

FISHER & PAYKEL

INNBYGGINGSOVN

OB60SDPT touchscreen-modeller

NO

INTRODUKSJON	3
SIKKERHETSANVISNINGER OG ADVARSLER	4
FØR FØRSTE GANGS BRUK	8
FØRSTE GANGS BRUK	9
BETJENE OVNSLYSET	17
BRUKE TIMEREN	18
STILLE INN KLOKKEN	20
LÅSE BETJENINGSPANELET	21
LÅSE OPP BETJENINGSPANELET	22
TILBEREDNINGSMETODER	23
FORSINKET TILBEREDNING	24
AUTOMATISK AV-FUNKSJON	25
STEKETERMOMETER	26
VEILEDNING FOR TILBEREDNING	29
TILBEREDNINGSVISNING	31
TILBEREDNINGSTABELLER	37
BRUKERINNSTILLINGER	43
WIFI-TILKOBLING OG FJERNMODUS	45
SABBAT-MODUS	47
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	49
SELVRENS	59
FEILSØKING	62
FEILKODER	65
GARANTI OG SERVICE	68

INTRODUKSJON

Vi håper du gleder deg til å tilberede mat med den nye innebygde ovnen fra Fisher & Paykel. Den er fullpakket med vår nyeste matlagingsteknologi for å sikre at du får perfekte resultater hver gang, med en rekke funksjoner skapt for din sikkerhet og bekvemmelighet.

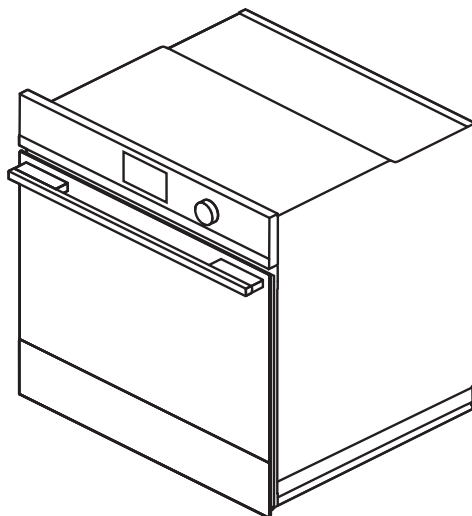
SIKKER TILBEREDNING Takket være en høyoppløselig berøringsskjerm gir denne ovnen intuitive matlagingsopplevelser – alt fra manuelle matlagingstips til helautomatisk tilberedning via forhåndsinnstilte oppskrifter – for best mulig resultater for alle kokker uansett nivå.

SKAPT FOR Å PASSE INN Denne innebygde ovnen er skapt for å passe sømløst inn i kjøkkenet ditt i flukt med skapene for å minimere mellomrom og gi en sammenhengende gjennomtenkt estetikk.

PERFEKTE RESULTATER Våre unike matlagingsteknologier er designet for å gi perfekte resultater. ActiveVent sikrer best mulig fuktighetsbalanse, og AeroTech sirkulerer varmen jevnt for å holde temperaturen konstant.

PYROLYTISK SELVRENSING Pyrolytisk selvrensing bryter ned matrester ved svært høy temperatur og etterlater en lett aske som er enkel å fjerne med en fuktig klut.

Registrer produktet på nettet. Det hjelper oss å gi deg best mulig service, og vi vil gi deg beskjed når vi har spesielle tilbud og kampanjer. Gå til fisherpaykel.com/ registrer deg nå.



⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk støt

Unnlatelse av å følge disse rådene kan føre til elektrisk støt eller død.

- Koble ovnen fra strømforsyningen før du bytter ovnspæren.

⚠ ADVARSEL!



Fare for brann

Unnlatelse av å følge disse rådene kan føre til overoppheting, brann og personskade.

- Følg veiledningen nøye for å starte en selvrensings-syklus.
- Ikke plasser brannbare materialer (for eksempel tre, tekstiler, plast) i ovnen under en selvrensings-syklus.
- Ikke plasser aluminiumsfolie, tallerkener, brett, vann eller is i bunnen av ovnen under tilberedning, da dette vil gi uopprettelig skade på emaljen. Å kle ovnen med aluminiumsfolie kan medføre brann.
- Ovnen må aldri brukes til å varme opp rommet. Dette kan medføre brannskade eller brann.
- Brennbare materialer må ikke oppbevares i ovnen eller i nærheten av den.

⚠ ADVARSEL!



Fare for kuttskade

Vis forsiktighet for å unngå skade.

- Vær varsom: enkelte kanter er skarpe

ADVARSEL!

Fare for varm overflate
Unnlatelse av å følge dette rådet kan medføre
forbrenning eller skålding.



- Hold barn unna ovnen, for å unngå forbrenning og skålding.
- Ovnens overflater kan bli så varme at de medfører forbrenning. Eksempler er ovnsventilen, overflaten rundt ovnsventilen samt ovnsdøren.
- Ikke berør varmeelementene eller innsiden av ovnen. Varmeelementene kan være varme selv når fargen blir mørk.
- Bruk beskyttelsesutstyr når du håndterer varme overflater som ovnsplater og redskaper.
- Vær varsom når ovnsdøren åpnes. La den varme luften slippe ut før du tar ut eller setter inn mat i ovnen.
- Ikke berør eller la klær eller andre brennbare materialer berøre varmeelementene eller innsiden av ovnen under og etter bruk før de er avkjølt.

SIKKERHETSANVISNINGER OG ADVARSLER

ADVARSEL!

For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt, personskade eller skade på ovnen, følg de viktige sikkerhetsinstruksjonene nedenfor. Les bruksanvisningen nøye før ovnen tas i bruk. Ovnen skal kun brukes til det formål den er ment for og som beskrevet i denne bruksanvisningen.

Installasjon

- Sørg for at ovnen er korrekt installert og jordnet av en kvalifisert tekniker.
- Sørg for at ovnen er koblet til en krets med en sikkerhetsbryter som slår av strømtilkoblingen fullstendig.
- Ikke installer eller bruk ovnen hvis den er skadet eller ikke virker som den skal. Hvis ovnen er skaden når du mottar den, kontakt forhandleren eller installatøren umiddelbart.

Service

- Ikke reparer eller skift ut noen del av ovnen med mindre det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen.
- Alt vedlikehold av ovnen skal utføres av en Fisher & Paykel-utdannet og godkjent servicetekniker eller annen kvalifisert person.

Fare for brann

- Ikke bruk vann for å slukke brann forårsaket av olje. Kvel brannen eller flammen, eller bruk pulver- eller skumslukningsapparat.
- Bruk kun tørre grytevatner eller grytekluter, da våte eller fuktige grytekluter på varme overflater kan medføre dampforbrenning. Ikke la grytekluter berøre varme overflater eller varmeelementer. Ikke bruk håndkle eller en stor klut som gryteklut, da det kan ta fyr.
- Ikke varm opp uåpnede mat beholdere, da det kan bygge seg opp trykk som kan føre til at beholderen sprekker. Dette kan medføre skade.

Matsikkerhet

- La maten stå i ovnen så kort tid som mulig før og etter tilberedning for å unngå at det danner seg bakterier som kan forårsake matforgiftning. Vær spesielt oppmerksom når det er varmt i været.

Generell bruk

- Forsiktig: Varm luft kan blåse fra ventilen på toppen av ovnen som en del av ovnens kjølesystem.
- Husholdningsutstyr er ikke beregnet som leketøy for barn.
- Barn må ikke etterlates alene eller uten tilsyn i nærheten av ovnen når ovnen er i bruk. De må aldri sitte eller stå på noen deler av ovnen.
- Barn bør holdes unne ovnen med mindre de er konstant overvåket.
- Platetoppen kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller med manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått grundig informasjon og opplæring i å bruke ovnen på en sikker måte og forstår hvilken risiko som er involvert.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke oppbevar ting som barn vil ha tak i over ovnen. Barn kan brenne seg eller bli skadet hvis de klatrer på ovnen får å få tak i gjenstander.
- Bruk kun termometer som er anbefalt til denne ovnen

SIKKERHETSANVISNINGER OG ADVARSLER

- Ikke plasser tunge gjenstander på ovnsdøren. Hold alltid ovnsventilene utildekket.
- Unngå løse klær eller plagg som henger løst ved bruk av ovnen. Det kan antennes eller smelte hvis det kommer i kontakt med varmeelementer eller varme overflater, og medføre brannskade.
- Den trådløse tilkoblingen må ikke endres eller modifiseres på noen som helst måte. Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av Fisher & Paykel kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke ovnen.
- Plasser alltid platene i ønsket posisjon før forvarming og mens ovnen er kald. Hvis en plate må flyttes mens ovnen er varm, unngå at grytepotter eller grytekluter kommer i kontakt med varmeelementene eller bunnen av ovnen.
- Bruk kun ildfaste kokekar i ovnen. Følg produsentens instruksjoner.
- Denne ovnen kan nå som helst konfigureres til fjerndrift. Ikke oppbevare brennbare materialer eller temperatursensitive gjenstander inni eller oppå ovnen.

Rengjøring

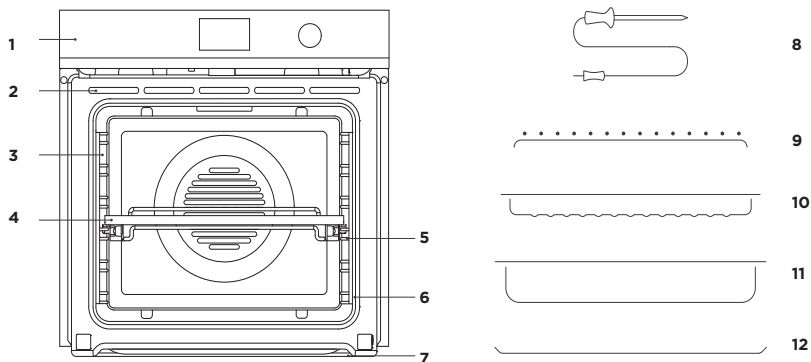
- Ikke rengjør pakningen til ovnsdøren eller bruk ovnsrens på den. Dermed bevares pakningen og sikrer at ovnen fungerer effektivt. Ikke gni, skad eller fjern pakningen.
- Ikke bruk ovnsrens, sterke eller skurende rengjøringsmidler, voks eller polish. Det skal ikke benyttes kommersiell ovnsrengjøring, ovnsfolie eller beskyttende belegg av noe slag inni eller rundt noen deler av ovnen.
- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler, slipemidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre ovnen eller glasset i ovnsdøren, da det vil lage riper som kan knuse glasset.
- Rengjør bare de delene som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Ikke bruk damprengjøring for å rengjøre noen deler av ovnen.

Selvrens

- Søl i ovnen må fjernes før selvrens-syklusen startes.
- Før du starter selvrennings-syklusen må du fjerne ovnsplatene og alt annet kokekar og/eller bestikk og tørk opp alt større søl og fettrester.
- Før du starter selvrennings-syklusen, flytt tamfugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Enkelte tamfugler er svært sensitive til røyken som slippes ut under en selvrennings-syklus. De kan dø hvis de oppholder seg i samme rom som ovnen under en selvrennings-syklus.
- Under en selvrennings-syklus når ovnen mye høyere temperaturer enn ved matlaging. Under slike forhold kan overflatene bli varmere enn vanlig.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Ovnen må installeres av en kvalifisert fagperson i henhold til installasjonsveiledningen. Installatøren gjennomgå den endelige sjekklisten for installasjonen.
- Les veiledningen med spesiell oppmerksomhet på sikkerhet og advarsler.
- Fjern all innvendig og utvendig emballasje og resirkuler det på en ansvarlig måte.
- Plasser platene i ønsket posisjon i ovnen.
- Gjør forberedelser i henhold til veiledningen før første gangs bruk.



Ovnens funksjoner og tilbehør

1 Betjeningspanel

2 Ovnsventiler

3 Ovnslýsets plassering

4 Fullt uttrekkbar skyveplate (x2)

5 Platestativ

6 Pakning til ovnsdør

7 Dryppkanal

8 Steketermometer

9 Grillplate

10 Rist

11 Dyp stekeplate

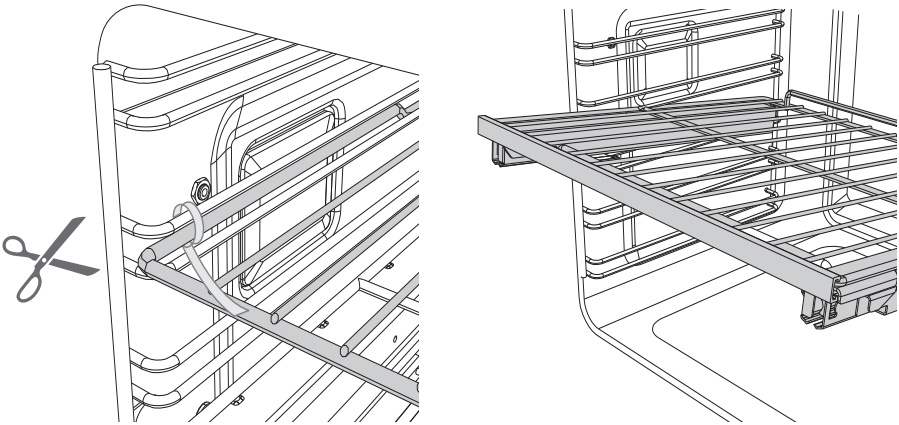
12 Flat stekeplate

Merk: Ovnsdøren og håndtaket og den nedsenkede trådplaten vises ikke.
Ikke alt tilbehør følger med alle modeller. For kjøp av annet tilbehør, kontakt din nærmeste Fisher & Paykel-forhandler eller besøk www.fisherpaykel.com

FØRSTE GANGS BRUK

Platestativ

Ovnen leveres med platene fordelt og festet på innsiden. Følgende viser hvordan du fjerner og flytter platene dit du ønsker.

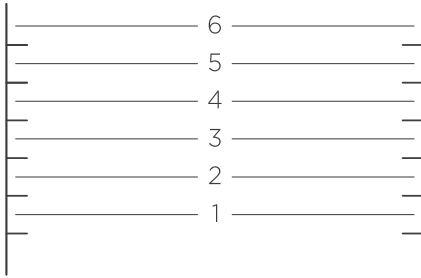


Fjern platene fra ovnen

- 1 Fjern alle strips og emballasje som holder platene på plass.
- 2 Fjern alle platene med spesiell oppmerksomhet på skyvehyllene.
- 3 For å fjerne en uttrekkbar plate, ta tak i fronten (sørg for at du holder trådhyllen og skyverammen sammen), løft den opp og dra den ut av ovnen.

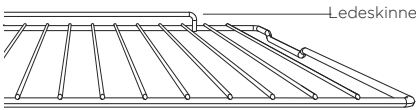
For din sikkerhet er trådhyllene og skyverammene innebygd i en enhet og kan ikke separeres. Når de er riktig plassert på sidestativene, forhindrer skinnene at trådhyllene vipper når du trekker dem mot deg.

FØRSTE GANGS BRUK



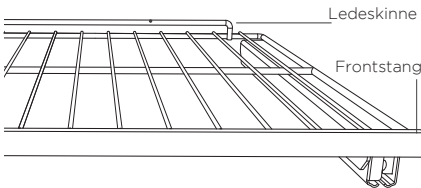
Hyllenivå

Vi anbefaler at skyveplatene plasseres i 2. og 4. posisjon til daglig bruk.



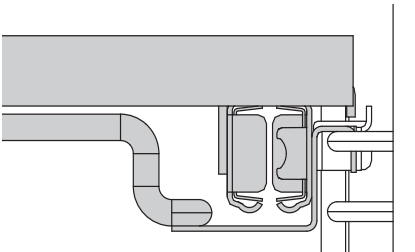
Plassering av trådhyllene

Sjekk at platen er plassert korrekt, med ledeskinnen bak. Skyv den deretter på plass på sidestativet.



Sett på plass skyveplatene

- 1 Ta tak i platen foran og sørg for at du holder trådhyllene og skyverammen sammen.
- 2 Sørg for at platen er horisontal og er rettet riktig vei med ledeskinnen bak.
- 3 Plasser platen på sidestativet i ønsket høyde ved å hekte de bakre taggene over sidestativet på begge sider.
- 4 Skyv platen hele veien inn i ovnen, og sørg for at fronttaggene også er heftet over sidestativet på begge sider.

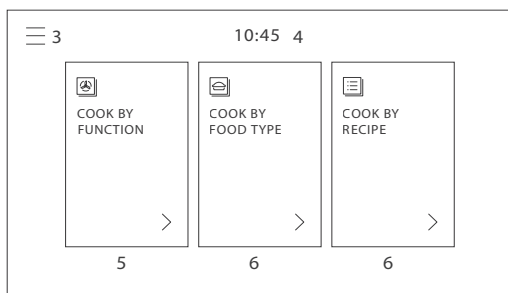
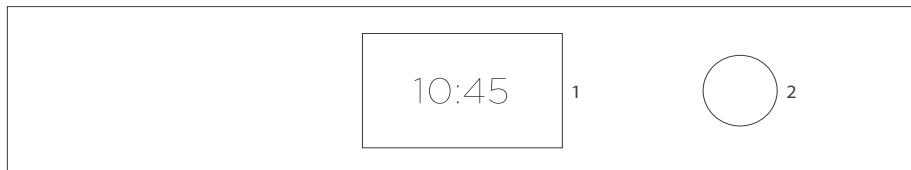


Merk

Pass på at skyveplatene er plassert oppå sidestativets vaier, og ikke mellom dem. Når det er mat i ovnen, pass på å skyve hyllene horisontalt når de trekkes ut. Dette forhindrer at taggene hektes av sidestativet og at platen tipper.

FØRSTE GANGS BRUK

Betjeningspanel



Funksjoner for betjeningspanel

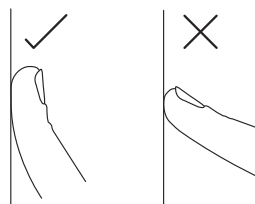
- 1 Touchscreen-display
- 2 Betjeningshjul*
- 3 Meny
- 4 Klokke
- 5 Ovnens funksjoner
- 6 Funksjoner for tilberedningsveiledning

Touchscreen-display

Ovnen betjenes via et intuitivt touchscreen-display. Trykk på skjermen for å navigere mellom funksjoner, mattyper, oppskrifter og innstillinger.

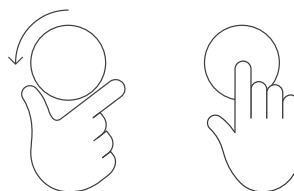
Bruk av touch-betjeningen

Bruk puten på fingeren, ikke fingertuppen. Skjermen reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.



Betjeningshjul*

- Drei betjeningshjulet for å skrolle mellom menyene og stille inn timere.
- Trykk for å velge eller trykk og hold for å gå tilbake.



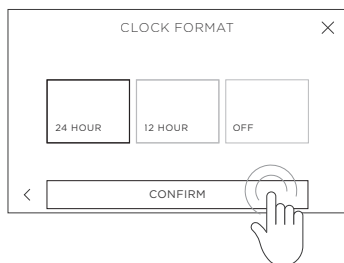
*kun for enkelte modeller

FØRSTE GANGS BRUK

Innstilling av klokken

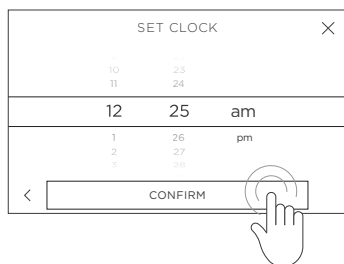
Klokken på ovnen må stilles inn når den slås på første gang, eller etter et strømbrudd.

1



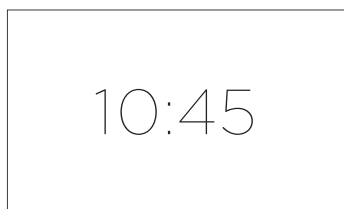
Velg mellom **24 TIMER**, **12 TIMER** eller **OFF** velg deretter **CONFIRM**.

2



Skroll ned for å stille inn korrekt tid, velg deretter **CONFIRM**.

3



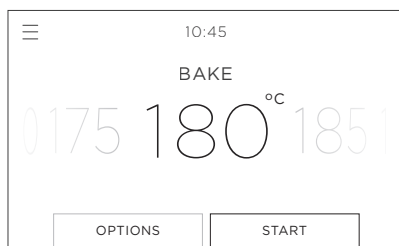
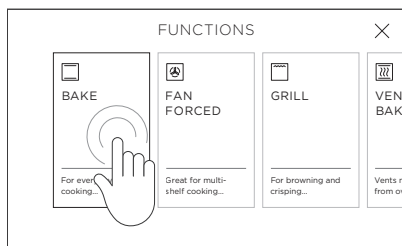
Klokken er nå stilt inn og vil vises på skjermen.

FØRSTE GANGS BRUK

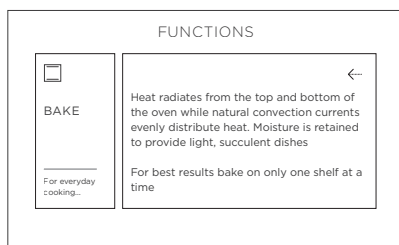
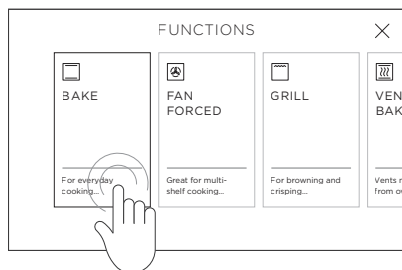
Velg og bruk en funksjon

For å velge og bruke en funksjon, tap på funksjonsnavnet eller ikonet. For mer informasjon om hver funksjon, tap på beskrivelsen under hvert funksjonsnavn.

Velg funksjon



Utvid beskrivelsen

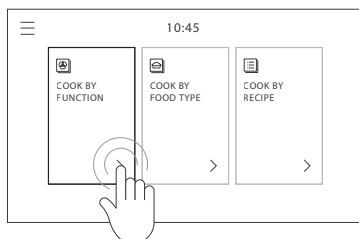


FØRSTE GANGS BRUK

Still inn en funksjon og temperatur

For mer informasjon om funksjonene, tap på beskrivelsen under hvert funksjonsnavn eller se "Tilberedningsveiledningen" i denne boken.

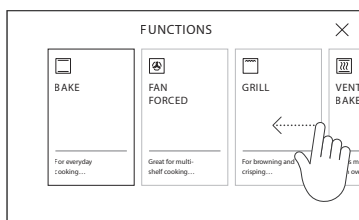
1



Tap på skjermen eller drei på hjulet* for å komme til menyen.

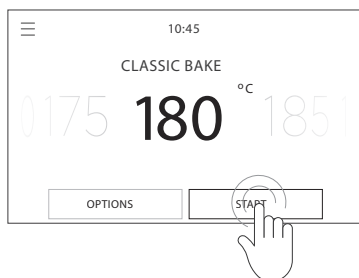
Velg **COOK BY FUNCTION**.

2



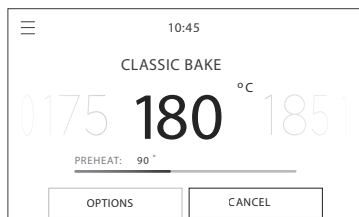
Skroll gjennom funksjonene og velg den du ønsker å bruke.

3



For å justere forhåndsinnstilt temperatur, sveip til venstre eller høyre, eller bruk hjulet. Tap på **START** for å varme opp ovnen og begynne tilberedningen. En rød linje vil vises på skjermen mens ovnen varmes opp.

4



Når ovnen har nådd innstilt temperatur, vil det høres et lydsignal, den røde linjen vil bli borte og hjulet* vil bli hvitt. Ved enkelte funksjoner behøver ikke ovnen å forvarmes. Her vil ikke den røde linjen vises, og ringen rundt hjulet vil være rød gjennom hele tilberedningen.

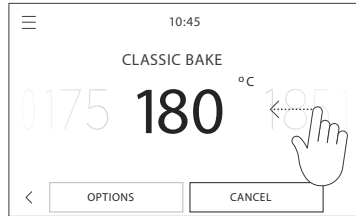
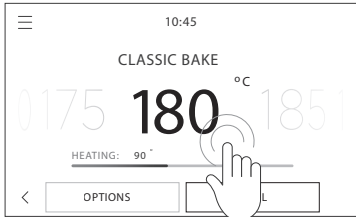
*kun for enkelte modeller

FØRSTE GANGS BRUK

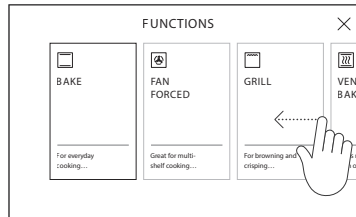
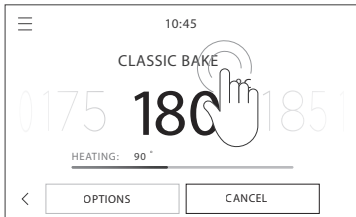
Redigere eller kansellere tilberedningen

Tap på funksjonsnavnet eller temperaturen når som helst i løpet av tilberedningen for å justere.

Endre temperatur



Endre funksjon



Slå av ovnen



For å avslutte tilberedningen og slå av ovnen, trykk **CANCEL** og deretter **CONFIRM** når som helst.

Rask forvarmingsfase

Ved enkelte tilberedningsfunksjoner vil ovnen gå gjennom en rask forvarmingsfase. I denne fasen vil både viften og steke- og grillelementene slå seg på for raskt å varme opp ovnen til innstilt temperatur. Avhengig av tilberedningsfunksjonen vil viften, steke- og grillelementene slå seg av så snart ovnen når innstilt temperatur.

FØRSTE GANGS BRUK

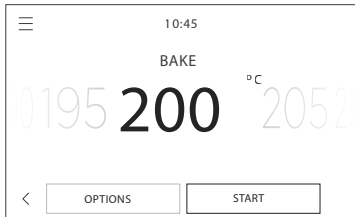
Avbrenning av ovnen

Det er viktig å brenne av ovnen før den tas i bruk til matlaging. Dette vil brenne av eventuelle produksjonsrester og sørge for at du får best mulig resultat helt fra starten. Dette vil ta ca. 1 time.

Før du starter:

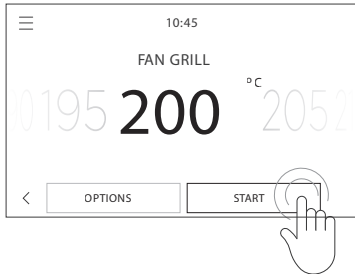
Sørg for at du fjerner all emballasje og eventuelle strips som er brukt for å sikre hyllene under transport. Sørg for at alle hyllene er montert i ovnen. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert under avbrenningen.

1



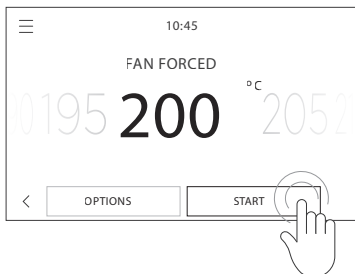
Velg **COOK BY FUNCTION** still inn ovnen på **BAKE** ved 200 °C la den varme i 30 minutter.

2



Etter 30 minutter bytter du funksjon til **FAN GRILL** og lar den varme i 5 minutter.

3



Etter 5 minutter bytter du funksjon til **FAN FORCED** og lar den varme i 20 minutter. Når den er ferdig, slår du av ovnen.

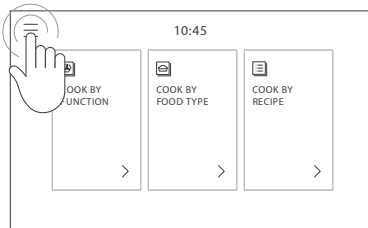
Etter avbrenning:

Under behandlingsprosessen dannes en særegen lukt og en liten mengde røyk når produksjonsrester brennes ut. Dette er normalt, men sørg for at kjøkkenet er godt ventilert. Når ovnen er avkjølt, tørk av ovnen med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Tørk deretter grundig med en tørr klut.

BETJENE OVNSLYSET

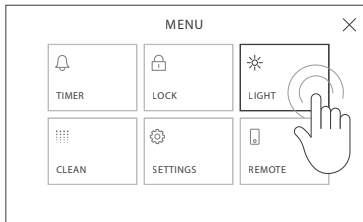
Slå ovnslyset PÅ eller AV

1



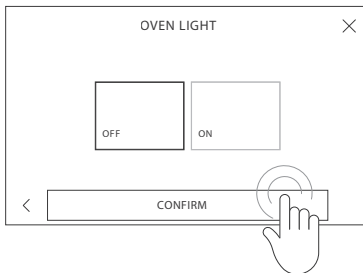
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **LIGHT**.

3



Velg **ON** eller **OFF** etter hva du ønsker, og velg så **CONFIRM**.

BRUKE TIMEREN

- Bruk timeren for å ha kontroll på tilberedningstiden. Du kan bruke den når som helst, også når ovnen ikke er i bruk.
- Timeren slår ikke av ovnen. Se "Tilberedningsveiledning", "Tilberedningsalternativer" for hvordan du stiller inn **AUTO OFF** eller **DELAYED COOK**.

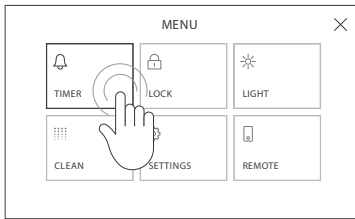
Timer-innstilling

1



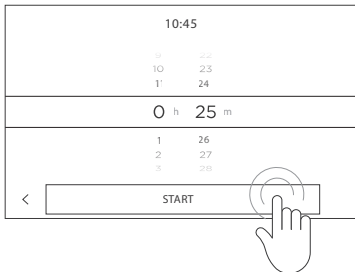
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **TIMER**.

3



Skroll for å stille inn hvor lang tid, velg deretter **START**.

Du kan stille inn timeren til opptil 11 timer og 59 minutter.

4

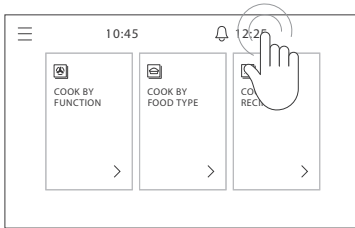


Nedtellingens vil vises på skjermen.

BRUKE TIMEREN

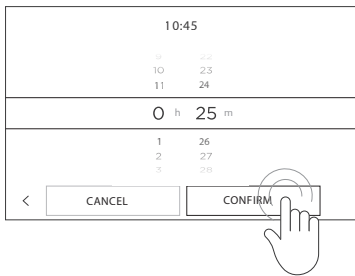
Redigere eller kansellere timer innstillingen

1



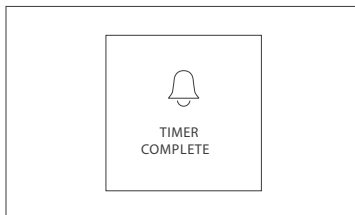
Tap på nedtellingen øverst til høyre på skjermen.

2



Juster timeren som du ønsker og velg **CONFIRM**, eller tap på **CANCEL** for å avbryte timerinnstillingen helt.

3



Når timeren har telt ned, vil det høres et lydsignal med jevne mellomrom. Tap hvor som helst på skjermen for å avslutte.

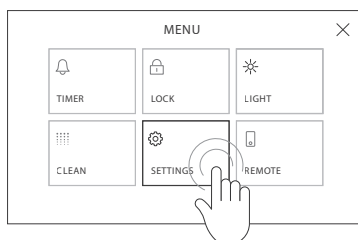
STILLE INN KLOKKEN

1



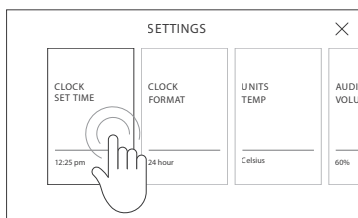
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne.

2



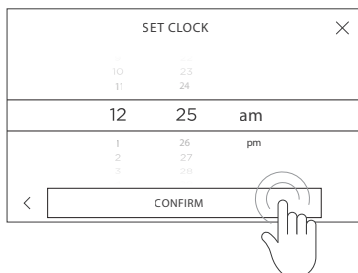
Velg **SETTINGS**.

3



Velg **CLOCK SET TIME**.

4



Skrull for å endre tiden, velg deretter **CONFIRM**.

LÅSE BETJENINGSPANELET

Lås betjeningspanelet på ovnen for å unngå utilsiktet bruk av ovnen av barn eller ved rengjøring. Når ovnen er låst, vil ikke funksjonene virke og ovnen kan ikke slås på.

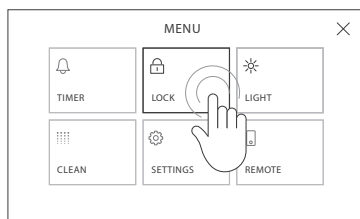
Av sikkerhetsmessige grunner kan du ikke låse funksjonene mens ovnen er i drift eller hvis det er stilt inn automatiske tilberedningsvalg.

1



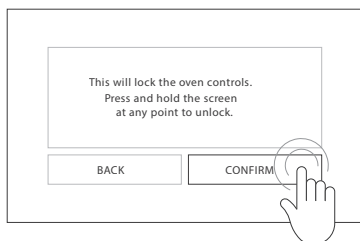
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



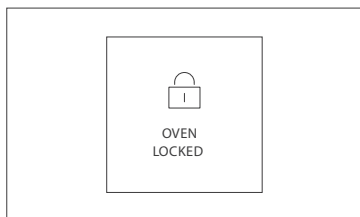
Velg **LOCK**.

3



Velg **CONFIRM**.

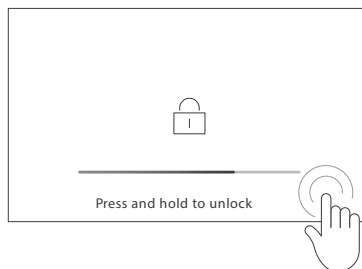
4



Betjeningspanelet er nå låst. Funksjonene reagerer ikke før de låses opp.

LÅSE OPP BETJENINGSPANELET

1



Trykk og hold hvor som helst på skjermen inntil linjen fylles og ovnen låses opp.

TILBEREDNINGSLTERNATIVER

Ovnens har en rekke automatiske tilberedningsalternativer for å oppnå best mulig resultater.



DELAYED COOK

FORSINKET TILBEREDNING

Still inn ovnen til å starte senere på dagen, stek en viss tid og slå den av automatisk.



AUTO OFF

AUTOMATISK AV-FUNKSJON

Still inn ovnen til å slås av etter en viss tid.



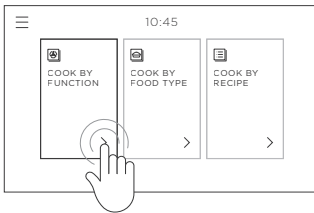
FOOD PROBE

STEKETERMOMETER

Bruk steketermometeret til å automatisk slå av ovnen når maten når en viss innvendig temperatur.

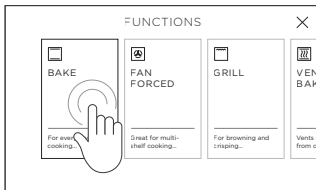
Du kan enten stille inn temperaturen på forhånd, eller når som helst under tilberedningen.

1



Velg **COOK BY FUNCTION**.

2



Velg ønsket tilberedningsfunksjon.

3



Tap på **OPTIONS** nederst på skjermen og velg funksjonen du ønsker å bruke.

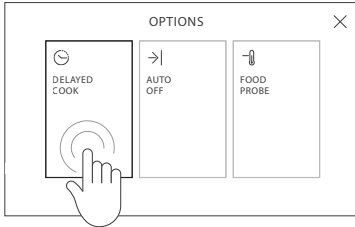
FORSINKET TILBEREDNING

Grillelementet kan slås på mens ovnen er under oppvarming. Plasser mat i en lavere posisjon eller dekk til for å unngå forbrenning mens ovnen varmes opp.

Sikker håndtering av maten: La maten stå i ovnen så kort tid som mulig før og etter tilberedning eller tining for å unngå at det dannes seg bakterier som kan forårsake matforgiftning. Vær spesielt oppmerksom når det er varmt i været.

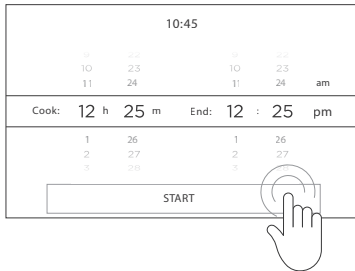
Ved bruk av **DELAYED COOK** anbefaler vi ikke å bruke **GRILL**-, **FAN GRILL**- eller **AIR FRY**-funksjonene.

1



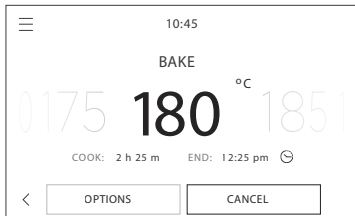
Velg **DELAYED COOK** fra **OPTIONS**-menyen.

2



Skroll for å velge tilberedningsvarighet og sluttid, velg deretter **START**.

3



DELAYED COOK er nå stilt inn. Ovnens vil automatisk beregne når den skal starte basert på innstilt tilberedningsvarighet og stopptid.

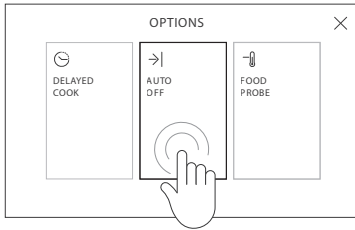
4



Rediger eller avbryt
Tap på **OPTIONS** og velg **DELAYED COOK** når som helst for å redigere eller avbryte. Når sluttiden er nådd vil ovnen slås av automatisk og det høres en varsellyd.

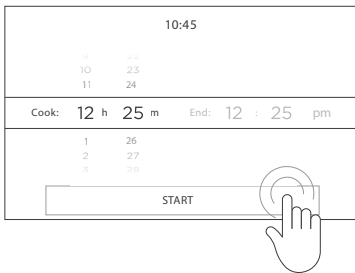
AUTOMATISK AV-FUNKSJON

1



Velg **AUTO OFF** i **OPTIONS**-menyen

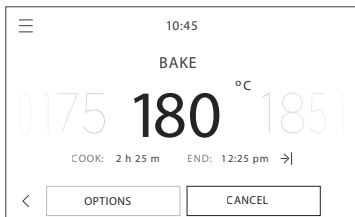
2



Skroll for å velge tilberedningsvarighet, velg deretter **START**.

Ovnen vil automatisk beregne sluttiden basert på innstilt tilberedningsvarighet.

3



AUTO OFF-funksjonen er innstilt.

Ovnen er på i innstilt tid, og slår seg deretter av automatisk.

4



Rediger eller avbryt

Tap på **OPTIONS** og velg **AUTO OFF** når som helst for å redigere eller avbryte.

Når sluttiden er nådd vil ovnen slås av automatisk og det høres en varsellyd.

STEKETERMOMETER

Tips for bruk av steketermometeret

- Du kan bruke timeren samtidig som steketermometeret er i bruk.
- Du kan ikke bruke steketermometeret sammen med DELAYED COOK- eller AUTO OFF-funksjonene.
- Innvendig temperatur i kjøttet vil fortsatt stige noen grader etter at det er tatt ut av ovnen, så ta hensyn til dette i dine beregninger. Når kjøttet er ferdig, dekk det til og la det hvile i 15 til 20 minutter.
- Hvis du ønsker å ta ut maten av ovnen (f.eks. netting), koble steketermometeret fra ovnen, men ikke ta kjøttnålen ut av kjøttet. Når du er klar til å fortsette tilberedningen, husk å koble steketermometeret tilbake i ovnen.
- Ved tilberedning av kjøtt, sett inn kjøttnålen horisontalt inn til midten av den tykkeste delen av kjøttet. Jo tykkere kjøttet er, jo lenger tilberedningstid trenger det. Det er derfor viktig at tuppen av nålen måler temperaturen i den tykkeste delen av kjøttet. Pass på at tuppen av nålen ikke stikker ut av kjøttet og ikke berører bein, fett eller sener, da disse varmes opp raskere enn rent kjøtt.

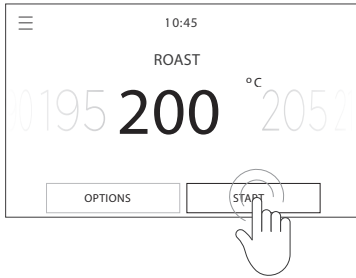
Innvendig temperatur og matsikkerhet

- Sørg for at kjøttet er helt tint før tilberedning.
Temperaturene på skjermen og i Tilberedningsveiledningen er kun anbefalinger. Resultatet vil avhenge av matens kvalitet og sammensetning.
- La kjøttet hvile etter tilberedning, da den innvendige temperaturen fortsetter å stige.
- Av hensyn til matsikkerhet må den innvendige temperaturen i utsatte matvarer som f.eks. fisk, være 63 - 70°C, og temperaturen på fjærfe og kjøttdeig må være 75°C.

STEKETERMOMETER

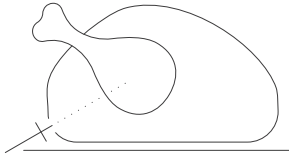
Innstilling av STEKETERMOMETER

1



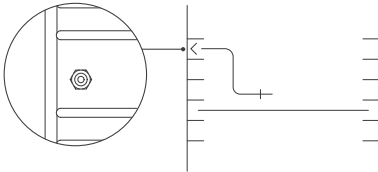
Velg ønsket funksjon og temperatur, og forvarm ovnen hvis nødvendig.

2



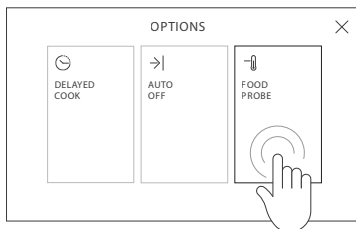
Sett kjøttnålen inn i maten. Plasser alltid tuppen av nålen inni den tykkeste delen av maten, unngå bein og fett i kjøtt. Pass på at tuppen av nålen ikke går gjennom maten og ut på den andre siden eller kommer nær kokekaret.

3



Plasser maten i ovnen og koble til steketermometeret i uttaket på venstre side inni ovnen.

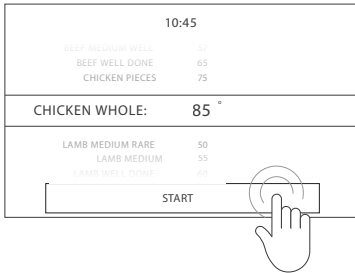
4



Gå til **OPTIONS**-menyen og velg **FOOD PROBE**.

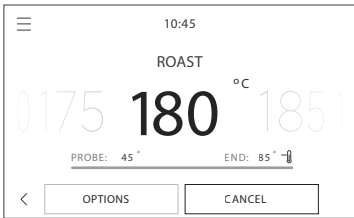
STEKETERMOMETER

5



Skroll for å velge type mat og juster temperaturen hvis ønskelig. Velg **START** for å begynne.

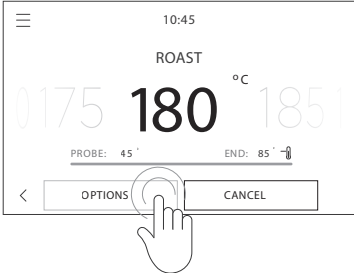
6



FOOD PROBE er innstilt.

Ovn er på til innstilt temperatur er nådd og slår seg deretter av automatisk.

7



Rediger eller avbryt

Tap på **OPTIONS** og velg **FOOD PROBE** når som helst for å redigere eller avbryte.

Når sluttiden er nådd vil ovnen slås av automatisk og det høres en varsellyd.

VEILEDNING FOR TILBEREDNING

Ovnen din har veiledningsfunksjoner for tilberedning, som hjelper deg å velge best mulige ovnsinnstillinger, tilbehør og metoder for best mulig resultater:



COOK BY FOOD TYPE

Optimale ovnsinnstillinger, hyllennivå, kokekar og redskaper for tilberedning av en bestemt type rett eller kjøttstykke.

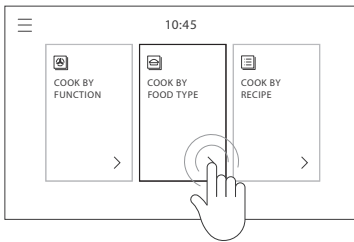


COOK BY RECIPE

En samling av oppskrifter spesielt laget og testet for denne type ovn.

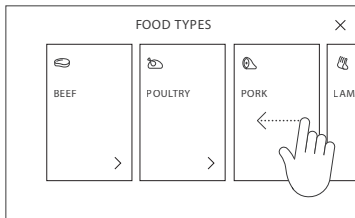
Bruk COOK BY FOOD TYPE

1



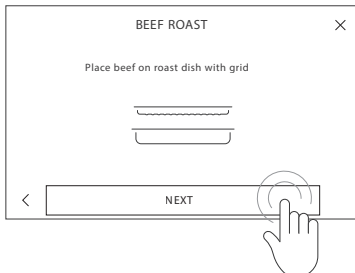
Fra hjemskjermen velger du **COOK BY FOOD TYPE**.

2



Bla gjennom de ulike mattypene og velg hvilken du ønsker å tilberede. For mer informasjon, tap på beskrivelsen under hver enkelt mattype.

3

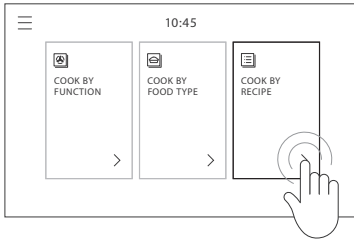


Følg instruksjonene på skjermen for anbefalt type redskaper og kokekar samt innstilling av ovnen.

VEILEDNING FOR TILBEREDNING

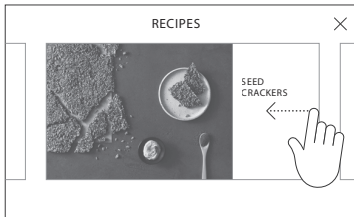
Bruk COOK BY RECIPE

1



Velg **COOK BY RECIPE**.

2

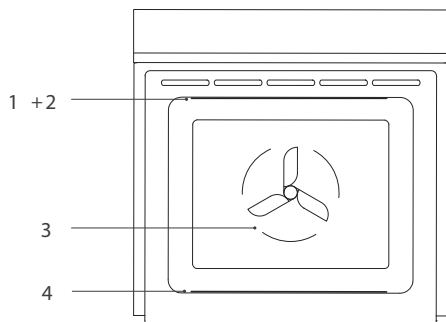


Skroll for å se gjennom oppskriftene og velge din favoritt.
Følg veiledningene på skjermen.

TILBEREDNINGSVEILEDNING

Generell veiledning

Denne ovnen er designet for å bruke de fire elementene og den bakre viften i ulike kombinasjoner for å forbedre ytelsen. Et bredt spekter av funksjoner gjør at alle retter kan utføres perfekt.



Ovnselementer

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

VIKTIG!

Bruk alle funksjonene med ovnsdøren lukket.

Steking

- For best resultat, forvarm alltid ovnen. Skjermen viser en rød fremdriftslinje når ovnen varmes opp.
- Tilberedning på ett nivå: Plasser retten på en plate med toppen av pannen nær midten av ovnen.
- Tilberedning på flere nivåer: La det alltid være plass mellom hyllene slik at luften kan sirkulere.

Grilling

- Sørg alltid for at ovnsdøren er helt lukket ved bruk av grillfunksjonen.
- Følg alltid nøye med på maten for å unngå forkulling eller forbrenning.
- Hvis du bruker kokekar i glass eller keramikk, pass på at de tåler høye temperaturer.
- Bruk den øvre hylleposisjonen til tynnere skiver av kjøtt eller for bruning av mat.
- Tykkere skiver av kjøtt bør grilles på lavere hylleposisjon eller ved lavere grilltemperatur for å sikre jevn tilberedning.

Roasting (bruning)

- ROAST-funksjonen er designet for å brune utsiden av kjøttet, mens innsiden er fuktig og saftig.
- Benfrie, rullede eller fylte steker krever lengre tid enn steker med bein. Kjøtt av fjærfe må tilberedes godt, saften må være klar og innvendig temperatur må være minst 75°C.
- Brun alltid kjøtt med fettsiden opp.
- Ikke benytt **ROAST**-funksjonen ved bruk av stekepose eller et kokekar med lokk.

TILBEREDNINGSVILEIDNING

Gjenoppvarming

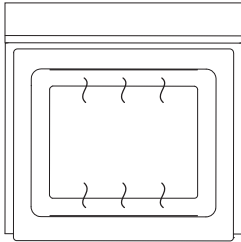
- Ikke varm opp mat mer enn én gang.
- Bruk Vent Bake-funksjonen for å varme opp mat, eller følg instruksjonene i COOK BY FOOD TYPE-funksjonen.
- Varm alltid opp maten til en innvendig temperatur på minst 85 °C. Dette reduserer risikoen for matforgiftning.
- Varm opp mat i en beholder med lokk eller godt dekket med folie.
- Når maten er varm, holdes den varm med WARM-funksjonen.

Tørking

- Bruk DEHYDRATE-funksjonen til å konservere mat og lage sunn snacks.
- For best resultat, bruk en stekepanne med grillrist. Pass på at maten ligger flatt uten å overlappe. Ved tørking av kjøtt bør det snus etter halvgått tid for å sikre jevn tørking.
- Oppbevar tørket mat i en lufttett beholder etter at det er helt avkjølt.

Heving av deig

- Bruk RAPID PROOF-funksjonen for å heve brøddeig eller pizzadeig.
- Ha deigen i en lett oljet bolle og dekk den til med plastfolie eller et rent, fuktig kjøkkenhåndkle.
- Plasseres midt i ovnen.
- Sjekk deigen etter 30 minutter for å unngå overheving.



STEKE (BAKE)

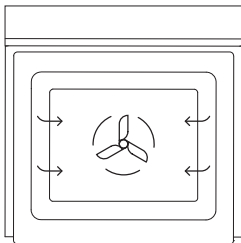
med over- og under varme

Passer til:

mat som krever lang steketid, f.eks. fylldig fruktcake, brownies, eller brød sammen med **VENT BAKE**-funksjonen.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Bevarer fuktigheten.
- Passer til kaker eller mat som skal stekes lenge eller ved lave temperaturer.
- Denne funksjonen egner seg ikke for tilberedning på flere nivåer.



VARMLUFT (FAN FORCED)

vifte + bakre element

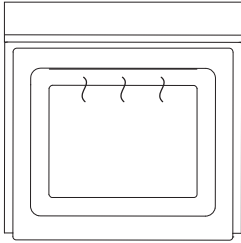
Passer til:

tilberedning på flere nivåer, f.eks. kjeks, cookies, scones, muffins og cupcakes.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Varmluft blåses inn i ovnen for å sikre en konstant temperatur på alle nivåer.
- La det alltid være åpning mellom hyllene slik at luften kan sirkulere fritt. Dette gjør at mat på det nederste brettet også blir brun.
- Hvis du endrer innstilling fra **BAKE** til **FAN FORCED**, anbefaler vi at du reduserer enten steketiden og/eller temperaturen med omtrent 20 °C, spesielt på retter med lengre steketid.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING



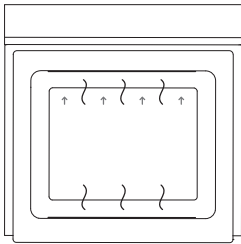
GRILL

Øvre indre og ytre elementer

Passer til:

risting av brød eller avsluttende gratinering av retter.

- Begge de øvre elementene gir intens strålevarme.
- Det er 9 trinn mellom **LO** og **HI** (100 % effekt).
- For best resultat, la ovnen varmes opp i 5 minutter før grilling.
- Lysringen* rundt hjulet forblir rød mens grill-funksjonen er på.



VENT BAKE

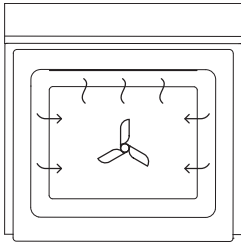
over- og under varme + ventilasjon

Passer til:

maréngs, yorkshire-pudding, choux-deig, croissanter og brød.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Ventilasjonen fjerner overflødig fuktighet, reduserer både damp og kondens i ovnen.
- Forsiktig brunng uten å tørke ut.



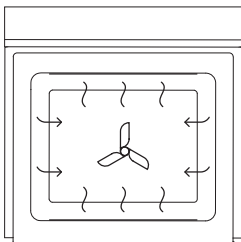
VARMLUFT GRILL (FAN GRILL)

vifte + øvre ytre og indre elementer

Passer til:

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

- Bruker den intense varmen fra elementene til topp-bruning og viften til å sikre jevn tilberedning av maten.
- Kjøtt, fjærfe og grønnsaker blir perfekt tilberedt, maten blir brunet og sprø på utsiden mens innsiden bevares saftig og myk.



VARMLUFTSTEKING (FAN BAKE)

vifte + øvre ytre og nedre elementer

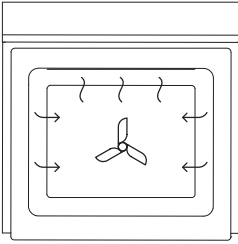
Passer til:

tilberedning på ett nivå av mat med mindre en én times tilberedningstid. F.eks. muffins, kjeks og cupcakes.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Ovnsviften sirkulerer varm luft fra de øvre ytre og nedre elementene og sprer den rundt i ovnen.
- Maten brunes raskt.

TILBEREDNINGSGVEILEDNING



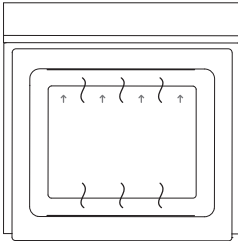
STEKING (ROAST) vifte + øvre og nedre elementer

Passer til:

steking av kjøtt og grønnsaker.
Dette er et to-trinns-program.

- Rask brunig:

En innledende fase på 20 minutter som sprøsteker og bruner steken og karamelliserer utsiden av kjøttet.

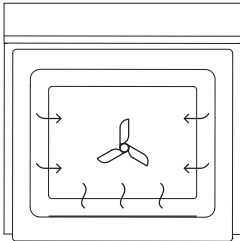


- **Tilberedning ved forhåndsinnstilt temperatur:**

Etter bruningen senkes temperaturen til forhåndsinnstilt nivå for den gjenværende steketiden, noe som gjør steken myk og saftig.

- Ovnen trenger ikke forvarming.

- Bruk eventuelt en grillpanne eller rist, eller plasser grønnsakene under steken for å drenere saften fra kjøttet. Dette gjør så den varme luften sirkulerer under kjøttet også.



PIZZASTEIKING (PIZZA BAKE) vifte + nedre element

Passer til:

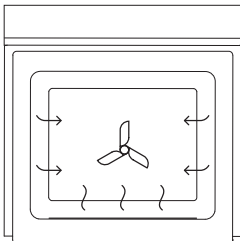
steking av sprø pizza.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Viften sirkulerer luften fra det nedre elementet gjennom hele ovnen.

- Perfekt for tilberedning av pizza, da det gir en sprø bunn uten at toppingen blir overstekt.

- For best resultat, forvarm pizzasteinen i minst én time og stek på hyllenivå 1 eller 2.



STEKING AV BAKVERK (PASTRY BAKE) vifte + nedre element

Passer til:

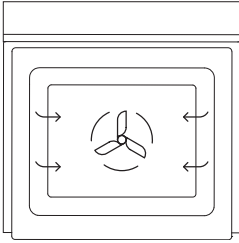
søte og salte bakverk og delikat mat som krever en sprø bunn og litt brunig på toppen, f.eks. frittata, quiche.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Viften sirkulerer luften fra det nedre elementet gjennom ovnen.

- Gir intens varme til bunnen av retten med lett brunig på toppen.

TILBEREDNINGSVÆILEDNING

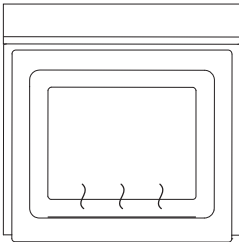


SAKTE TILBEREDNING (SLOW COOK) vifte + bakre element

Passer til:

retter som skal tilberedes sakte, som gryteretter og stuinger.

- Viften sirkulerer varmen fra det bakre elementet for en forsiktig tilberedning av maten.
- Denne funksjonen har et lavt energiforbruk.



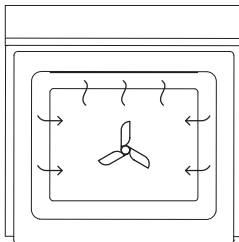
KLASSISK STEKING (CLASSIC BAKE) nedre element

Passer til:

delikate og deigbaserte retter som vaniljeterte, paier, quiche og ostekake.

Denne funksjonen forvarmer ovnen i ca. 8 minutter til 180 °C.

- Varmen kommer kun fra det nedre elementet.
- Dette er den tradisjonelle stekefunksjonen, egnet for oppskrifter som ble utviklet for konvensjonelle ovner.
- Bruk kun ett brett av gangen.



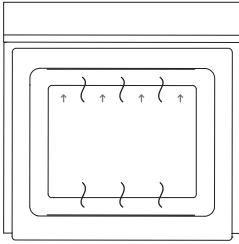
AIR FRY vifte + øvre ytre og indre elementer

Passer til:

steking av frossen mat eller panert mat som vanligvis fritersteges.

- Gjenskaper forholdene som er i en air fryer.
- En sunnere stekemetode for sprø mat med mindre olje. For best resultat, pensle maten med 1-2 ss olje.
- Tilberedning av emballert mat: Hvis produsenten anbefaler å bruke en funksjon som ikke er viftebasert, senk temperaturen med 20 °C (70 °F).
- **Tilberedning på ett nivå:** Stek i øvre del av ovnen, men ikke på øverste rille.

TILBEREDINGSVEILEDNING

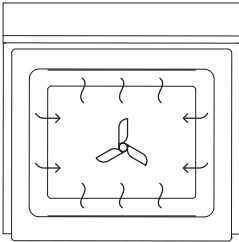


RASK HEVING (RAPID PROOF) over- og under varme + ventilasjon

Passer til:

Gir et gunstig varmt og trekkfritt miljø for heving av deig.

- De øvre og nedre elementene danner en mild varme.
- Metoden gir raskere hevetid enn ved romtemperatur.
- For best resultat, dekk til deigen for å unngå tørr overflate.

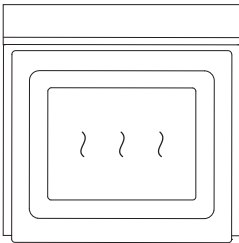


TØRKING (DEHYDRATE) vifte + bakre element

Passer til:

tørking av mat, frukt, grønnsaker og urter, f.eks. beef jerky og tørket frukt.

- Sirkulerer luften forsiktig og gir en jevn lav varme for dehydrering og tørking av mat.



VARM (WARM) over- og under varme + ventilasjon

Passer til:

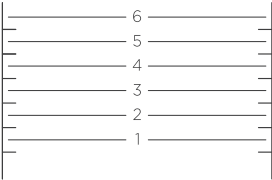
å holde tilberedt mat varm eller for å varme opp tallerkener og serveringsfat.

- Gir en konstant lav temperatur på mindre enn 90 °C.
- For å varme opp mat fra kald, bruk en annen funksjon eller **COOK BY FOOD TYPE** for å gjennomvarme maten, og bytt deretter til **WARM**. Denne funksjonen alene gir ikke maten varm nok temperatur for å drepe skadelige bakterier.

TILBEREDNINGSTABELLER

Hyllenivå

- Plasser platene før du slår på ovnen.
- Hyllenivå telles fra bunnen og opp, hvor 1 der det laveste hyllenivået og 6 er det høyeste



Under tilberedning

- Forvarm ovnen til ønsket temperatur.
- Grillelementet bil slås på mens ovnen er under oppvarming.
- Skjermen viser en rød fremdriftslinje når ovnen varmes opp.
- Ovnstilbehøret kan midlertidig bli litt deformert når det blir varmt. Dette er normalt og påvirker ikke funksjonen.

Informasjonen i disse tabellene er kun for referanse. Se oppskriften eller emballasjen og juster tilberedningstiden og innstillingene deretter.

BAKING	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
KJEKS					
Vanlig	Single	Fan Bake	4	180-190	13-17
	Multi	Fan Forced	3 & 5	160-170	13-17
Sjokoladebiter	Single	Fan Bake	4	180-190	15-20
	Multi	Fan Forced	3 & 5	160-170	15-20
Havregryn	Single	Pastry Bake/Fan Bake	4	160-170	12-15
STYKKER/BITER	Single	Pastry Bake/Fan Bake	3	160-165	15-20
KAKER					
Vanilje	Single	Bake	3	160-165	30-35
Smør/sjokolade	Single	Bake	3	160-180	50-60
Lett frukt	Single	Bake	2	155-165	1hr 30
Rik frukt	Single	Classic Bake/Bake	2	120-160	2.5 hrs
Sukkerbrød (enkel stor)	Single	Bake	2	175	30-40
Sukkerbrød (2 små panner)	Single	Bake	2	170-190	15-25
Brownie	Single	Bake	2	180	30-40

TILBEREDNINGSTABELLER

BAKING	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
BANANBRØD/KAKE	Single	Vent Bake	2	190	60-70
SMÅKAKER	Single	Pastry Bake/Fan Bake	3	130-140	20-25
MUFFINS/CUPCAKE	Single	Fan Bake	3	180-190	13-17
	Multi	Fan Forced	2 ja 4	160-170	16-21
SCONES	Single	Fan Bake	2	210-230	8-12
	Multi	Fan Forced	2 ja 4	210-230	8-12
MARENGS	Single	Vent Bake/Bake	1	100-120	60
BRØD					
Rundstykker	Single	Bake ja Vent Bake	4	195-210	25-35
Loff	Single	Bake	2	190-210	30-40
BAKVERK					
Filo-deig	Single	Fan Bake	3	190-200	15-25
Butterdeig	Single	Vent Bake/Pastry Bake	3	185-200	20-30
Choux-deig	Single	Bake ja Vent Bake	2	200-210	30-40
	Multi	Fan Forced	2 ja 4	200-210	30-35
Croissants	Single	Bake ja Vent Bake	3	190-200	15-25
	Multi	Fan Forced	3	190-200	15-25
PAI					
Eple	Single	Pastry Bake/Fan Bake	2	190-200	25-30
Sitronmarengs	Single	Pastry Bake/Fan Bake	2	175-180	30-40

TILBEREDNINGSTABELLER

GRILL	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
KYLLING					
Fileter	Single	Fan Grill	5	175-190	30-50
BEEF					
Stek, rå	Single	Fan Grill	4	230	10-15
Stek, medium	Single	Fan Grill	4	230	15-20
Burgere	Single	Grill	4	HI	12-15
Kjøttboller	Single	Grill	4	HI	12-15
LAM					
Koteletter, medium	Single	Grill	4	HI	15-20
Koteletter, godt stekt	Single	Grill	4	HI	20-25
PORK					
Koteletter, godt stekt	Single	Grill	4	HI	15-20
Skinkestek	Single	Grill	4	HI	15-20
Bacon	Single	Grill	4	HI	4-7
PØLSER	Single	Grill	5	HI	15-20
FISK					
Fileter	Single	Fan Grill	5	200-220	8-12
Hel	Single	Fan Grill	5	200-220	15-20
GRØNNSAKER					
Skivet	Single	Grill	4	HI	8-12
DELIKATE RET- TER					
PAI					
Kylling/stek/kjøttdeig	Single	Pastry Bake/Fan Bake	3	190-195	30-40
INNBAKT PØLSE	Single	Pastry Bake/Fan Bake	3	190-195	30-40

TILBEREDNINGSTABELLER

DELIKATE RETTER	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
KJØTTPUDDING	Single	Bake	2	190	60-70
PIZZA					
Klassisk	Single	Pizza Bake	1 ja 2	225-250	15-25
Tynn bunn	Single	Pizza Bake	1 ja 2	280 ¹	20-30
Pai-pizza	Single	Pizza Bake	1 ja 2	160-220 ²	50-60
LASAGNE	Single	Fan Bake	3	175-180	45-50
QUICHE	Single	Pastry Bake	2	180-200	30-40
POTETER					
Tradisjonelt bakt	Single	Bake	3	175-190	40-50
FRITTATA					
Grill til ferdig	Single	Pastry Bake/Fan Bake	3	170-180	30-45
GRYTERETTER	Single	Slow Cook	2	120-150	2-4 h
OVNSBAKTE RETTER	Single	Fan Forced	3	170-190	30-40
ROASTING	HYLLYT	TOIMINTO	HYLLYJEN ASEN- NOT	LÄMPÖTI- LA (°C)	AIKA (MIN)
SVIN, UTEN BEN (tid pr. 450 g)					
Rå	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	18-32
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	25-40
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	30-55
RIBBENSSTEK (tid pr. 450 g)					
Rå	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	15-30
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	20-35
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	25-40

TILBEREDNINGSTABELLER

ROASTING	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
LAMMELÅR MED BEN (tid pr. 450 g)					
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	18-28
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	20-33
LAMMELÅR, UTEN BEN (tid pr. 450 g)					
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	20-35
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	25-45
KYLLING (tid pr. 450 g)					
Hel	Single*	Roast/Vent Bake	3	175-190	15-20
KALKUN, HEL (tid pr. 450 g)					
Med fyll	Single*	Roast/Vent Bake	1	165-180	17-22
Uten fyll	Single*	Roast/Vent Bake	1	150-165	15-20
SVINEKAM					
Sprø		Vent Bake	3	250	20
KALV (tid pr. 450 g)					
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	20-40
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	3	160-170	25-45
SVIN, UTEN BET (tid pr. 450 g)					
Medium	Single*	Roast/Vent Bake	2	170-175	25-40
Godt stekt	Single*	Roast/Vent Bake	2	170-175	30-45
VILTKJØTT (tid pr. 2,5 cm tykkelse³)					
Rå	Single*	Fan Grill	4	225	7,5
Medium	Single*	Fan Grill	4	225	9,5

TILBEREDNINGSTABELLER

AIRFRYING	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
POTETER					
Røstipoteter	Single*	Air Fry	4	210	15-20
Fries	Single*	Air Fry	4	210	15-20
LØKRINGER	Single*	Air Fry	4	190	15-20
FISK					
Panert	Single*	Air Fry	4	180	15-20
KYLLING					
Nuggets	Single*	Air Fry	4	180	15-20
TØRKING	PLATER	FUNKSJON	HYLLEN IVÅ	TEMP (°C)	TID (MM)
URTER					
Rosmarin/dill/timian	Multi	Dehydrate	2 ja 4	35	3-4
FRUKT					
Epler/pærer	Multi	Dehydrate	2 ja 4	60	6-8
GRØNNSAKER					
Gulrøtter/bønner	Multi	Dehydrate	2 ja 4	60	6-8
KJØTT					
Beef jerky	Multi	Dehydrate	2 ja 4	70	4-6

¹ Kun for enkelte modeller.

² Start ved 220 °C i 10 minutter, senk temperaturen til 160 °C i 50 minutter til

³ Brunes i stekepanne først

* Hvis flere plater skal brukes samtidig (f.eks. ved steking av grønnsaker samtidig), bruk **FAN FORCED (VARMLUFT)** med hyllnivå 3 og 5.

Bruk eventuelt steketermometeret og intern temperaturinnstilling eller **COOK BY FOOD TYPE-funksjonen.

BRUKERINNSTILLINGER

Innstillingsmenyen gir deg mulighet for å justere brukerinnstillinger til å:

- endre tiden
- endre klokkeformatet (12 timer, 24 timer eller av)
- vise temperaturen i grader celsius eller fahrenheit
- justere volumet på lydsignaler
- slå av og på tidsur
- slå lydsignaler på eller av
- betjene Sabbath-modus
- endre språket i displayet
- betjene wifi-tilkoblingen
- justere lysstyrken i displayet
- betjene velger-innstillingene*:
- endre rulleretningen til velgeren
- tilbakestille alle innstillinger til fabrikkinnstillinger

VIKTIG!

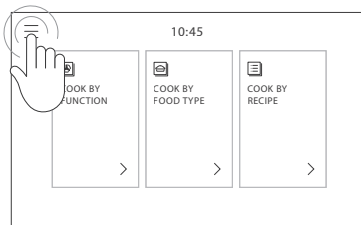
- **Du kan ikke endre innstillinger mens ovnen er i drift eller er stilt inn på et automatisk tilberedningsvalg.**
- **Lyder og alarmer vil fremdeles lyde ved feil, selv om lydinnstillingene er slått av.**

*kun for enkelte modeller

BRUKERINNSTILLINGER

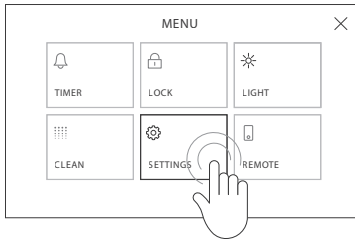
Endre innstillingene

1



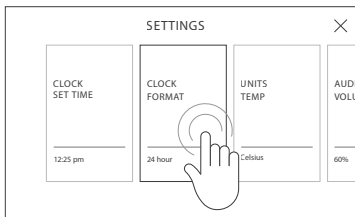
Berør meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **SETTINGS**.

3



Velg innstillingen du vil endre, gjør nødvendige justeringer og velg **CONFIRM**.

WIFI-TILKOBLING OG FJERNMODUS

Ovnen kan kobles til det trådløse nettverket i hjemmet ditt og fjernbetjenes ved hjelp av FISHER & PAYKEL-appen.

Kom i gang

- Pass på at WiFi-nettverket ditt er slått på.
- Du vil få en trinnvis veiledning både på ovnen og på mobiltelefonen din.
- Det kan ta inntil 10 minutter å koble deg til ovnen.

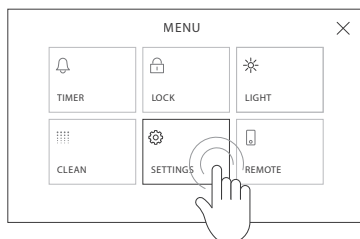
Koble deg til hjemmenettverket ditt

1



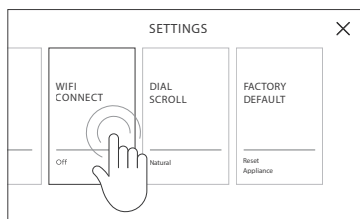
Berør meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **INNSTILLINGER**.

3



Velg **WIFI-TILKOBLING** og følg veiledningen på skjermen.

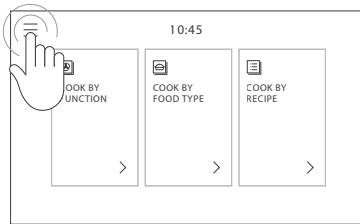
På din mobile enhet:

- 1 Last ned FISHER & PAYKEL-appen fra www.fisherpaykel.com/connect
- 2 Registrer deg og opprett en konto.
- 3 Legg til ovnen din og sett opp WiFi-tilkoblingen.

WIFI-TILKOBLING OG FJERNMODUS

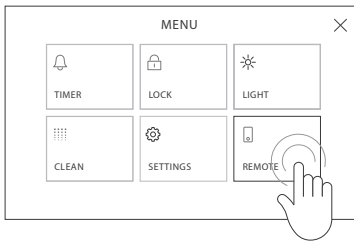
Slå på fjernmodus

1



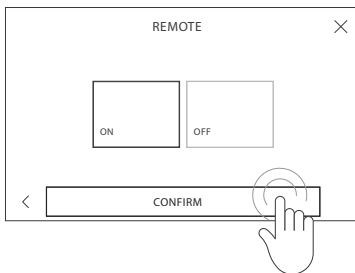
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **REMOTE**

3



Velg **ON** og trykk **CONFIRM**.
Fjernmodus er nå slått på.

SABBAT-MODUS

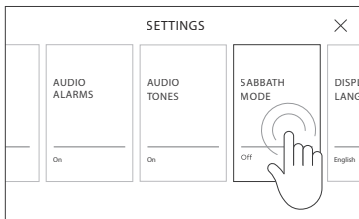
Denne innstillingen er laget for religioner som overholder "intet arbeid"-kravet under Sabbaten.

Når ovnen er i Sabbath-modus, har den ikke den vanlige nøyaktige temperaturkontrollen:

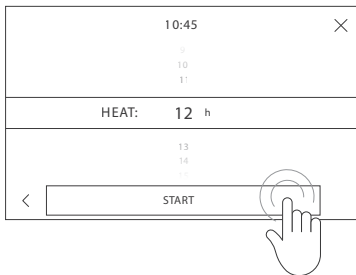
VARMENIVÅ	OMTRENTLIG TEMP (°C)	FUNKSJON
Lav	75 – 100	Holder varm mat varm
Middels	155 – 180	Varm opp tilberedt mat fra kald
Høy	155 – 180	Tilbereder rå mat

Innstilling av Sabbath-modus

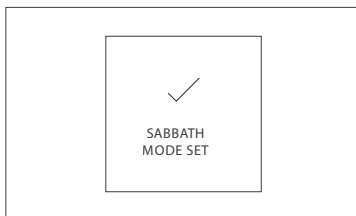
1



2



3



Når ovnen er i Sabbath-modus:

- Ovnen reagerer ikke på brukerens handlinger.
- Lys, vifter og display vil ikke respondere på at døren åpnes.
- Hvis døren er åpen for lenge, kan det resultere i tap av temperatur.
- Ingen lydsignaler eller alarmer vil høres og feilkoder eller temperaturendringer vises ikke.
- Ovnsløset kan stilles til å stå enten på eller av.
- ovnen vil forbli i Sabbath-modus til det slås av
- **CLASSIC BAKE** er den eneste funksjonen som fungerer
- WiFi vil kobles fra
- for å opprettholde ovnstemperaturen, åpne døren minst mulig

Velg **SABBATH MODE** i innstillingsmenyen og følg instruksjonene på skjermen.

Still inn ønsket temperaturnivå og velg om du vil ha ovnslyset **ON** eller **OFF** under tilberedningen. Skroll for å stille inn ønsket tilberedningstid og velg deretter **START**. Du kan stille inn ovnen til å varme i opptil 74 timer.

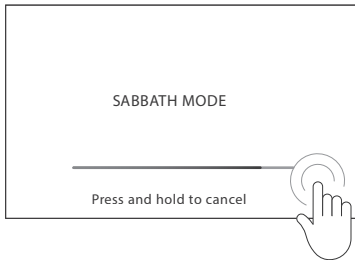
Sabbat-modus er nå stilt inn.

Ovnen vil varmes opp til innstilt tid og deretter slås av. Ovnen vil forbli i Sabbath-modus til den avbrytes.

SABBAT-MODUS

Avbryt Sabbat-modus

1



Tap og hold på skjermen til linjen fylles.

2



SABBATH MODE CANCELLED vises.
Nå kan du bruke ovnen som normalt.

Bruk av ovnen i Sabbat-modus er utviklet i samarbeid med Star-K (USA - www.star-k.org), KF-FedTech (Federation of Synagogues, UK - www.federation.org.uk/fed-tech/) og Mehadrin Limited (Australia - www.mehadrin.com). Mer informasjon om bruk av produktet i henhold til jødisk lov finnes på deres nettside

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Manuell rengjøring

ALLTID	ALDRI
• Før du utfører manuell rengjøring eller vedlikehold, vent først til ovnen er avkjølt til sikker berøringsstemperatur. Trekk deretter ut støpselet fra veggen. • Les disse rengjøringsinstruksjonene og "Sikkerhet og advarsler"-avsnittet før rengjøring av ovnen. • For å unngå at smuss brenner seg fast, anbefaler vi at du fjerner matsøl og sprut fra ovnen etter hver bruk. • Rengjør alltid glasset innvendig før du starter selvrensing. Unnlattelse av dette vil medføre at rester vil brenne seg fast og bli umulig å fjerne. • Fjern alltid stekeplatene før selvrensing.	• Bruk aldri damprensere. • Oppbevar aldri brennbare stoffer i ovnen. • Bruk aldri skurende eller sterke rengjøringsmidler, kluter, skuresvamp eller stålull. Noen nylonprodukter kan også lage riper i ovnen. Sjekk etiketten først. • Bruk aldri ovnsrens på katalytiske paneler eller i en pyrolyseovn. • La aldri alkaliske (saltsprut) eller sure stoffer (som sitronsaft eller eddik) bli værende på ovnens overflater. • Bruk aldri klorholdige eller syrebaserte rengjøringsprodukter.

HVA?	HVORDAN?	VIKTIG!
Betjeningspanel	Vær spesielt nøye ved rengjøring av glasset og skjermen på betjeningspanelet. Bruk bare en fuktig klut med rengjøringsmiddel.	Ikke bruk ovnsrens, sterke eller skurende rengjøringsmidler, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskraper på glasset. Dette kan lage riper og skade overflaten.
Hjul*	Rengjøres med en blanding av mildt rengjøringsmiddel og varmt vann, og tørk deretter tørt.	Ikke bruk rustfri stål- eller ovnsrens på hjulet, da det kan skade belegget.
Rustfri stållist/ovnsdørhåndtak*	Rengjøres med en blanding av mildt rengjøringsmiddel og varmt vann, og tørk deretter tørt. Hvis nødvendig, bruk rustfri stållrens og polish.	Les alltid etiketten for å være sikker på at stållrensen ikke inneholder klorforbindelser, da dette er etsende og kan skade utseendet på ovnen. Gni alltid i riktig retning på rustfritt stål.
Ovnsdørkarm og hjørneklemmer i plast.	Rengjøres med en blanding av mildt rengjøringsmiddel og varmt vann, og tørk deretter tørt.	

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

HVA?	HVORDAN?	VIKTIG!
Ovnsrommet	Rengjøring av lett smuss fra emaljerte overflater: Tørk med en fuktig klut og en blanding av varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel eller et ammoniakk-basert rengjøringsmiddel. • Tørk tørt med en myk klut. Rengjøring av gjenstridig fastbrent søl eller hele ovnsrommet: bruk selvrensing. Se "Selvrens"-avsnittet	• For å unngå at smuss brenner seg fast, anbefaler vi at du fjerner matsøl og sprut fra emaljerte overflater etter hver bruk. Dermed unngår du å måtte bruke selvrensing så ofte. • For å gjøre det enklere å tørke ut av ovnen, kan du fjerne døren. Se påfølgende sider for mer informasjon.
Steketermometer	Rengjøres med en blanding av mildt rengjøringsmiddel og varmt vann, og tørk deretter over med en tørr mikrofiber-klut.	• Rengjør etter hver bruk for å unngå bakterieforurensning. • Ikke vask i oppvaskmaskinen, dypp i såpevann, bruk ovnsrens eller la være i ovnen under selvrensing.
Fullt uttrekkbar skyvehylle	Tørk av med en fuktig klut og mildt såpevann. Ikke tørk av eller vask bort det hvite smørende fett (synlig når skinnene er helt dratt ut).	La aldri platen stå i ovnen under en selvrensingssyklus. Ikke vask platen i oppvaskmaskinen, legg den i såpevann eller rengjør den med ovnsrens. Det kan medføre at skinnen ikke blir problemfritt.
Rist Grillstativ Grillpanne Ovnsløst	Rengjøres med en blanding av mildt rengjøringsmiddel og varmt vann. Ved gjenstridige fastbrente flekker, bløtlegg i en blanding av maskinoppvaskmiddel og varmt vann. Disse delene tåler også oppvaskmaskin.	Ikke la noen av disse delene bli værende i ovnen under en selvrensingssyklus (bortsett fra sidestativet). De risikerer å bli misfarget eller skadet.
Pakning til ovnsdør	Ikke rengjør denne delen.	
Ovnsdørglass (etter hver gangs bruk)	Bruk en myk klut og en blanding av varmt vann og flytende oppvaskmiddel for å fjerne søl etter hver bruk. For gjenstridige flekker, prøv en blanding av natron og varmt vann med en ikke-skurende svamp. Tørk deretter over med en myk, løfklut.	Ikke bruk ovnsrens eller andre sterke/skurende rengjøringsmidler, kluter, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskrapere til rengjøring av ovnsdørglasset. Dette vil ripe opp glasset, som dermed kan medføre at glasset sprekker og knuser. Unngå at fett samler seg og brenner seg fast på glasset, da dette vil redusere innsynet i ovnen.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

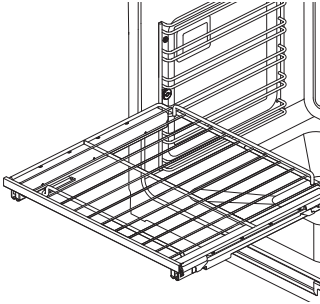
Fjerning av sidestativet

Fjern sidestativet for å gjøre det enklere å rengjøre ovnen. Sidestativet kan bli værende i ovnen under selvrenging.

VIKTIG!

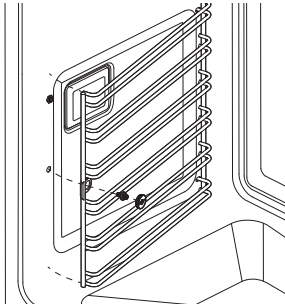
Trekk alltid ut støpselet først. Sørg for at ovnen er fullstendig avkjølt før du starter.

1



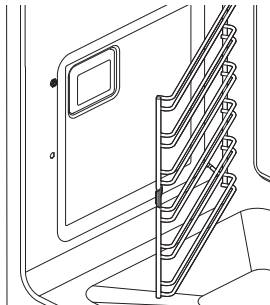
Trekk ut alle platene og fjern dem.

2



Skru løs og fjern monteringskruene i front av sidestativet. Bruk en mynt for å løsne skruene hvis nødvendig. Dra fronten av stativet bakover i ovnen inntil front-tappen er fri fra monteringskruen.

3



Skyv sidestativet forover til de bakre klossene er frie fra hullene.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

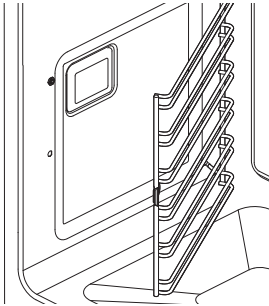
Montering av sidestativet

Fjern sidestativet for å gjøre det enklere å rengjøre ovnen. Sidestativet kan bli værende i ovnen under selvrenging.

VIKTIG!

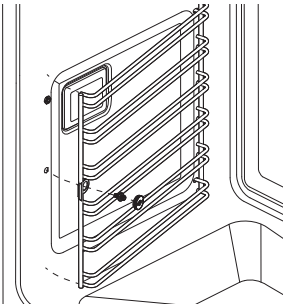
Trekk alltid ut støpselet først. Sørg for at ovnen er fullstendig avkjølt før du starter.

1



Skyv de bakre klossene på stativet tilbake i hullene, sørg for at stativet sitter godt inntil sideveggen på ovnen.

2



Tilpass front-tappen på sidestativet over monteringsskruen. Skru fast monteringsskruen. Bruk en mynt for å stramme skruen.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Monter lyspærene i ovnen.

- Ovnen bruker 120V, 50Hz og 25W G9 halogenpærer.
- Hold alltid den nye pæren i en myk klut. Berøring av pæren vil redusere levetiden.
- De to ovnspærene er plassert bak de ugjennomsiktige glasspanelene i hver av sideveggene (en på hver side).
- Merk: Bytte av lyspære i ovnen dekkes ikke av garantien.

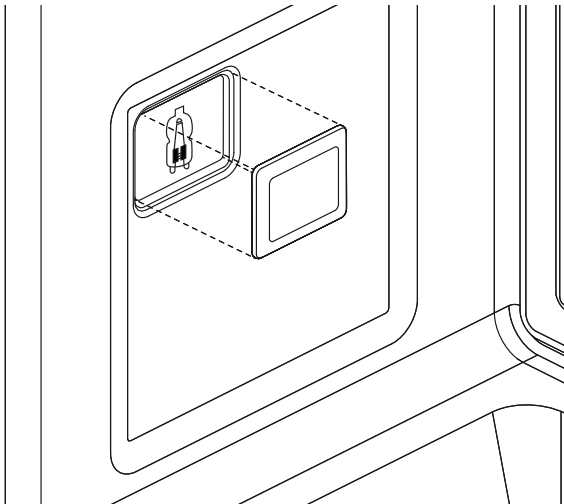
Bytte lyspære

1 La ovnen og grillelementene avkjøles før du bytter lyspære. Før du slår av ovnen, merk deg hvilken lyspære som ikke virker.

VIKTIG!

Trekk alltid ut støpselet før du fortsetter.

- 2 Fjern stekeplatene og sidestativet (se "Vedlikehold og rengjøring").
- 3 Dra av glassdekselet (hvis du synes det er vanskelig, kan du vippe dekkelet forsiktig av ved å tre skaffet på en skje eller liknende ned i hakkene mellom glasspanelet og ovnsveggen samtidig som du holder dekkelet for å hindre at det ikke faller ned).
- 4 Dra ut den ødelagte pæren.
- 5 Hold den nye pæren i en myk klut eller kjøkkenpapir, og sett den inn i sokkelen.
- 6 Sett på plass glassdekselet ved å dytte det forsiktig på plass.



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

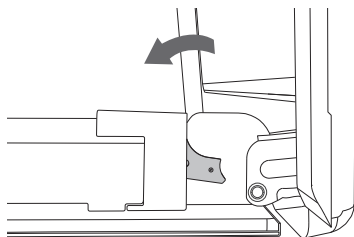
Fjerning og montering av ovnsdøren.

VIKTIG!

Vær forsiktig, ovnsdøren er tung.

Fjerning av døren

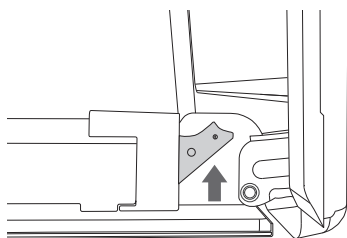
1



Åpne døren helt.

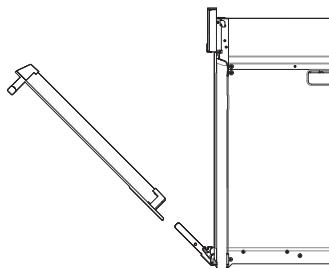
Finn de to metalllåsespakene på hver side av begge dørhengslene.

2



Skyv begge låsespakene helt opp for å frigjøre døren fra hengslene.

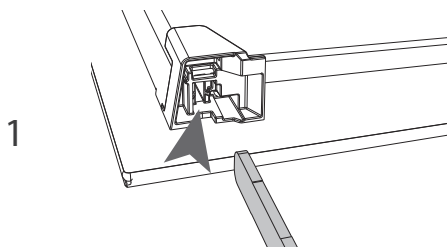
3



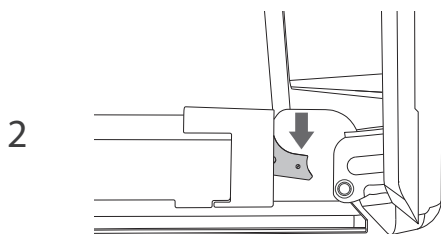
Hold fast døren i begge sidene, løft døren tilbake til 45° og dra den forsiktig ut og av hengslene.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

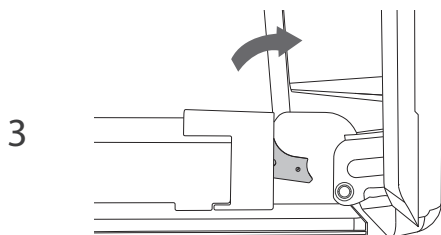
Montering av døren



Hold døren i begge sidene, tilpass hullene i bunnen av døren med hengslene og skyv døren på plass.



Pass på at døren er fast plassert på hengslene. Åpne døren helt igjen og dytt hver låsespak ned for å låse fast døren til hengslene.

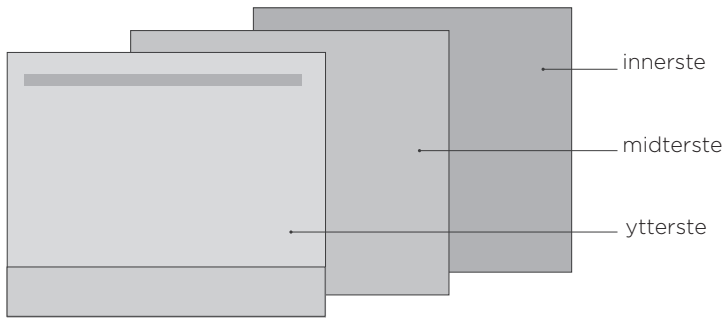


VIKTIG!
Pass på at begge spakene
før du prøver å lukke døren.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Fjerning av dørglasset for rengjøring

Ovnens dør er laget med 3 lag med glassruter. For rengjøring av den midterste må du først ta av døren og den innerste ruten.



VIKTIG!

- Følg forholdsreglene og instruksjonene nedenfor nøye. Feil innsetting av glassplatene og døren kan medføre skade på ovnen og gjøre garantien ugyldig.
- Vær forsiktig, ovnsdøren er tung. Ikke forsøk å ta av døren hvis du er i tvil.
- Pass på at ovnen og alle delene er avkjølt. Ikke forsøk å håndtere varme ovnsdeler.
- Vær svært forsiktig når du håndterer glassrutene. Unngå at hjørnene og kantene på glasset støter borti andre overflater. Det kan medføre at glasset knuser.
- Ikke bruk ovnsrens eller andre sterke/skurende rengjøringsmidler, kluter, skuresvamper, stålull eller skarpe metallskraper til rengjøring av glassoverflatene. Dette vil ripe opp glasset, som dermed kan medføre at glasset sprekker eller knuser.
- Hvis du oppdager noen form for skade på noen av glassrutene (som f.eks. sprekker), ikke bruk ovnen. Kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice.
- Sørg for å montere alle glassrutene korrekt. Ikke bruk ovnen med mindre alle glassrutene er satt på plass korrekt.
- Hvis glassrutene er vanskelig å fjerne eller montere, ikke bruk makt. Kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice.

Merk: Garantien dekker ikke servicebesøk som instruerer deg i bruk eller vedlikehold av ovnen.

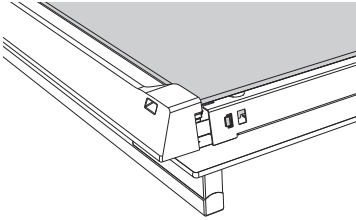
Vi anbefaler å fjerne døren for å gjøre rengjøringen av glasset enklere. Se "Fjerning og montering av ovnsdøren" for instruksjon. Når ovnsdøren er fjernet, legg den ned på ett myk, rent og flatt underlag.

Følg forholdsreglene og instruksjonene nedenfor nøye. Feil innsetting av glassplatene og døren kan medføre skade på ovnen og kan gjøre garantien ugyldig.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

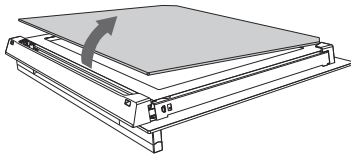
Fjerning av den innerste ruten

1



Skyv tappene som holder glasset inn på begge sider av døren. Trekk glassholderen opp inntil tappene flytter seg inn i det øverste hullet.

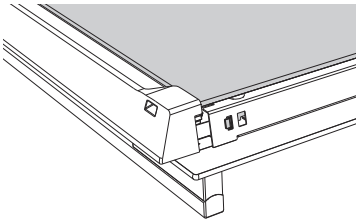
2



Hold i toppen av den innerste ruten og skyv ruten forsiktig mot toppen av døren til den løsner fra hakket nederst på døren, og løft den ut. Unngå å vinkle ruten for mye, da det kan skade glasset.

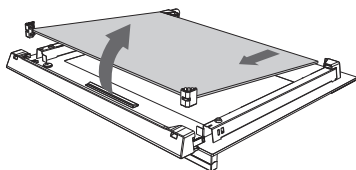
Fjerning av den midterste ruten

1



Skyv tappene som holder glasset inn på begge sider av døren. Glassholderen kan nå trekkes helt av. Skyv den midterste ruten forsiktig mot toppen av døren til den løsner fra hakket nederst på døren.

2



Skyv den midterste ruten forsiktig mot toppen av døren til den løsner fra hakket nederst på døren. Løft ruten ut. Gummistopperne på toppen av ruten bli sittende på glassruten.

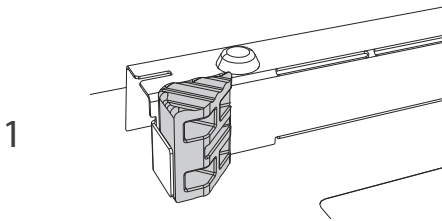
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Når du monterer glassrutene på plass, sørg for at:

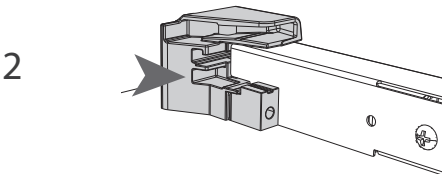
- du monterer den innerste ruten som vist, for å sikre at ovnen er sikker i bruk
- du er påpasselig med å ikke støte hjørnene av glasset mot andre gjenstander eller overflater
- du ikke bruker makt når du setter glassrutene på plass. Hvis du opplever vanskeligheter med å tilbakemontere glassene, ta dem ut og start prosessen på nytt. Hvis dette ikke hjelper, kontakt kundeservice.

Montering av den midterste ruten

Sørg for at ruten vender riktig vei (den svarte stripen og advarselteksten nederst på ruten skal kunne leses fra baksiden når ruten er plassert korrekt).



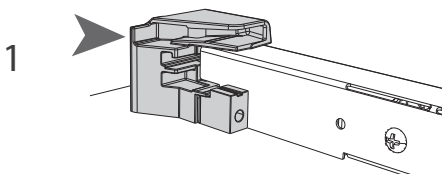
Sørg for at gummistopperne fremdeles er festet øverst på ruten. Sørg for at de er korrekt plassert på glasset med langsiden nedover siden av glassruten.



Skyv bunnen av glassruten inn i det nederste hakket nederst på døren. Senk glasset inn i døren, gummi stopperne hviler på det ytre glasset.

Montering av den innerste ruten

Sørg for at ruten vender riktig vei (logoen skal kunne leses nederst på døren).



Skyv ruten inn i hakket nederst på døren og senk ruten inn i hakket øverst på døren. Skyv glassholderen tilbake på plass, og pass på at den klikkes trygt på plass. **VIKTIG!**

Pass på at glassholderen er korrekt og godt festet og at glassruten er sikret.

SELVRENS

Selvrensing tar seg av rotet og sølet som vanligvis forbindes med ovnsrensing. Den ekstremt høye temperaturen under pyrolyse-syklusen brenner bort og bryter ned fett- og smussrester. Alt som blir igjen, er en liten mengde aske som lett kan tørkes opp. Ovnen har to rengjørings-sykluser:

STANDARD CLEAN (4 timer)

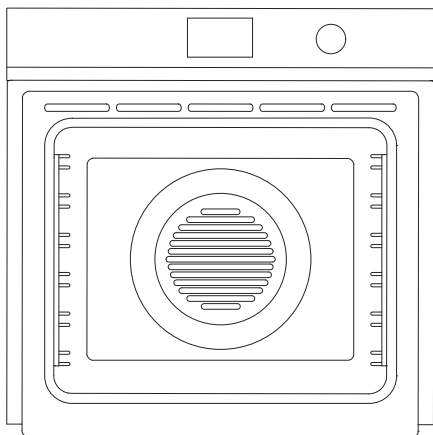
For normal til kraftig tilsmussing

LIGHT CLEAN (3 timer)

For lett tilsmussing

VIKTIG!

- Rengjør innsiden av glassdøren **FØR** du starter en rengjørings-syklus. Unnlatelse av dette kan medføre permanente flekker og merker på dørglasset.
- Se “Vedlikehold og rengjøring” for våre anbefalinger.
- Ikke bruk ovnsrensemidler, avfettingsmidler eller ovnsfolie.
 - Fjern alle ovnshyller, brett, kokekar og redskaper fra ovnen før du starter en rengjørings-syklus (unntatt sidestativene). Hvis utstyret blir stående i ovnen, vil det bli permanent skadet. Gjenstander av brennbart materiale (f.eks. tre, tekstil, plast) kan til og med ta fyr.
 - Ikke bruk ovnen til å rengjøre diverse deler.
 - Pass på at rommet er godt ventilert.
 - Før du starter rengjørings-syklusen, flytt tamfugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Enkelte tamfugler er svært sensitive til røyken som slippes ut under en rengjørings-syklus. De kan dø hvis de oppholder seg i samme rom.
 - Under en rengjørings-syklus når ovnen mye høyere temperaturer enn ved matlaging. Under slike forhold kan overflatene bli varmere enn vanlig, og barn bør holdes unna.
 - Ovnsdøren skal være lukket under rengjørings-syklusen.
 - Hvis det er sprekker eller feil noe sted på glassrutene i ovnsdøren, hvis pakningen rundt døren er ødelagt eller slitt, eller hvis døren ikke lukkes skikkelig, skal du ikke starte en rengjørings-syklus. Kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice.



Før du starter

- 1 Fjern alle plater, tilbehør og redskaper. Du trenger ikke å fjerne sidestativene.
- 2 Tørk bort alt sprut rundt innsiden av ovnsoverflaten rundt forseglingen. Unnlatelse av dette kan føre til misfarging av ovnsoverflaten. Unngå selve forseglingen, da den kan bli ødelagt.
- 3 Kontroller den innvendige glassrutene på ovnsdøren. Hvis det er smuss på den, bør den rengjøres manuelt før du starter rengjørings-syklusen. For instruksjoner, se “Vedlikehold og rengjøring”. **Hvis smusset blir værende på glasset, vil det brennes fast under rengjørings-syklusen, og det blir svært vanskelig å fjerne etterpå.**
- 4 Lukk ovnsdøren godt.

SELVRENS

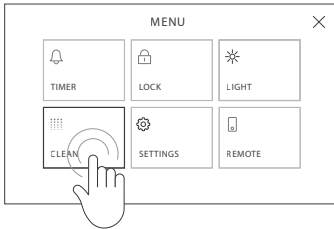
Innstilling av en selvrens-syklus

1



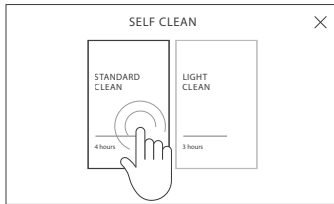
Tap på meny-ikonet i det øverste venstre hjørne på skjermen.

2



Velg **CLEAN**.

3



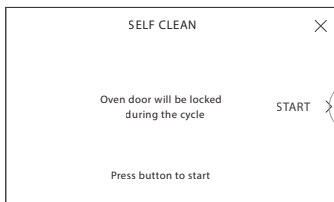
Velg **STANDARD CLEAN** eller **LIGHT CLEAN**.

4



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

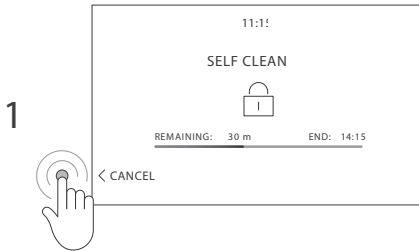
5



Trykk på den midterste knappen til høyre på skjermen for å starte rengjørings-syklusen. For din egen sikkerhet vil ovnsdøren være låst under syklusen. Hvis ikke døren ikke er ordentlig lukket eller den åpnes igjen før selvrens-syklusen starter, vil syklusen avbrytes.

SELVRENS

Avbryt selvrensing



Trykk på knappen til venstre på skjermen for å avbryte når som helst under selvrens-syklusen.

VIKTIG!

- Ovnسدøren vil ikke låses opp før ovnen er avkjølt til en sikker temperatur. **IKKE** slå av ovenns strømtilførsel (veggbryter). Å slå av strømtilførselen mens ovnen er for varm kan skade ovnen og møblene rundt.
- Vi anbefaler ikke å avbryte en selvrens-syklus for så å starte en ny umiddelbart.

Når selvrens-syklusen er ferdig



SELF CLEAN COMPLETE vil vises i displayet. Tap på displayet for å tømme.

Du må:

- vente til ovnen er helt avkjølt
- fjerne den grå asken med en liten børste eller fuktig klut
- vaske ut av ovnen med en ren, fuktig klut
- tørke med en ren, lofri klut, og
- sette tilbake ovnsplatene

FEILSØKING

Hvis det er et problem med ovnen din, sjekk følgende punkter før du kontakter din lokale Fisher & Paykel-godkjente servicetekniker eller kundesenteret.

Vanlig

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Ovnen virker ikke	Ingen strøm	Sjekk at strømtilførselen (veggbryter) er slått på, at ingen sikringer har gått og at det ikke er strøbrudd i området.
Ovnen virker ikke, men skjermen er på.	Ovnen er i demo-modus.	Ring kundeservice.
Lyset slår seg ikke på når jeg åpner ovnsdøren.	Lyspæren(e) i ovnen har gått	Bytt lyspæren(e). Se "Vedlikehold og rengjøring" for instruksjoner.
	Døren er ikke riktig installert.	Se "Vedlikehold og rengjøring" for instruksjoner om korrekt montering av døren.
	Betjeningspanelet er låst	Gå til menyen øverst i venstre hjørne av skjermen og velg LIGHT .
Ovnsbetjeningen reagerer ikke.	Betjeningspanelet er låst.	Tap og hold på skjermen for å låse opp.
Ovnen varmes ikke opp.	Døren er ikke ordentlig lukket eller har blitt åpnet for ofte under tilberedning.	Varmeelementene er kobles fra når døren er åpen. Pass på at døren er ordentlig lukket og unngå å åpne den ofte under tilberedning.
En glassrute i ovnsdøren har sprukket eller er knust.	Feil rengjøring eller kanten av glasset har truffet noe.	Du må IKKE bruke ovnen. Kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice
Jeg føler at varm luft blåser ut av ventilene etter at jeg har slått av ovnen.	Dette er normalt.	Av sikkerhetsmessige grunner vil viftene fortsette å gå etter at du har slått av ovnen. Viftene slår seg av automatisk når ovnen er tilstrekkelig avkjølt.

FEILSØKING

Yleistä

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Viften i ovnen slår seg på når jeg velger en funksjon som ikke bruker vifte (f.eks. BAKE eller CLASSIC BAKE).	Dette er normalt. Viften slås på mens ovnen varmes opp. Den kan slå seg av når ovnen når innstilt temperatur.	Vent til den røde fremdriftsstreken på skjermen forsvinner: ovnen vil deretter være klar til bruk.
Viften i ovnen slår seg på når jeg velger en funksjon som ikke bruker vifte (f.eks. BAKE eller CLASSIC BAKE).	Dette er normalt: når ovnen varmes opp fra kald, vil ovnen først varmes opp til en noe høyere temperatur enn det du har stilt inn. Det er for å gi best mulig stekeforhold helt fra starten.	Vent til den røde fremdriftsstreken på skjermen forsvinner: ovnen vil deretter være klar til bruk.
Ovnen har nådd innstilt temperatur, men temperaturhjulet har fremdeles en rød* ring.	Ovnen er stilt inn på GRILL .	Dette er normalt. Lysringen* rundt hjulet vil forbli rødt når denne funksjonen brukes, fordi grillelementene varmer konstant.
Det høres en lyd fra ovnen når jeg prøver å stille inn temperaturen lavere enn en viss temperatur.	Dette er normalt: på grunn av matsikkerhet har ovnen en fabrikkinnstilt minimum temperaturinnstilling.	Velg en annen temperatur, eller prøv en annen funksjon som er beregnet for lave temperaturer.
Lysringen rundt temperaturhjulet blir aldri hvit når jeg bruker GRILL*.	Dette er normalt: lysringen forblir rød for å indikere at grillelementet gir umiddelbar strålevarme.	

*kun for enkelte modeller

FEILSØKING

Selvrens

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Under en selvrens-syklus støyer ovnen mer enn normalt.	Dette er normalt: ovnens kjølevifter går på høyeste hastighet.	
Skjermen viser at ingen tid gjenstår, men ovnsdøren kan ikke åpnes.	Ovnsdøren er låst fordi ovnen fremdeles er for varm til å brukes til tilberedning.	Vent til selvrens-syklusen er ferdig. Hvis du avbryter en syklus før den er ferdig, må ovnen fremdeles kjøles ned før den kan brukes. Ovnsdøren vil låses opp automatisk.
Jeg har avbrutt selvrens-syklusen, Dette er normalt. Vent til avkjølingsfasen er kan ikke bruke ovnen: Hvis ovnen fremdeles er for varm til å ferdig. Det vil høres en varselslyd og • ovnsdøren kan ikke åpnes • skjermen teller fremdeles ned minutter eller viser at ingen til gjenstår • ovnsbetjeningen reagerer ikke	Dette er normalt. Hvis ovnen fremdeles er for varm til å brukes til tilberedning, vil døren forbli låst til den er tilstrekkelig afkjølt.	Vent til avkjølingsfasen er ferdig. Det vil høres en varselslyd og ovnsdøren vil automatisk låses opp når ovnen er klar til bruk. Merk: Avhengig av når rengjøringssyklusen ble avbrutt, kan avkjølingsfasen ta opptil 45 minutter.
Ovnen piper, og skjermen viser A2 eller A3.	Se avsnittet "Feilkoder" for mer instruksjon.	Følg veiledningen på skjermen.
Det skjer et strøbrudd under en selvrens-syklus.	Strømmen brytes.	Varmeelementene er kobles fra når døren er åpen. Døren forblir låst. Når strømmen er tilbake, vil døren forbli låst inntil ovnen er avkjølt til en sikker temperatur.

FEILKODER

Hvis det oppstår et problem, vil ovnen automatisk stoppe alle driftsoperasjoner, pipe fem ganger og vise en feilkode.

VIKTIG!

Ikke koble ovnen fra strømforsyningen (veggbryter) hvis det vises en feilkode med mindre du spesifikt blir bedt om å gjøre det i nedenstående tabell. Ovnene har vifter som er nødvendig for å kjøle ned ovnen. Å slå av strømtilførselen mens ovnen er for varm kan skade ovnen og møblene rundt.

Slik gjør du hvis det vises en feilkode i displayet

- 1 Hvis pipetonen ikke har stoppet, tapper du på skjermen og trykker på den lille volumknappen nederst i høyre hjørne for å dempe den.
- 2 Skriv ned feilkoden som vises. Du kan komme til å trenge denne informasjonen.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen for å løse problemet.
- 4 Hvis du kan løse problemet og feilkoden ikke vises igjen, kan du fortsette å bruke ovnen.

Hvis du ikke kan løse problemet selv, eller feilkoden fortsatt vises og problemet vedvarer: Vent til kjøleviftene har stoppet og ovnen er helt avkjølt. Koble deretter fra strømforsyningen i vegg og kontakt en Fisher & Paykel-godkjent servicetekniker eller kundeservice og oppgi feilkoden.

FEILKODER

FEILKODER	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
A1	Ovnen er overopphetet.	• La ovnen avkjøles. • Når ovnen er avkjølt og døren er låst opp, vil feilkoden forsvinne. Du kan nå bruke ovnen som normalt.
A2	Dørlåsfeil: Døren kan ikke låses etter at du har startet en selvrensings-syklus.	• Koble fra strømmen i veggen og deretter på igjen. • Vent omtrent 10 sekunder. Dette vil stille dørlåsen tilbake til sin opprinnelige posisjon. • Still inn klokken. Se "Innstilling av klokken og første gangs bruk" for instruksjoner. • Prøv å starte selvrensings-syklusen igjen, og sørg for at du lukker døren godt. Se "Selvrens"-avsnittet.
A3	Dørlåsfeil: Døren kan ikke låses opp etter at en selvrensings-syklus er ferdig.	• Koble fra strømmen i veggen og deretter på igjen. • Skyv døren forsiktig et par ganger for å frigjøre dørlåsen. • Hvis dette ikke løser problemet og feilkoden fortsatt vises, kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice.
F + et tall	Teknisk feil.	Skriv ned feilkoden. • Vent til kjøleviftene har stoppet og ovnen er helt avkjølt. • Koble fra strømmen i veggen. • Kontakt en godkjent Fisher & Paykel-tekniker eller kundeservice.



Ovnen er designet og produsert i henhold til følgende retningslinjer og spesifikasjoner:

New Zealand and Australia

- AS/NZS 60335-1 General Requirements for Domestic electrical appliances
- AS/NZS 60335-2-6 Particular Requirements for Domestic electrical cooking appliances
- AS/NZS CISPR 14.1 2010 Electromagnetic Compatibility Requirements.

© Fisher & Paykel Appliances 2019. Alle rettigheter forbeholdt.

Produktspesifikasjonene i dette dokumentet gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utstedelsesdatoen. Da vi ønsker å utvikle produktene våre kontinuerlig, kan disse spesifikasjonene endres når som helst. Kontakt derfor forhandleren for å sikre at dette dokumentet inneholder en korrekt beskrivelse av produktet som er tilgjengelig for øyeblikket.

REKLAMASJONSRETT OG SERVICE

REKLAMASJONSRETT

Det er 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjøring. Ved henvendelse om service er det fint at du har produktets navn og serienummer klart. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så har du dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil
- Ved dårlig vedlikehold og mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og /eller vann- og fuktskader på produktet
- Ved reparasjon utført av ufaglærte
- Ved transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Defekte pærer

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller der kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskade skal omgående gis beskjed om, og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnede servicebesøk

Hvis man tilkaller en servicemontør og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

Kommersielle innkjøp

Kommersielle innkjøp er alle kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller andre kommersielle formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere.

I forbindelse med næringsvirksomhet ytes ingen garanti, fordi dette produktet bare er beregnet til bruk i vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge (firma ServiceCompaniet AS), bes du fylle ut et serviceskjema på <http://www.servicecompaniet.no/> Du vil deretter bli kontaktet for ytterligere informasjon. Du kan også kontakte firmaet på tlf. +47 23 89 72 66 eller mail info@servicecompaniet.no
Forbehold for trykkfeil.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.