

FISHER & PAYKEL

KOMBI-DAMPFBACKOFEN

MINIMAL

Modelle OS60SMTDB1 und OS60SMTDG1

MODERN

Modelle OS60SDTDX2

BENUTZERHANDBUCH

UK IE EU

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	4
Erstgebrauch	10
Erste Verwendung (funktionsbasierte Modelle)	12
Erste Verwendung (methodenbasierte Modelle)	15
Menü	18
WLAN-Verbindung und Fernbedienung	19
Wasserhärtegrad	21
Kochoptionen	22
Verkabelter Temperatursensor	23
Drahtloser Temperatursensor	24
Ruhemodus	25
Backroste	26
Reinigung	27
Entfernen der seitlichen Befestigungen	30
Austausch der Ofenbeleuchtung	32
Ausbau der Ofentür	34
Ofentür reinigen	36
Dampfreinigung	40
Entkalken	41
Trockenzyklus	42
Fehlerbehebung	43
Fehlercodes	47
Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)	48
Energie-Richtlinien	49
Service und Garantie	50
Kundendienst	51

Registrierung

Um Ihr Produkt zu registrieren, besuchen Sie unsere Website: fisherpaykel.com/register

⚠ WARNUNG!

Gefahr von elektrischem Schlag

Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

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



⚠️ WARNUNG!



Brandgefahr

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

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

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vorsicht, scharfe Kanten!

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch heiße Oberflächen!

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

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



DIESEN LEITFADEN LESEN UND AUFBEWAHREN

WARNUNG!

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

Installation

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

Wartung

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

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

Brandgefahr

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

Lebensmittelsicherheit

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

Allgemeine Verwendung

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

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens. Heizelemente und Innenflächen können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind, und Verbrennungen verursachen. Die Ofentür, die Ofenbelüftung und die Oberflächen in der Nähe dieser Öffnungen können ebenfalls heiß werden.
- Dieses Gerät kann so konfiguriert werden, dass es jederzeit ferngesteuert werden kann. Lagern Sie keine brennbaren Materialien oder temperaturempfindlichen Gegenstände im, auf oder in der Nähe des Geräts.
- Weder der Temperatursensor noch Alufolie dürfen mit den Ofenelementen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur einen für diesen Backofen empfohlenen Temperatursensor.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

Reinigung

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

Informationen zur Lichtquelle

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

ERSTGEBRAUCH



Eigenschaften und Zubehör

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ① Badienelemente des Backofens | ⑦ Temperatursensor |
| ② Wassertankfach (hinter den Bedienelementen) | ⑧ Grillrost |
| ③ Ofenbeleuchtung | ⑨ Dampfgarschale (groß)* |
| ④ Backroste | ⑩ Perforierte Dampfgarschale (klein)* |
| ⑤ Seitengitter | ⑪ Perforierte Dampfgarschale (groß)* |
| ⑥ Tropfwanne | ⑫ Bräter |
| | ⑬ Backblech |

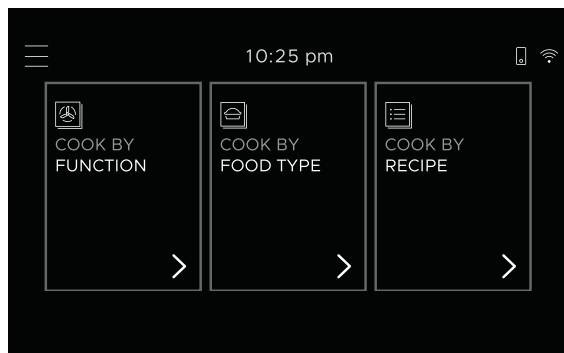
Nicht abgebildet: Türöffner, Entkalkungslösung (2x)

Nicht alle Zubehörteile sind bei allen Modellen im Lieferumfang enthalten. Um zusätzliches Zubehör zu erwerben, besuchen Sie www.fisherpaykel.com

*Nicht für Temperaturen über 100 °C geeignet

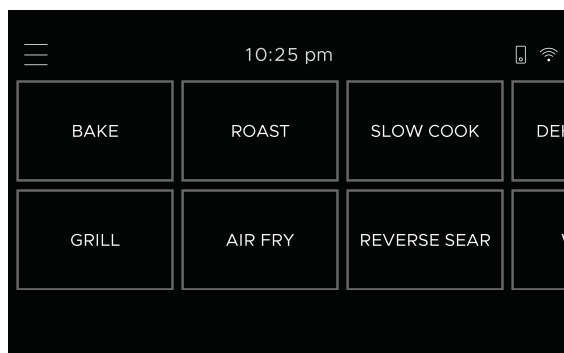
ERSTGEBRAUCH

Das Bildschirmlayout Ihres Backofens kann abhängig von Ihrem Modell unterschiedlich aussehen. Wählen Sie unten Ihr Bildschirmlayout aus, um zum richtigen Abschnitt für Ihr Modell zu gelangen.



Funktionsbasierte Modelle

Anweisungen zur ersten Verwendung finden Sie auf den Seiten 12-14.



Methodenbasierte Modelle

Anweisungen zur ersten Verwendung finden Sie auf den Seiten 15-17.

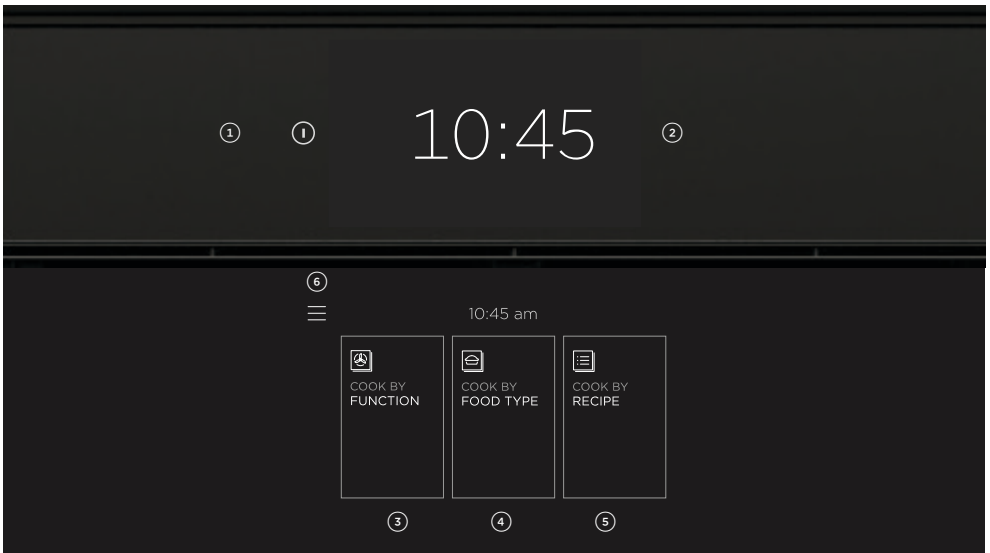
Bevor Sie beginnen

- Stellen Sie sicher, dass alle Kabelbinder und Verpackungen entfernt wurden.
- Verbinden Sie Ihren Ofen mit dem WLAN, um ihn über die App zu bedienen. Weitere Informationen finden Sie unter „WLAN-Verbindung und Fernbedienung“.
- Stellen Sie die Zeit ein. Die Uhrzeit können Sie jederzeit ändern unter **EINSTELLUNGEN > UHRZEIT EINSTELLEN**.
- Stellen Sie die Wasserhärte gemäß den Anweisungen unter „Wasserhärte“ ein.
- Brennen Sie Ihren Backofen gemäß den unten stehenden Anweisungen ein.

Konditionieren des Backofens

Der Ofen sollte vor der Erstverwendung 1 Stunde einbrennen. Da es dabei zu einer leichten Rauchentwicklung kommen kann, sollte Ihre Küche gut belüftet sein. Beim methodenbasierten Modell finden Sie diese Funktion unter **TRADITIONELLE FUNKTIONEN**.

1. Stellen Sie den Backofen auf **BACKEN** bei 200°C für 30 Minuten.
2. Ändern Sie die Funktion auf **FAN GRILL** und heizen Sie den Backofen für 5 Minuten.
3. Ändern Sie die Funktion auf **UMLUFTOFEN** und erhitzen Sie den Backofen für 20 Minuten.
4. Ist der Ofen vollständig abgekühlt, reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.



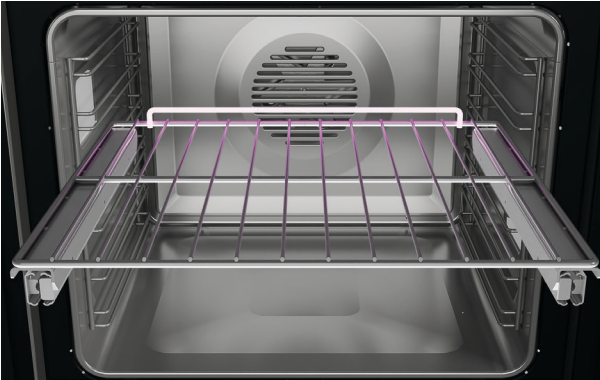
Bedienfeld

① Ein-/Ausschaltknopf*	Drücken und halten, um die Anzeige EINZUSCHALTEN. Drücken, um die Anzeige auszuschalten oder den Kochvorgang abubrechen.
② Touchscreen-Anzeige	Dient zur Navigation durch Kochfunktionen, -eigenschaften und -einstellungen.
③ Kochen nach Funktion	Funktion wählen, die am besten zu Ihren Anforderungen passt.
④ Kochen nach Lebensmittelgruppe	Kochen nach Anleitung für optimale Ergebnisse.
⑤ Kochen nach Rezept**	Eine Sammlung von Rezepten, die speziell für diese Art von Gerät** entwickelt wurden.
⑥ Menü	Drücken, um auf zusätzliche Funktionen und Einstellungen zuzugreifen.

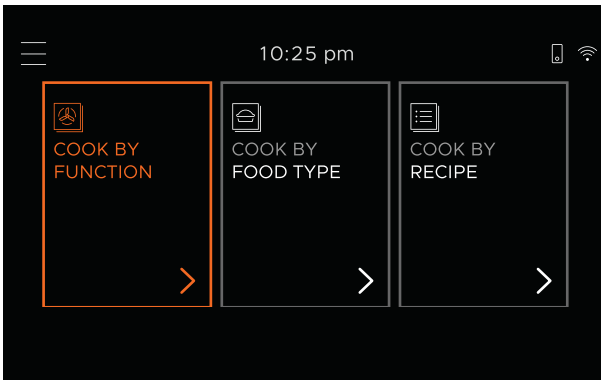
*Energiesparmodus: Wenn das Produkt nach dem Gebrauch 20 Minuten lang nicht benutzt wird, schaltet es in den Stand-by-Modus. Um den Stand-by-Modus EIN- ODER AUSZUSCHALTEN, rufen Sie die EINSTELLUNGEN auf.

**Rezepte sind nur in bestimmten Sprachen verfügbar.

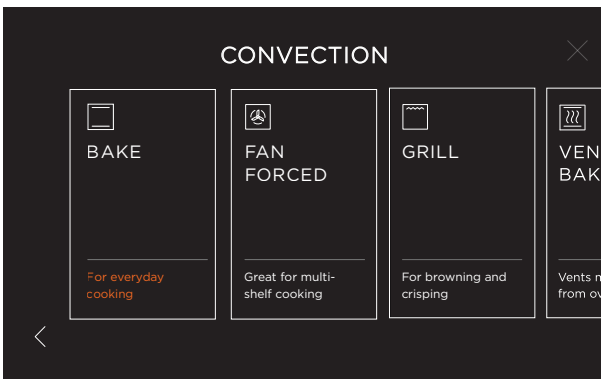
ERSTE VERWENDUNG (FUNKTIONSBASIERTE MODELLE)



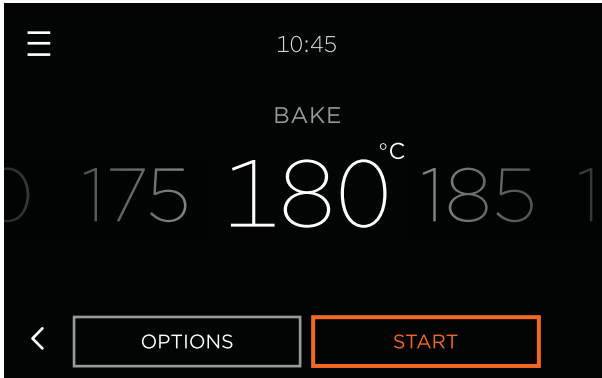
1. Positionieren Sie die Backroste auf der gewünschten Höhe. Die Backroste müssen waagrecht und mit der Schutzschiene nach hinten ausgerichtet sein.



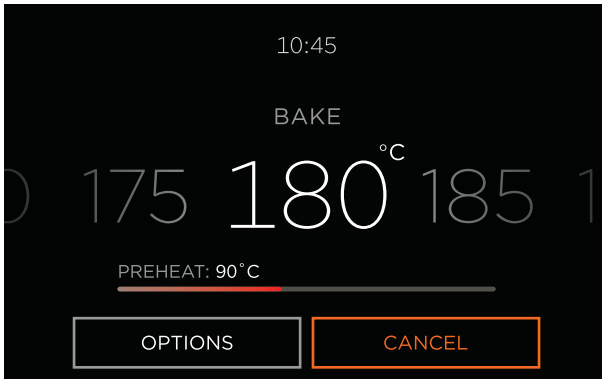
2. Wählen Sie einen Kochmodus aus.



3. Wählen Sie eine Funktion aus. Weitere Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie in der Beschreibung unter dem jeweiligen Funktionsnamen.



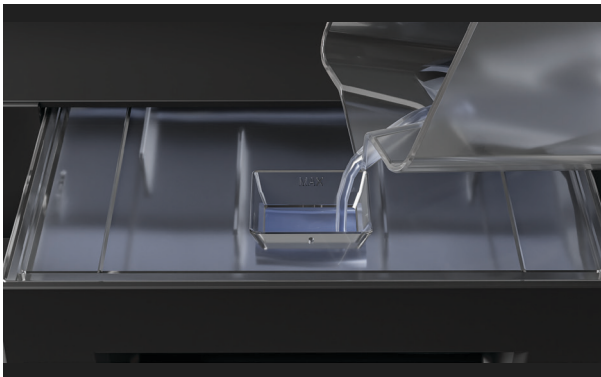
4. Passen Sie die Temperatur an und fügen Sie bei Bedarf Zeitschaltuhren oder Kochoptionen hinzu. Drücken Sie dann **START**.



Vorheizen

Auf dem Bildschirm wird ein Fortschrittsbalken angezeigt, während das Gerät aufheizt. Um Hitzeschäden zu vermeiden, warten Sie, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen. Bei einigen Funktionen ist kein Vorheizen erforderlich, sodass keine Fortschrittsanzeige angezeigt wird. Legen Sie das Gargut in den Ofen, wenn Sie mit dem Kochen beginnen möchten.

Sie können jederzeit **ABBRECHEN** drücken, um den Backofen auszuschalten.



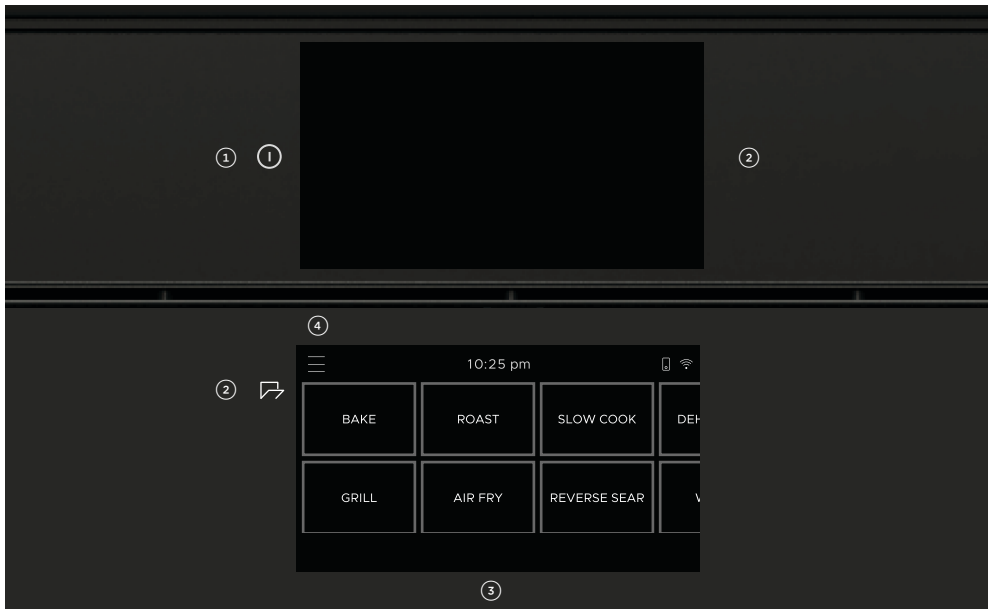
Kochen mit Dampf

Öffnen Sie bei entsprechender Aufforderung das Wassertankfach.

Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit frischem Wasser. Achten Sie darauf, nicht über den maximalen Füllstand hinaus zu füllen.

Für optimale Ergebnisse, empfehlen wir, den Wassertank bei jedem Kochvorgang mit frischem Wasser zu füllen.

ERSTE VERWENDUNG (METHODENBASIERTE MODELLE)



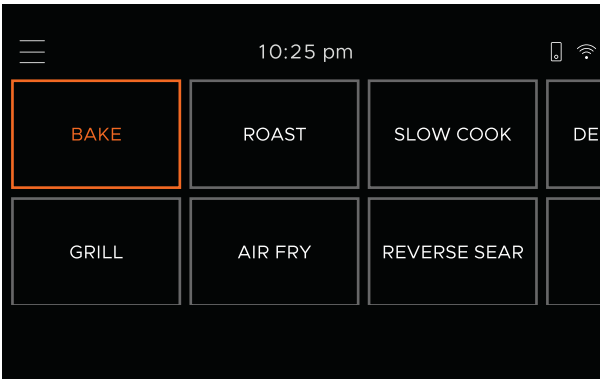
Bedienfeld

- | | |
|-------------------------------|--|
| ① Ein-/Ausschaltknopf | <p>Drücken und halten, um die Anzeige einzuschalten.</p> <p>Der Backofen schaltet nach einiger Zeit der Inaktivität in den Standby-Modus, und die Anzeige – einschließlich der Uhr – wird ausgeschaltet.</p> <p>Wenn die Fernbedienung aktiviert ist, zeigt ein pulsierender Ein-/Ausschaltknopf, dass eine Verbindung zum Backofen besteht.</p> |
| ② Kochen nach Funktion | <p>Dient zur Navigation durch Kochmethoden, Funktionen, Eigenschaften und Einstellungen.</p> <p>Berühren Sie den Bildschirm, um die Anzeige zu aktivieren.</p> |
| ③ Kochmethoden | <p>Wählen Sie aus einer Reihe optimierter Kochmethoden oder traditioneller Funktionen.</p> |
| ④ Menü | <p>Drücken, um auf zusätzliche Funktionen und Einstellungen zuzugreifen.</p> |
| ⑤ Türöffner-Taste | <p>Drücken Sie diese Taste, um die Ofentür zu öffnen oder zu schließen.</p> |

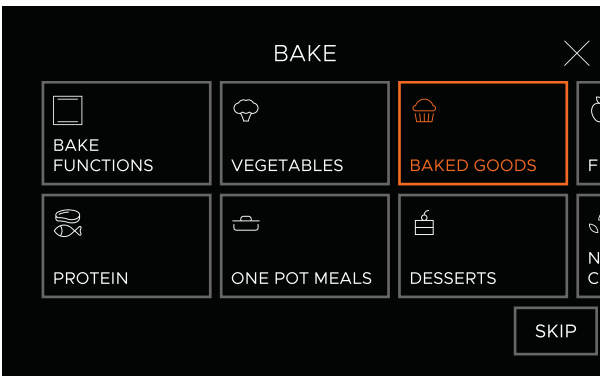
ERSTE VERWENDUNG (METHODENBASIERTE MODELLE)



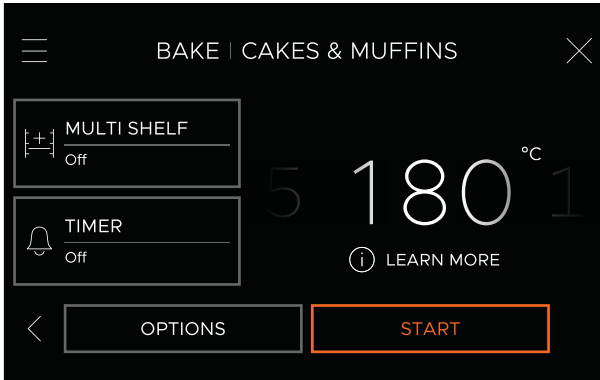
1. Positionieren Sie die Backroste auf der gewünschten Höhe. Die Backroste müssen waagrecht und mit der Schutzschiene nach hinten ausgerichtet sein.



2. Wählen Sie eine Kochmethode oder scrollen Sie durch die verfügbaren Optionen, um traditionelle Funktionen oder Rezepte auszuwählen.



3. Wählen Sie eine Lebensmittelgruppe oder eine Funktion aus.



4. Passen Sie die Temperatur an und fügen Sie bei Bedarf zusätzliche Zeitschaltuhren oder Kochoptionen hinzu. Drücken Sie dann **START**.

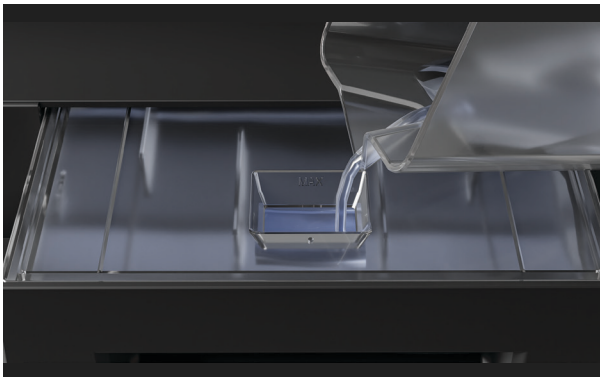


Vorheizen

Auf dem Bildschirm wird ein Fortschrittsbalken angezeigt, während das Gerät aufheizt. Um Hitzeschäden zu vermeiden, warten Sie, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel hineinstellen.

Manche Funktionen und Methoden erfordern kein Vorheizen und zeigen daher keine Fortschrittsanzeige. Stellen Sie das Gargut in den Ofen.

Sie können jederzeit **STOPP** drücken, um den Ofen auszuschalten.



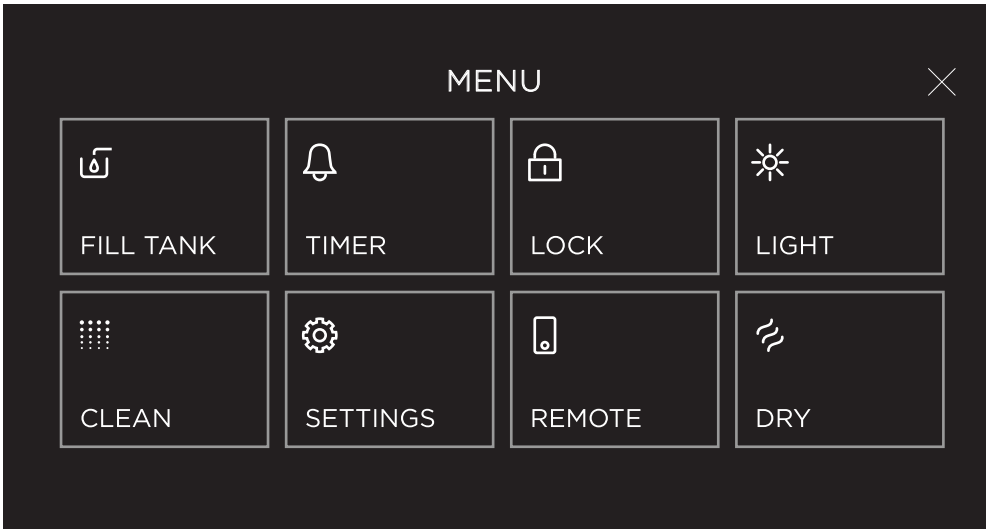
Kochen mit Dampf

Öffnen Sie bei entsprechender Aufforderung das Wassertankfach.

Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit frischem Wasser. Achten Sie darauf, nicht über den maximalen Füllstand hinaus zu füllen.

Für optimale Ergebnisse, empfehlen wir, den Wassertank bei jedem Kochvorgang mit frischem Wasser zu füllen.

MENÜ



Menü

TANK FÜLLEN



Drücken Sie diese Taste, um das Fach des Wassertanks zu öffnen.

TIMER



Verwenden Sie den Timer, um die Garzeiten im Auge zu behalten. Sie können es jederzeit verwenden, auch wenn Sie den Ofen nicht benutzen. Die Zeitschaltuhr schaltet das Gerät nicht aus. Informationen zu automatischen Kochoptionen finden Sie unter „Kochoptionen“.

SPERRE



Sperren Sie die Kontrollen, um eine versehentliche Verwendung zu verhindern. Im gesperrten Zustand reagieren die Bedienelemente nicht und das Gerät lässt sich nicht einschalten. Zum Entsperren halten Sie den Bildschirm an einer beliebigen Stelle gedrückt.

LICHT



Ofenbeleuchtung **EIN- ODER AUSSCHALTEN.**

TROCKNEN



Führen Sie einen Trockenzyklus durch, um Feuchtigkeit aus Ihrem Gerät zu entfernen.

REINIGEN



Stellen Sie einen Dampfreinigungszyklus ein, um das Innere des Backofens zu reinigen.

Vollständige Anweisungen finden Sie unter „Entkalkung“ oder „Dampfreinigen“.

EINSTELLUNGEN



Passen Sie die Einstellungen an Ihre Präferenzen an oder richten Sie eine WLAN-Verbindung ein.

FERN- BEDIENUNG



Verbinden Sie das Gerät mit Ihrem Mobilgerät, um es über die App aus der Ferne zu bedienen.

WLAN-VERBINDUNG UND FERNBEDIENUNG

Ihr Gerät kann mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden und über die App aus der Ferne bedient werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen auf dem neuesten Stand bleibt.

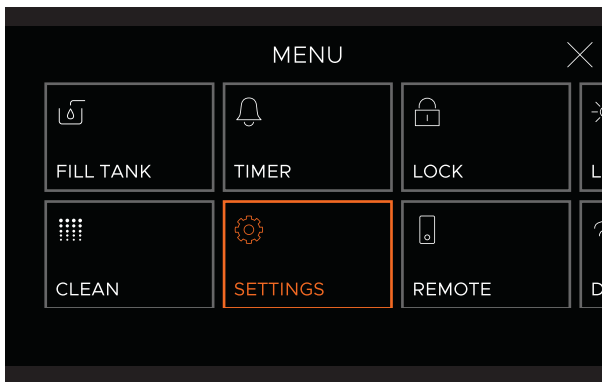
Vorbereitung

- Stellen Sie sicher, dass Ihr WLAN-Netzwerk und Bluetooth auf Ihrem Mobilgerät eingeschaltet sind.
- Sie erhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung sowohl auf Ihrem Gerät als auch auf Ihrem Mobilgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Gerät verbunden ist.



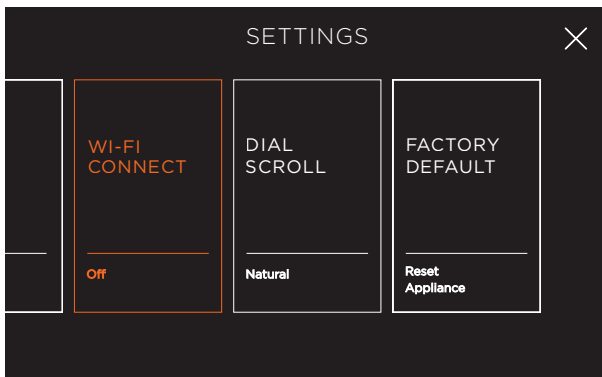
Auf Ihrem Mobilgerät

- ① Scannen Sie den QR-Code oder gehen Sie zu www.fisherpaykel.com/connect, um die App auf Ihr Mobilgerät herunterzuladen.
- ② Registrieren Sie sich und erstellen Sie ein Konto.
- ③ Fügen Sie Ihr Gerät hinzu und richten Sie die WLAN-Verbindung ein.



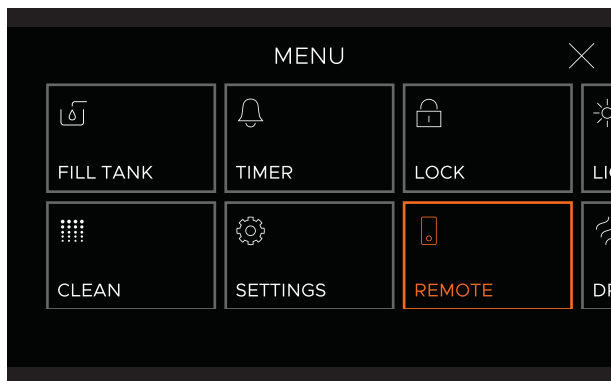
Mit WLAN verbinden

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie **EINSTELLUNGEN** aus.



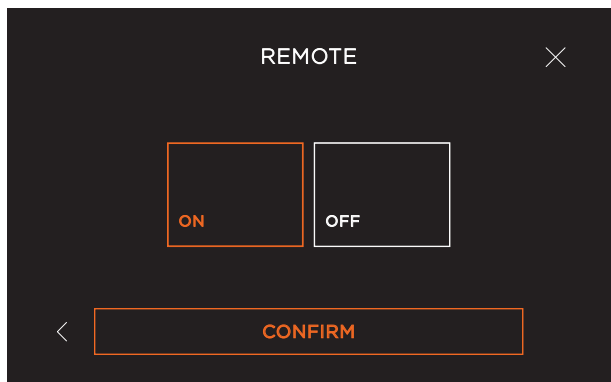
2. Wählen Sie **WI-FI CONNECT** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

WLAN-VERBINDUNG UND FERNBEDIENUNG



Aktivieren des Remote-Modus

1. Gehen Sie zum Menü und wählen Sie **FERNBEDIENUNG**.



2. Wählen Sie **EIN** und drücken Sie dann **BESTÄTIGEN**.

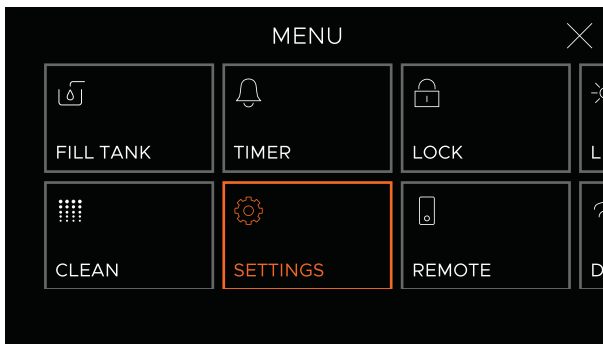
Die Fernbedienung ist jetzt aktiviert.

WASSERHÄRTEGRAD

Stellen Sie den Wasserhärtegrad ein, bevor Sie die Dampffunktionen zum ersten Mal verwenden. Wenn Sie sich bezüglich des Wasserhärtegrads nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Wasserversorger.

Wir empfehlen, dieses Gerät nicht bei einer Wasserhärte von über 450 ppm zu verwenden.

WASSERHÄRTEGRAD (PPM)	EBENE
0-100	NULL
100-250	EINS
250-350	ZWEI
350-450	DREI



Wasserhärtegrad einstellen

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie **EINSTELLUNGEN** aus.



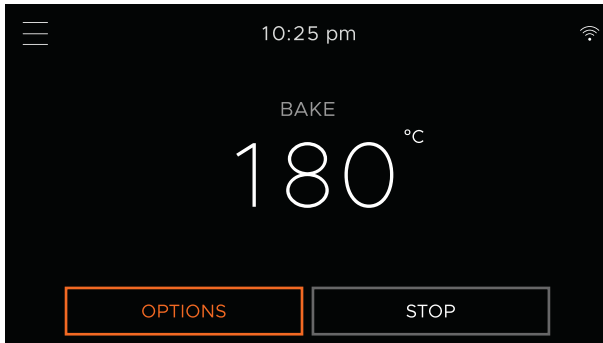
2. Wählen Sie **ENTKALKUNG: WASSERHÄRTEGRAD**.



3. Wählen Sie den entsprechenden Wasserhärtegrad aus und drücken Sie dann **BESTÄTIGEN**.

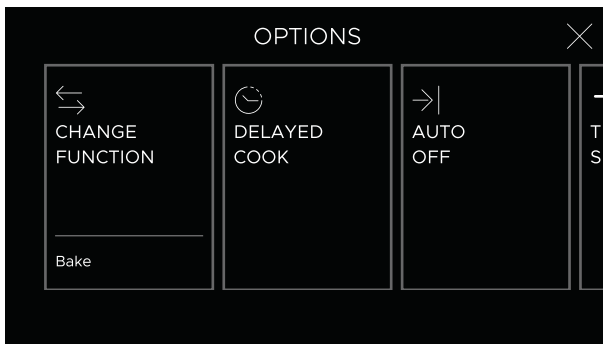
KOCHOPTIONEN

FUNKTION ÄNDERN	Hier können Sie Funktionen anzeigen und wechseln.
GARVORGANG VERZÖGERT	Stellen Sie den Ofen so ein, dass er sich später einschaltet, für eine bestimmte Zeit kocht und sich automatisch ausschaltet.
AUTO AUS	Stellen Sie den Ofen so ein, dass er sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.
TEMPERATURSENSOR	Verwenden Sie den Sensor, um das Kochen zu überwachen und den Backofen automatisch auszuschalten, wenn das Gericht fertig ist.



Optionen aufrufen

1. Wählen Sie eine Funktion aus, und drücken Sie dann **OPTIONEN**.



2. Wählen Sie eine Kochoption aus und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

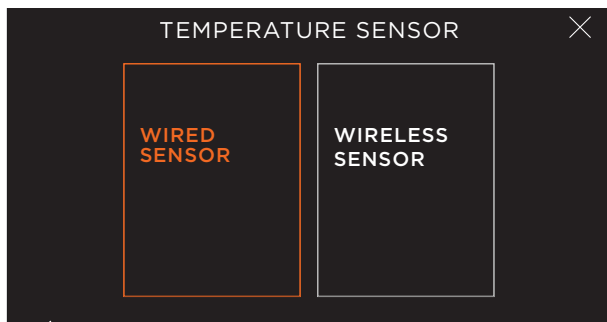
Lebensmittelsicherheit

- Lassen Sie die Speisen vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen.
- Für ein optimales Ergebnis sollte das Fleisch vor dem Garen vollständig aufgetaut sein. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel zubereiten, erhöhen Sie die Garzeit um 50 Prozent.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen, damit die Innentemperatur weiter ansteigen kann. Risikoreiche Lebensmittel wie Fisch sollten eine Innentemperatur von mindestens 63-70 °C erreichen, Geflügel und Hackfleisch 75-85 °C.

Garvorgang verzögert

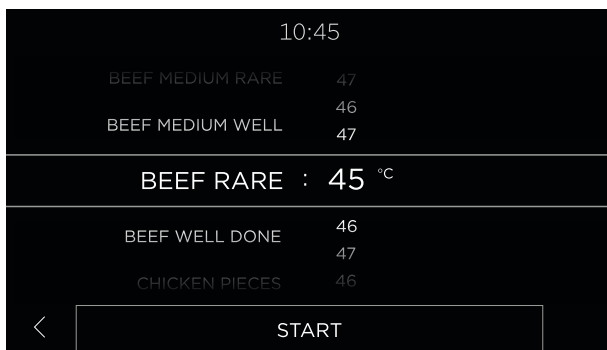
Das Grillelement kann sich einschalten, während der Backofen aufheizt. Positionieren Sie die Lebensmittel auf einem unteren Rost oder decken Sie sie ab, um Hitzeschäden beim Aufheizen des Backofens zu vermeiden. Bei Verwendung der Funktion **GARVORGANG VERZÖGERT** empfehlen wir nicht die Verwendung der Funktionen **GRILL**, **FAN GRILL**, **DAMPFBESTÄNDIG**, **AUFTAUEN MIT DAMPF** oder **AIR FRY**.

VERKABELTER TEMPERATURSENSOR



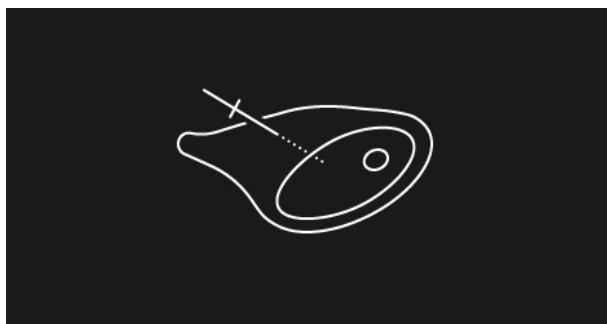
1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus.

Rufen Sie die **OPTIONEN** auf und wählen Sie **TEMPERATURSENSOR**. Dann wählen Sie **VERKABELTER SENSOR**.



2. Wählen Sie eine Lebensmittelgruppe und eine Entnahmetemperatur und drücken Sie dann **BESTÄTIGEN**.

Heizen Sie Ihren Ofen gegebenenfalls vor.



3. Setzen Sie den Sensor in Ihre Lebensmittel ein. Positionieren Sie die Spitze des Sensors im dicksten Teil des Gerichts und vermeiden Sie Fett und Knochen im Fleisch.

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



4. Platzieren Sie die Lebensmittel im Ofen und schließen Sie den Sensor an. Der Sensor klickt, wenn er richtig sitzt.

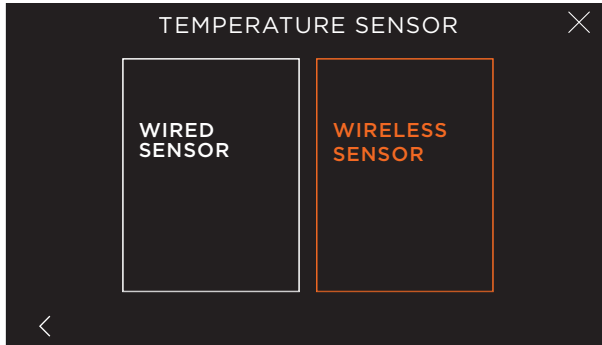
Die Buchse befindet sich im Gerät auf der linken Seite.

DRAHTLOSER TEMPERATURSENSOR

Ihr Backofen kann mit einem kompatiblen drahtlosen Temperatursensor verbunden werden. Kompatible Sensoren sind erhältlich unter fisherpaykel.com/sensor.

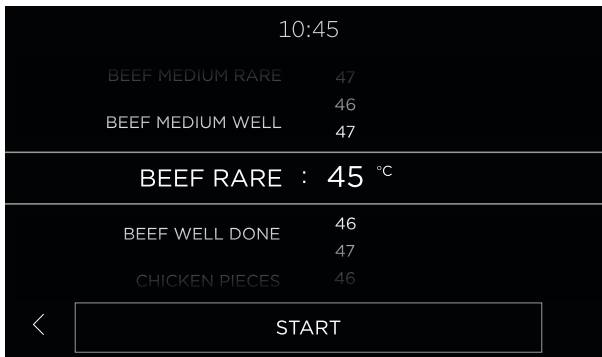
Stellen Sie sicher, dass Ihr Sensor vollständig aufgeladen ist, bevor Sie ihn verwenden.

Verwenden Sie Ihren drahtlosen Sensor nicht, um Lebensmittel über 100 °C zu erhitzen und legen Sie ihn nicht in einen Ofen, der über 300 °C heiß ist.



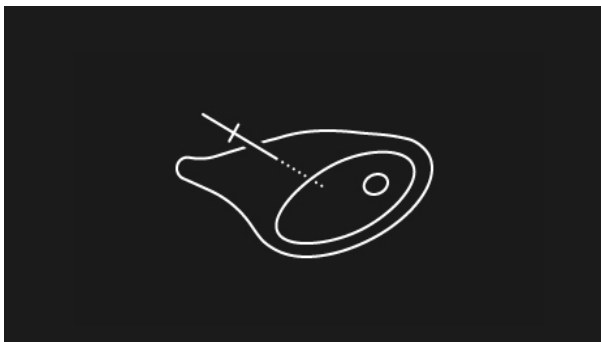
1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus.

Rufen Sie die **OPTIONEN** auf und wählen Sie **TEMPERATURSENSOR**. Dann wählen Sie **DRAHTLOSER SENSOR**.



2. Wählen Sie eine Lebensmittelgruppe und eine Entnahmetemperatur und drücken Sie dann **BESTÄTIGEN**.

Heizen Sie Ihren Ofen gegebenenfalls vor.



3. Setzen Sie den Sensor in Ihre Lebensmittel ein.

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

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

Stellen Sie sicher, dass der Sensor über die Markierung hinaus eingeführt wird. Legen Sie Ihre Lebensmittel in den Ofen.

RUHEMODUS

Für Benutzer, die den Sabbat begehen: Im Ruhemodus heizt Ihr Backofen kontinuierlich während einer voreingestellten Zeit; die Anzeige reagiert nicht und es ertönen keine Töne oder Alarme.

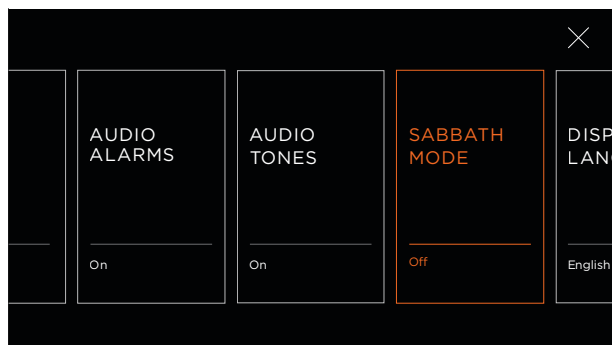
Im Ruhemodus kann der Ofen auf den folgenden Temperaturstufen betrieben werden:

HEIZSTUFE	UNGEFÄHRE TEMP. (°C)	UNGEFÄHRE TEMP. (°F)	VERWENDUNG
Niedrig	75-100	170-210	Heiße Speisen warm halten
Mittel	155-180	310-360	Kalte, gekochte Speisen erneut aufwärmen
Hoch	185-210	360-410	Rohe Lebensmittel kochen

Es kann einige Zeit dauern, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht. Wenn Sie sofort nach dem Einstellen des Ruhemodus kochen möchten, empfehlen wir Ihnen, den Mikrowellenofen vorzuheizen. Häufiges oder zu langes Öffnen der Tür kann zu Wärmeverlust führen.

Im Ruhemodus:

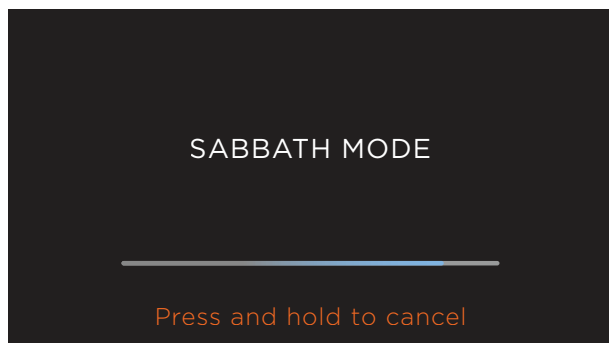
- Die Anzeige reagiert nicht.
- Ertönt kein Ton oder Alarm.
- Ist die WLAN-Verbindung unterbrochen.
- Bleibt die Beleuchtung je nach Wunsch an oder aus.
- Reagieren Licht, Gebläse und Anzeige nicht auf das Öffnen der Tür.
- Sie müssen den manuellen Türöffner verwenden, um die Tür zu öffnen.



Ruhemodus einstellen

Wählen Sie im **EINSTELLUNGSMENÜ** den **RUHEMODUS** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

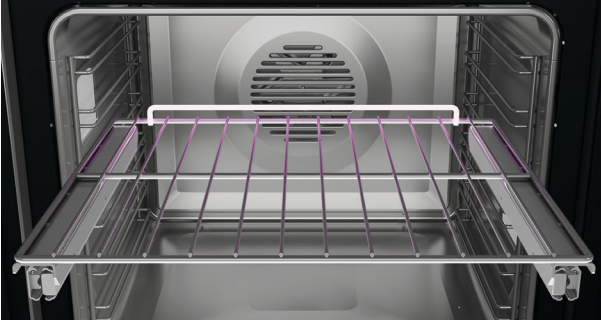
Der Ofen heizt für die eingestellte Zeit und schaltet sich dann aus. Am Ende der Kochzeit bleibt der Ofen bis zum Abbruch im Ruhemodus.



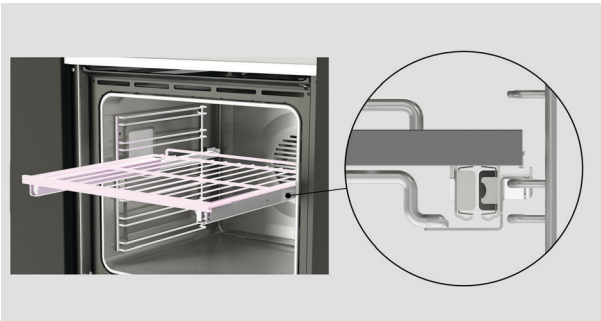
Ruhemodus abbrechen

Zum Abbrechen drücken und halten Sie eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm.

BACKROSTE



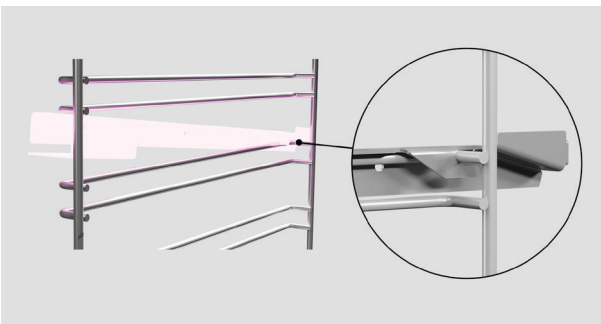
Setzen Sie die Backroste vor dem Aufheizen in der gewünschten Höhe in den Backofen ein. Stellen Sie sicher, dass die Backroste waagrecht und mit der Schutzschiene nach hinten ausgerichtet sind.



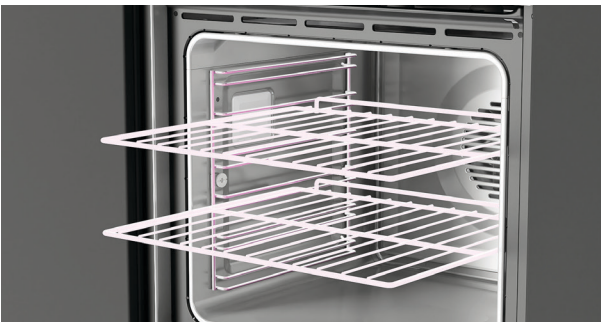
Schiebeböden

1. Greifen Sie die Roste an der Vorderseite. Halten Sie die Metallablage und den Rahmen dabei zusammen.

Platzieren Sie den Rost in den seitlichen Fächern und schieben Sie ihn in den Backofen.



2. Stellen Sie sicher, dass die hinteren Laschen auf beiden Seiten über die seitlichen Fächer greifen.



Backroste

Schieben Sie die Regale in den Hohlraum.

REINIGUNG

Lassen Sie den Backofen vor der Reinigung immer auf eine sichere Temperatur abkühlen. Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie manuelle Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

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

Ofentürglas

Nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.

Bei hartnäckigen Flecken können Sie es mit einer Mischung aus Natron und warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm versuchen.

Verwenden Sie die folgenden Reinigungsmittel nicht, da diese Schäden verursachen können:

- Scheuerschwämme aus Kunststoff oder Edelstahl
- Stahlwolle
- Metallschaber
- Scheuermittel, Lösungsmittel, Ofen-/Haushaltsreiniger.

Innenseite der Ofentür

Zum Reinigen der Glasscheiben können Sie die Tür zerlegen. Siehe „Reinigung der Ofentür“.

Ofentürrahmen und Kunststoff-Eckklammern

Mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.

Ofendichtung

Reinigen oder entfernen Sie dieses Teil nicht. Achten Sie darauf, die Backofendichtung nicht zu reiben, zu beschädigen oder zu verschieben.

Einbauraum

Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit einem feuchten Tuch und einer Lösung aus heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder einem Reiniger auf Ammoniakbasis, und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle leicht zugänglichen Spritzer sowie Lebensmittel- oder Fettflecken, damit diese nicht eingebrannt werden.

Um für die Reinigung einen besseren Zugang zum Innenraum des Backofens zu erhalten, können Sie die Backofentür entfernen. Siehe „Ausbau der Ofentür“.

REINIGUNG

Bedienfeld

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

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

Körbe, Backroste, Kochgeschirr und Bleche

Mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Entfernen Sie die seitlichen Befestigungen, um Zugang zur Backofenbeleuchtung zu erhalten.

Ausziehbarer Rost

Mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen. Das weiße Schmierfett (sichtbar, wenn der Rost ausgezogen ist) nicht abwischen oder abwaschen.

Nicht in der Spülmaschine reinigen, nicht in Seifenwasser tauchen und keinen Ofenreiniger verwenden. Dies führt sonst dazu, dass die Gleitschienen nicht mehr reibungslos laufen.

Verkabelter Temperatursensor

Nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.

Nicht in der Spülmaschine reinigen, nicht in Seifenwasser tauchen und keinen Ofenreiniger verwenden.

Drahtloser Temperatursensor

Folgen Sie den Anweisungen, die Ihrem Temperatursensor beiliegen.

Tropfwanne

Sie sollten die Auffangwanne regelmäßig leeren oder auswischen, um ein Überlaufen zu verhindern. Die Auffangwanne befindet sich am Boden des Backofens und ist bei geöffneter Ofentür zugänglich. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und wischen Sie die Auffangwanne dann mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aus, oder heben Sie sie an, um sie zu entfernen und zu entleeren.

Backofen trocknen

Nach dem Dampfgaren kann noch etwas Feuchtigkeit im Ofen zurückbleiben. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und wischen Sie dann den Boden des Garraums mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aus. Wir empfehlen einen Trockenzyklus, nachdem Sie die Innenfläche abgewischt haben, um verbleibende Feuchtigkeit zu entfernen. Weitere Informationen finden Sie unter „Trockenzyklus“.

REINIGUNG

Maximale Dampfgarzeiten

Die untenstehenden maximalen Garzeiten gelten bei Verwendung der Dampffunktionen. Wir empfehlen, diese Garzeiten einzuhalten, um eine Kondensation im Inneren des Ofens zu vermeiden.

TEMPERATUR (C°)	MAX. GARZEIT (MIN.)
100	120
90	120
80	120
70	280
60	320
50	360

ENTFERNEN DER SEITLICHEN BEFESTIGUNGEN

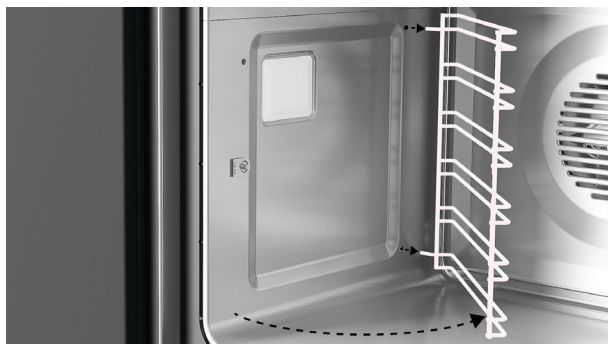


Entfernen der Seitengitter

1. Entfernen Sie alle Backreste.

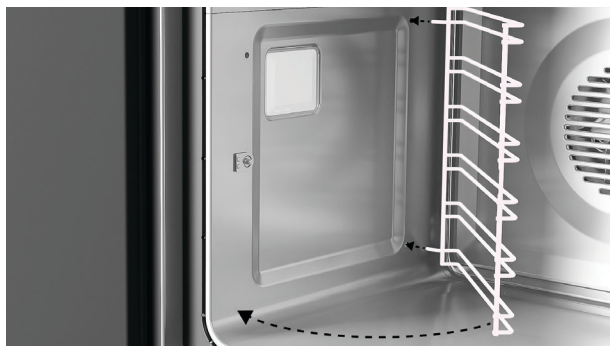


2. Lösen Sie die Mutter, die den Korb in Position hält. Verwenden Sie bei Bedarf eine Münze zum Lösen.



3. Ziehen Sie die Vorderseite des Korbs von der Schraube weg und schieben Sie ihn nach vorne, um ihn zu entfernen.

ENTFERNEN DER SEITLICHEN BEFESTIGUNGEN



Wiederanbringen der Seitengitter

1. Schieben Sie die Zinken in die Löcher.

Stellen Sie sicher, dass der Backofenrost bündig an der Seite des Backofens anliegt.



2. Richten Sie die Lasche an der Schraube aus und sichern Sie sie mit der Mutter.

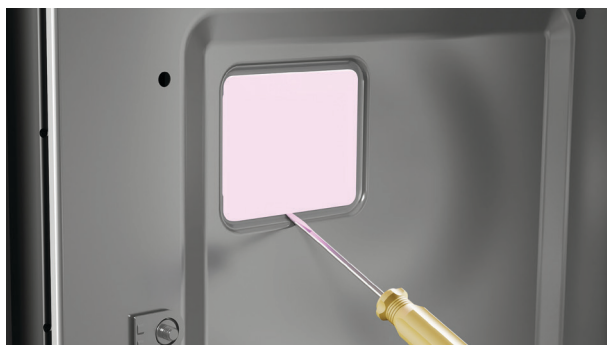
Verwenden Sie zum Festziehen bei Bedarf eine Münze.

AUSTAUSCH DER OFENBELEUCHTUNG

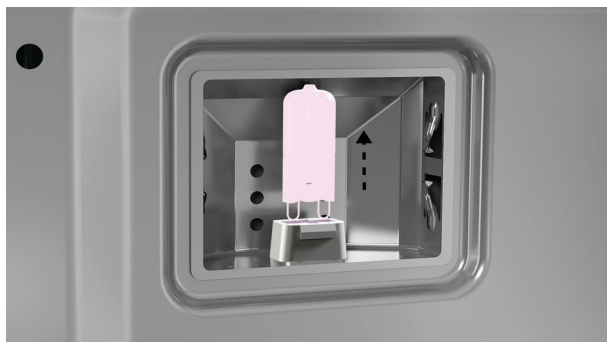


Austausch der Ofenbeleuchtung

1. Entfernen Sie alle Backroste und seitliche Fächer .

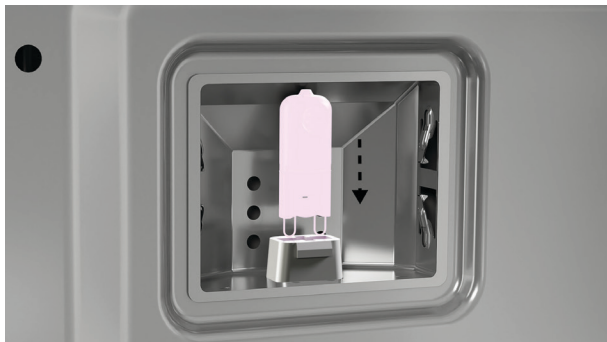


2. Lösen Sie die Abdeckung der Glühbirne vorsichtig mit einem Schlitzschraubendreher.



3. Entfernen Sie die defekte Glühbirne aus der Fassung.

ERSATZ DER OFENBELEUCHUNG



4. Setzen Sie die neue Glühbirne. Halten Sie sie dabei mit einem weichen Tuch fest. Das Berühren der Glühbirne verkürzt ihre Lebensdauer.



5. Ersetzen Sie die Abdeckung.



Technische Daten der Ofenbeleuchtung

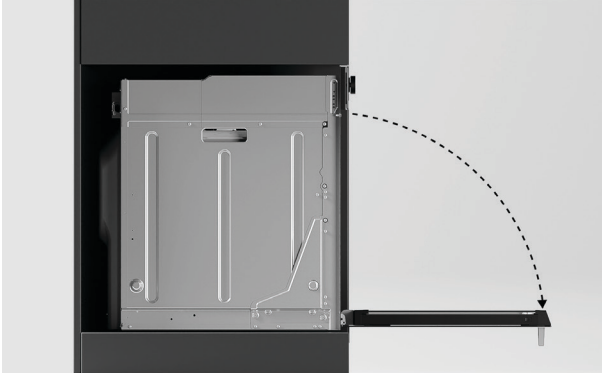
G9 220-240 V / 25 W
Halogenlampen.

Ersatzlampen sind über www.fisherpaykel.com erhältlich. Der Austausch der Ofenbeleuchtung fällt nicht unter Ihre Garantie.

AUSBAU DER OFENTÜR

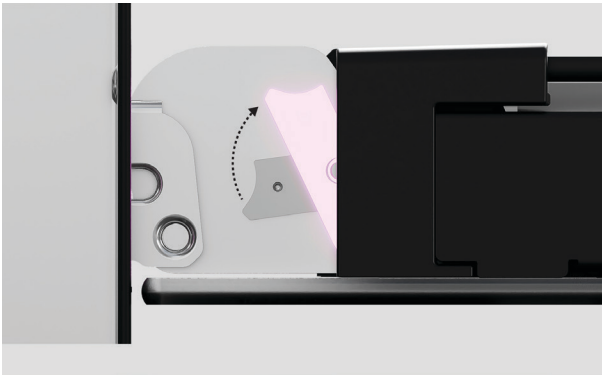
Die Backofentür kann zur Reinigung entfernt und auseinandergebaut werden. Stellen Sie sicher, dass der Ofen und alle Teile abgekühlt sind, bevor Sie die Tür entfernen.

Die Backofentür ist schwer, seien Sie beim Abnehmen und Wiedereinsetzen vorsichtig. Sobald die Tür entfernt ist, legen Sie sie auf eine weiche, saubere, ebene Oberfläche.



Ausbau der Ofentür

1. Die Tür vollständig öffnen



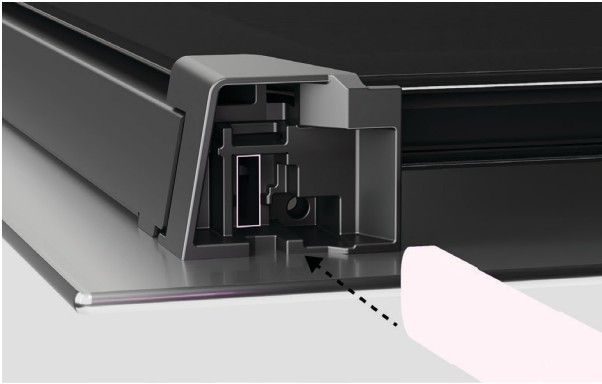
2. Suchen Sie die Scharnierschlösser auf beiden Seiten der Tür.

Drücken Sie die Verriegelungen nach oben, um sie zu lösen.



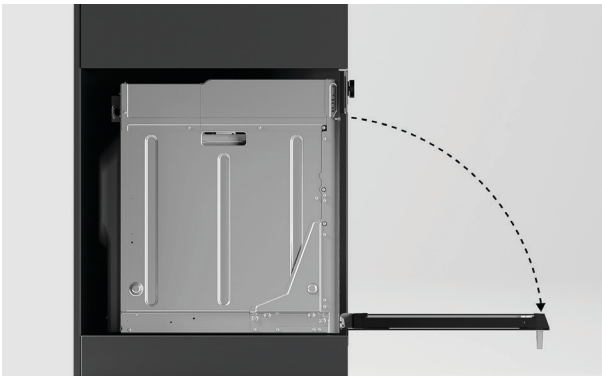
3. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest, schließen Sie die Tür teilweise und ziehen Sie die Tür vorsichtig von den Scharnieren weg.

AUSBAU DER OFENTÜR

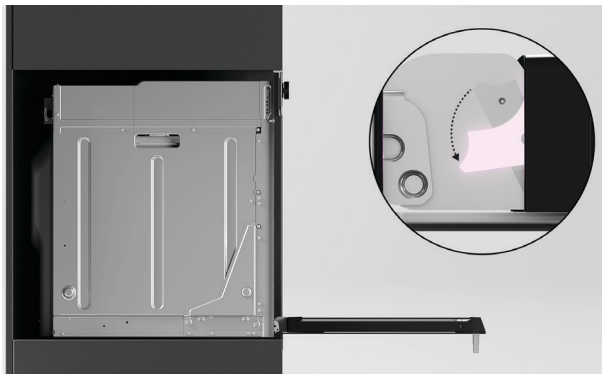


Die Tür wieder einbauen

1. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest und heben Sie die Tür vorsichtig wieder auf die Scharniere.



2. Die Tür vollständig öffnen



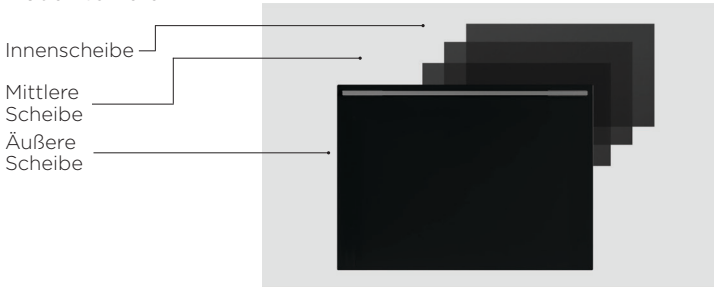
3. Drücken Sie die Verriegelungshebel nach unten und lassen Sie sie einrasten.

Stellen Sie sicher, dass beide Scharniere vollständig verriegelt sind, bevor Sie die Tür schließen.

OFENTÜR REINIGEN

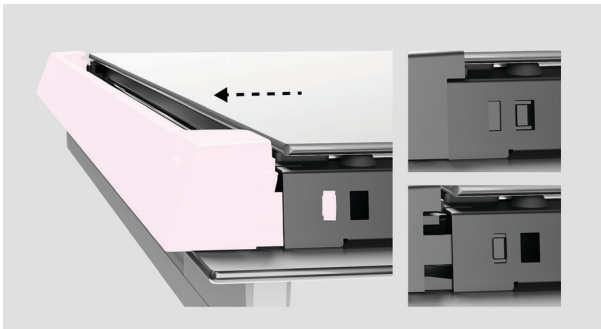
Die Tür auseinandernehmen

Die Ofentür besteht aus mehreren Glasscheiben. Die Anzahl der Scheiben kann je nach Modell variieren.



Bevor Sie beginnen

- Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig. Wenn Sie das Glas nicht korrekt wieder einsetzen, kann dies zu Schäden am Ofen und zum Erlöschen Ihrer Garantie führen. Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn nicht alle Glasscheiben korrekt eingesetzt sind.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Glas. Vermeiden Sie, dass die Ecken oder Kanten gegen Oberflächen stoßen. Dies kann dazu führen, dass das Glas zerbricht.
- Wenn Sie Anzeichen einer Beschädigung (z. B. Absplitterungen oder Risse) an einer der Glasscheiben feststellen, verwenden Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.
- Wenn sich das Glas nur schwer entfernen oder wieder einsetzen lässt, wenden Sie keine Gewalt an. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.



Innenscheibe entfernen

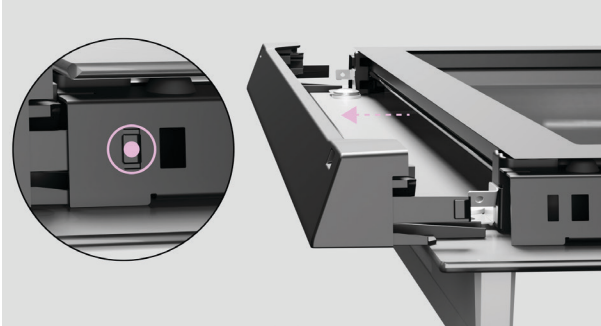
1. Drücken Sie die Laschen auf beiden Seiten der Glashalterung. Ziehen Sie die Halterung nach oben, bis die Anker Elemente im obersten Loch einrasten.



2. Ziehen Sie die Scheibe nach oben, bis sie sich aus den Halterungen löst, und nehmen Sie sie dann heraus.

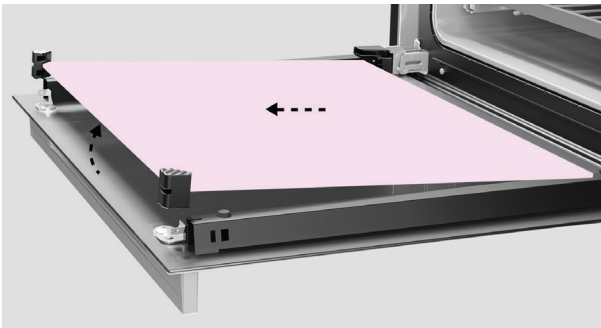
Neigen Sie die Scheibe nicht zu stark, da dies das Glas beschädigen könnte.

OFENTÜR REINIGEN



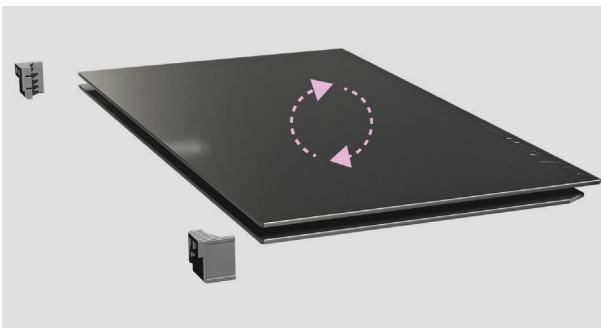
Entfernen der mittleren Scheiben

1. Drücken Sie die Laschen auf beiden Seiten des Glashalters erneut und entfernen Sie die Halterung.



2. Ziehen Sie die Scheibe nach oben, bis sie sich aus den Halterungen löst, und nehmen Sie sie dann heraus.

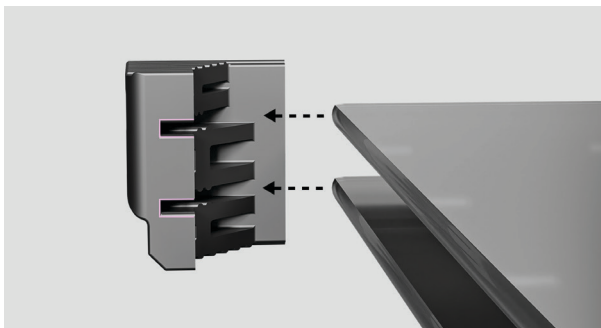
Die Gummistöpsel sollten am Glas befestigt bleiben.



Wiedereinsetzen der mittleren Scheiben

1. Stellen Sie vor dem Wiedereinbau sicher, dass das Glas richtig herum ist.

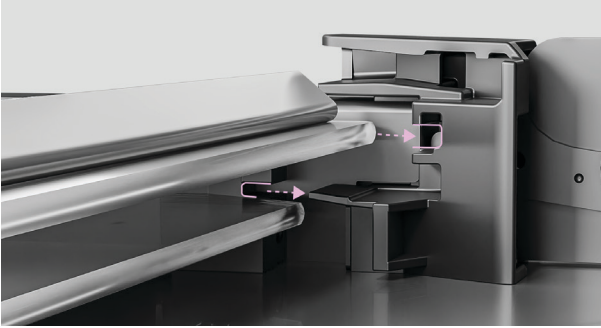
Der Warnhinweis an der Unterseite des Glases sollte zur Vorderseite der Tür zeigen.



2. Stellen Sie sicher, dass die Gummistöpsel am Glas befestigt und korrekt positioniert sind.

Die längere Seite sollte an der Seite der Scheibe entlang verlaufen.

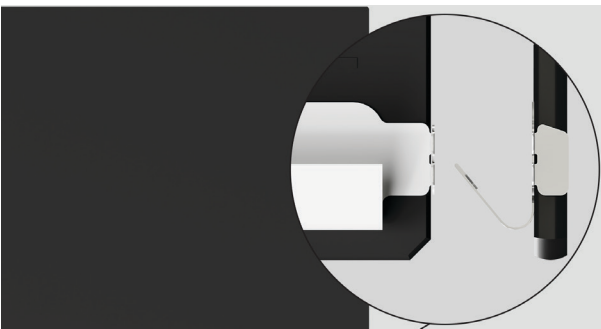
OFENTÜR REINIGEN



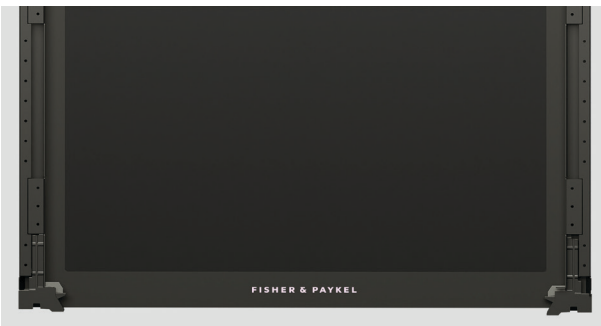
3. Schieben Sie die Unterseite des Glases in die unteren Halterungen an der Unterseite der Tür.



4. Senken Sie das Glas ab, sodass die Gummistöpsel auf der äußeren Glasscheibe aufliegen.



5. Achten Sie beim Einsetzen der zweiten mittleren Scheibe darauf, dass die Metallhalterung sich noch an ihrem Platz befindet und korrekt am unteren Rand des Glases positioniert ist.



Innenscheibe wiedereinsetzen

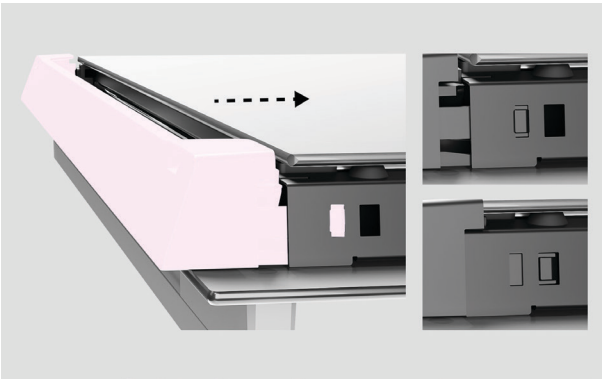
1. Stellen Sie vor dem Wiedereinbau sicher, dass das Glas richtig herum ist. Das Logo sollte an der unteren Seite der Tür gut lesbar sein.

OFENTÜR REINIGEN



2. Schieben Sie die Unterseite der Scheibe in die oberen Halterungen an der Unterseite der Tür.

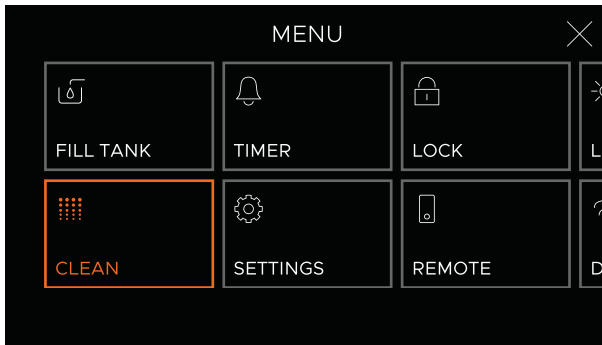
Lassen Sie die Scheibe in die Halterungen oben an der Tür gleiten.



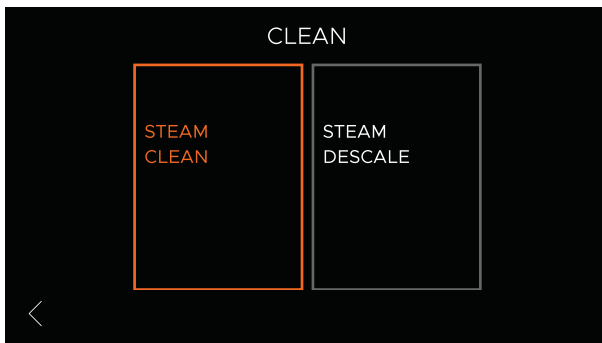
3. Setzen Sie die Glashalterung wieder ein und stellen Sie sicher, dass sie sicher einrastet .

DAMPFREINIGUNG

Um hartnäckig Verschüttetes zu entfernen, führen Sie den Dampf-Reinigungszyklus durch, bevor Sie den Ofen auswischen. Für optimale Ergebnisse sollte der Ofen vor Beginn etwa Raumtemperatur haben.



1. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie **REINIGEN**.



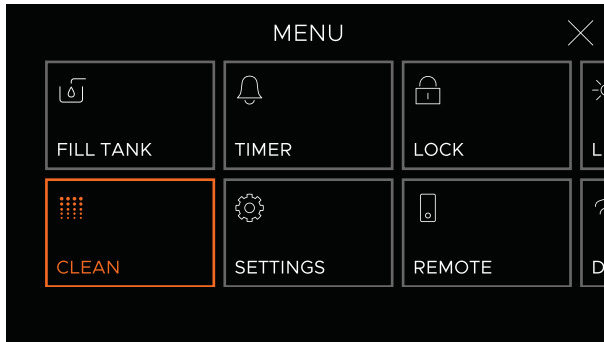
2. Wählen Sie **DAMPFREINIGEN** und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm.

ENTKALKEN

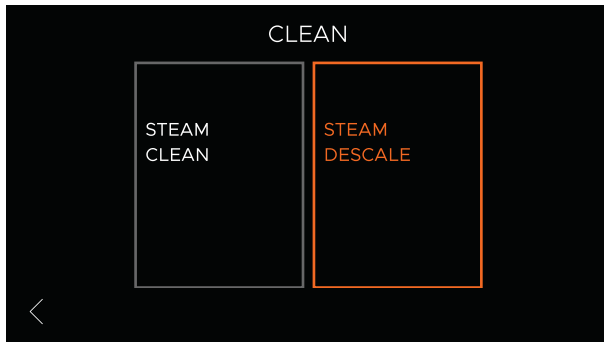
Entkalken Sie Ihren Backofen so schnell wie möglich, nachdem die Entkalkungswarnung angezeigt wird. Wenn Sie dies nicht tun, können die Dampffunktionen möglicherweise nicht mehr verwendet werden.

Entkalkungslösung herstellen

Geben Sie 80 Gramm Zitronensäurepulver auf 1 Liter warmes Wasser. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Zitronensäure. Befolgen Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.



1. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie **REINIGEN**.



2. Wählen Sie **ENTKALKUNG MIT DAMPF** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

Wischen Sie nach Abschluss des Entkalkungszyklus den Boden der Innenfläche ab, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

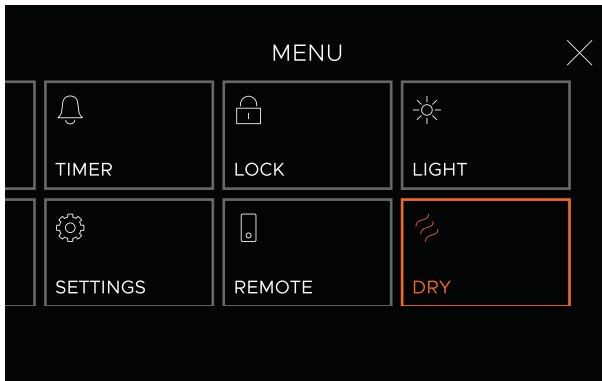
TROCKENZYKLUS

Nach dem Dampfgaren kann noch etwas Feuchtigkeit im Ofen zurückbleiben. Sie können einen Trockenzyklus ausführen, um die verbleibende Feuchtigkeit zu entfernen:

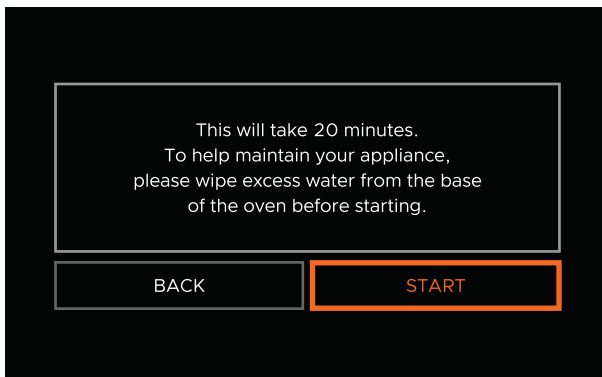
- Entfernen Sie alle Lebensmittel aus dem Backofen, bevor Sie einen Trockenzyklus starten.
- Wenn der Trockenzyklus nicht regelmäßig durchgeführt wird, kann sich in der Innenfläche überschüssige Feuchtigkeit ansammeln und Schäden verursachen. Schäden, die durch das Nichtausführen des Trockenzyklus verursacht werden, können zum Erlöschen Ihrer Garantie führen.



1. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und wischen Sie dann den Boden der Innenfläche mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aus, bevor Sie einen Trockenzyklus starten.



2. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie **TROCKNEN**.



3. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um den Trockenzyklus zu starten.

Allgemeine Verwendung

Warum lässt sich das Produkt nicht einschalten?

- Kein Strom. Stellen Sie sicher, dass das Produkt an die Stromversorgung angeschlossen und an der Wand eingeschaltet ist.
 - Überprüfen Sie den Stromkreisunterbrecher und testen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn sich das Produkt immer noch nicht einschalten lässt, rufen Sie die Kundenbetreuung oder Ihr autorisiertes Servicecenter an.
-

Warum funktioniert die Anzeige nicht?

- Das Bedienfeld ist möglicherweise gesperrt. Zum Entsperren den Bildschirm gedrückt halten.
-

Warum heizt der Backofen nicht?

- Wenn der Backofen heizt, aber die eingestellte Temperatur nicht erreicht wird, könnte die Tür möglicherweise nicht richtig geschlossen sein oder die Dichtung nicht richtig abdichten.
 - Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist und nicht zu häufig geöffnet wird, oder versuchen Sie, die Tür zu entfernen und wieder einzubauen. Siehe „Ausbau der Ofentür“.
 - Wenn die Anzeige funktioniert, der Backofen jedoch keine Wärme erzeugt, ist möglicherweise die Testfunktion aktiviert. Rufen Sie den Kundendienst oder ein vom Hersteller genehmigtes Servicecenter an.
-

Warum gibt es Mindesttemperaturen?

- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit hat der Backofen werkseitig festgelegte Mindesttemperaturen, die von der gewählten Funktion oder Methode abhängen. Versuchen Sie, eine andere Funktion oder Methode zu wählen, die für niedrigere Temperaturen ausgelegt ist.
-

Warum läuft das Gebläse, während der Backofen vorheizt?

- Das Gebläse läuft während des Vorheizens, damit der Backofen schneller die gewünschte Temperatur erreicht. Je nach ausgewählter Funktion oder Methode schaltet sich das Gebläse aus, nachdem der Backofen aufgeheizt ist.
-

Warum wird die Beleuchtung nicht aktiviert, wenn ich die Tür öffne?

- Die Glühbirne(n) könnte(n) durchgebrannt sein. Siehe „Ersatz der Ofenbeleuchtung“.
 - Die Tür ist möglicherweise nicht richtig geschlossen oder die Dichtung dichtet nicht vollständig ab.
 - Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist und nicht zu häufig geöffnet wird, oder versuchen Sie, die Tür zu entfernen und wieder einzubauen. Siehe „Ausbau der Ofentür“.
-

Warum ist die Backofentür nicht gerade?

- Die Backofentür wurde falsch montiert. Versuchen Sie, die Tür zu entfernen und erneut einzusetzen. Siehe „Ausbau der Ofentür“.
-

Was soll ich tun, wenn das Türglas gesprungen, gesplittert oder zerbrochen ist?

- Verwenden Sie den Backofen nicht. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unseren Kundendienst.
-

Warum kann ich nicht auf die Backofeneinstellungen zugreifen?

- Der Backofen ist eingeschaltet oder auf automatisches Kochen eingestellt.
 - Sie können die Einstellungen nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. Versuchen Sie es erneut, nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben oder nachdem das automatische Kochen abgeschlossen ist.
-

Warum strömt nach dem Ausschalten des Backofens heiße Luft aus den Lüftungsschlitzen?

- Die Kühlgebläse laufen nach dem Ausschalten des Backofens weiter, damit der Backofen abkühlt. Sie werden automatisch ausgeschaltet, sobald der Backofen abgekühlt ist.
-

Warum kann das Wassertankfach nicht geöffnet oder geschlossen werden?

- Die Tür könnte offen sein. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
 - Möglicherweise behindert etwas die Tür. Prüfen Sie, ob keine Hindernisse das Öffnen oder Schließen des Fachs behindern.
 - Möglicherweise ist der Öffnungsmechanismus fehlerhaft. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, kontaktieren Sie einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Wartungstechniker oder rufen Sie unseren Kundendienst an.
 - Um das Fach manuell zu schließen, drücken Sie das Bedienfeld mit beiden Händen fest zurück an seinen Platz.
-

FEHLERBEHEBUNG

Warum zeigt der Bildschirm an, dass der Wasserstand zu niedrig ist, obwohl sich noch Wasser im Tank befindet?

- Zum Dampfgaren ist eine Mindestmenge an Wasser im Tank erforderlich. Füllen Sie den Tank auf, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.
-

Warum zeigt der Bildschirm an, dass der Tank nicht installiert ist, nachdem ich ihn eingesetzt habe?

- Der Tank wurde möglicherweise nicht vollständig im Fach eingesetzt. Versuchen Sie, ihn zu entfernen und erneut einzusetzen, und stellen Sie sicher, dass er vollständig im Fach sitzt.
-

Warum ist die Schaltfläche zum Füllen des Tanks nicht verfügbar?

- Das Wassertankfach ist während einiger Schritte des Dampfgarvorgangs nicht zugänglich. Warten Sie, bis die Schaltfläche wieder verfügbar ist, um den Tank nachzufüllen.
-

Warum informiert mich der Backofen nicht, wenn der Wassertank leer ist?

- Der Schlauch könnte unter dem Füllstandssensor im Wassertank eingeklemmt sein. Entfernen Sie den Wassertank und verschieben Sie den Schlauch.
-

Warum habe ich keinen Zugang zum Dampfgaren?

- Der Backofen muss möglicherweise entkalkt werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm oder lesen Sie den Abschnitt „Entkalken“.
-

Warum ist die Schaltfläche zum Füllen des Tanks nicht verfügbar?

- Das Wassertankfach ist während einiger Schritte des Dampfgarvorgangs nicht zugänglich. Warten Sie, bis die Schaltfläche wieder verfügbar ist, um den Tank nachzufüllen.
-

Warum macht der Backofen beim Dampfgaren Geräusche?

- Dies sind normale Geräusche, die der Dampferzeuger beim Kochen des Wassers erzeugt.
-

Warum sammelt sich während des Kochens Feuchtigkeit im Backofen an?

- Beim Dampfgaren und anderen Kochmethoden wird Feuchtigkeit erzeugt. Sie können entweder nach dem Kochen einen Trockenzyklus durchführen oder warten, bis der Backofen abgekühlt ist, und ihn dann trockenwischen.
-

Warum läuft die Auffangwanne über?

- Die Auffangwanne muss gereinigt oder geleert werden. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und wischen Sie die Auffangwanne dann mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aus, oder heben Sie sie an, um sie zu entfernen und zu entleeren.
-

Warum befindet sich am Boden des Ofens ein Wasserfleck?

- Dies kann durch hartes Wasser verursacht werden. Der Backofenboden sollte regelmäßig nach dem Kochen und vor dem Starten eines Trockenzyklus abgewischt werden.
-

Warum riecht es verbrannt aus dem Backofen?

- Möglicherweise sind Lebensmittel am Boden des Backofens festgebrannt. Wir empfehlen, eine nicht perforierte Schale unter die perforierte Schale zu stellen, um Tropfen zu vermeiden, und Verschüttetes sofort aufzuwischen. Sie können auch einen Dampfreinigungszyklus ausführen, um hartnäckige Flecken zu lösen.
-

Warum überhitzt der Dampferzeuger?

- Der Schlauch könnte unter dem Füllstandssensor im Wassertank eingeklemmt sein. Entfernen Sie den Wassertank und verschieben Sie den Schlauch.
 - Der Backofen muss möglicherweise entkalkt werden. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm oder lesen Sie den Abschnitt „Entkalken“.
 - Der Wasserhärtegrad ist möglicherweise nicht für die Wasserhärte in Ihrer Region eingestellt. Wenn Sie in einer Region mit hartem Wasser leben, müssen Sie möglicherweise den Wasserhärtegrad erhöhen. Siehe „Wasserhärtegrad“.
-

FEHLERCODES

Woher weiß ich, ob es ein Problem gibt?

Der Ofen gibt einen Signalton von sich und auf der Anzeige wird eine Warnmeldung angezeigt.

Problembehandlung

Versuchen Sie zunächst, das Problem zu beheben und die Warnmeldung zu löschen, indem Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm oder den Schritten in der folgenden Tabelle folgen.

Schalten Sie den Ofen an der Wand erst aus, wenn er vollständig abgekühlt ist. Das Ausschalten der Stromversorgung, während der Ofen zu heiß ist, kann den Ofen und die umliegenden Schränke beschädigen.

Wenn das Problem weiterhin besteht


- ① Notieren Sie sich den Fehlercode.
- ② Wenden Sie sich an den Kundenservice oder einen von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker. Kontaktinformationen finden Sie in der Service- und Garantiebrochüre.

Wenn der Fehlercode verschwunden ist, wurde der Fehler zurückgesetzt und Sie können Ihren Backofen weiter benutzen.

FEHLERCODE	MÖGLICHER GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
A1	Der Ofen ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie den Backofen abkühlen.• Sobald der Ofen abgekühlt und die Tür entriegelt ist, verschwindet der Warncode. Jetzt können Sie den Ofen benutzen.
F + Nummer	Technische Störung.	<ul style="list-style-type: none">• Notieren Sie sich den Warncode.• Warten Sie, bis die Kühlventilatoren zum Stillstand gekommen sind und der Ofen vollständig abgekühlt ist.• Schalten Sie den Ofen an der Wand aus.• Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

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

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

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

Weitere Informationen zur Behandlung, zur Wiederverwendung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsdienstleister oder dem Fisher & Paykel-Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

ENERGIE-RICHTLINIEN

OS60S

GEWICHT (KG)	GARRÄUME	GARRAUM- VOLUMEN (LITER)	ENERGIE- VERBRAUCH* (NORMALBETRIEB) KWH/ZYKLUS	ENERGIE- VERBRAUCH* (UMLUFTBACKEN) KWH/ZYKLUS	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (NORMALBETRIEB)	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (UMLUFTBACKEN)
50	1	72	0,90	0,68	105	80
STAND-BY-LEISTUNG** (WATZAHN)		ZEIT BIS ZUM STAND-BY-MODUS*** (MINUTEN)				
0,5 W		15				

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

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

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

SERVICE UND GARANTIE



So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und den Serviceleitfaden:

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder sehen Sie im beiliegenden Garantie- und Servicehandbuch nach. Online können Sie über folgende Adressen darauf zugreifen:

Vereinigtes Königreich

<https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

Irland

<https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

Europa

<https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Jede Art von gewerblicher Nutzung des Geräts durch den Kunden beeinträchtigt die Herstellergarantie.

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

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell _____
Seriennummer _____
Kaufdatum _____
Käufer _____
Händler _____
Bezirk _____
Stadt _____
Land _____

Bevor Sie die Kundenbetreuung anrufen

Überprüfen Sie, ob Sie Probleme eventuell selbst beheben können. Lesen Sie das vollständige Benutzerhandbuch und stellen Sie sicher, dass:

- ① Ihr Produkt korrekt installiert ist.
- ② Sie mit dem normalen Betrieb des Geräts vertraut sind.
- ③ Sie die Abschnitte „Fehlercodes“ und „Fehlerbehebung“ überprüft haben.

Wenn Sie nach dem Überprüfen dieser Punkte weiterhin Unterstützung oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an einen von Paykel & Fisher geschulten und unterstützten Servicetechniker in Ihrer Nähe, an die Kundenbetreuung oder kontaktieren Sie uns über unsere Website fisherpaykel.com.

Wenn Sie sich in Großbritannien oder Europa befinden und Unterstützung benötigen,

rufen Sie die Kundenbetreuung von Fisher & Paykel an und sprechen Sie mit einem unserer Mitarbeiter.

Gebührenfrei: 08000 886 605

Website: fisherpaykel.com

Postanschrift:

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

Wenn Sie sich in Irland befinden und Unterstützung benötigen,

rufen Sie die Kundenbetreuung von Fisher & Paykel an und sprechen Sie mit einem unserer Mitarbeiter.

Gebührenfrei: 1800 625174 oder 01 807 7960

Website: fisherpaykel.com

Postanschrift:

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

Wenn Sie einen Servicedienst benötigen:

Fisher & Paykel verfügt über ein Netzwerk von Servicetechnikern, die von Fisher & Paykel geschult und unterstützt werden und die alle erforderlichen Wartungsarbeiten an Ihrem Gerät durchführen können. Unsere Kundenbetreuung kann Ihnen einen von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker in Ihrer Nähe empfehlen, oder Sie können ihn online unter fisherpaykel.com buchen.

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

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

Produktdetails finden Sie im Backofen hinter dem Bedienfeld.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Leitfaden sind möglicherweise nicht in allen Märkten verfügbar und können sich jederzeit ändern.

Die in diesem Leitfaden aufgeführten Produktangaben beziehen sich auf die jeweiligen Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Im Rahmen unserer Politik der kontinuierlichen Produktverbesserung können sich diese Spezifikationen jederzeit ändern.

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

431702B 10.25