
60 CM KOMBIDAMP FØRSTE GANGS BRUK

Bli kjent med apparatet ditt	123
Sett opp ovnen	126
Velg en stekemetode eller -funksjon	127
Bruk dampmetoder og -funksjoner	129
Fyll vannbeholderen	130
Still inn tidtakeren	131
Angi utsatt steking eller automatisk avslåing	132
Bruke temperatursensoren	133
Bruk Flere hyller	134
Koble til wifi	135
Aktivere fjernmodus	136
Slå på sabbatmodus	137
Stekemetoder og -funksjoner	138
Rengjøring og vedlikehold av ovnen	139

FISHER & PAYKEL

BIEU

60 CM KOMBIDAMPOVN

KOMBIDAMP

OS60SAMVUB5, OS60SAMVUG5, OS60SACVUDX5

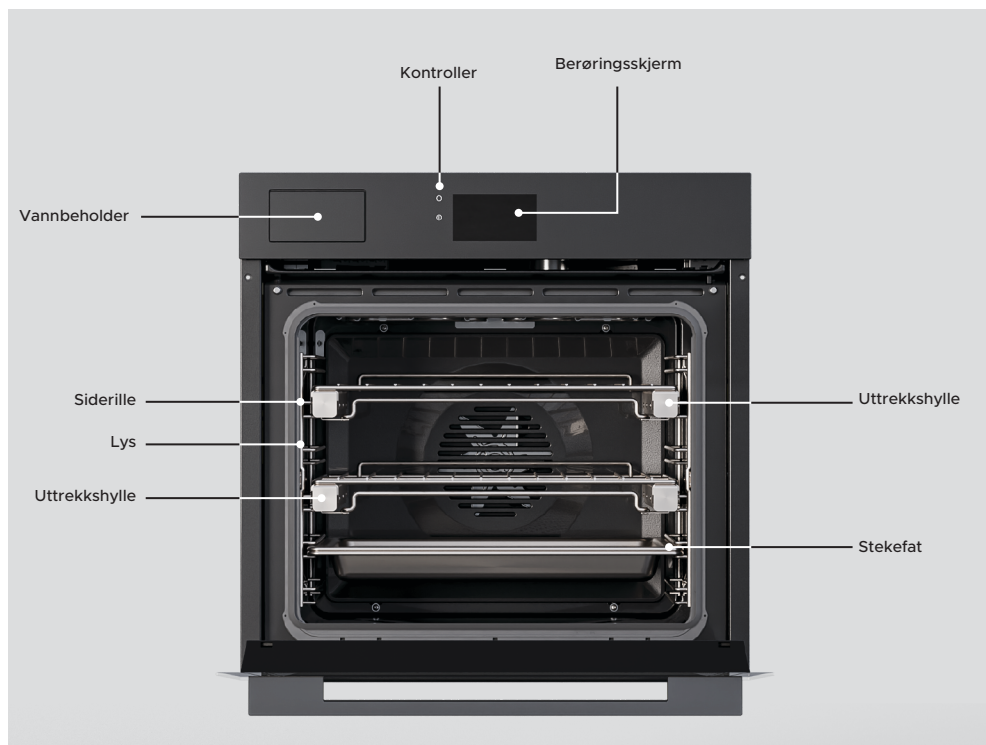
KOMPAKT KOMBIDAMP

OS60NAMVUB5, OS60NAMVUG5, OS60NACVUDX5, OS60NAMVTB5

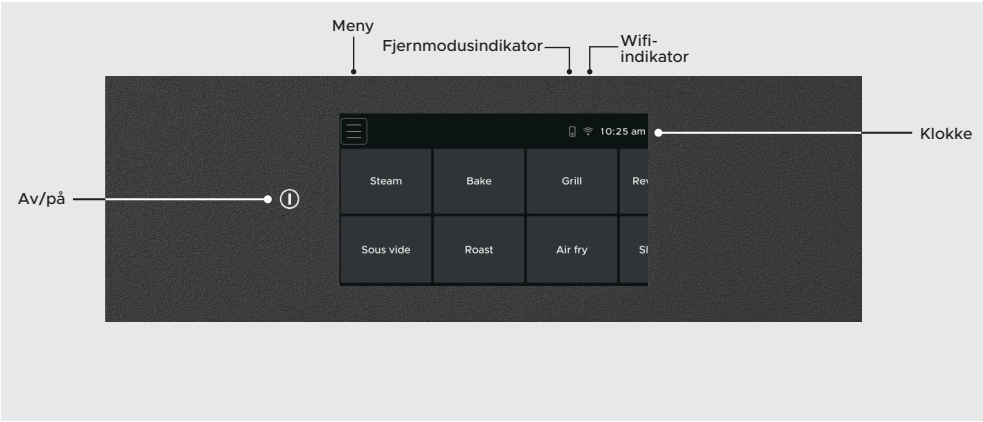


Slik får du best mulige resultater med ovnen

- Last ned appen for å bruke fjernmodus og få oppdateringer.
- Sett opp og klargjør ovnen før du bruker den.
- Kjør RENGJØRINGSprogrammet regelmessig.
- Registrer produktet for å få effektiv service og støtte.



Alle illustrasjoner i denne veiledningen er representative. Ditt produkt kan ha variasjoner.



STARTSKJERM

Kontrollknapp*

- Vri på kontrollknappen for å bla.
- Trykk for å velge.
- Trykk og hold for å gå tilbake.

Av/på-knapp

Trykk og hold for å slå på skjermen når ovnen er i standby. Ovnens går til standby etter en periode med inaktivitet, og displayet og klokken slår seg da av. Hvis fjernmodus er aktivert, pulserer av/på-knappen når ovnen er i standby.

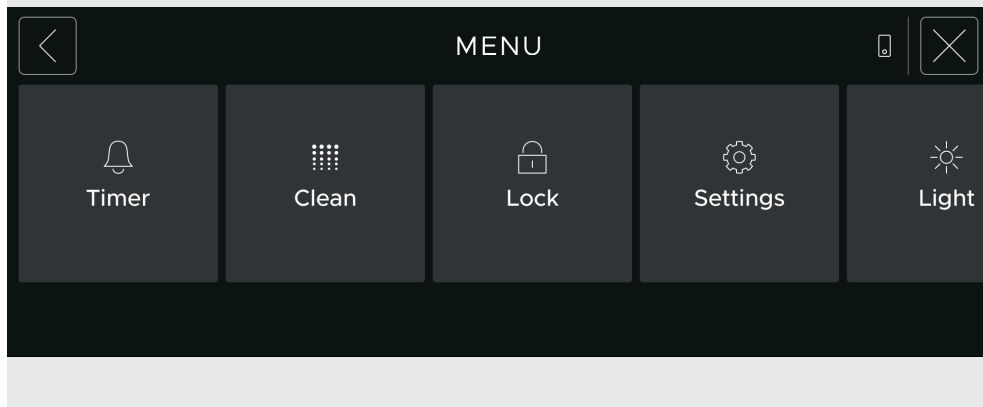
Meny

Trykk for å få tilgang til flere funksjoner og innstillinger.

Stekemetoder

Velg blant en rekke optimaliserte stekemetoder eller tradisjonelle funksjoner.

*bare enkelte modeller



MENY

	TIDTAKER	Still inn en tidtaker for å holde oversikt over steketider eller som en generell tidtaker. Tidtageren slår ikke av ovnen.
	RENGJØRING	Angi et RENGJØRINGSprogram for å rengjøre innsiden av ovnen. Se fullstendige instruksjoner i stell- og vedlikeholdsveiledningen.
	LÅS	Lås kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk. Når kontrollene er låst, fungerer de ikke, og apparatet kan ikke slås på. Trykk og hold hvor som helst på skjermen for å låse opp.
	INNSTILLINGER	Juster innstillingene etter ønske eller konfigurer en wifi-tilkobling.
	LYS	Trykk på LYS for å slå ovnsbelysningen av eller på.
	TØRKING	Angi et TØRKEprogram for å tørke innsiden av ovnen etter steking med damp.
	FJERN-STYRING	Koble apparatet til mobilenheten din for å betjene det eksternt via appen.
	TILBAKE	Gå tilbake ett nivå.
	AVSLUTT	Trykk for å gå tilbake til startskjermen.

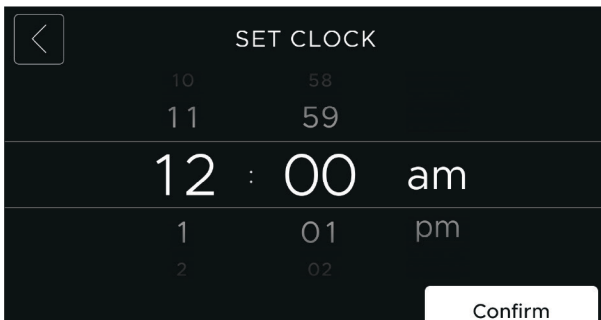
SETT OPP OVNEN

Før du bruker ovnen, må du sjekke at det ikke er plast eller papp igjen inni den. Still deretter klokken. Vi anbefaler at du klargjør (brenner inn) ovnen i 1 time før første gangs bruk for å fjerne rester fra produksjonen. Det kan oppstå litt røyk, så sørg for at kjøkkenet er godt ventilt.



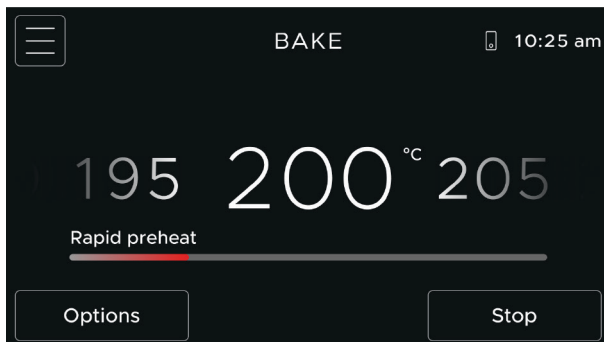
Fjern kabelstripsene

Fjern all emballasje og kabelstriper som holder hyller og stekeplater på plass.



Still klokken

Sveip opp eller ned for å stille inn klokkeslettet, og trykk deretter på bekreft.



Klargjør ovnen

Gå til menyen TRADISJONELLE FUNKSJONER. Velg STEKING og sett ovnen på 200 °C i 30 minutter. Deretter setter du den på GRILLING i 5 minutter, og så VARMLUFT i 20 minutter.

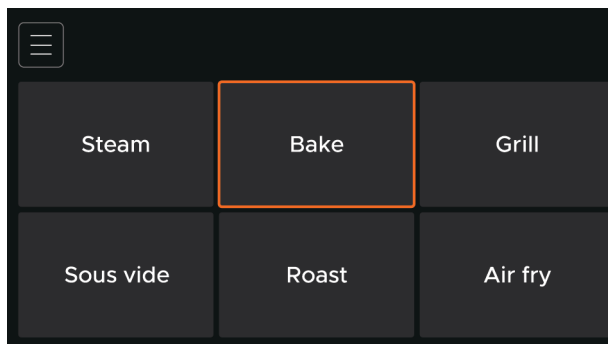
Tørk av når ovnen er avkjølt.

VELG EN STEKEMETODE ELLER -FUNKSJON

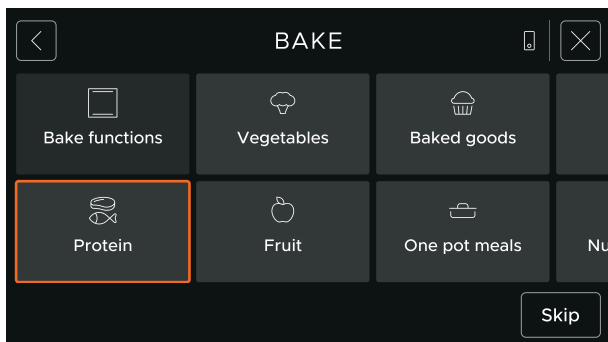
Velg en stekemetode og følg instruksjonene på skjermen for en optimal stekeatmosfære, eller velg blant en rekke tradisjonelle funksjoner.



1. Plasser hyllene i ønsket høyde. På noen modeller må hyllene trekkes opp og ut.

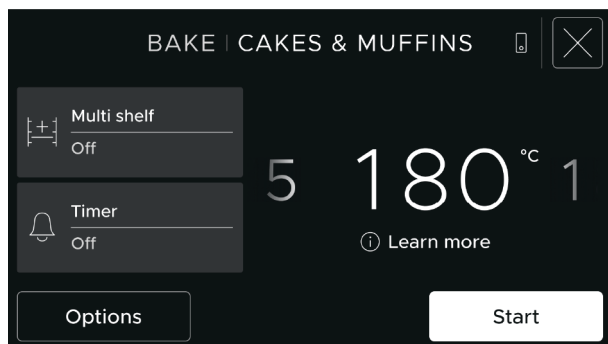


2. Velg en stekemetode eller bla for å velge **TRADISJONELLE FUNKSJONER**. For dampbaserte valg blir du bedt om å fylle vannbeholderen.



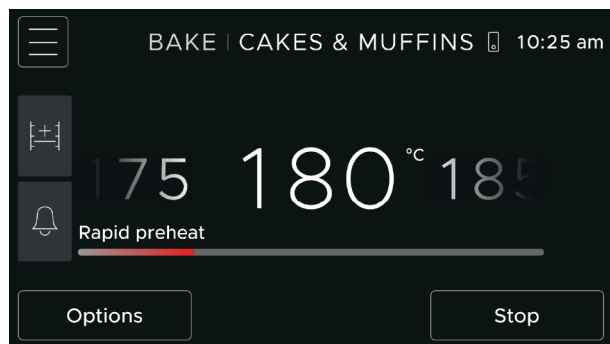
3. Velg en matkategori eller funksjon om nødvendig.

VELG EN STEKEMETODE ELLER -FUNKSJON



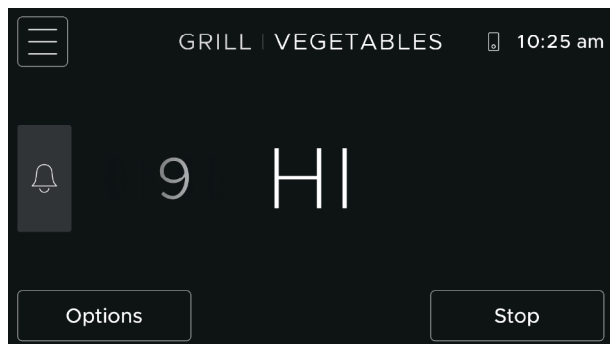
4. Juster temperaturen om nødvendig og legg til eventuelle ekstra tidtakere eller stekealternativer. Trykk deretter på **START**.

Trykk på **STOPP** når som helst under steking for å slå av ovnen.



Metoder med forvarming

En fremdriftslinje vises mens ovnen varmes opp. For å unngå at maten blir brent er det best å sette den i ovnen når ovnen har nådd riktig temperatur.



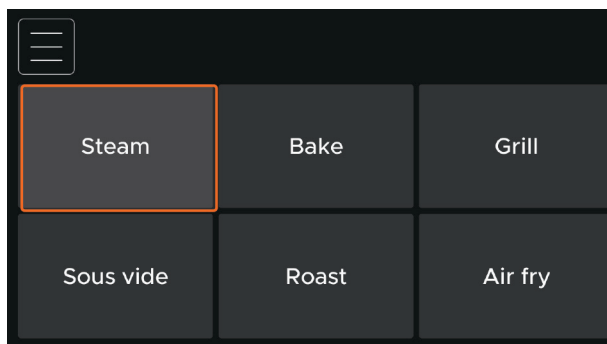
Metoder uten forvarming

Hvis det ikke er noen fremdriftslinje, setter du maten i ovnen når du starter programmet.

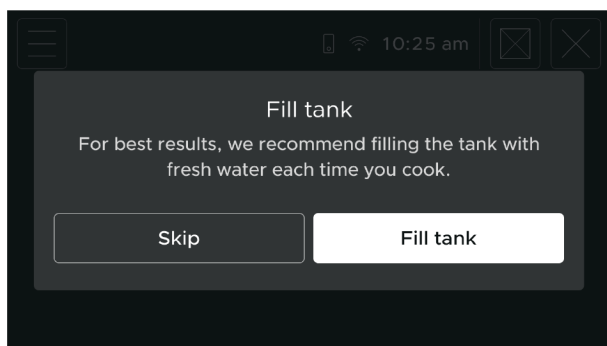
Trykk på **STOPP** når som helst for å slå av ovnen.



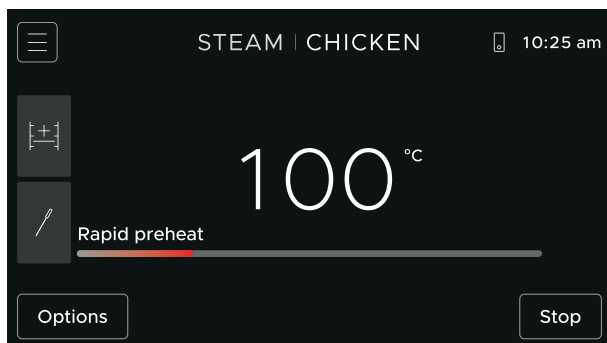
Bruk DAMPstekemetoder og -funksjoner for å tilføre fuktighet i ovnsatmosfæren for å bevare næringsstoffer, farge og tekstur. Fyll først beholderen med friskt vann. Se «Fyll vannbeholderen».



1. Velg en dampmetode eller dampfunksjon etter ønske.



6. Fyll vannbeholderen før du starter dampsteking eller når du blir bedt om det.



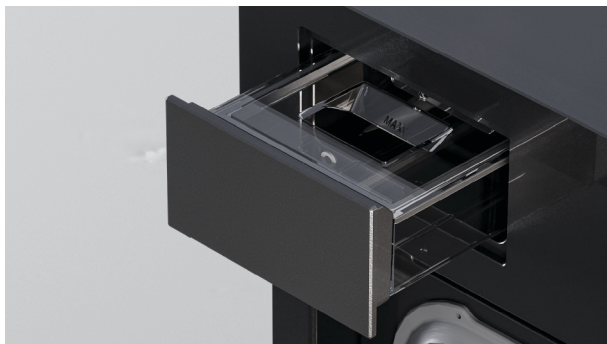
5. Juster temperaturen om nødvendig og legg til eventuelle ekstra tidtakere eller stekealternativer. Trykk deretter på START.

Trykk på stopp når som helst under steking for å slå av ovnen.

FYLL VANNBEHOLDEREN



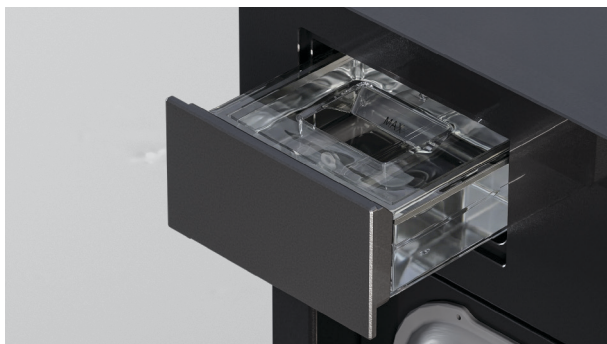
Før du bruker dampmetoder eller -funksjoner, må du fylle vannbeholderen. For best mulige resultater anbefaler vi å fylle beholderen med friskt vann før du steker.



1. Trykk på **FYLL BEHOLDER** fra hovedmenyen og trekk ut beholderen.



2. Fyll med friskt vann, og pass på at du ikke fyller over **MAKS. FYLL**-linjen.

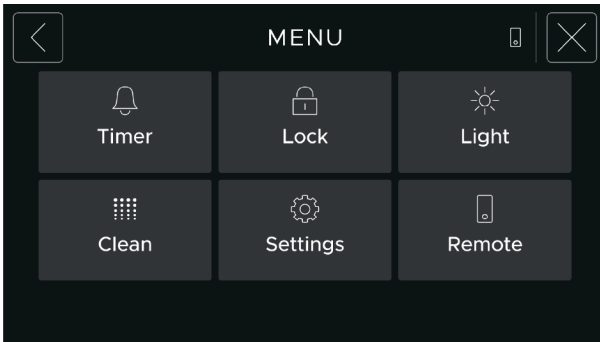


3. Sett beholderen på plass igjen .

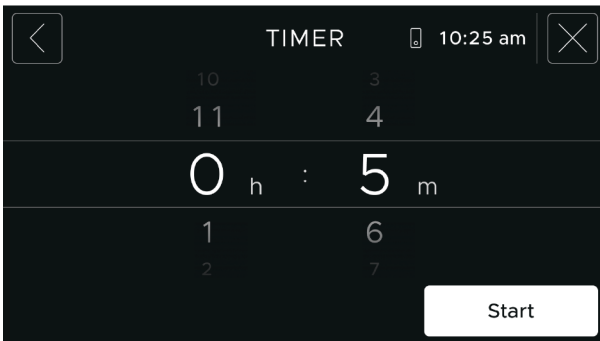
STILL INN TIDTAKEREN



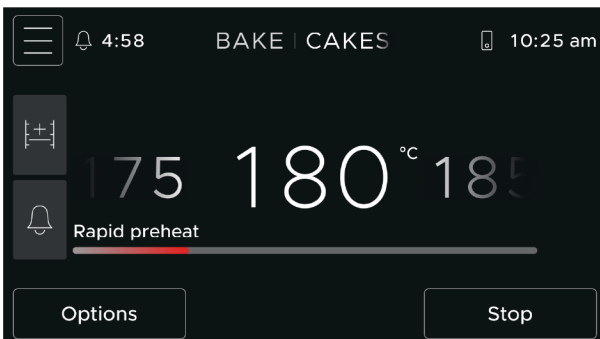
Bruk tidtakeren til å følge med på steketiden eller som en generell tidtaker. Tidtakeren slår ikke av ovnen.



1. Velg TIDTAKER fra menyen eller fra ovnsskjermen.



2. Rull til ønsket steketid og trykk på BEKREFT for å starte nedtellingen.



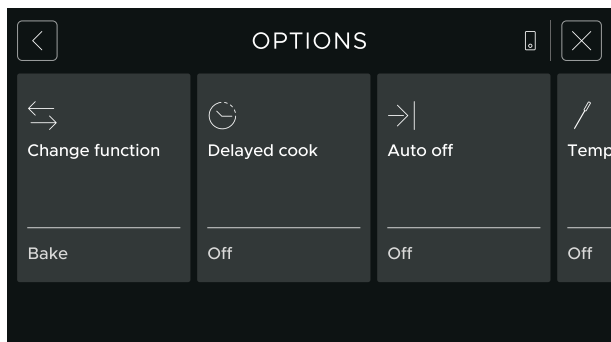
3. Den gjenstående tiden vises på skjermen. Trykk på den for å justere eller avbryte tidtakeren.

Når tidtakeren er ferdig, hører du en varsellyd, og en melding vises på skjermen. Trykk på FERDIG for å fjerne meldingen.

ANGI UTSATT STEKING ELLER AUTOMATISK AVSLÅING



Du kan angi UTSATT STEKING eller AUTOMATISK AVSLÅING for de fleste stekemetoder og -funksjoner. Bruk UTSATT STEKING for å stille inn ovnen til å slå seg på senere, steke i en angitt tid og slå seg av på et angitt klokkeslett. Bruk AUTOMATISK AVSLÅING for å stille inn ovnen til å slå seg av etter en angitt steketid.



Trykk på ALTERNATIVER på ovnsskjermen, og velg UTSATT STEKING eller AUTOMATISK AVSLÅING.

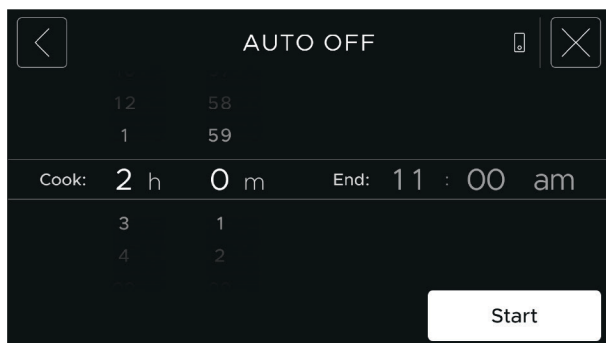


Forsinket tilberedning

Angi steketid og sluttid, og trykk på BEKREFT.

Dekk til maten eller plasser den på en lavere hylle i ovnen for å forhindre at den blir brent mens ovnen forvarmes.

Ikke anbefalt med GRILL, VARMLUFTSGRILL, eller TINING.



Automatisk av

Angi en steketid og trykk på BEKREFT.

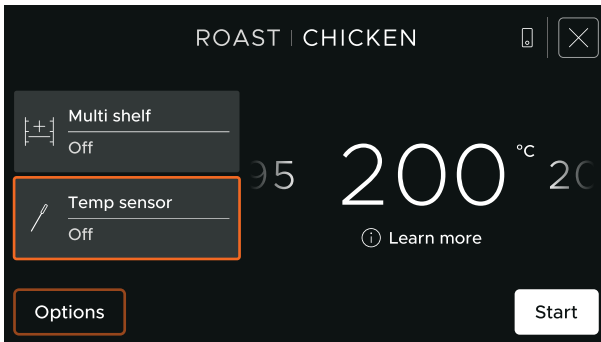
Ovnen slår seg av når den angitte steketiden er ferdig.

BRUKE TEMPERATURSENSOREN

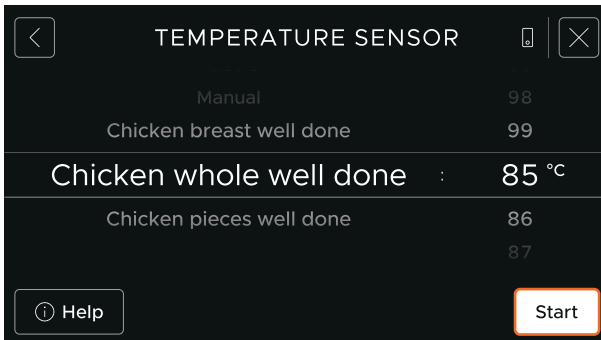


Bruk den kablede temperatursensoren eller en kompatibel trådløs sensor til å overvåke steking for å oppnå ønsket stekegrad.

Sett sensoren inn i den tykkeste delen av kjøttet. Unngå eventuelle ben og sørg for at tuppen ikke stikker ut eller berører kokekaret.

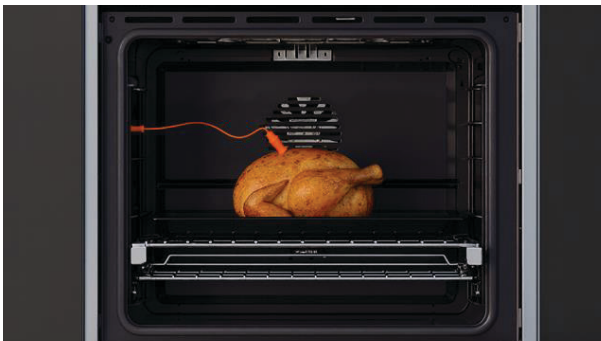


1. Velg en stekemetode eller -funksjon og trykk på **ALTERNATIVER** eller **TEMPERATURSENSOR**.



2. Velg det aktuelle kjøttet og ønsket stekegrad eller temperaturen du vil ta det ut på, og trykk på **START**.

La ovnen forvarmes om nødvendig.

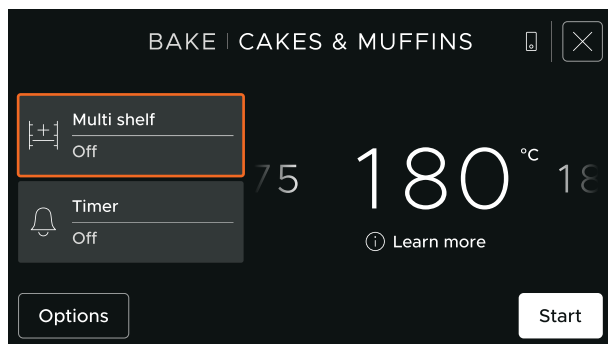


3. Sett maten i ovnen. Hvis du bruker en kablet sensor, setter du den inn i stikkkontakten til venstre inne i ovnen til den klikker på plass.

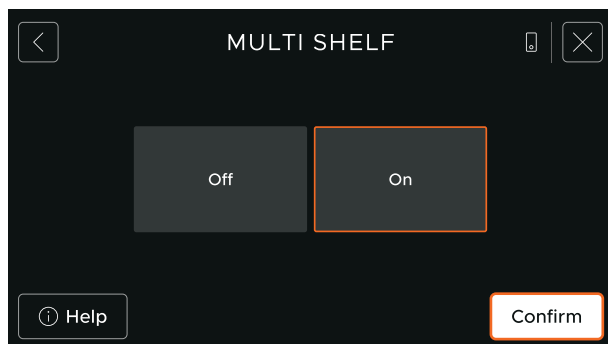
La kjøttet hvile før du serverer for å la kjernetemperaturen stige.



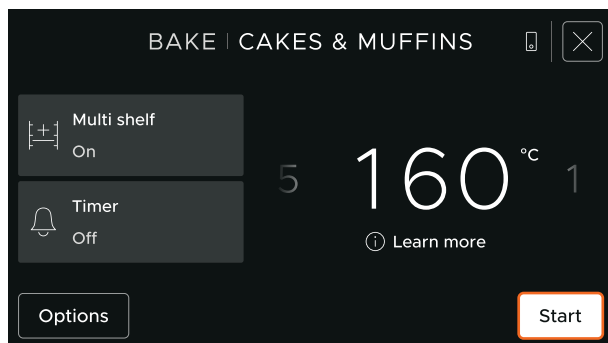
Bruk FLERE HYLLER-alternativet slik at varmen fordeles jevnt når du steker mat på mer enn én hylle av gangen. Du kan slå det på eller av før eller under steking.



1. Velg en stekemetode eller -funksjon, og trykk på FLERE HYLLER.



2. Trykk på PÅ og deretter BEKREFT.



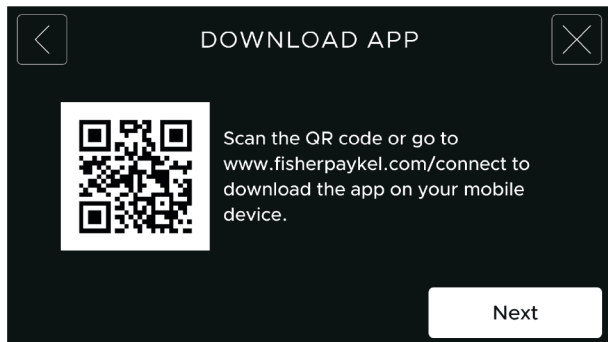
3. Trykk på START og la ovnen forvarmes om nødvendig, før du setter inn maten.

Trykk på FLERE HYLLER igjen for å slå det av.

KOBLE TIL WIFI

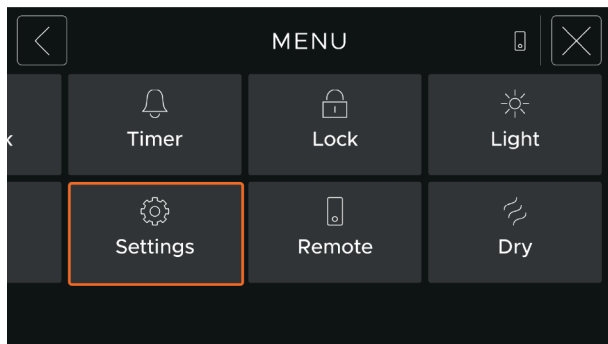


Koble apparatet til wifi-nettverket for å få oppdateringer og koble til appen.
Det kan ta opptil 10 minutter å koble til apparatet.



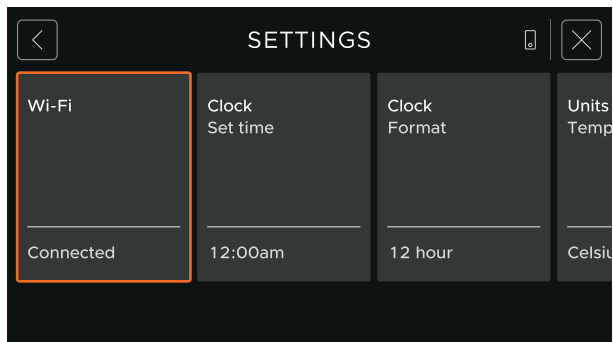
På mobilenheten

Skann QR-koden for å laste ned appen, opprett en konto og legg til apparatet.



På apparatet

1. Sørg for at wifi-nettverket ditt er på, gå til MENY og velg INNSTILLINGER.

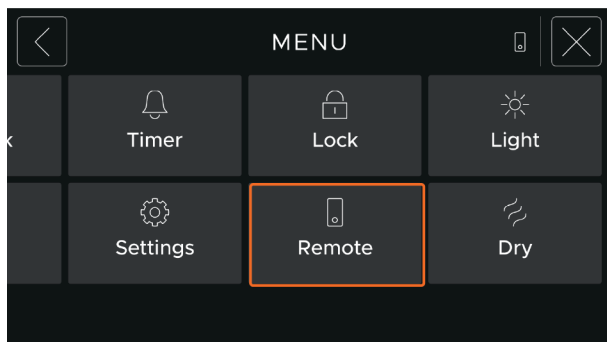


2. Velg WIFI og følg instruksjonene på skjermen for å koble til.

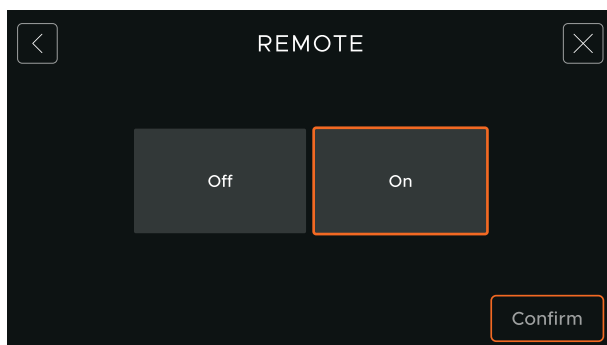
AKTIVERE FJERNMODUS



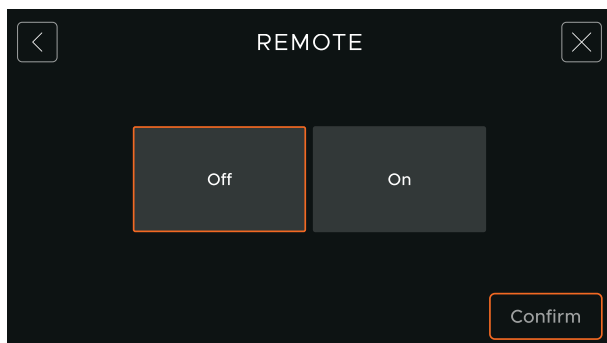
Aktiver FJERNMODUS for å betjene apparatet eksternt via appen.



1. Gå til MENY og velg FJERNMODUS.



2. Velg PÅ og trykk på BEKREFT.



Deaktivere fjernmodus

Gå til MENY og velg FJERNMODUS. Velg AV og trykk på BEKREFT.

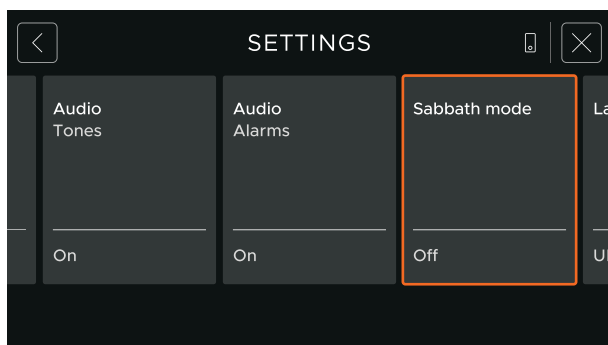
SLÅ PÅ SABBATMODUS

For de som holder sabbaten. Stiller inn ovnen til å varme opp kontinuerlig så lenge som det kreves. Skjermen vil da ikke reagere, og ingen lyder eller varsler høres. Ovnen forblir i sabbatmodus til den blir avbrutt. Bruk det medfølgende døråpningsverktøyet til å åpne håndtaksfrie modeller når sabbatmodus er på.

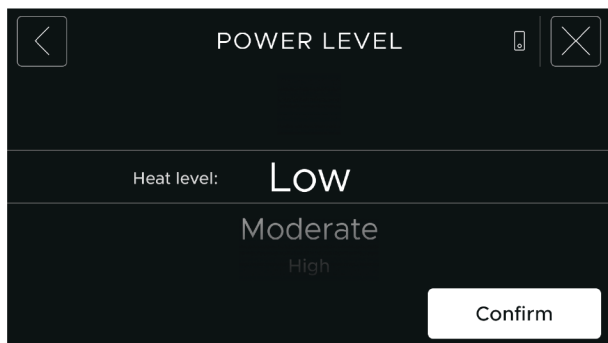
LAVT
Holde varm mat varm

MIDDELS
Varme opp kald mat

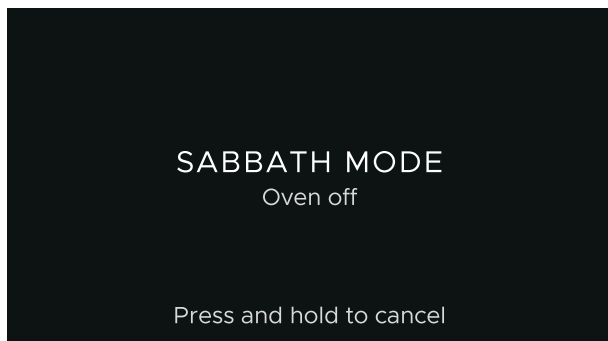
HØYT
Steke rå mat



1. Gå til INNSTILLINGER og velg SABBATMODUS.



2. Angi et varmenivå og trykk på BEKREFT. Følg instruksjonene på skjermen for å sette ovnslyset på av eller på og angi SABBATMODUSENS varighet.



3. Ovnen forblir i SABBATMODUS til den angitte tiden er utløpt eller til den avbrytes.

Trykk og hold på skjermen for å avbryte SABBATMODUS.

Med metodestyrt steking kan du velge hva du vil steke og hvordan du vil steke det. Ovnens anbefaler da den optimale varmetypen og temperaturen for perfekt stekeresultat. Utforsk alle de tilgjengelige metodene og funksjonene.

Metoder

Med Stekemetoder kan du oppnå ønsket resultat i en rekke forskjellige matvarekategorier. Hver metode kan benytte én eller flere funksjoner.

Airfryer	Oppfrisk
Steking	Omvendt bruning
Tining	ROAST (Stek)
Grill	Langsteking
Heving	Sous vide
Damping	Holde varmt

Funksjoner

Funksjoner er spesifikke ovnsatmosfærer. De leverer varme på en fast måte og kan bestå av enten ett enkelt trinn eller flere.

Airfryer	Gjenopprett sprøhet
Steking	Øko langtidssteking
Klassisk steking	Varmluftssteking
Klassisk vifte	Varmluftsgrill
Varmluft	Grill
Varmluft + høy damp	ROAST (Stek)
Varmluft + lav damp	Langsteking
Varmluft + middels damp	Oppfriskning med damp
Sous vide	Over-/undervarme med ventilasjon
Damping	

Gjør denne prosessen til en normal del av rengjøringsrutinen din for å få best mulige resultater fra apparatet.

Rengjør glassruten i døren etter hver bruk

La ovnen avkjøles før du tørker av glassruten etter hver bruk for å hindre at flekker brenner seg fast.

Se «Stell- og vedlikeholdsveiledning» hvis du vil fjerne glassruten for rengjøring.

Rengjør innsiden av ovnen etter hver bruk

La ovnen avkjøles før du tørker opp søl, mat- eller fettflekker som er lette å nå, for å forhindre at de brenner seg fast.

Tørk opp vann

La ovnen avkjøles, før du tørker opp eventuelt gjenværende vann etter dampsteking.

Kjør damprengjøringsprogrammet jevnlig

Kjør DAMPRENGJØRINGS programmet før du tørker av ovnen for å fjerne gjenstridig søl.

Kjør TØRKEprogrammet jevnlig

Angi et TØRKEprogram for å tørke innsiden av ovnen etter steking med damp.

Avkalk for å fjerne mineralavleiringer

Kjør et avkalkingsprogram med damp når du blir bedt om å rengjøre mineralavleiringer fra ovnen for å opprettholde god stekeytelse.



Informasjon om stell, vedlikehold og feilsøking

Skann QR-koden eller gå til fisherpaykel.com og søk etter koden til modellen din.

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

