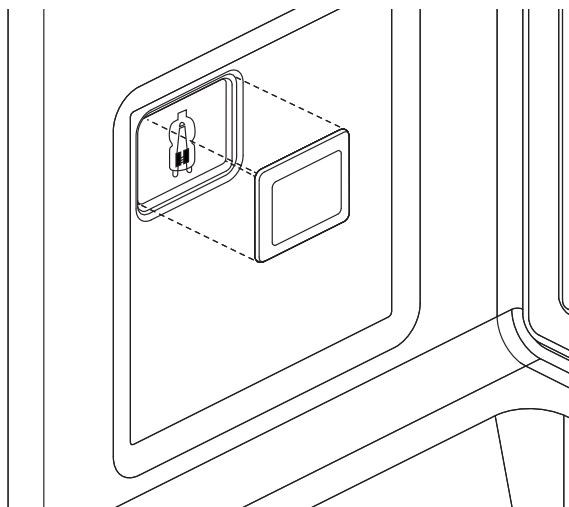
### Sådan udskiftes pæren

- ① Lad ovnrummet og grillelementet køle af, før du skifter pæren. Før du slukker for ovnen, skal du notere dig, hvilke(t) lys der ikke virker.

## VIGTIGT!

**Sluk for ovnen på vægkontakten, før du fortsætter.**

- ② Fjern ovnens riste og plader og ovnribberne (se „Pleje og rengøring“).
- ③ Træk glassdækslet af (hvis du finder det vanskeligt, kan du forsigtigt løfte dækslet af ved hjælp af håndtaget på en ske eller lignende i hakkene mellem glasset og ovnvæggen, mens du holder dækslet for at sikre, at det ikke falder).
- ④ Tag den defekte pære ud.
- ⑤ Hold den nye pære med en blød klud eller køkkenrulle, og sæt den i fatningen.
- ⑥ Sæt glassdækslet på igen ved at skubbe det godt på plads.



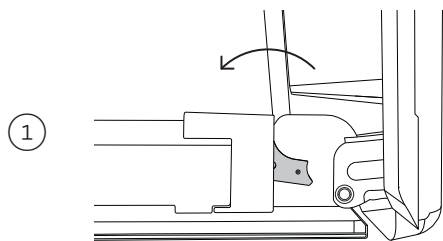


Afmontering og montering af ovnlågen.

### VIGTIGT!

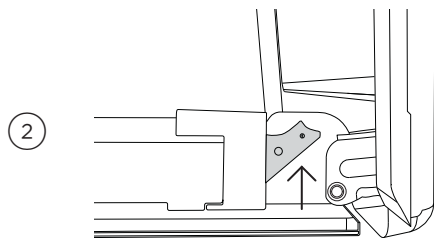
Pas på, ovnlågen er tung.

Sådan tages lågen af

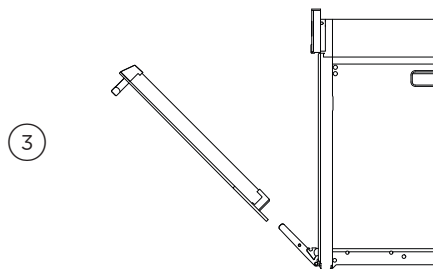


Åbn lågen helt.

Find de to små låsegreb af metal på lågehængslerne i hver side.

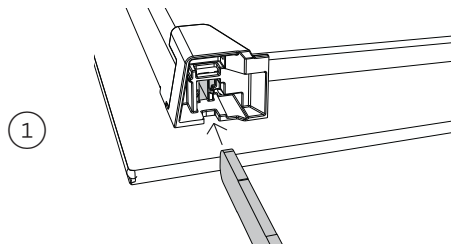


Skub hvert låsegreb helt op for at frigøre lågen fra hængslet.

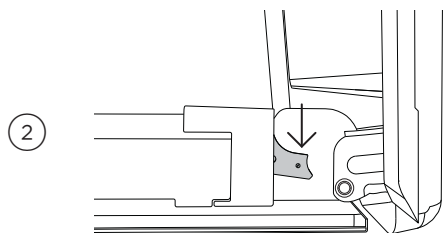


Hold i begge sider af lågen, og løft den op til 45°. Træk forsigtigt lågen ud og væk fra hængslerne.

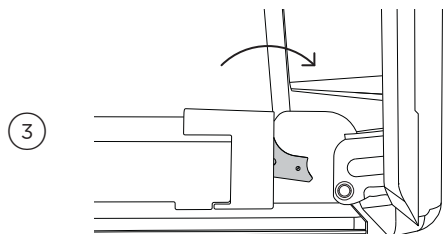
### Sådan monteres lågen igen



Hold i begge sider af lågen, ret hullerne i bunden af lågen ind efter hængslerne, og skub lågen på plads.



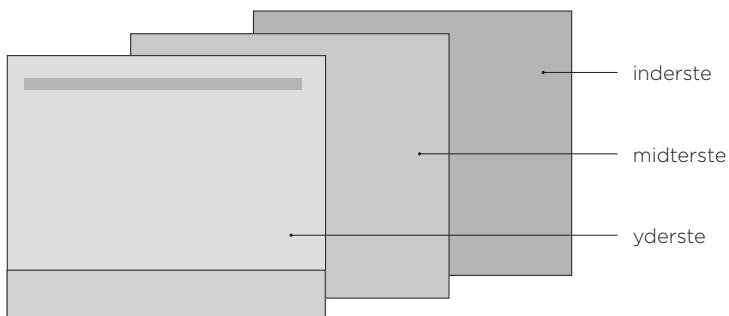
Sørg for, at lågen sidder godt fast i hængslerne. Åbn lågen helt igen, og skub begge låsegreb ned for at låse lågen på hængslet.



**VIGTIGT!**  
Sørg for, at begge låsegreb er helt nedfoldede, før du forsøger at lukke lågen.

### Fjernelse af glasset i ovnlågen ved rengøring

Ovnlågen består af 3 glasruder. For at rengøre den midterste rude skal du først afmontere lågen og den inderste rude.



### VIGTIGT!

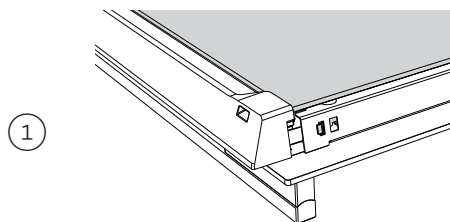
- Sørg for at følge nedenstående forholdsregler og instruktioner meget omhyggeligt. Hvis ruder og låge monteres forkert, kan det medføre beskadigelse af ovnen og annullering af garantien.
- Pas på, ovnlågen er tung. Hvis du er i tvivl, skal du ikke forsøge at fjerne lågen.
- Sørg for, at ovnen og alle dens dele er kølet af. Forsøg ikke at håndtere delene i en varm ovn.
- Vær yderst forsigtig, når du håndterer glasruderne. Undgå, at hjørnerne og kanterne af glasset støder mod overflader. Dette kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug ikke ovnrens eller andre skrappe/slibende rengøringsmidler, klude, skuresvampe, ståluld eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasoverfladerne. Disse ridser glasset og kan beskadige dets specielle belægning, hvilket igen kan resultere i, at glasset revner eller splintres.
- Hvis du bemærker tegn på skader på nogen af ruderne (såsom splinter eller revner), må du ikke bruge ovnen. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.
- Sørg for at genmontere alle glasruderne korrekt. Brug ikke ovnen, uden at alle glasruder er sat korrekt på plads.
- Hvis det føles svært at fjerne eller isætte glasruderne, må du ikke tvinge dem. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.

Bemærk: Servicebesøg, der hjælper med at bruge eller vedligeholde ovnen, er ikke dækket af garantien.

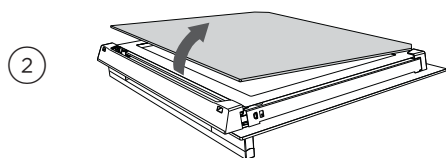
Vi anbefaler, at du afmonterer lågen for at gøre det nemmere at rengøre glasset. Se "Afmontering og montering af ovnlågen" for instruktioner. Når lågen er afmonteret, skal du lægge den ned på en blød, ren, flad overflade.

Sørg for at følge nedenstående forholdsregler og instruktioner meget nøje. Hvis du monterer ruderne og lågen forkert, kan det medføre skader på ovnen, og garantien kan bortfalde.

### Sådan afmonteres den inderste rude

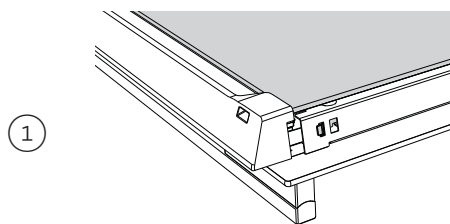


Skub glasholderfligene ind på begge sider af lågen. Træk glasholderen op, indtil fligene kommer på plads i det øverste hul.

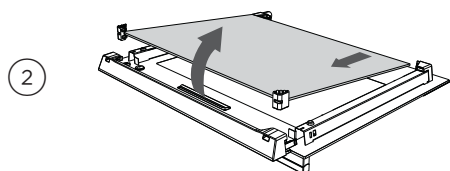


Hold fast i toppen af den inderste rude, og træk forsigtigt ruden mod toppen af lågen, indtil ruden er fri af hakket i bunden af lågen, og løft den ud. Vinkl ikke ruden for meget, da du ellers kan beskadige glasset.

### Sådan afmonteres den midterste rude



Skub glasholderfligene ind på begge sider af lågen igen. Glasholderen kan derefter trækkes helt af. Træk forsigtigt den midterste rude mod toppen af lågen, indtil ruden er fri af hakket i bunden af lågen.



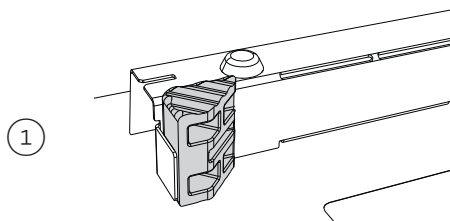
Træk forsigtigt den midterste rude mod toppen af lågen, indtil ruden er fri af hakket i bunden af lågen. Løft ruden ud. Gummistopperne øverst på ruden forbliver fastgjort til glasruden.

### Når du monterer glasruderne igen, skal du sørge for, at:

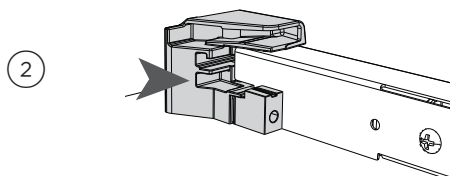
- du monterer den inderste rude korrekt som vist for at sikre, at ovnen fungerer sikkert
- du er ekstra forsigtig med ikke at støde glassets kanter mod genstande eller overflader
- du ikke tvinger nogen af ruderne på plads. Hvis du oplever problemer med at montere ruderne, skal du tage den ud og starte processen igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til kundeservice.

### Montering af den midterste rude

Sørg for, at ruden vender med den rigtige side opad (advarselsteksten nederst på ruden skal vende mod ydersiden af lågen under monteringen, men bør ikke være synlig, når den er monteret).



Sørg for, at gummistopperne stadig er fastgjort øverst på ruden. Sørg for, at de er placeret korrekt på glasset med den længste side ned langs siden af glasruden.

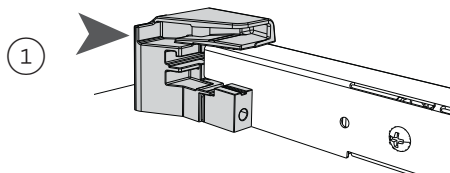


Sæt den nederste del af ruden ind i det nederste hak i bunden af lågen.

Sænk ruden ned i lågen, så gummistopperne hviler på den yderste glasrude.

### Montering af den inderste rude

Sørg for, at ruden vender den rigtige side opad (logoet skal kunne ses korrekt i bunden af lågen).



Skub ruden ind i hakket nederst på lågen, og sænk ruden ned i hakket øverst på lågen.

Skub glasholderen tilbage på plads, og sørg for, at den er klikket sikkert på plads.

### **VIGTIGT!**

**Tjek, at glasholderen sidder korrekt og fast, og at glasruden er sikret.**

## SÅDAN BRUGES SELVRENSNING

Selvrensning tager sig af det smuds og snavs, der traditionelt forbindes med ovnrensning. Den ekstremt høje temperatur i den pyrolytiske rengøringscyklus brænder og nedbryder fedt- og snavsaflejringer. Der tilbagebliver en lille mængde aske, der let kan tørres op.

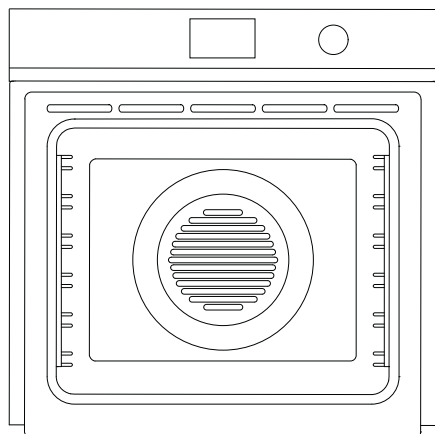
Der kan vælges mellem to rengøringsprogrammer:

**STANDARD CLEAN**  
(STANDARDRENGØRING) (4 timer)  
Til normal eller kraftig tilsmudsning

**LIGHT CLEAN (LET RENGØRING)** (3 timer)  
Til let tilsmudsning

### VIGTIGT!

- Du skal rengøre den inderste glasrude i lågen, FØR du starter et rengøringsprogram. Hvis du ikke gør det, kan det resultere i permanente pletter eller mærker på lågeglasset. Se 'Vedligeholdelse og rengøring' for at få vores anbefalinger til, hvordan du gør dette.
- Brug ikke ovnrens, affedtningsmidler eller ovnfolie.
- Fjern alle udtræksriste, plader, bageudstyr og redskaber fra ovnen, før du starter et rengøringsprogram (undtagen ribberne). Hvis udstyr efterlades i ovnen, vil de blive permanent beskadiget. Ting lavet af brændbart materiale (f.eks. træ, stof, plastik) kan endda bryde i brand.
- Brug ikke ovnen til at rengøre diverse udstyr.
- Sørg for god udluftning af lokalet.
- Før du starter et rengøringsprogram, skal du sørge for at flytte eventuelle burfugle til et separat og godt ventileret rum. Visse burfugle er ekstremt følsomme over for dampene, der afgives under et rengøringsprogram, og kan dø, hvis de opholder sig i samme rum.
- Under rengøringsprogrammet bruger ovnen højere temperaturer, end den gør til madlavning. Under sådanne forhold kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes på afstand.
- Ovnlågen er låst under rengøringsprogrammet.
- Hvis der er revner eller fejl på en af ovnlågens glasruder, hvis ovnens tætning er beskadiget eller slidt, eller hvis lågen ikke lukker ordentligt, må du ikke starte et rengøringsprogram. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.

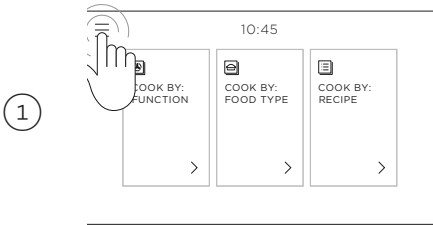


### Før du starter

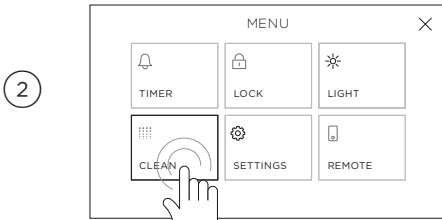
- ① Fjern alle riste, tilbehør og redskaber. Du behøver ikke at fjerne sideribberne.
- ② Tør eventuelt spild op og langs den indvendige kant af ovnens overflade langs forseglingen. Hvis du ikke gør det, kan ovnens overflade blive misfarvet.  
**Undgå at rengøre selve forseglingen, da det kan beskadige den.**
- ③ Kontrollér den inderste glasrude i ovnlågen. Hvis der er snavs på den, skal du rengøre den manuelt, før du starter et rengøringsprogram. Se hvordan under "Vedligeholdelse og rengøring".  
**Hvis der sidder snavs på glasset, vil det brænde sig fast under rengøringsprogrammet og blive meget svært at fjerne.**
- ④ Luk ovnlågen godt til.

# SÅDAN BRUGES SELVRENSNING

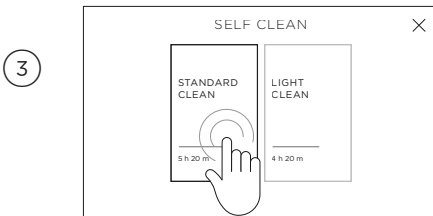
## Sådan aktiveres selvrensning



Tryk på menuikonet i øverste venstre hjørne af skærmen.



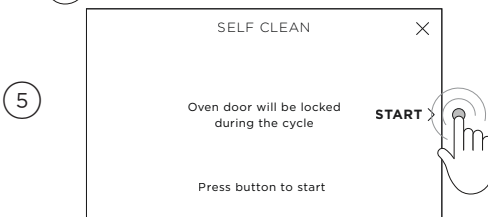
Vælg **CLEAN (RENGØRING)**.



Vælg **STANDARD CLEAN (STANDARDRENGØRING)** eller **LIGHT CLEAN (LET RENGØRING)**.



Følg instruktionerne på skærmen, og tryk på den øverste knap til højre for skærmen for at fortsætte.

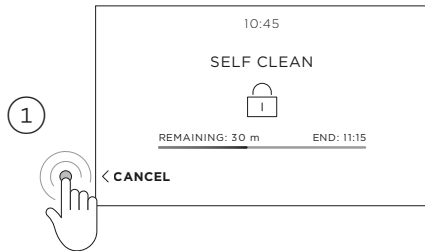


Tryk på den midterste knap til højre på skærmen for at starte rengøringsprogrammet.

Af sikkerhedshensyn vil ovnlågen være låst under programmet. Hvis lågen ikke lukkes ordentligt eller åbnes igen, før selvrensningen starter, annulleres programmet.

# SÅDAN BRUGES SELVRENSNING

## annullering af selvrensning



Tryk på knappen til venstre for skærmen på et hvilket som helst tidspunkt under rengøringsprogrammet for at standse det.

## VIGTIGT!

- Ovnlågen låses ikke op, før ovnen er kølet ned til en sikker temperatur. Sluk IKKE for strømforsyningen til ovnen (vægkontakt). Hvis du slukker for strømmen, mens ovnen er for varm, kan det beskadige ovnen og det omgivende køkkenelement.
- Vi anbefaler ikke, at man annullerer en selvrensning og derefter straks starter et nyt program.

## Når selvrensningen er færdig



SELF CLEAN COMPLETE (SELVRENSNING FÆRDIG) vises i displayet. Tryk på skærmen for at fjerne teksten.

## Du skal:

- vente til ovnen er kølet helt ned
- fjerne den grå aske med en lille børste eller en fugtig klud.
- tørre ovnen af med en ren, fugtig klud
- tørre efter med en ren, fnugfri klud, og
- sætte udtræksriste tilbage.



## FEJLFINDING

Hvis der opstår en fejl på ovnen, bedes du kontrollere følgende punkter, før du kontakter en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.

### Generelt

| PROBLEM   | MULIG ÅRSAG   | HVAD GØR JEG?  |
|---|---|--|
| Ovnen virker ikke   | Ingen strøm   | Kontroller, at strømforsyningen (vægkontakten) er tændt, sikringen er ikke gået, og der er ikke er strømafbrydelse i dit område.                                     |
| Ovnen virker ikke, men skærmen er tændt.  | Ovnen er i demotilstand.  | Kontakt kundeservice.  |
| Lysene tænder ikke, når jeg åbner ovnlågen.   | Ovnens lyspære(r) er sprunget   | Udskift pære(r). Se 'Vedligeholdelse og rengøring' for instruktioner.  |
|   | Lågen er ikke monteret korrekt.   | Se "Vedligeholdelse og rengøring" for instruktioner om korrekt montering af lågen.   |
|   | Ovnlyset er blevet slukket.   | Gå til menuen i øverste venstre hjørne af skærmen, og vælg LIGHT (LYS).  |
| Ovnens betjeningspanel reagerer ikke.   | Betjeningspanelet er låst.  | Tryk og hold nede på skærmen for at låse det op.   |
| Ovnen varmer ikke.  | Lågen er ikke lukket ordentligt, eller den åbnes for ofte under tilberedningen. | Varmelegemerne er deaktiverede, mens lågen er åben. Sørg for, at lågen er lukket ordentligt, og undgå at åbne den ofte under tilberedningen.                         |
| En glasrude i ovnlågen er revnet, skåret eller knust.   | Forkert rengøring eller kanten af glasset støder mod noget.                     | Du må IKKE bruge ovnen. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.   |
| Jeg kan mærke varm luft blæse ud af ventilationsåbningerne, efter at jeg har slukket for ovnen. | Dette er normalt.   | Af sikkerhedsmæssige årsager fortsætter køleventilatorerne med at køre, selv når du har slukket for ovnen. Ventilatorerne slukker automatisk, når ovnen er kølet af. |

## FEJLFINDING

### Generelt

| PROBLEM  | MULIG ÅRSAG  | HVAD GØR JEG?   |
|--|--|---|
| Ovnblæseren tænder, når jeg vælger en funktion, der ikke bruger blæser (f.eks. <b>BAKE (BAGNING)</b> eller <b>CLASSIC BAKE (KLASSISK BAGNING)</b> ). | Dette er normalt. Blæseren tænder, mens ovnen forvarmes. Den slukker muligvis, når ovnen har nået den indstillede temperatur.  | Vent, indtil den røde varmebjælke på skærmen forsvinder: Så er ovnen klar til brug.                               |
| Ovnblæseren tænder, når jeg vælger en funktion, der ikke bruger blæser (f.eks. <b>BAKE (BAGNING)</b> eller <b>CLASSIC BAKE (KLASSISK BAGNING)</b> ). | Dette er normalt: ved opvarmning fra kold tilstand er ovnen designet til først at varme op til en temperatur, der er lidt højere end det, du har indstillet. Dette sikrer optimale bageforhold lige fra starten. | Vent, indtil den røde varmebjælke på skærmen forsvinder: Så er ovnen klar til brug.                               |
| Ovnen har nået den indstillede temperatur, men lyset i drejeknappen er stadig rødt.  | Ovnen er indstillet til <b>GRILL</b> .   | Dette er normalt. Drejeknappens lys forbliver rødt, når denne funktion er i brug, da grillelementet altid varmer. |
| Ovnen udsender en tone, når jeg forsøger at indstille temperaturen under et bestemt niveau.  | Dette er normalt: Af hensyn til fødevareresikkerheden har ovnfunktionerne fabriksindstillede minimumstemperaturindstillinger.  | Vælg en anden temperatur, eller prøv en anden funktion, der er beregnet til lave temperaturer.                    |
| Drejeknappens lys bliver aldrig hvidt, når jeg bruger <b>GRILL</b> .   | Det er normalt: Lyset forbliver rødt for at indikere, at grillelementet giver øjeblikkelig strålevarme.  |   |

## FEJLFINDING

### Selvrensning

| PROBLEM   | MULIG ÅRSAG  | HVAD GØR JEG?   |
|---|--|---|
| Under selvrensning larmer ovnen mere end normalt.   | Det er normalt: Ovnens køleventilatorer kører på højeste hastighed.  |   |
| Skærmen viser, at tiden er gået, men ovnlågen vil ikke åbne.  | Ovnlågen er låst, fordi ovnen stadig er for varm til at blive brugt til madlavning.  | Vent, indtil selvrensning er færdig. Hvis du annullerer et program halvvejs, skal ovnen stadig køle ned, før den kan bruges. Ovnlågen låses op automatisk.  |
| Jeg har afbrudt selvrensningen, men kan ikke bruge ovnen: <ul style="list-style-type: none"><li>• ovnlågen kan ikke åbnes</li><li>• skærmen tæller stadig minutter ned eller viser ingen tid tilbage</li><li>• betjeningspanelet reagerer ikke.</li></ul> | Dette er normalt. Hvis ovnen stadig er for varm til at blive brugt til madlavning, forbliver lågen låst, indtil den er kølet af. | Vent, indtil nedkølingsfasen er afsluttet. En lang tone lyder, og ovnlågen låses op automatisk, når ovnen er klar til brug.<br><br>Bemærk: Afhængigt af hvornår rengøringsprogrammet blev afbrudt, kan nedkølingsfasen tage op til 45 minutter. |
| Ovnen bipper, og skærmen viser A2 eller A3.   | Se afsnittet 'Advarselskoder' for instruktioner.   | Følg vejledningen på skærmen.   |
| Der opstår strømafbrydelse under selvrensningen.  | Strømafbrydelse.   | Varmelegemerne er deaktiverede, mens lågen er åben. Lågen forbliver låst. Når strømmen vender tilbage, forbliver lågen låst, indtil ovnen er afkølet til en sikker temperatur.  |

## ADVARSELSKODER

Hvis der opstår et problem, afbryder ovnen automatisk alle ovnfunktioner, bipper fem gange og viser en advarselkode.

### VIGTIGT!

**Sluk ikke for strømforsyningen til ovnen (vægkontakten), hvis du præsenteres for en alarmkode, medmindre instruktionerne i skemaet nedenfor specifikt beder dig om det. Der er køleventilatorer i ovnen, som er nødvendige for at afkøle ovnens komponenter. Hvis du slukker for strømmen, mens ovnen er for varm, kan det beskadige ovnen og det omgivende køkkenelement.**

Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en advarselkode?

- ① Hvis bippet ikke allerede er stoppet, kan du berøre skærmen og trykke på den lille lydnap nederst til højre for at slå lyden fra.
- ② Notér den viste advarselkode. Du kan få brug for disse oplysninger.
- ③ Følg vejledningen på skærmen for at løse problemet.
- ④ Hvis du kan løse problemet, og alarmkoden ikke dukker op igen, kan du fortsætte med at bruge ovnen.


Hvis du ikke selv kan løse problemet, eller advarselkoden vises igen, og problemet fortsætter: Vent, indtil køleventilatorerne er stoppet, og ovnen er kølet helt af, og sluk derefter for strømmen til ovnen på stikkontakten. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice, og oplys advarselkoden.

| ADVARSELSKODE     | MULIG ÅRSAG   | AFHJÆLPNING   |
|-------------------|---|---|
| <b>A1</b>         | Ovnen er overophedet.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lad ovnen køle ned.</li><li>• Når ovnen er kølet ned, og lågen er låst op, forsvinder alarmkoden. Du kan nu bruge ovnen.</li></ul>  |
| <b>A2</b>         | Lågelåsefejl: Lågen kan ikke låses, efter at du har startet et selvrensingsprogram. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sluk for strømmen til ovnen på stikkontakten, og tænd den igen.</li><li>• Vent ca. 10 sekunder. Dette får lågelåsen til at vende tilbage til sin oprindelige position.</li><li>• Indstil uret. Se "Indstilling af ur og første brug" for at lære hvordan.</li><li>• Prøv at starte et nyt selvrensingsprogram, og sørg for at lukke lågen ordentligt. Se 'Sådan bruges selvrensning'.</li></ul> |
| <b>A3</b>         | Lågelåsefejl: Lågen kan ikke låses op, efter et selvrensingsprogram er færdigt.     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sluk for strømmen til ovnen på stikkontakten, og tænd den igen.</li><li>• Tryk forsigtigt på lågen et par gange for at hjælpe lågelåsen med at slippe taget.</li><li>• Hvis dette ikke hjælper, og advarselkoden vises igen, skal du kontakte en autoriseret Fisher &amp; Paykel-servicetekniker eller kundeservice.</li></ul>  |
| <b>F</b><br>+ tal | Teknisk fejl.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Notér advarselkoden.</li><li>• Vent, indtil ventilatorerne er stoppet, og ovnen er kølet helt ned.</li><li>• Sluk for strømmen til ovnen på stikkontakten.</li><li>• Kontakt en autoriseret Fisher &amp; Paykel-servicetekniker eller kundeservice.</li></ul>   |

## EUROPÆISK DIREKTIV 2012/19/EU OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

---

**EU** Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt.

Symbolet  markeret på seriepladen eller på de dokumenter, der er vedlagt produktet, angiver, at dette apparat ikke kan behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et relevant indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Bortskaffelse af produktet skal ske i overensstemmelse med de lokale miljøregler for bortskaffelse af affald og sikre, at kølemiddelkredsløbet ikke beskadiges.

Kontakt de lokale myndigheder, dit renovationsselskab eller Fisher & Paykel-forhandleren, som du købte produktet af, for at få mere detaljerede oplysninger om håndtering, genanvendelse og genbrug af dette produkt.

## RETNINGSLINJER FOR ENERGI

### OB60SDP

| VÆGT (KG)              | OVNRUM | OVNRUMVOLUMEN (LITER) | ENERGIFORBRUG* (KONVENTIONEL) KWH/CYKLUS | ENERGIFORBRUG* (VARMLUFT) KWH/CYKLUS | ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (KONVENTIONEL) | ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (VARMLUFT) |
|------------------------|--------|-----------------------|--|--------------------------------------|--|--|
| 34                     | 1      | 72                    | 0,94                                     | 0,73                                 | 107  | 87                                     |
| STANDBYEFFEKT** (WATT) |        |                       | TID TIL STANDBY*** (MINUTTER)            |                                      |  |  |
| < 0,5 W                |        |                       | 15                                       |                                      |  |  |

### OB60SMP

| VÆGT (KG)              | OVNRUM | OVNRUM VOLUMEN (LITER) | ENERGIFORBRUG* (KONVENTIONEL) KWH/CYKLUS | ENERGIFORBRUG* (VARMLUFT) KWH/CYKLUS | ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (KONVENTIONEL) | ENERGI-EFFEKTIVITETS-INDEKS (VARMLUFT) |
|------------------------|--------|------------------------|--|--------------------------------------|--|--|
| 38                     | 1      | 71                     | 0,89                                     | 0,68                                 | 105  | 81                                     |
| STANDBYEFFEKT** (WATT) |        |                        | TID TIL STANDBY*** (MINUTTER)            |                                      |  |  |
| < 0,5 W                |        |                        | 15                                       |                                      |  |  |

\*Energiforbruget til elektriske kogeapparater beregnes ved hjælp af følgende standard: BS EN 60350 Del 1 – Emhætter, ovne, dampovne og grill – Metoder til måling af ydeevne.

\*\*Standbyeffekt for elektriske kogeapparater beregnes ved hjælp af følgende standard: EN 50564 – Elektriske og elektroniske apparater anvendt i husholdninger og på kontorer – Måling af standbyeffekt.

\*\*\*Tid til standby for elektriske kogeapparater beregnes ved hjælp af følgende standard: EN 50643 – Elektriske og elektroniske apparater anvendt i husholdninger og på kontorer – Måling af netværksbaseret periferiudstyrs standbyforbrug.

### UK



#### Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med en smartphone for at få adgang til garantien og bestilling af service, eller se den online på <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

### IE



#### Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med en smartphone for at få adgang til garantien og bestilling af service, eller se den online på <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

### EU



#### Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med en smartphone for at få adgang til garantien og bestilling af service, eller se den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produkt er designet til brug i et privatmiljø (boligmiljø). Dette produkt er ikke designet til kommercielt brug. Enhver form for kommerciel brug påvirker producentens garanti for produktet.

Kontakt kundeservice hos Fisher & Paykel for at købe reservedele. Der kan fås reservedele til alle Fisher & Paykels produkter i mindst 10 år fra produktionsdatoen.

#### Udfyld og gem til senere brug:

Model \_\_\_\_\_  
Serienr. \_\_\_\_\_  
Købsdato \_\_\_\_\_  
Køber \_\_\_\_\_  
Forhandler \_\_\_\_\_  
Afdeling \_\_\_\_\_  
By \_\_\_\_\_  
Land \_\_\_\_\_

### Før du tilkalder service eller assistance

Kontrollér de ting, som du selv kan gøre. Se brugervejledningen, og kontroller:

- ① Produktet er installeret korrekt.
- ② Du er bekendt med dets normale betjening.
- ③ Du har læst afsnittene 'Advarselskoder' og 'Fejlfinding'.

Hvis du stadig har behov for hjælp eller reservedele efter at have kontrolleret disse punkter, skal du kontakte nærmeste autoriserede Fisher & Paykel-servicetekniker, kundeservice, eller du kan kontakte os via vores websted [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com).

### Hvis du har behov for hjælp i Storbritannien

Ring til Fisher & Paykel Kundecenter og tal med en af vores kundeservicekonsulenter.

**Gratis:** 08000 886 605

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

**Postadresse:**

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

### Hvis du har behov for hjælp i Irland

Ring til Fisher & Paykel Kundecenter og tal med en af vores kundeservicekonsulenter.

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

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

**Postadresse:**

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

### Hvis du har behov for service

Fisher & Paykel har et netværk af autoriserede Fisher & Paykel-serviceteknikere, der kan udføre enhver form for service på dit produkt. Vores kundeservicecenter kan anbefale en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker i dit område. Eller du kan bestille en online på [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support) eller på <http://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support>

Hvis du ringer, skriver eller kontakter vores hjemmeside bedes du oplyse:

Navn og adresse, modelnummer, serienummer, købsdato og en komplet beskrivelse af problemet. Disse oplysninger er nødvendige, for at vi kan reagere bedre på din anmodning om hjælp.

**Du finder produktoplysningerne inde i ovnen under betjeningspanelet.**



## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rettigheder forbeholdes.

Modellerne, der vises i denne vejledning, fås muligvis ikke på alle markeder og kan ændres uden varsel.

Produktspecifikationerne i denne vejledning gælder de specifikke produkter og modeller, der er beskrevet på udgivelsesdatoen. Disse specifikationer kan ændres uden varsel pga. vores politik om løbende produktforbedring.

Angående aktuelle oplysninger om modeller og specifikationer i dit land, kan du besøge vores hjemmeside eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.