
60 CM COMBI-STOOMOVEN EERSTE GEBRUIK

Leer uw apparaat kennen	163
De oven instellen	166
Een kookmethode of functie kiezen	167
Stoommethodes en functies gebruiken	169
Vul het waterreservoir	170
De timer instellen	171
Vertraagde bereiding of automatisch uitschakelen instellen	172
De temperatuursensor gebruiken	173
Meerdere planken gebruiken	174
Verbinden met wifi	175
Afstandsbedieningsmodus activeren	176
Schakel de Sabbath-stand in	177
Kookmethoden en functies	178
Uw oven reinigen en onderhouden	179

FISHER & PAYKEL

BI EU

60CM COMBI-STOOMOVEN

COMBI-STOOMOVEN

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5

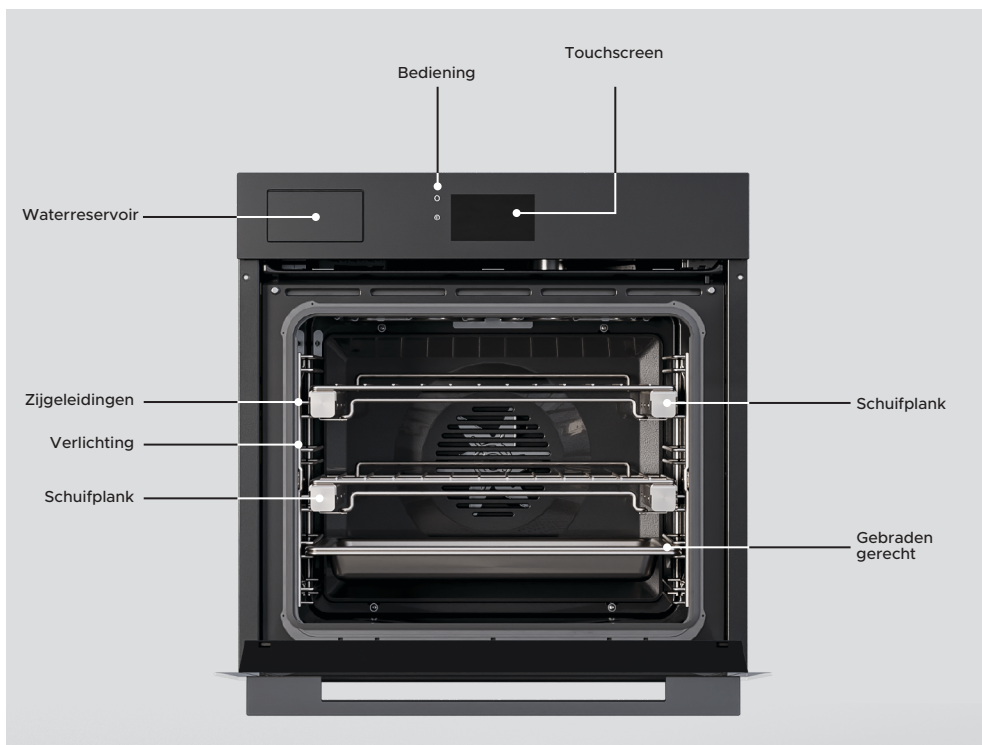
COMPACTE COMBI-STOOMOVEN

OS60NAMVUB5, OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

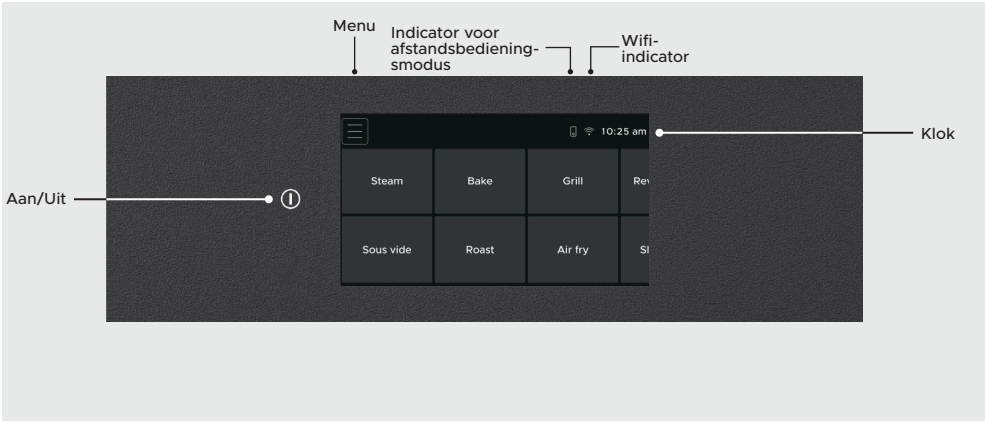


Hoe je de beste resultaten uit je oven haalt

- Download de app om de afstandsbedieningsmodus te gebruiken en updates te ontvangen.
- Stel de oven in en conditioneer deze vóór gebruik.
- Voer regelmatige REINIGINGSCYCLI uit.
- Registreer uw product voor gestroomlijnde onderhoudsondersteuning.



Alle afbeeldingen in deze handleiding zijn representatief. Uw product kan afwijken.



BEGINSCHERM

Regelknop*

- Draai de draaiknop om te scrollen.
- Druk op om te selecteren.
- Houd de knop ingedrukt om terug te gaan.

Aan/uit-knop

Houd de knop ingedrukt om het display in te schakelen wanneer de oven in de stand-by-modus staat.

De oven gaat in stand-by na een periode van inactiviteit en het display en de klok gaan uit.

Als de afstandsbedieningsmodus is ingeschakeld, knippert de aan/uit-knop wanneer de oven in de stand-by-modus staat.

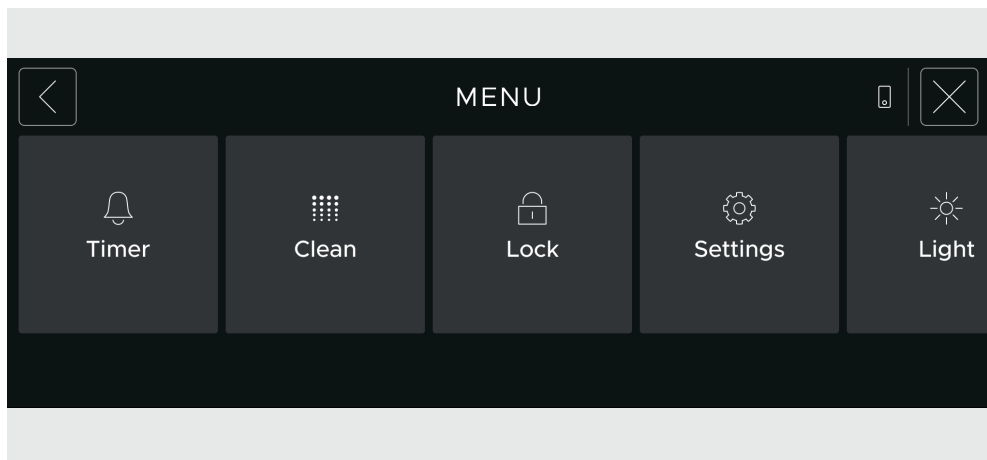
Menu

Druk hierop voor toegang tot extra functies en instellingen.

Kookmethoden

Kies uit een scala aan geoptimaliseerde kookmethoden of traditionele functies.

*alleen voor bepaalde modellen



MENU

	TIMER	Stel een timer in om de kooktijden bij te houden of gebruik deze als algemene timer. De timer schakelt de oven niet uit.
	REINIGING	Stel een REINIGINGSCYCLUS in om de binnenkant van de oven te reinigen. Raadpleeg de handleiding voor onderhoud en verzorging voor de volledige instructies.
	VERGRENDELING	Vergrendel de bediening om onopzettelijk gebruik te voorkomen. Als de bediening is vergrendeld, reageert deze niet en kan het apparaat niet worden ingeschakeld. Houd een willekeurige plek op het scherm ingedrukt om het scherm te ontgrendelen.
	INSTELLINGEN	Pas de instellingen aan uw voorkeuren aan of stel een wifi-verbinding in.
	VERLICHTING	Druk op VERLICHTING om de ovenverlichting in of uit te schakelen.
	DROOG	Stel een DROOGprogramma in om de binnenkant van de oven na het koken te drogen met stoom.
	AFSTAND	Koppel het apparaat aan uw mobiele apparaat om het op afstand te bedienen via de app.
	TERUG	Ga één niveau terug.
	VERLATEN	Druk om terug te keren naar het beginscherf.

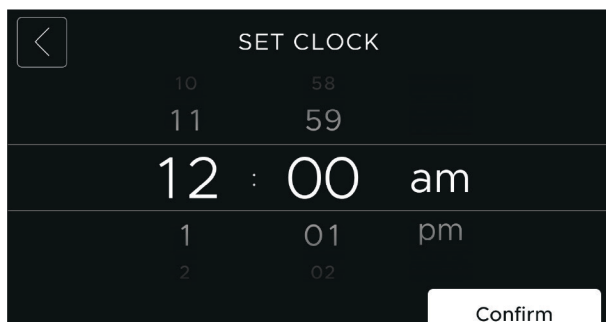
DE OVEN INSTELLEN

Voordat u de oven in gebruik neemt, controleert u of er geen plastic of karton in achtergebleven is en stelt u vervolgens de klok in. Wij raden aan om uw oven 1 uur voor het eerste gebruik te conditioneren om productieresten te verwijderen. Er kan een kleine hoeveelheid rook aanwezig zijn. De keuken moet goed geventileerd zijn.



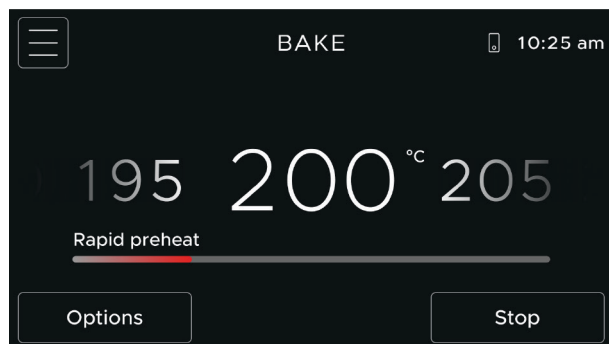
Kabelbinders verwijderen

Verwijder alle verpakkingen en de kabelbinders die de planken en bakken vastzetten.



Stel de klok in

Veeg omhoog of omlaag om de tijd in te stellen en druk vervolgens op bevestigen.



De oven conditioneren

Ga naar het menu TRADITIONELE FUNCTIES. Selecteer BAKKEN en stel de oven in op 200°C gedurende 30 minuten. Stel vervolgens in op GRILLEN gedurende 5 minuten en daarna op GEFORCEERDE VENTILATOR gedurende 20 minuten.

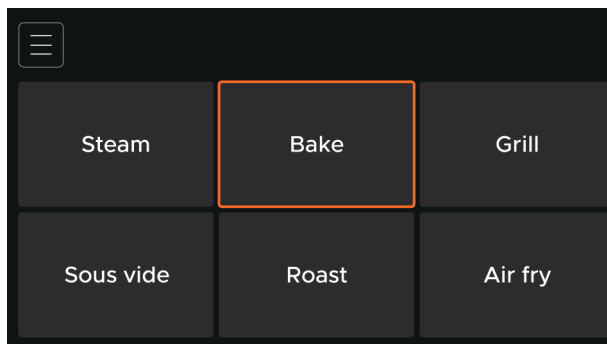
Veeg de oven schoon zodra deze is afgekoeld.

SELECTEER EEN KOOKMETHODE OF FUNCTIE

Kies een kookmethode en volg de instructies op het scherm om een optimale kookomgeving te creëren of kies uit een aantal traditionele kookfuncties.

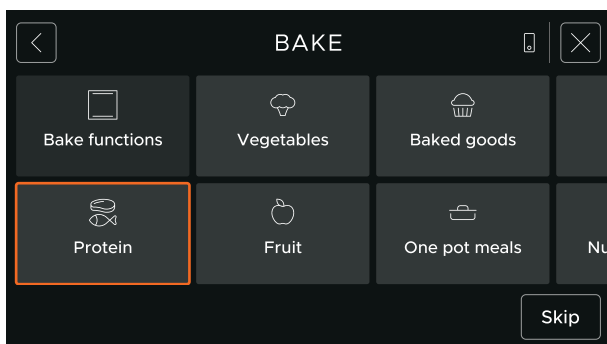


1. Plaats de planken op de gewenste hoogte. Als u de planken van bepaalde modellen wilt verplaatsen, trekt u deze opwaarts en vervolgens naar buiten.



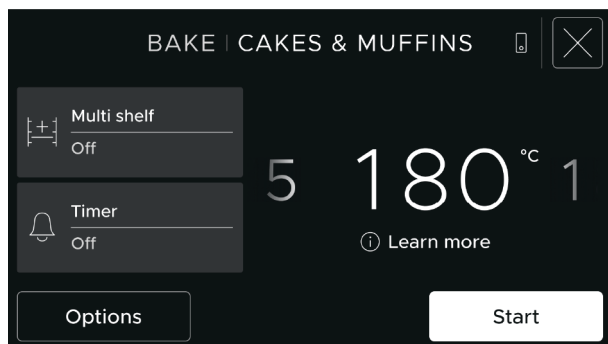
2. Selecteer een kookmethode of scroll en selecteer **TRADITIONELE FUNCTIES**.

Voor functies op basis van stroom wordt u gevraagd het waterreservoir te vullen.



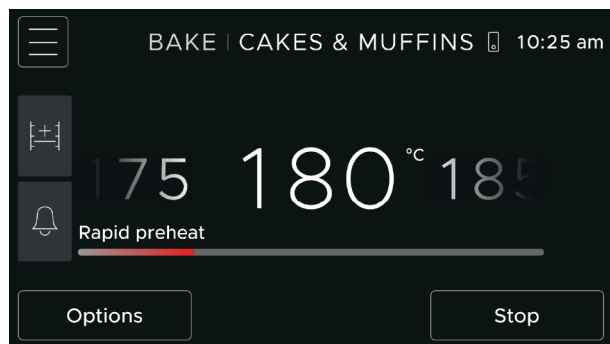
3. Selecteer eventueel een voedselcategorie of functie.

SELECTEER EEN KOOKMETHODE OF FUNCTIE



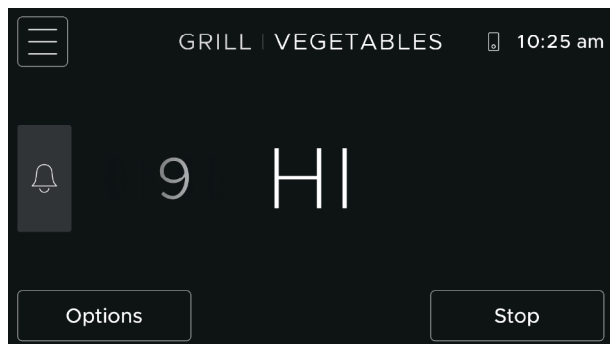
4. Pas indien nodig de temperatuur aan, voeg eventueel aanvullende timers of kookopties toe en druk vervolgens op **BEGIN**.

Druk tijdens het koken op **STOP** om de oven uit te schakelen.



Methoden met voorverwarmen

Terwijl de oven opwarmt, wordt er een voortgangsbalk weergegeven. Om verbranding van voedsel te voorkomen, plaatst u het voedsel pas in de oven als deze de juiste temperatuur heeft bereikt.



Methoden zonder voorverwarmen

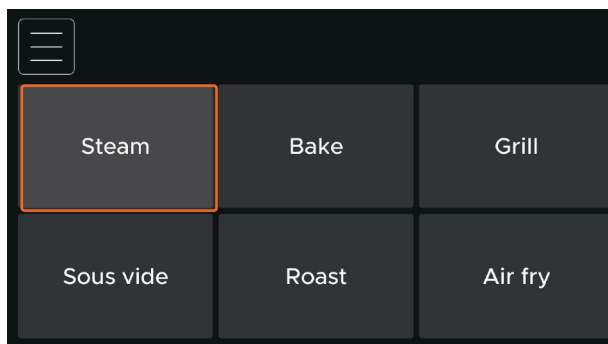
Als er geen voortgangsbalk wordt weergegeven, plaatst u het voedsel in de oven zodra u begint met koken.

Druk op elk gewenst moment op **STOP** om de oven uit te schakelen.

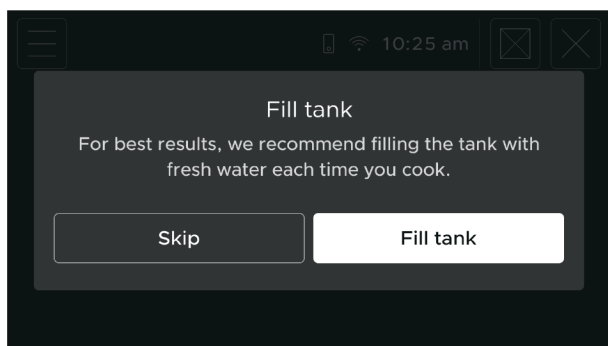


Gebruik STOOMkookmethoden en functies om vocht aan de kookomgeving toe te voegen en zo voedingsstoffen, kleur en textuur te behouden.

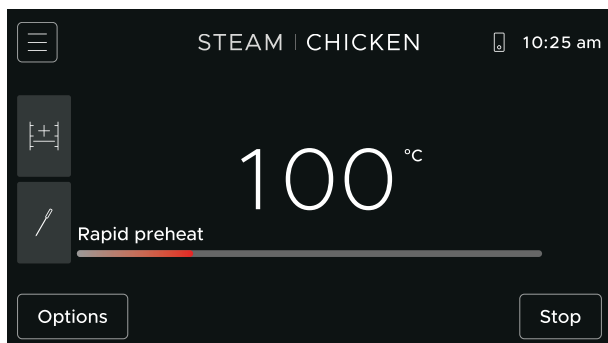
Vul het reservoir eerst met vers water. Zie 'Het waterreservoir vullen'.



1. Kies een stoommethode of stoomfunctie naar wens.



6. Vul het waterreservoir voordat u een stoomgerecht kookt of wanneer daarom wordt gevraagd.

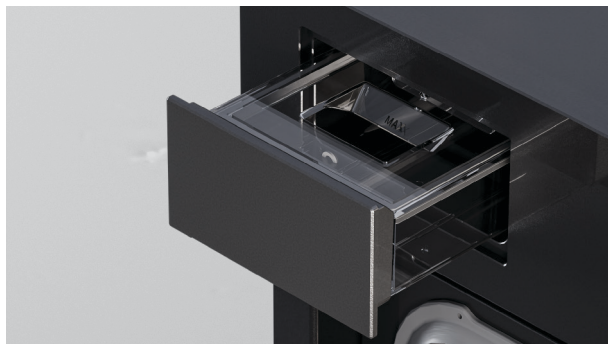


5. Pas indien nodig de temperatuur aan en voeg eventueel aanvullende timers of kookopties toe en druk vervolgens op **BEGINNEN**. Druk tijdens het koken op stop om de oven uit te schakelen.

VUL HET WATERRESERVOIR



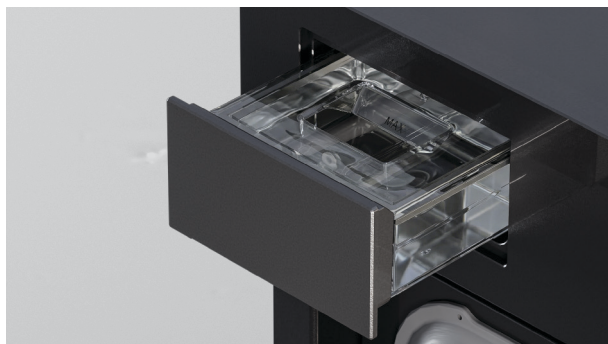
Voordat u een stoommethode of -functie gebruikt, moet u eerst het waterreservoir vullen. Voor het beste resultaat raden wij u om het reservoir met vers water te vullen voordat u gaat koken.



1. Druk in het hoofdmenu op **WATERRESERVOIR VULLEN** en trek het reservoir uit het compartiment.



2. Vul met vers water en zorg ervoor dat u niet boven de maximum vullijn vult.

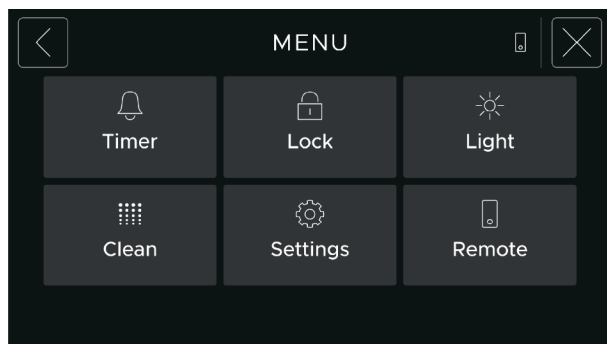


3. Plaats het waterreservoir terug in het compartiment .

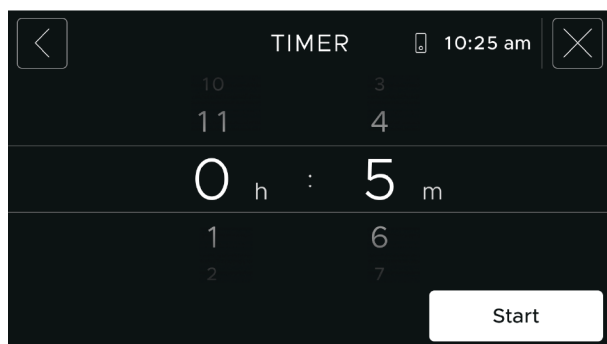
STEL DE TIMER IN



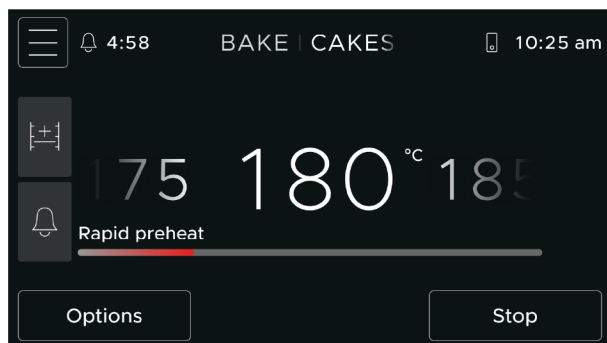
Gebruik de timer om kooktijden bij te houden of als algemene timer. De timer schakelt de oven niet uit.



1. Selecteer **TIMER** in het menu of op het kookscherm.



2. Scroll om de gewenste duur in te stellen en druk op **BEVESTIGEN** om de aftelling te starten.



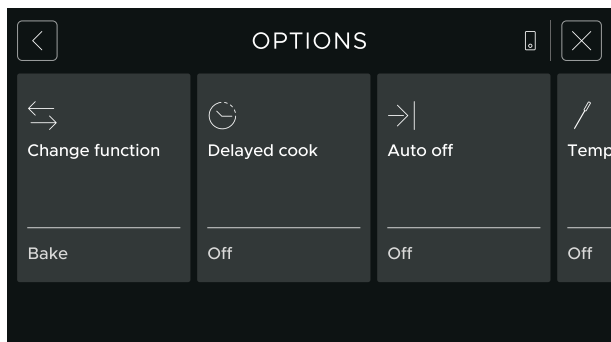
3. De resterende tijd wordt op het scherm getoond. Druk op het scherm om de timer aan te passen of te annuleren.

Wanneer de timer is voltooid, hoort u een melding en verschijnt er een bericht op het scherm. Druk op **GEREED** om het bericht te negeren.

VERTRAAGDE BEREIDING OF AUTOMATISCH UITSCHAKELEN INSTELLEN



U kunt VERTRAAGDE BEREIDING of AUTOMATISCH UITSCHAKELEN gebruiken bij de meeste kookmethoden of functies. Gebruik VERTRAAGDE BEREIDING om de oven later op een ingestelde tijd in te schakelen, een vaste duur te koken en uit te schakelen. Gebruik AUTOMATISCH UITSCHAKELEN om de oven na een bepaalde duur uit te schakelen.



Druk op OPTIES op het kookscherm en selecteer VERTRAAGDE BEREIDING of AUTOMATISCH UITSCHAKELEN.

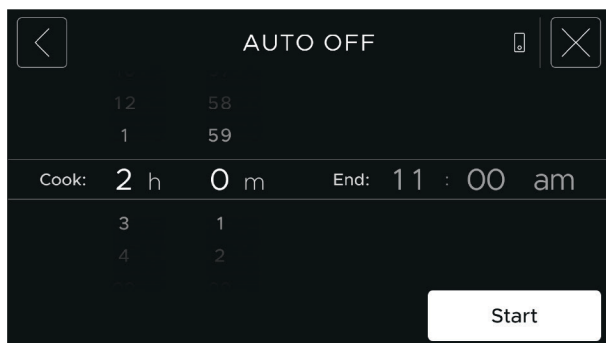


Vertraagde bereiding

Stel een kooktijd en een eindtijd in en druk op BEVESTIGEN.

Dek voedsel af of plaats het op een lagere richel in de oven om te voorkomen dat het verbrandt terwijl de oven voorverwarmt.

Niet aanbevolen met GRILL, FAN GRILL (VENTILATORGRILL) of ONTDOOIEN.



Automatisch uit.

Stel een kooktijd in en druk op BEVESTIGEN.

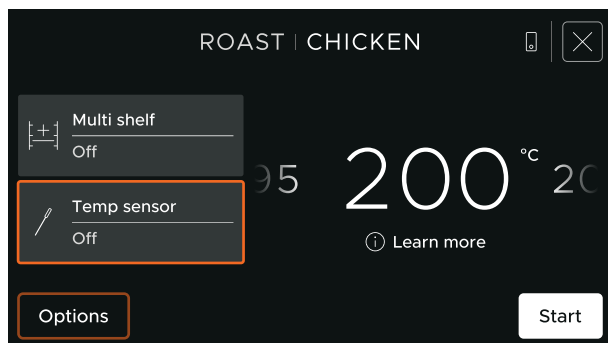
De oven wordt na de ingestelde duur uitgeschakeld.

DE TEMPERATUURSENSOR GEBRUIKEN

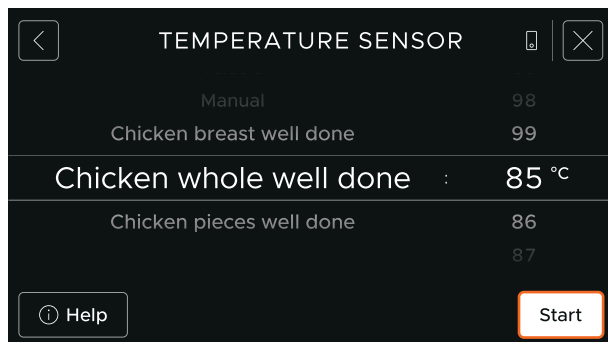


Gebruik de bedrade temperatuursensor of een compatibele draadloze sensor om uw gerecht in de gaten te houden, zodat het precies zo gaar wordt als u wilt.

Steek de sensor in het dikste deel van het vlees zonder de botten te raken, waarbij de punt niet uit het vlees mag steken of het kookgerei mag raken.

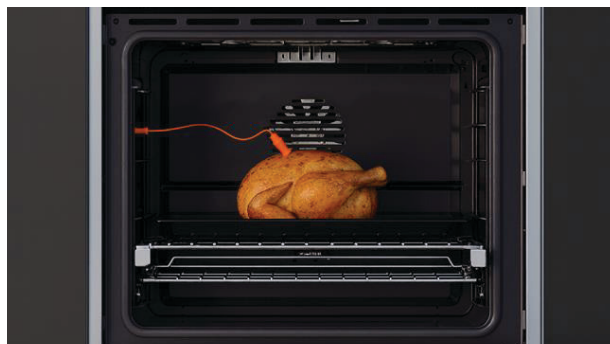


1. Selecteer een kookmethode of functie en druk op **OPTIES** of **TEMPERATUURSENSOR**.



2. Selecteer het relevante eiwit en de gewenste gaarheid of temperatuur bij het uitnemen en druk vervolgens op **BEGINNEN**.

Laat de oven indien nodig voorverwarmen.



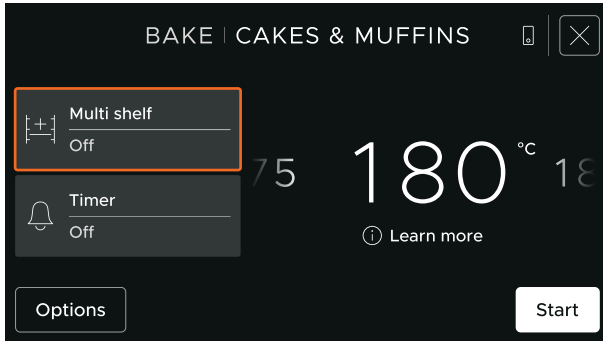
3. Plaats het voedsel in de oven. Als u de bedrade sensor gebruikt, steekt u deze in het stopcontact links binnenin de oven totdat deze vastklikt.

Laat het vlees rusten voor het serveren zodat de interne temperatuur kan stijgen.

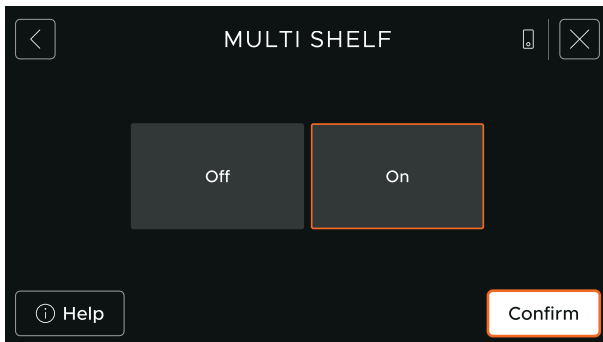
GEBRUIK MEERDERE PLANKEN



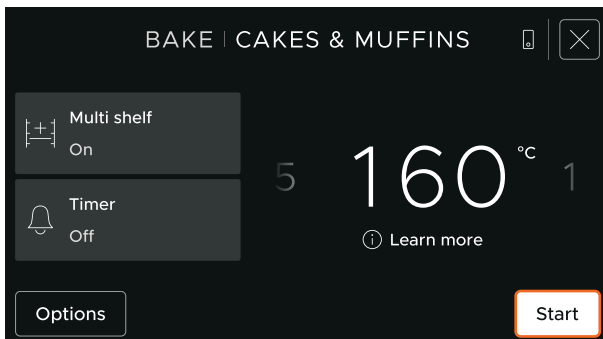
Gebruik de optie MEERDERE PLANKEN zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld wanneer u op meerdere planken tegelijk kookt. U kunt deze optie vóór en tijdens het koken in- of uitschakelen.



1. Selecteer een kookmethode of functie en druk op MEERDERE PLANKEN.



2. Druk OP, en BEVESTIG.



3. Druk op BEGINNEN en laat uw oven indien nodig voorverwarmen voordat u het eten erin doet.

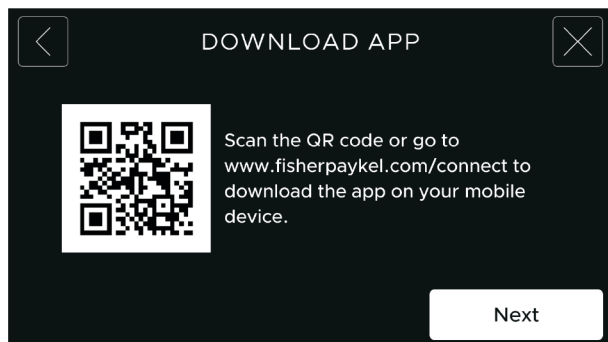
Druk nogmaals op MEERDERE PLANKEN om het uit te schakelen.

VERBINDEN MET WIFI



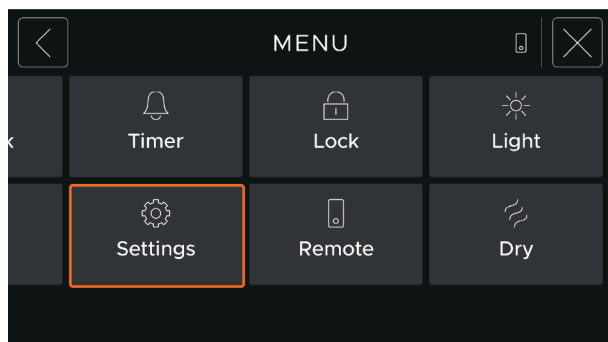
Verbind je apparaat met je draadloze thuisnetwerk om updates te ontvangen en verbinding te maken met de app.

Het kan tot 10 minuten duren om met uw afzuigkap verbinding te maken.



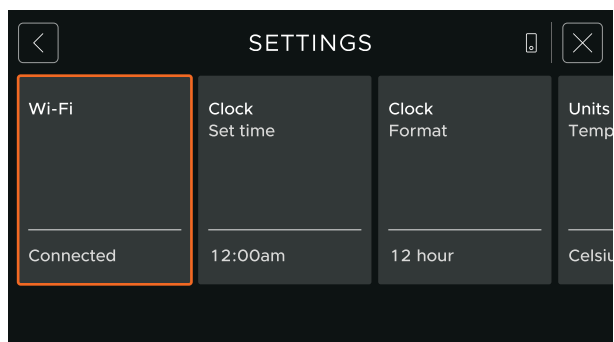
Op uw mobiele apparaat:

Scan de QR-code om de app te downloaden, maak vervolgens een account aan en voeg uw apparaat toe.



Op uw apparaat

1. Zorg ervoor dat uw wifi-netwerk in huis is ingeschakeld, ga vervolgens naar MENU en selecteer INSTELLINGEN.

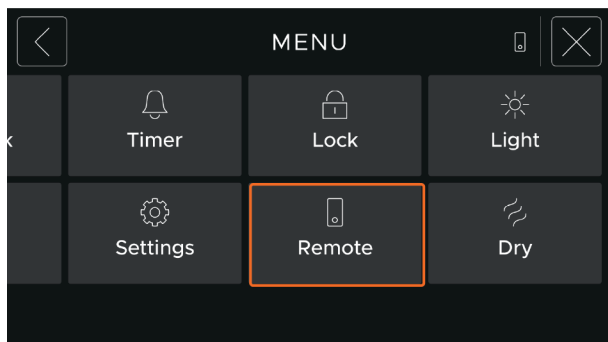


2. Selecteer WIFI en volg de instructies op het scherm om verbinding te maken.

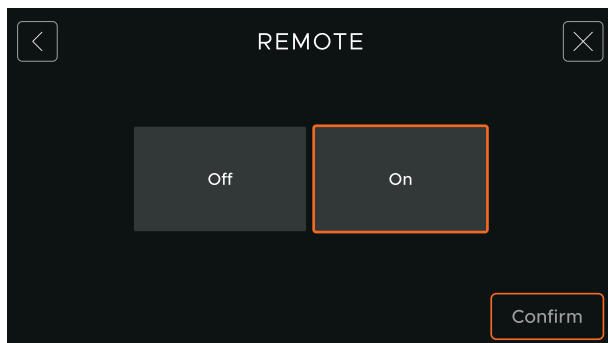
AFSTANDBEDIENINGSMODUS ACTIVEREN



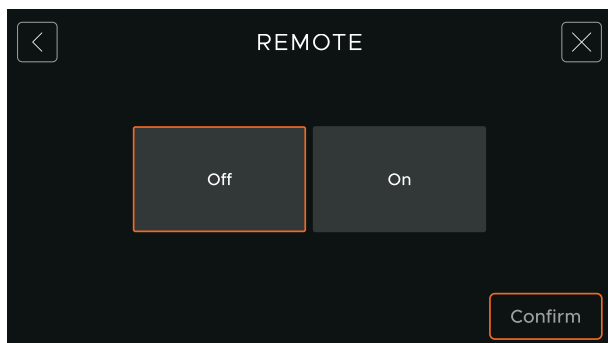
Schakel de AFSTANDBEDIENINGSMODUS in om uw apparaat via de app op afstand te bedienen.



1. Ga naar MENU en selecteer AFSTANDBEDIENING.



2. Selecteer AAN en druk vervolgens op BEVESTIGEN.



Afstandsbedieningsmodus uitschakelen

Ga naar MENU en selecteer AFSTANDBEDIENING. Selecteer UIT en druk vervolgens op BEVESTIGEN.

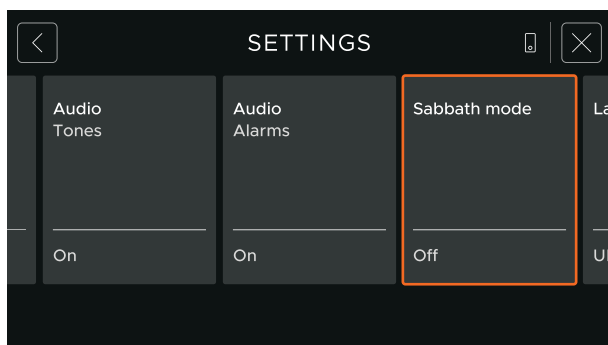
DE SABBAT-STAND INSCHAKELEN

Voor degenen die de sabbat vieren. Hiermee wordt uw oven ingesteld om zo lang als nodig is continu te verwarmen. Het display reageert niet en er klinken geen tonen of meldingen. Uw oven blijft in de sabbat-stand totdat deze wordt geannuleerd. Gebruik het meegeleverde deuropeningsgereedschap om modellen zonder handgreep te openen wanneer de sabbat-stand is ingeschakeld.

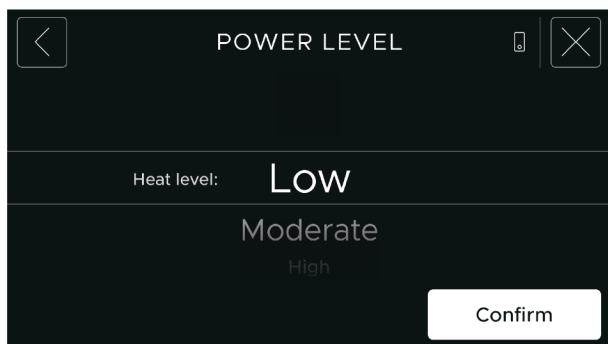
LAAG
Warm eten warm houden

MATIG
Koud voedsel opnieuw opwarmen

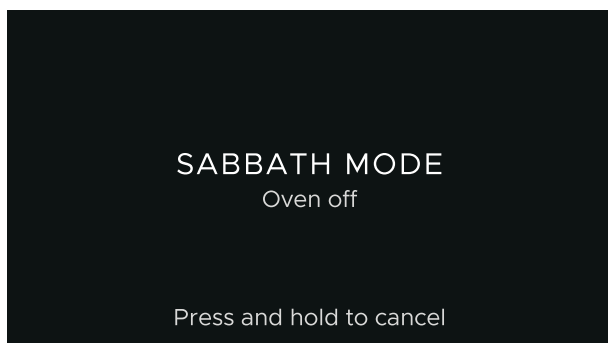
HOOG
Rauw voedsel koken



1. Ga naar INSTELLINGEN en selecteer SABBAT-STAND.



2. Stel een warmteniveau in en druk op BEVESTIGEN. Volg de instructies op het scherm om de ovenverlichting aan of uit te zetten en om de duur van de SABBAT-STAND IN TE STELLEN.



3. De oven blijft in de SABBAT-STAND totdat de ingestelde duur is verstreken of totdat deze wordt geannuleerd.
Houd het scherm ingedrukt om de SABBAT-STAND TE ANNULEREN.

Bij methodisch koken bepaalt u zelf wat u wilt bereiden en hoe u dat wilt doen. Uw oven beveelt vervolgens de optimale verwarmingswijze en temperatuur aan voor een perfect kookresultaat. Ontdek het volledige bereik aan beschikbare methoden en functies.

Ovenstanden

Kookmethoden helpen u om het gewenste resultaat te bereiken in verschillende voedselcategorieën. Elke methode kan worden ondersteund door één of meer functies.

Airfryen	Regenereren
Bakken	Omgekeerd aanbraden
Ontdooien	Braden
Grillen	Slowcooken
Rijzen	Sous vide
Stomen	Warm

Functies

Functies zijn specifieke kookomgevingen. Ze leveren warmte op een vaste manier en kunnen bestaan uit één enkele stap of een aantal verschillende stappen.

Airfryen	Crisp regenerate (krokant bakken)
Bakken	Eco langzaam koken
Classic Bake (klassiek bakken)	Fan Bake (met ventilator bakken)
Klassieke ventilator	Fan Grill (ventilatorgrill)
Fan Forced (geforceerde ventilator)	Grillen
Fan Forced (geforceerde ventilator) + high steam (hoge stoom)	Braden
Fan forced (geforceerde ventilator) + low steam (lage stoom)	Slowcooken
Fan Forced (geforceerde ventilator) + medium steam (medium stoom)	Regeneratie met stoom
Sous vide	Ovenventilatie
Stomen	

Maak deze stappen een vast onderdeel van uw reinigingsroutine om de beste resultaten te krijgen van uw apparaat.

Reinig het deurglas na elk gebruik

Laat de oven afkoelen en reinig het deurglas na elk gebruik om ingebakken vlekken te voorkomen.

Om het glas te verwijderen voor reiniging, raadpleegt u de 'Handleiding voor verzorging en onderhoud'.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik

Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens alle gemakkelijk bereikbare gemorste vloeistoffen, etensresten of vetvlekken om te voorkomen dat deze vastbakken.

Veeg overtollig water af

Laat de oven afkoelen en veeg daarna het resterende water weg na het stomen.

Voer regelmatig stoomreinigingscycli uit

Voer een STOOMREINIGINGSCYCLUS uit voordat u de oven schoonveegt om hardnekkige vlekken te verwijderen.

Voer regelmatig droogprogramma's uit

Stel een DROOGprogramma in om de binnenkant van de oven na het koken te drogen met stoom.

Ontkalk om minerale afzettingen te verwijderen

Voer een stoomontkalkingscyclus uit wanneer u hierom wordt gevraagd, zodat uw oven vrij blijft van kalkaanslag en de kookprestaties op peil blijven.



Informatie over zorg, onderhoud en oplossen van problemen.

Scan de QR-code of ga naar fisherpaykel.com en zoek naar uw modelcode.

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5, OS60NAMVUB5,
OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

