



Indbygningsovn

[da] Betjenings- og installationsvej-
ledning

B57CR25.0

Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	5
4	Lær apparatet at kende.....	6
5	Tilbehør.....	8
6	Inden den første ibrugtagning.....	10
7	Generel betjening.....	10
8	Tidsfunktioner.....	11
9	Stegetermometer.....	12
10	Børnesikring.....	14
11	Lynopvarmning.....	14
12	Sabbatindstilling.....	15
13	Grundindstillinger.....	15
14	Rengøring og pleje.....	16
15	Rengøringsfunktioner.....	18
16	Ribberammer.....	20
17	Ovndør.....	20
18	Afhjælpning af fejl.....	24
19	Bortskaffelse.....	26
20	Kundeservice.....	27
21	Sådan lykkes det.....	27
22	MONTAGEVEJLEDNING.....	32
22.1	Generelle anvisninger om montage.....	32

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 8

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

- Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum.

- Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- Rør aldrig ved de varme dele.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- Hold børn på sikker afstand.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → Side 27

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningsselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvælt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvælt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Halogenlampe

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Lamperne i ovnrummet bliver meget varme. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- ▶ Rør ikke ved glasafdækningen.
- ▶ Undgå berøring med huden under rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

1.6 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Brug kun et stegetermometer, der er beregnet til brug med dette apparat.

1.7 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.

- ▶ Tætningen må ikke skures eller tages af.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftige gasser.

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rengør kun emaljeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- ▶ Bliv ikke i rummet i længere tid.
- ▶ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Hvis temperaturen er over 50 °C, forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
- ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under 50 °C.

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden. Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- ▶ Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- ▶ Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- ▶ Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.

- ▶ Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- ▶ Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ Hold altid tætningen ren.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ Brug ikke ovndøren til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger.

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særligt godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnrummet bibeholdes, så apparatet behøver ikke at eftervarme for at holde temperaturen.

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

- Ovnrummet er opvarmet efter den første bagning. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Restvarmen er tilstrækkelig til at tilberede retten færdig.

Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

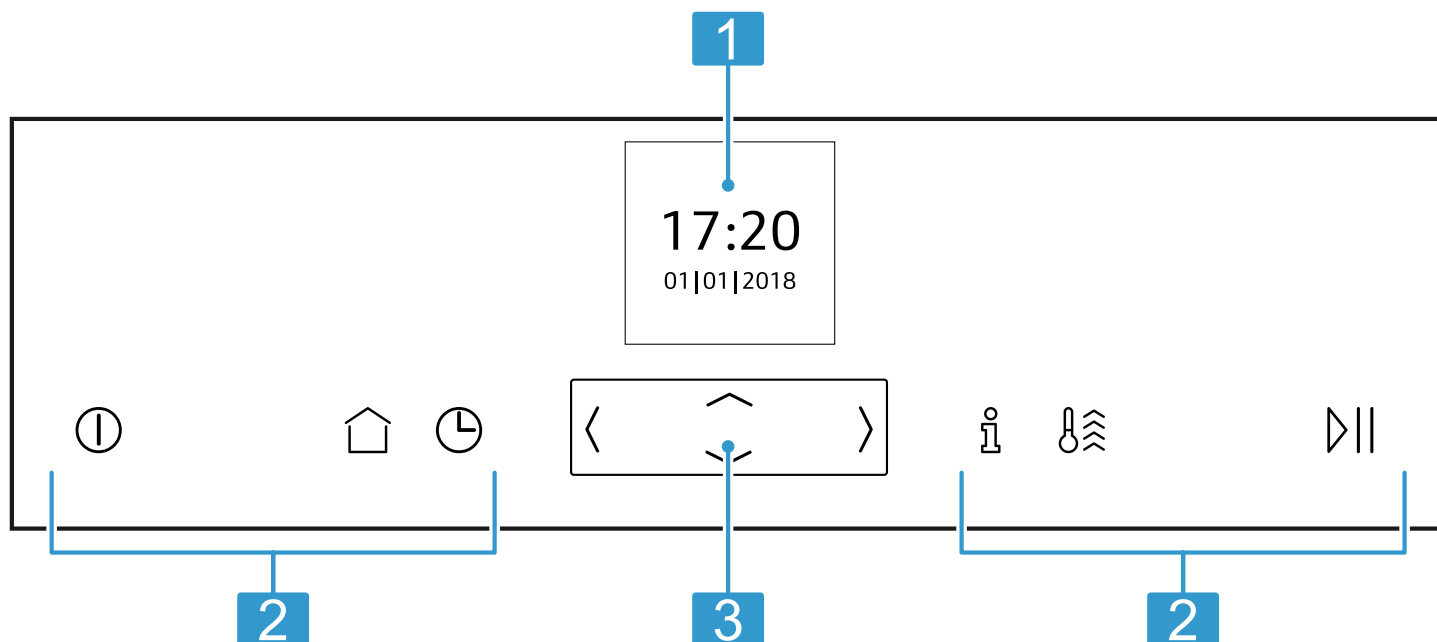
Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

- Derved spares den energi, der skulle bruges til optøning af retterne.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



1 Display

2 Taster

3 Betjeningselement

4.2 Taster

Tasterne er berørfølsomme flader. Tryk på den pågældende tast for at vælge en funktion.

Symbol	Navn	Anvendelse
ⓘ	til/fra	Tænde eller slukke for apparat
🏠	Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger
🕒	Tidsfunktioner / børnesikring	- Indstilling af "Minutur", "Varighed" eller tidsforskudt drift "Færdig klokken" - Aktivering eller deaktivering af "Børnesikring"
i	Information	- Visning af flere oplysninger - Visning af aktuel temperatur
🌡️	Lynopvarmning	- Aktivering eller deaktivering af "Lynopvarmning" - Aktivering eller deaktivering af "PowerBoost"
▶	Start/Stop	Start af drift eller pause

4.3 Betjeningselement

Alle apparatets funktioner indstilles med betjeningselementet. De kraftigst lysende indstillingsværdier kan ændres. Når der trykkes vedvarende på en tast, løber indstillingsværdierne hurtigt igennem. Så snart tasten slippes igen, standser det hurtige gennemløb.

Tast	Navn	Anvendelse
⟨	Venstre	Navigering mod venstre i displayet
⟩	Højre	Navigering mod højre i displayet

Tast	Navn	Anvendelse
	Op	Navigering opad i displayet
	Ned	Navigering nedad i displayet

4.4 Hovedmenu

I hovedmenuen findes en oversigt over apparatets funktioner.

Tryk på tasten  for at åbne hovedmenuen.

Funktion	Navn	Anvendelse
	Ovnfunktioner	Valg af den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten
	Indstillinger	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger
	EasyClean	Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet
	Pyrolytisk selvrens	Rengøring af ovnrum

4.5 Ovnfunktioner

Her findes en oversigt over ovnfunktionerne. Der gives anbefalinger til anvendelsen af ovnfunktionerne. Ved temperaturindstillinger over 275 °C sænker apparatet efter ca. 40 minutter temperaturen til ca. 275 °C.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	CircoTherm, varmluft	40 - 200 °C	Bagning og stegning på ét eller flere niveauer. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmelegeme i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	50 - 275 °C	Til traditionel bagning eller stegning i ét niveau. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Termogrillning	50 - 250 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Pizzatrin	50 - 275 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og ringvarmeelementet i bagvæggen varmer.
	Brødbagningstrin	180 - 240 °C	Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.
	Grill, stor flade	50 - 290 °C	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	50 - 290 °C	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Fladen i midten under grillelementet opvarmes.
	Undervarme	50 - 250 °C	Til tilberedning i vandbad og til eftertilberedning. Varmen kommer nedefra.
	Langtidsstegning	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af på forhånd brunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Hævetrin	35 - 55 °C	Hævning af gærdej og fremstilling af yoghurt. Dej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Over-/undervarme Eco	50 - 275 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150 - 250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét niveau uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i ovnrummets bagvæg. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 125 - 200 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.

4.6 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet har som formål at lette betjeningen af apparatet.

Ribberammer

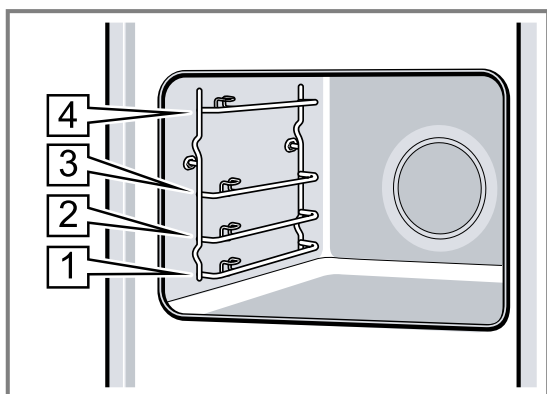
Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 8

Apparatet har 4 rillehøjder. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.

→ "Ribberammer", Side 20



Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet.

Når ovndøren åbnes, tændes ovnbelysningen automatisk. Hvis ovndøren er åben i mere end 15 minutter, slukkes ovnbelysningen igen.

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

Køleventilator

Afhængigt af apparatets temperatur tændes og slukkes køleventilatoren. Den varme luft kommer ud over døren.

BEMÆRK!

Ventilationsåbningerne over ovndøren må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

► Hold ventilationsåbningerne fri.

For at afkøle apparatet hurtigere fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Apparatets dør

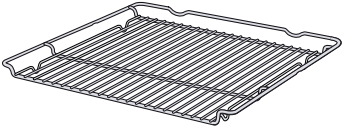
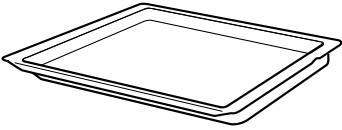
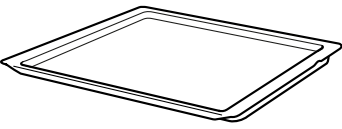
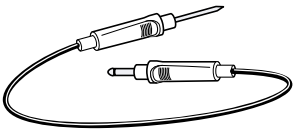
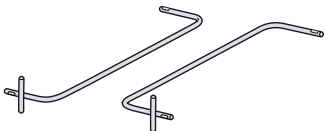
Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når apparatets dør lukkes, fortsættes driften automatisk.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande		■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.
Bageplade		■ Kager på bageplade ■ Småt bagværk
Stegetermometer		Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 12
Tilbehørsholder		Til tilbehør, som også rengøres med rengøringsfunktionen, f.eks. universalbradepanden. → "Rengøringsfunktion Selvrens", Side 18

5.1 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

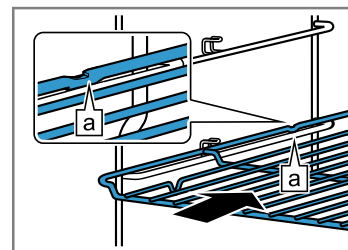
5.2 Isætning af tilbehør i ovnen

Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

1. Vend tilbehøret, så indhaket **a** befinder sig bagerst og peger nedad.
2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde.

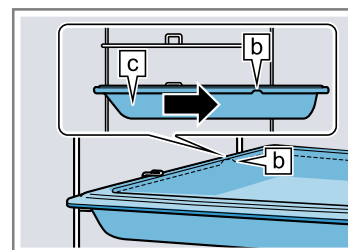
Rist

Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen ~ vendende nedad.



Bageplade
F.eks. universalbradepande eller bageplade

Sæt bagepladen ind med den skrå side **b** vendende mod ovndøren.



3. Skyd tilbehøret helt ind, så det ikke rører ved ovndøren.

Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

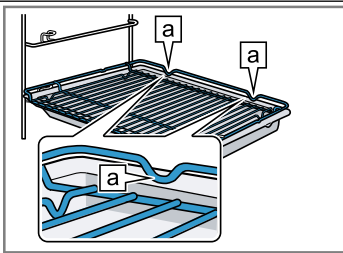
Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

1. Placer risten på universalbradepanden, så de to afstandsstykker **a** ligger på kanten af universalbradepanden.

2. Sæt universalbradepanden ind mellem de to styreskiner på en rillehøjde. Risten skal være placeret over den øverste styreskinne.

Rist på universalbradepande



5.3 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

www.neff-international.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen eller et længere strømsvigt vises indstillingerne for den første ibrugtagning af apparatet.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 15

Indstilling af sprog

1. Tilslut apparatet til strømforsyningsnettet.
- ✓ Efter få sekunder vises den første indstilling.
2. Naviger til den nederste linje med ∇ .
3. Vælg sprog med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.
5. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.

Indstilling af klokkeslæt

1. Naviger til den næste linje med ∇ .
2. Vælg det aktuelle klokkeslæt med tasten $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.
4. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.

Indstilling af dato

1. Naviger til den næste linje med ∇ .
2. Vælg Dag med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.
4. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.
5. Naviger til den næste linje med ∇ .
6. Vælg Måned med $\langle$ eller $\rangle$.
7. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.
8. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.
9. Naviger til den næste linje med ∇ .

10. Vælg År med $\langle$ eller $\rangle$.

11. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.

12. Åbn apparatets dør en gang, og luk den igen.

✓ Apparatet udfører en selvtest og er derefter klar til brug.

✓ Den første ibrugtagning er afsluttet.

6.2 Rengøring af apparatet

Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

1. Fjern produktdokumentationen, tilbehøret og rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med $\odot$.
→ "Tænde for apparat", Side 10
4. Indstil ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start med $\triangleright$.
→ "Indstilling af ovnfunktion og temperatur", Side 11

Opvarmning

Ovnfunktion	CircoTherm varmluft ∞
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

5. Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
6. Sluk apparatet efter 1 time med $\odot$.
→ "Slukning af apparat", Side 10
7. Lad apparatet køle af.
8. Rengør glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.
9. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en opvaskeklud.

7 Generel betjening

7.1 Tænde for apparat

- Tænd for apparatet med $\odot$.

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det defineres, om ovnfunktionerne eller hovedmenuen skal vises, når apparatet tændes.

→ "Grundindstillinger", Side 15

- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

7.2 Slukning af apparat

- Sluk for apparatet med $\odot$.

Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
→ "Restvarmeindikator", Side 11
- Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.
→ "Køleventilator", Side 8

7.3 Restvarmeindikator

Når apparatet er blevet slukket, vises restvarmeindikatoren i displayet.

Display	Betydning
-H-	Restvarme høj (over 120 °C)
-h-	Restvarme lav (mellem 60 °C og 120 °C)

7.4 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tænd for apparatet med .
- ✓ Ovnfunktionerne vises.
2. Vælg ovnfunktionen med < eller >.
3. Naviger til den næste linje med .
4. Vælg temperatur eller trin med < eller >.
5. Start driften med .
- ✓ I displayet vises driftstiden.
- ✓ Opvarmningsbjælken viser temperaturstigningen.
6. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

7.5 Ændring af temperatur

Når driften er startet, kan temperaturen stadig ændres.

1. Vælg linjen Temperatur med  eller .
2. Korrigér temperaturen med < eller >.
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

7.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.

1. Afbryd driften med .
2. Vælg den ønskede ovnfunktion med < eller >.
3. Naviger til den næste linje med .
4. Vælg temperaturen med < eller >.
5. Start driften med .

7.7 Afbryde drift (pause)

1. Tryk på .
2. Tryk igen på  for at fortsætte driften.

7.8 Standse driften

Bemærk: Visse funktioner, f.eks. Rengøringsfunktioner kan ikke afbrydes.

- ▶ Tryk vedvarende på , til driften er afbrudt.
- ✓ Driften bliver afbrudt, og alle indstillinger nulstillet.
- ✓ Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.

7.9 Visning af aktuel temperatur

Under opvarmningen kan den aktuelle ovntemperatur vises.

- ▶ Tryk på .
- ✓ Temperaturen vises kun i nogle sekunder.

7.10 Visning af oplysninger

Krav: Tasten  lyser.

- ▶ Tryk på .
- ✓ Oplysningerne vises i nogle sekunder.

8 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, som kan bruges til styring af driften.

8.1 Oversigt over tidsfunktioner

Når der indstilles højere værdier, ændres tidsintervallet. F.eks. kan varigheden indstilles i trin på et minut op til en time, og over en time i trin på 5 minutter.

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur 	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Minuturet har ingen indvirkning på apparatet.
Varighed 	Når den indstillede varighed er udløbet, afbrydes apparatets drift automatisk.
Færdig klokken 	Der kan indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede tidspunkt.

8.2 Minutur

Minuturet kan indstilles, både når apparatet er tændt og slukket.

Indstilling af minutur

1. Tryk på .
2. Når apparatet er tændt: Vælg "Minutur"  med .
3. Vælg tiden på minuturet med < eller >.
4. Start minuturet med .
- ✓ I displayet vises . Tiden på minuturet tælles ned.
- ✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal.
5. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tid på minutur

1. Tryk på .
2. Korrigér tiden på minuturet med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde minutur

1. Tryk på .
2. Indstil tiden på minuturet til "00:00" med <.
- ✓ Tiden på minuturet bliver slettet.

8.3 Varighed

Når den indstillede varighed er udløbet, slukkes apparatet automatisk. Varigheden kan kun anvendes i forbindelse med en ovnfunktion.

Indstilling af varighed

1. Indstil en ovnfunktion og en temperatur.
2. Tryk på ☉.
3. Vælg den foreslåede værdi.

Tast	Foreslået værdi
<	10 minutter
>	30 minutter

4. Vælg varigheden med < eller >.
5. Start varigheden med ▶||.
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
6. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af varighed

1. Tryk på ☉.
2. Korrigér varigheden med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde varighed

1. Tryk på ☉.
2. Indstil varigheden til "00:00" med <.
- ✓ Varigheden bliver slettet.
3. Tryk på ▶|| for at fortsætte driften uden en varighed.

8.4 Tidsforskudt drift - "Færdig klokken"

Apparatet tændes automatisk og slukkes igen på det forvalgte sluttidspunkt. Indstil en varighed, og fastlæg sluttidspunktet for driften. Tidsforskudt drift kan kun anvendes i kombination med en ovnfunktion.

Indstilling af tidsforskudt drift Færdig klokken

Bemærkninger

- Lad ikke letfordærlige madvarer stå for længe i ovnrummet.
 - Tidsforskudt drift kan ikke indstilles for alle ovnfunktioner.
1. Sæt retten i ovnen, og luk ovndøren.
 2. Indstil en ovnfunktion og en temperatur.
 3. Tryk på ☉.
 4. Vælg varigheden med < eller >.
 5. Naviger til "Færdig klokken" →|| med √.
 - ✓ I displayet vises sluttidspunktet for driften.
 6. Vælg sluttidspunktet med >.
 7. Start den tidsforskudte drift med ▶||.
 - ✓ Apparatet starter driften på det rigtige tidspunkt.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
 8. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tidsforskudt drift Færdig klokken

1. Tryk på ☉.
2. Vælg "Færdig klokken" →|| med √.
3. Korrigér sluttidspunktet med < eller >.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde tidsforskudt drift Færdig klokken

1. Tryk på ☉.
2. Nulstil sluttidspunktet med <.
- ✓ Sluttidspunktet er det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed.
- ✓ Driften starter med varigheden.

9 Stegetermometer

Optimal og præcis tilberedning af retterne: Stik stegetermometeret ind i kødet, og indstil en kernetemperatur på apparatet. Når den indstillede kernetemperatur i kødet er nået, holder apparatet automatisk op med at varme.

9.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnet til brug med stegetermometeret.

Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

- CircoTherm varmluft 
- Over-/undervarme 
- Termogrillning 
- Pizzatrin 
- Brødbagningstrin 
- Over-/undervarme Eco 
- CircoTherm Eco 

9.2 Placering af stegetermometer

Brug det medfølgende stegetermometer, eller bestil et egnet stegetermometer hos vores kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Brug kun et stegetermometer, der er beregnet til brug med dette apparat.

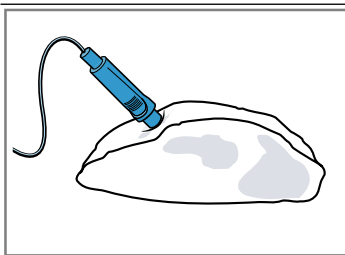
BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

- Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

1. Stik stegetermometeret ind i kødet.

Stik stegetermometeret ind på skrå i det tykkeste sted i kødet.



Sørg for, at stegetermometerets spids bliver rigtigt placeret i kødet:

- Spidsen skal befinde sig ca. midt i kødet.
- Spidsen må ikke være placeret i fedt.
- Spidsen må ikke berøre fadet eller benet i kødet.

2. Sæt kødet med stegetermometeret ind i ovnen.

3. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen til venstre i ovnen.

Bemærkninger

- Hvis stegetermometerets stik tages ud under driften, bliver alle indstillinger nulstillet.
- Hvis kødet skal vendes, må stegetermometerets stik ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i kødet, efter at det er vendt.

9.3 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

De vejledende værdier afhænger af madvarens kvalitet og beskaffenhed. Anvend ikke dybfrosne madvarer.

Svinekød	Kernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90
Svinefilet, rosa	62 - 70
Svineryg, gennemstegt	72 - 80

Oksekød	Kernetemperatur i °C
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45 - 52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55 - 62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65 - 75

Kalvekød	Kernetemperatur i °C
Kalvesteg eller -bov, mager	75 - 80
Kalvesteg, bov	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Lammekød	Kernetemperatur i °C
Lammekølle, rosa	60 - 65
Lammekølle, gennemstegt	70 - 80
Lammeryg, rosa	55 - 60

9.4 Indstilling af ovntemperatur og kernetemperatur

Stegetermometeret måler temperaturen inde i kødet mellem 30 °C og 99 °C.

Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
- Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.

1. Tænd for apparatet med .
2. Indstil en egnet ovnfunktion, og vælg ovntemperatur. Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur. Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
3. Naviger til den næste linje med .
4. Vælg kernetemperaturen med  eller .
5. Start driften med stegetermometeret med .
- ✓ Når kernetemperaturen er nået, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
6. Sluk for apparatet med .
7.  **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.
► Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.
Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.

9.5 Ændring af ovntemperatur eller kernetemperatur

1. Naviger til linjen med temperaturer med  eller .
2. Korriger temperaturen med  eller .

9.6 Afbryde drift med stegetermometer

-  **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.
► Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.
For at afbryde driften med stegetermometer skal stegetermometeret trækkes ud af stikdåsen i ovnrummet, hvorefter driften fortsættes med .
– Sluk for apparatet med  for at afbryde driften.

10 Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger, er det forsynet med en børnesikring.

10.1 Låsefunktioner

Apparatet har 2 forskellige låsefunktioner:

Låsning	Aktivering / deaktivering
Automatisk børnesikring	Via menuen Indstillinger
Engangs-børnesikring	Med tasten

10.2 Aktivering af automatisk børnesikring

Den automatiske børnesikring låser betjeningsfeltet, så børn ikke utilsigtet kan tænde apparatet. For at tænde apparatet skal den automatiske børnesikring afbrydes. Når driften afsluttes, låser apparatet automatisk betjeningsfeltet.

Bemærk: Når den automatiske børnesikring aktiveres, låser apparatet betjeningsfeltet. Tasterne og er ikke omfattet af dette.

Krav: Apparatet er tændt.

- Tryk på .
 - Vælg "Indstillinger" med eller .
 - Naviger til den næste linje med .
 - Vælg "Automatisk børnesikring" med eller .
 - Vælg Indstillingerne med .
 - Indstil "Aktiveret" med .
 - Tryk på .
 - Gem indstillingen med .
- ✓ Når apparatet er slukket, vises i displayet.

10.3 Afbryde automatisk børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
- Tænd for apparatet med , og indstil driften.

10.4 Deaktivere automatisk børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
- Tænd for apparatet med .
- Tryk på .
- Vælg "Indstillinger" med eller .
- Naviger til den næste linje med .
- Vælg "Automatisk børnesikring" med eller .
- Vælg Indstillingerne med .
- Indstil "Deaktiveret" med .
- Tryk på .
- Gem indstillingen med .

10.5 Engangs-aktivering af børnesikring

Engangs-aktivering af børnesikringen låser betjeningsfeltet, så børn ikke utilsigtet kan tænde apparatet. For at tænde apparatet skal engangs-aktiveringen af børnesikringen afbrydes. Når apparatet slukkes, bliver betjeningsfeltet ikke låst igen.

Bemærk: Når den automatiske børnesikring aktiveres, låser apparatet betjeningsfeltet. Tasterne og er ikke omfattet af dette.

- Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring aktiveret" vises.

10.6 Deaktivering af engangs-børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.

11 Lynopvarmning

Opvarmningens varighed kan reduceres med funktionerne Lynopvarmning og PowerBoost. Det afhænger af den indstillede ovnfunktion, om apparatet bliver opvarmet med Lynopvarmning eller PowerBoost.

11.1 Lynopvarmning og PowerBoost

Funktion	Ovnfunktion	Ret i ovnrum
Lynopvarmning	Over-/undervarme	Efter opvarmning
PowerBoost	- CircoTherm varmluft - Brødbagningstrin	Inden opvarmning Tilbered kun i ét niveau

11.2 Aktivering af Lynopvarmning

- Indstil Over-/undervarme og en temperatur på over 100 °C.
 - Start driften med .
- ✓ Tasten lyser.
- Aktiver Lynopvarmning med tasten .
- ✓ I displayet vises .

- Når den indstillede temperatur er nået, slukkes lynopvarmningen automatisk, og der lyder et signal. I displayet slukkes .
- Sæt retten ind i ovnen.

11.3 Deaktivering af Lynopvarmning

- Deaktiver lynopvarmningen før tiden med tasten .

11.4 Aktivering af PowerBoost

1. Sæt retten i ovnen i ét niveau.
2. Indstil CircoTherm varmluft eller Brødbagningstrin og en temperatur på over 100 °C.
3. Start driften med .
- ✓ Tasten lyser.
4. Aktiver PowerBoost med tasten .

- ✓ I displayet vises .
- ✓ Når den indstillede temperatur er nået, slukkes PowerBoost automatisk, og der lyder et signal. I displayet slukkes .

11.5 Deaktivering af PowerBoost

- ▶ Deaktiver PowerBoost før tiden med tasten .

12 Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på op til 74 timer. Retter kan holdes varme ved mellem 85 °C og 140 °C med Over-/undervarme, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke for apparatet.

12.1 Start af Sabbatfunktion

Bemærkninger

- Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme igen.
- Når driften er startet, kan indstillingerne ikke ændres, og driften kan ikke afbrydes.

Krav: Sabbatfunktionen er aktiveret i Grundindstillingerne i favoritterne.

→ "Grundindstillinger", Side 15

1. Tænd for apparatet med .

2. Vælg "Sabbatfunktion" med eller .
3. Naviger til den næste linje med .
4. Vælg temperaturen med eller .
5. Naviger til den næste linje med .
6. Vælg varigheden med eller .
7. Start Sabbatfunktionen med .
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
8. Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet. Apparatet holder op med at varme og reagerer igen som normalt udenfor Sabbatfunktionen.
 - Sluk for apparatet med .
 Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

12.2 Afbryde Sabbatfunktion

- ▶ Afbryd Sabbatfunktionen med .

13 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

13.1 Oversigt over grundindstillinger

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Grundindstilling	Valg
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet
Klokkeslæt	00:00 - 23:59
Dato	Dag, måned og år
Favoritter → "Ændring af favoritter", Side 16	Valg af, hvilke ovnfunktioner der vises i menuen Ovnfunktioner
Signallængde	■ Kort ■ Mellem ■ Lang
Tastelyd	■ Deaktiveret (undtagen) ■ Aktiveret
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	■ Digital ■ Fra
Belysning	■ Tændt under drift ■ Slukket under drift

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Grundindstilling	Valg
Børnesikring	■ Kun tastelås ■ Dørlås og tastelås
Automatisk børnesikring	■ Deaktiveret ■ Aktiveret
Driftstype efter tænd	■ Hovedmenu ■ Ovnfunktioner
Natdæmpning	■ Deaktiveret ■ Aktiveret (displayets lysstyrke dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Logo	■ Indikatorer ■ Ingen visning
Ventilator efterløbstid	■ Anbefalet ■ Minimum
Udtrækssystem ¹	■ Nej (ribberammer eller enkelt udtræk placeret) ■ Ja (eftermonteret dobbelt eller tredobbelt udtræk)
Fabriksindstillinger	Indlæsning

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

13.2 Ændring af grundindstilling

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Vælg "indstilling" med eller .
4. Naviger til den næste linje med .

5. Vælg indstillingen med < eller >.
6. Naviger til den næste linje med ↵.
7. Korrigér indstillingen med < eller >.
8. Tryk på ⏏.
9. Vælg √ "Gem" for at gemme indstillingerne.
 - Vælg ✖ "Annuller" for at annullere indstillingerne.

13.3 Ændring af favoritter

I favoritterne kan det fastlægges, hvilke ovnfunktioner der vises i menuen Ovnfunktioner.

Bemærk:

Visse ovnfunktioner kan ikke deaktiveres:

- CircoTherm varmluft 🔥
- Termogrillning 🔥
- Grill, stor flade 🔥

1. Tænd for apparatet med ⏻.

2. Tryk på ⏏.
3. Vælg "Indstillinger" ⚙ med < eller >.
4. Naviger til den næste linje med ↵.
5. Vælg "Favoritter" med < eller >.
6. Naviger til den næste linje med ↵.
7. Vælg ovnfunktionen med < eller >.
8. Naviger til den næste linje med ↵.
9. Vælg indstillingen med < eller >.

Indstilling	Visning i menuen Ovnfunktioner
Aktiveret	ja
Deaktiveret	nej

10. Tryk på ⏏.
11. Vælg √ "Gem" for at gemme indstillingerne.
 - Vælg ✖ "Annuller" for at annullere indstillingerne.

14 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

14.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler, som kan beskadige de forskellige overflader.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparat", Side 17

Apparatets front

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Rustfrit stål	■ Varmt opvaskevand: ■ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål	For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Påfør plejemidlet til rustfrit stål i et ganske tyndt lag.
Kunststof eller lakerede overflader F.eks. betjeningsfelt	■ Varmt opvaskevand:	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.

Ovndør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Glasruder i ovndør	▪ Varmt opvaskevand:	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 20
Dørafdækning	▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand:	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag dørafdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 20
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	▪ Varmt opvaskevand:	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	▪ Varmt opvaskevand:	Tætningen må ikke tages af eller skures.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	▪ Varmt opvaskevand: ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger ▪ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion Selvrens", Side 18 ▪ Ved meget høje temperaturer forandres emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. ▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette. ▪ Rester af levnedsmidler efterlader en hvid belægning på de emaljerede overflader. Belægningen udgør ingen sundhedsfare. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Belægningen kan fjernes med citronsyre.
Ovnlampens glasafdækning	▪ Varmt opvaskevand:	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand:	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 20
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand: ▪ Ovnrens	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.
Stegetermometer	▪ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

14.2 Rengøring af apparat

For at undgå skader på apparatet må det kun rengøres som foreskrevet og med egnede rengøringsmidler.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.
→ "Rengøringsmidler", Side 16

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ "Egnede rengøringsmidler", Side 16

2. Tør efter med en blød klud.

15 Rengøringsfunktioner

Brug rengøringsfunktionerne til rengøring af apparatet.

15.1 Rengøringsfunktion Selvrens

Med rengøringsfunktionen "Selvrens" rengøres ovnrummet stort set automatisk.

Rengør ovnrummet for hver 2 til 3 måneder med rengøringsfunktionen. Om nødvendigt kan rengøringsfunktionen anvendes oftere. Rengøringsfunktionen bruger ca. 2,5 - 4,7 kW timer.

Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

For at opnå et godt resultat af rengøringen og undgå skader skal apparatet klargøres omhyggeligt.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

- Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. vaskestykker på håndtaget.
- Sørg for fri passage foran apparatet.
- Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.

- Tætningen må ikke skures eller tages af.
- Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.

2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.

→ "Ribberammer", Side 20

3. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.

4. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrummet ved dørtætningen med opvaskevand og en blød klud.

Dørtætningen må ikke tages af eller skures.

Fjern kraftige tilsmudsninger på indersiden af ovndørens rude med ovnrens.

5. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

Anvendelse af tilbehørsholderne

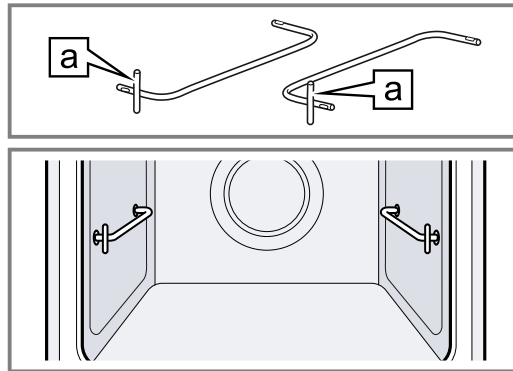
Ved hjælp af tilbehørsholderne kan tilbehør rengøres sammen med rengøringsfunktionen.

1. Anbring tilbehørsholderne på samme måde som ribberammerne.

→ "Ribberammer", Side 20

Bemærk:

Den lodrette stav  på tilbehørsholderne skal vende fremad.



2. Fjern grove tilsmudsninger fra tilbehøret.
3. Læg tilbehøret på tilbehørsholderne.

Bemærk: Rengør kun det medfølgende emailerede tilbehør, f.eks. universalbradepande eller bageplade. Ristene tåler ikke rengøringsfunktionen og bliver misfarvede.

Indstilling af rengøringsfunktion Selvrens

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- Bliv ikke i rummet i længere tid.
- Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- Åbn aldrig apparatets dør.
- Lad apparatet køle af.
- Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- Rør aldrig ved ovndøren.
- Lad apparatet køle af.
- Hold børn på sikker afstand.

Bemærk: Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsfunktionen er i gang.

Krav: → "Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen", Side 18.

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Indstil "Selvrens"  med < eller >.
4. Naviger til den næste linje med .
5. Vælg rengøringstrinnet med < eller >.

Rengøringsstrin	Rengøringsgrad	Varighed i timer
1	Let tilsmudset	Ca. 1:15
2	Mellem	Ca. 1:30
3	Meget tilsmudset	Ca. 2:00

Jo kraftigere og mere indgroet tilsmudsning, desto højere rengøringsstrin skal der vælges.

Varigheden af rengøringsfunktionen kan ikke ændres.

Når rengøringsfunktionen er i gang, kan rengøringsstrinnet ikke ændres.

- ✓ I displayet vises varigheden af rengøringsstrinnet.

- Bemærk:** Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen udføres.

Start af rengøringsfunktionen med $\triangleright$.

- ✓ Rengøringsfunktionen starter. Varigheden tælles ned i displayet.

- ✓ Af hensyn til sikkerheden låser ovndøren adgangen til ovnrummet. I displayet vises $\square$.

- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal.

- Sluk for apparatet med $\odot$.

Apparatets dør kan først åbnes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, og $\square$ slukkes.

- Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion.

→ "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 19

Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen

- Lad apparatet køle af.
- Tør resterende aske i ovnrummet og omkring ovndøren af med en fugtig klud.
- Fjern hvide belægninger med citronsyre.

Bemærk: De hvide belægninger på de emaljerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger. Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.

- Monter ribberammerne.

→ "Ribberammer", Side 20

15.2 Rengøringshjælp EasyClean

Anvend rengøringshjælpen "EasyClean" som mellemrengøring af ovnrummet. Rengøringshjælpen "EasyClean" opløder tilsmudsninger ved at fordampe opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

Indstilling af rengøringshjælpen EasyClean

ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Krav

- Rengøringshjælpen kan kun starte, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur), og ovndøren er lukket.
- Åbn ikke ovndøren under driften. Ellers afbryder apparatet rengøringshjælpen.
- Lad ved særligt hårdnakket smuds opvaskevandet virke noget tid, inden rengøringshjælpen startes.
- Gnid ved særligt hårdnakket smuds de glatte flader ind med opvaskemiddel, inden rengøringshjælpen startes.

- Tag tilbehøret ud af ovnrummet.

2. **BEMÆRK!**

Destilleret vand i ovnrummet medfører korrosion.

- Brug ikke destilleret vand.

Bland 0,4 liter vand med en dråbe opvaskemiddel, og hæld det ud på midten af ovnbunden.

- Tænd for apparatet med $\odot$.

- Tryk på $\square$.

- Vælg "EasyClean" $\square$ med $\langle$ eller $\rangle$.

- Naviger til den næste linje med $\sim$.

- Start rengøringshjælpen med $\triangleright$.

- ✓ Rengøringshjælpen starter. Varigheden tælles ned i displayet.

- ✓ Når rengøringshjælpen er afsluttet, lyder der et signal.

- Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

- Når rengøringshjælpen er afsluttet, skal ovnrummet slutrengøres.

→ "Slutrengøre ovnrum", Side 19

Slutrengøre ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- Tør ovnrummet af, når rengøringshjælpen er afsluttet, og lad det tørre fuldstændigt.

Krav: Ovnrummet er afkølet.

- Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekud.
- Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskekud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringskvamp af rustfrit stål.
- Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud, også under dørtætningen.
- Hvis de hårdnakkede tilsmudsninger ikke er opløst, kan rengøringshjælpen gentages, når ovnrummet er kølet af.
- Lad ovndøren stå åben ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

16 Ribberammer

Ribberammerne kan tages ud til grundig rengøring af ovnrum og ribberammer eller for at udskifte ribberammerne.

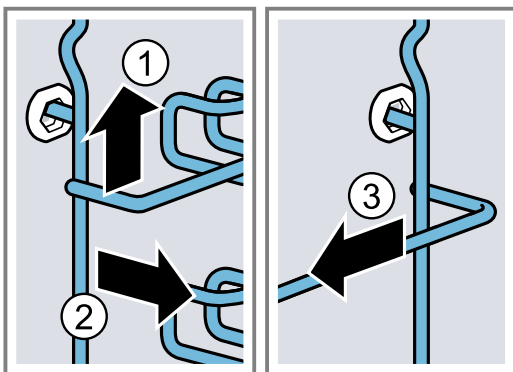
16.1 Udtagning af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

- ▶ Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme.
- ▶ Lad altid apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1. Løft ribberammen lidt foran ①, og frigør den ②.
2. Træk ribberammen fremad ③, og tag den ud.

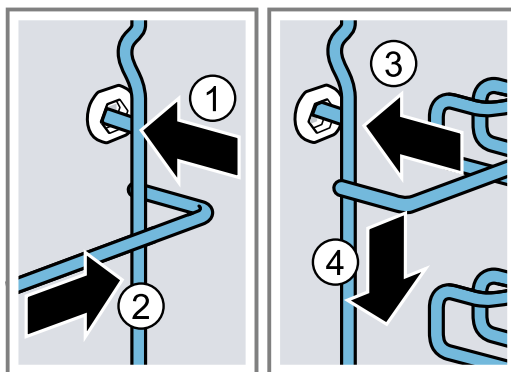


3. Rengør ribberammen.
→ "Rengøringsmidler", Side 16

16.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
 - Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at holdebjølen skal vende fremad.
1. Sæt først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning ①, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud ②.
 2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



17 Ovndør

For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er fastlåst og sikret fuldstændigt, kan de smække i med stor kraft.

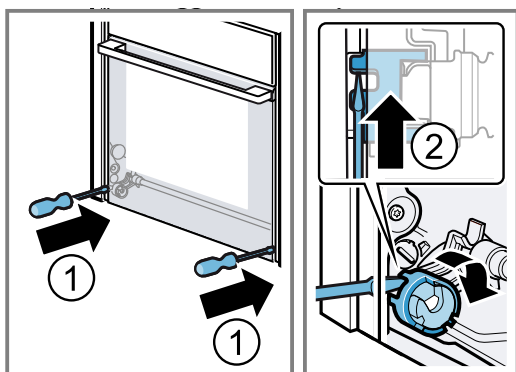
- ▶ Drej begge låseanordninger til anslag ved aftagning og påsætning af ovndøren.
- ▶ Rør ikke ved hængslet, og kontakt kundeservice, hvis et hængsel er smækket i ved aftagning eller påsætning af ovndøren.

17.1 Aftagning af ovndør

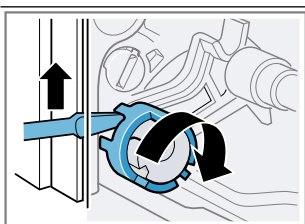
Krav

- Der skal bruges en lommelygte.
 - Der skal bruges en lille kærveskruetrækker.
 - Der skal bruges en mønt.
1. Lys med lommelygten gennem spalten ved siden af ovndøren for bedre at kunne se ovndørens låseanordning.

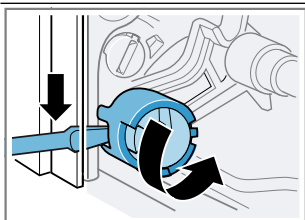
2. Hold skruetrækkeren vandret ①, og skyd ovndørens låseanordninger (sort komponent) opad til anslaget i begge sider ②.



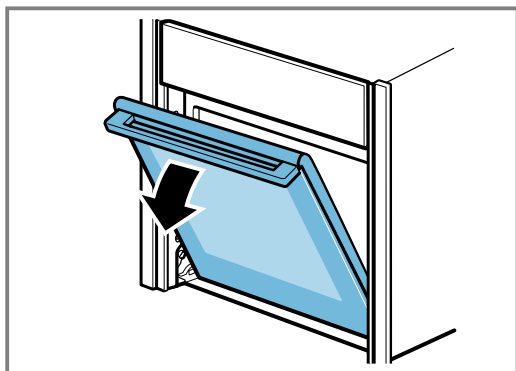
Åbnet dørlåseanordning



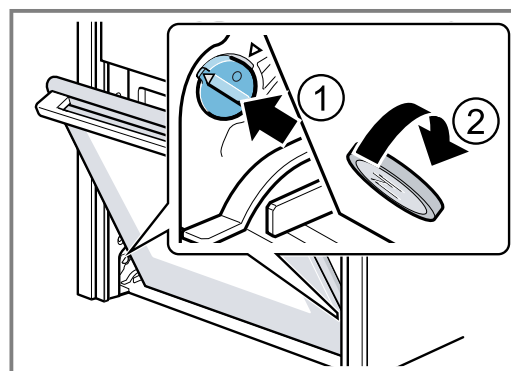
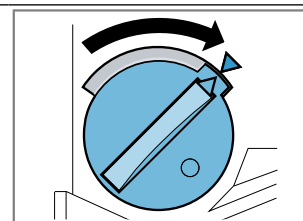
Lukket dørlåseanordning



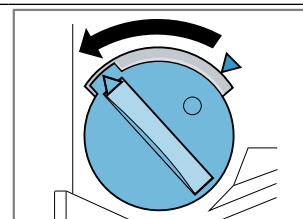
3. Åbn ovndøren til ca. 45°.



4. Stik mønten ind i spalten på låseanordningen ①, og drej den til anslag ②.
- Drej låseanordningen på venstre side i retning med uret.
 - Drej låseanordningen på højre side i retning mod uret.

Låseanordning i venstre side, fikseret
Pilene står overfor hinanden

Låseanordning i venstre side, åbnet



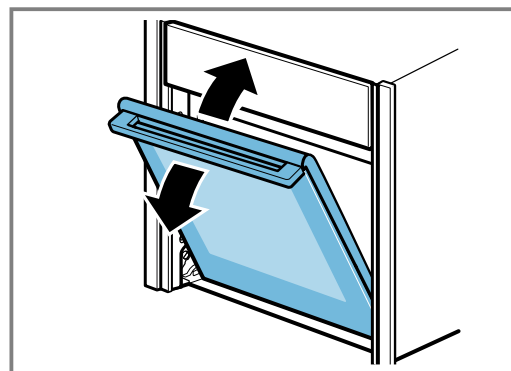
- ✓ Låseanordningen går hørbart i indgreb.

5. **BEMÆRK!**

Dørhængslerne bliver beskadiget, hvis døren åbnes eller lukkes i fastlåst stilling.

- Døren må aldrig åbnes eller lukkes ved at overvinde modstanden.
- Kontakt kundeservice, hvis dørhængslet er blevet beskadiget.

Bevæg ovndøren lidt op og ned, til der høres et svagt klik. Ovndøren kan kun bevæges ganske lidt.



- ✓ Ovndøren befinder sig i fastlåst position.

6. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

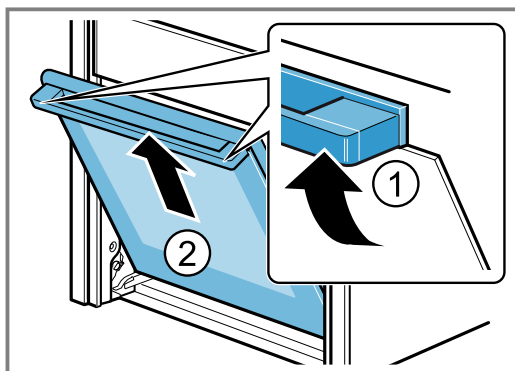
Ovndøren vejer fra 7 - 10 kg, og den kan falde ned, hvis den håndteres uforsigtigt.

- Håndter ovndøren med forsigtighed.

Håndtag er ikke beregnet til at bære ovndøren med. Håndtaget kan knække af.

- Løft ikke ovndøren i håndtaget.
- Bær ovndøren ved at holde den med hænderne i venstre og højre side.

Hold ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, og drej håndtaget lidt opad ①, til ovndøren kan tages af opad ②.

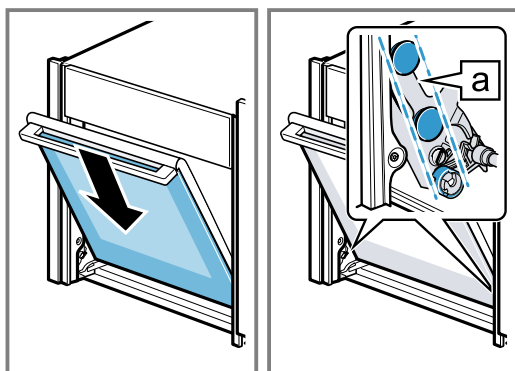


7. Læg ovndøren på et plant, blødt og rent underlag.

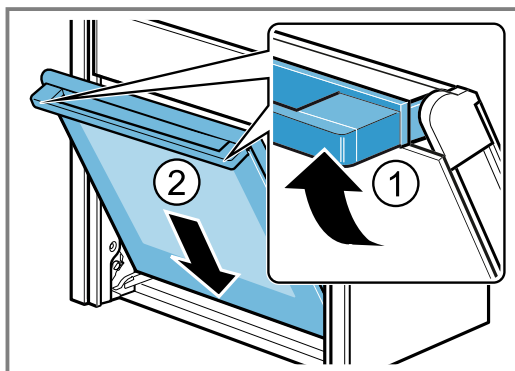
17.2 Påsætning af ovndør

1. Tip Pas på, at ovndøren ikke kiler sig fast på skrå, og kontroller, at den bliver sat helt på plads.

Sæt ovndøren samtidigt på styrerullerne **a** i venstre og i højre side.



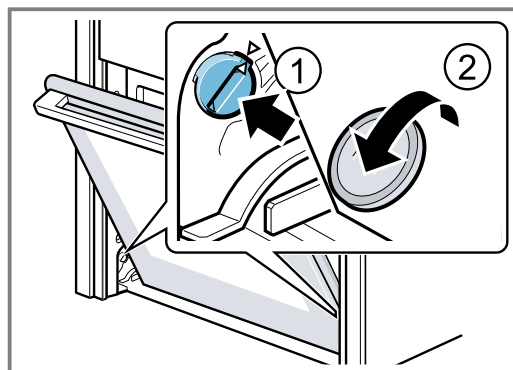
2. Drej håndtaget lidt opad ①.



✓ Ovndøren glider det sidste lille stykke ned ②.

3. Frigør de to låseanordninger på ovndøren ved hjælp af en mønt. Stik mønten ind i spalten på låseanordningen ①, og drej den til anslag ②.

- Drej låseanordningen på venstre side i retning mod uret.
- Drej låseanordningen på højre side i retning med uret.



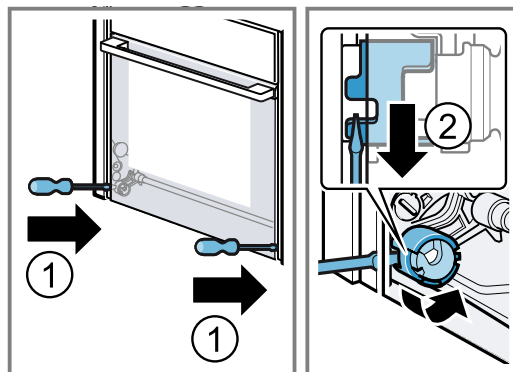
4. Åbn ovndøren lidt mere, til der høres et svagt klik, og luk derefter døren.

5. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis låseanordningerne ikke er lukket, kan ovndøren falde af.

- Luk altid låseanordningerne i højre og venstre side, når døren er sat på plads.

Hold skruetrækkeren vandret ①, og skyd ovndørens låseanordninger (sort komponent) nedad til anslaget i begge sider ②.



✓ Dørlåseanordningen er lukket.

17.3 Afmontering af glaseruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

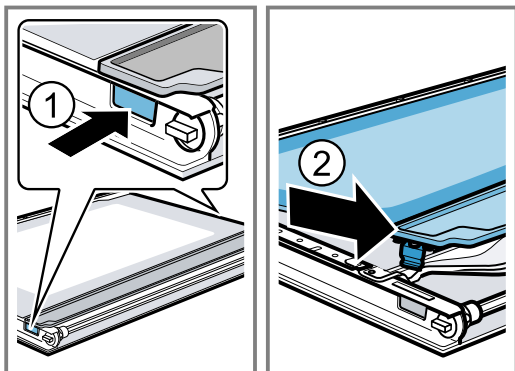
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

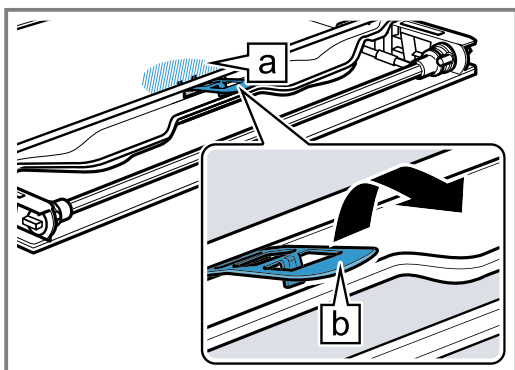
Krav: Ovndøren er taget af.

1. Læg ovndøren med forsiden nedad på et plant, blødt og rent underlag.
2. Tryk ovndøren udad i venstre og højre side ①, til den indvendige glaserude går ud af indgreb i begge sider.

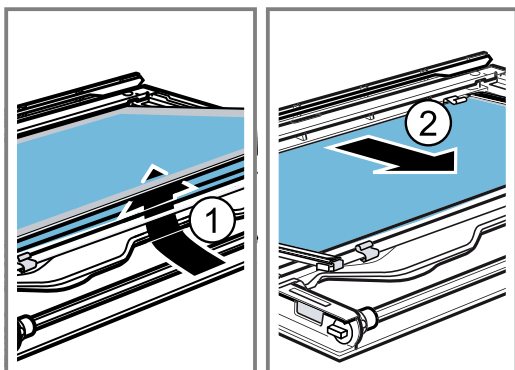
3. Løft forsigtigt den indvendige glastrude lidt op, og tag den ud i pilens retning ②.



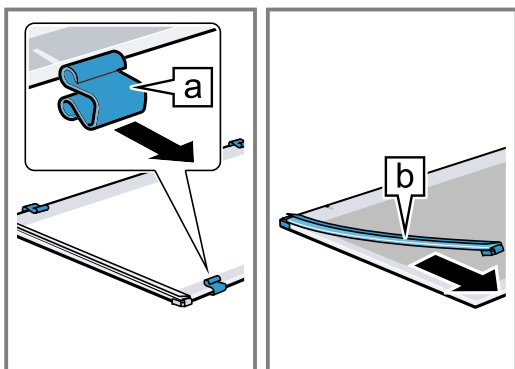
4. Tryk mellemruden lidt nedad i området [a], løft forsigtigt i holderen [b], til den kan trækkes ud.



5. Løft den første og den anden mellemrude op nedefra ①, og tag dem ud i pilens retning ②.



6. Tag om nødvendigt afstandsholdere [a] og tætninger [b] af, så de kan rengøres.



7. **⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Rengør glastruderne på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

8. Tør glastruderne, og monter dem igen.

17.4 Montage af glastruder i ovndør

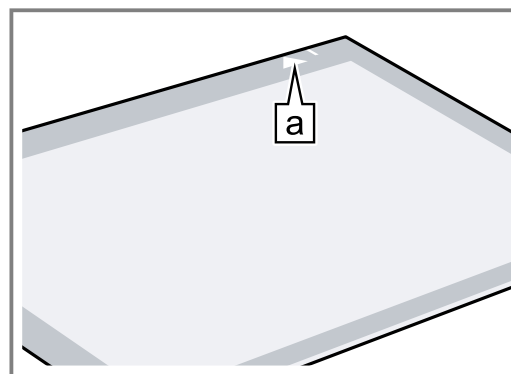
- ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

En forkert monteret ovnrude eller ovndør er farlig.

- Sørg for, at ovnruderne og ovndøren er korrekt monteret, inden apparatet tages i brug igen.

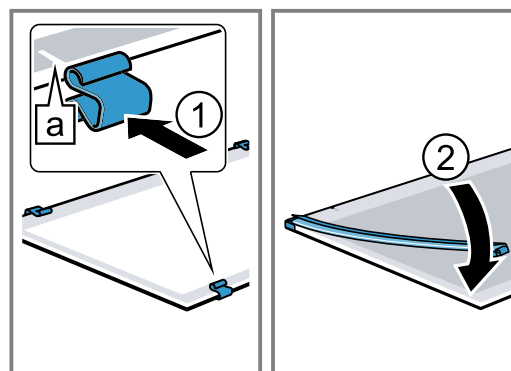
1. **Tip** Vær opmærksom på ved montagen, at glastruderne bliver placeret i den korrekte rækkefølge.

Læg mellemruden, så pilen [a] peger opad mod højre.



2. Kontroller, at de 4 afstandsholdere og de 2 tætninger er placeret korrekt.

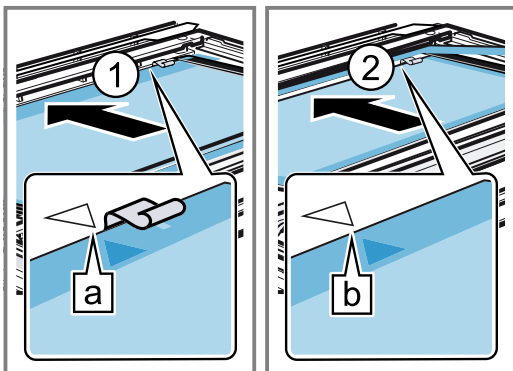
- Placer afstandsholderne midt [a] på linjerne ①.
- Fastgør tætningerne på hjørnerne ②.



3. Sæt mellemruden på plads med afstandsholdere og tætninger i pilens retning ①.

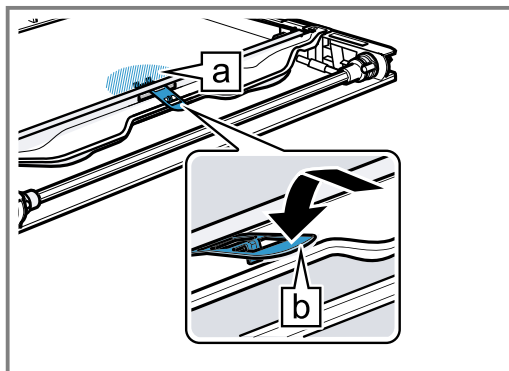
Pilen på mellemruden skal være placeret over pilen på rammen [a].

4. Sæt den anden mellemrude ind uden afstandsstykker og tætninger, og skyd den i pilens retning, til den er placeret korrekt i metalrammen ②.

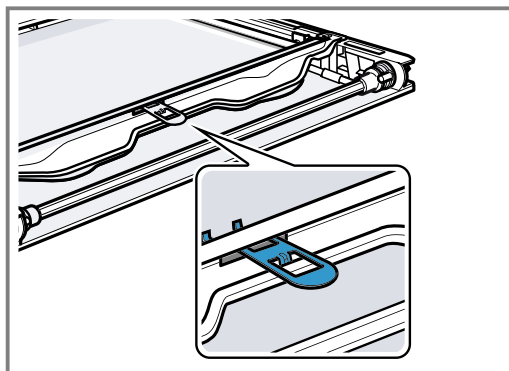


Pilen på mellemruden skal være placeret over pilen på rammen [b].

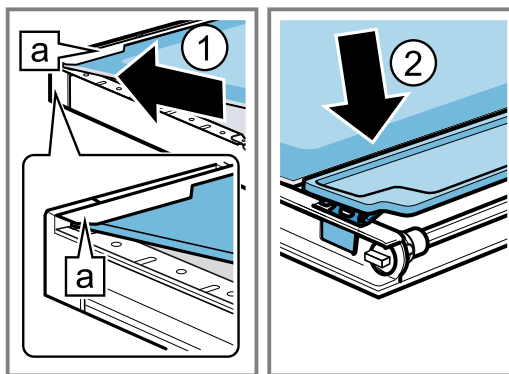
5. Tryk den første mellemrude lidt nedad i området [a], skyd holderen [b] ind på skrå, og tryk på den, til den går i indgreb.



- ✓ Holderen er sat på plads.



6. Sæt den indvendige rude skråt bagud [a] ind i befæstigelsesskinnen ①.
7. Tryk på den indvendige glastrude oppefra, til den går i indgreb ②.



18 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

18.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → <i>"Første ibrugtagning", Side 10</i>
I displayet vises "-H-" eller "-h-".	Ovnrummet er for varmt til driftstypen. 1. Vent, til apparatet er kølet af. 2. Start driftstypen igen.
Apparatet kan ikke tændes, i displayet vises  .	Den automatiske børnesikring eller børnesikringen er aktiveret ▶ Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → <i>"Visning af oplysninger", Side 11</i> Funktionsfejl ▶ Kontakt kundeservice. → <i>"Kundeservice", Side 27</i>
Apparatet varmer ikke, i displayet vises  .	Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne. 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i → <i>"Grundindstillinger", Side 15.</i> Strømforsyning er afbrudt. ▶ Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvtest og er derefter klar til brug.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er blevet ændret. ▶ Korriger grundindstillingen for visning af ur. → <i>"Grundindstillinger", Side 15</i>
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser . ▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → <i>"Rengøringsfunktion Selvrens", Side 18</i> Apparatets dør er låst med børnesikringen. ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → <i>"Børnesikring", Side 14</i> Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → <i>"Grundindstillinger", Side 15</i>
Ovnbelysning fungerer ikke.	Halogenlampen er defekt. ▶ Udskift pæren i ovnlampen. → <i>"Udskiftning af pære i ovnlampe", Side 26</i>
Maksimal driftstid nået.	For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid er nået. 1. Tryk på en tast for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med , når det ikke længere skal bruges. Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → <i>"Indstilling af varighed", Side 12</i>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 27
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren. ▶ Indstil lavere eller højere værdier næste gang. Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Hjemmeside www.neff-international.com .

18.2 Udskiftning af pære i ovnlampe

Hvis ovnbelysningen svigter, skal pæren i ovnlampen skiftes ud.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 40 W hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

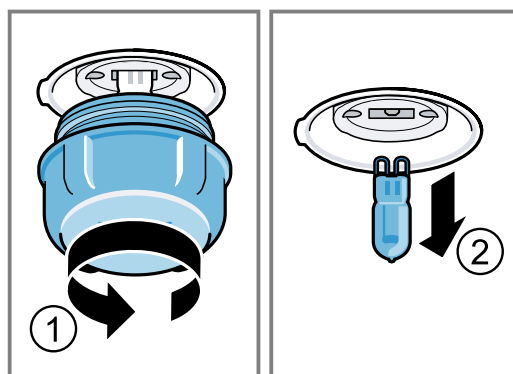
Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- ▶ For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- ▶ Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
- Ovnrummet er kølet af.
- Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
2. Skru glasafdækningen af mod venstre ①.
3. Træk halogenpæren ud uden at dreje den ②.



4. Sæt den nye halogenpære i, og tryk den fast ind i soklen.
Vær opmærksom på benenes placering.
5. Afhængigt af apparatets type kan glasafdækningen være udstyret med en tætningsring. Sæt tætningsringen på.
6. Skru glasafdækningen på.
7. Tag viskestykket ud af ovnrummet.
8. Forbind apparatet med strømnettet igen.

19 Bortskaffelse

Læs her, hvordan udtjente apparater bortskaffes korrekt.

19.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

20 Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis du har spørgsmål vedrørende anvendelse, ikke selv kan afhjælpe en fejl, eller apparatet skal repareret.

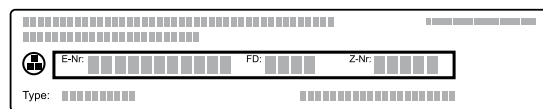
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

20.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene findes i bunden af apparatet, når døren åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

21 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det bedste tilbehør og fade til forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

21.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier.
- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Sæt først tilbehøret i ovnen efter forvarmningen.
- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.

21.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageform af mørkt metal bedst egnet.
- Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retterne tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Bageforme af silikone er ikke egnede.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 2, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden.

Rillehøjder

Vælg mellem rillehøjde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen CircoTherm varmluft.

Bagning i et lag	Rillehøjde
Højt bagværk / form på risten	2
Fladt bagværk / bageplade	3

Bagning i flere lag	Rillehøjde
2 lag	
■ Universalbradepande	3
■ Bageplade	1
2 lag	
■ 2 riste med forme	3
	1
3 lag	
■ Bageplade	4
■ Universalbradepande	3
■ Bageplade	1
4 lag	
■ 4 riste med bagepapir	4
	3
	2
	1

Anvend ovnfunktionen CircoTherm varmluft.

Bemærk: Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

21.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsidens eller skindsiden nedad på fadet.
- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ af den anførte tid.
- Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 12

Stegning på risten

På risten bliver retten særligt sprød på alle sider. F.eks. er stegning på risten velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidig.

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden med påsat rist ind i den angivne rillehøjde for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.

Stegning i fad

Hvis der lægges låg over retterne under tilberedningen, bliver ovnrummet ikke så snavset.

Generelt om stegning i fad

- Anvend varmebestandige, ovnfaste fade.
- Stil fadet på risten.
- Fade af glas er mest velegnede.
- Følg producentens anvisninger for stegefadet.

Stegning i fad uden låg

- Anvend et højt stegefad.
- Universalbradepanden kan bruges i mangel af et passende fad.

Stegning i fad med låg

- Anvend et tætsluttende låg, der passer i størrelsen.
- Afstanden mellem kød og låg skal minimum være 3 cm. Kødet kan hæve lidt.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når låget tages af fadet efter tilberedningen, kan dampen være meget varm. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Løft derfor først låget op på den modsatte side, så den varme damp kan undslippe væk fra kroppen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

- Grillstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg grillstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden ind mindst en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.

Bemærkninger

- Grillelementet tændes og slukkes med jævne mellemrum. Det er normalt. Hyppigheden afhænger af den indstillede temperatur.
- Der kan dannes røg under grillningen.

21.4 Tilberedning af dybfrostprodukter

- Anvend ikke dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem.
- Fjern isen.
- Dybfrostprodukter kan være forbagt ujævnt. Den ujævne forbagning elimineres ikke af bagningen.

21.5 Tilberedning af færdigretter

- Tag færdigretter ud af emballagen.
- Anvend varmebestandige fade, hvis færdigretten opvarmes eller tilberedes i et fad.

21.6 Udvalg af retter

For talrige retter er de anbefalede indstillinger ordnet i i henhold til retternes kategorier.

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140 - 160	60 - 80
Rørekage, fin	Firkantet form	2		150 - 170	60 - 80
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	60 - 80
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	50 - 60
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160 - 180	55 - 75
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		180 - 200	30 - 40
Roulade	Bageplade	3		180 - 200 ¹	8 - 15
Roulade	Bageplade	3		180 - 190 ¹	15 - 20
Muffins	Muffinplade	3		170 - 190	15 - 20

¹ Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3		160 - 180	25 - 35
Småkager	Bageplade	3		140 - 160	15 - 30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 - 160	15 - 30
Småkager, 3 lag	1x Universalbradepande + 2x Bageplade	4+3+1		140 - 160	15 - 30
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2		1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Firkantet form	2		200 - 210	35 - 45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250 - 270	20 - 25
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	3		180 - 200	20 - 30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3		200 - 220	25 - 35
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		180 - 200	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2		220 - 230	20 - 30
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	3		190 - 210	30 - 40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260 - 280 ¹	10 - 15
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200 - 220	30 - 50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160 - 190	50 - 70
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	2		200 - 220	60 - 70
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	30 - 35
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2		160 - 180	120 - 150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180 - 190	110 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	40 - 50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200 - 220	130 - 160
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200 - 220	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	60 - 70
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		290	25 - 30
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170 - 190	50 - 80
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170 - 190	20 - 30

¹ Forvarm apparatet.

Yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet.
2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på koge-sektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C.
Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.

3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
8. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		35 - 40	8-9 h

21.7 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

Oplysninger og anbefalede indstillinger for særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser, f.eks. langtidstegning eller henkogning.

Langtidstegning

Langsom tilberedning af fine stykker kød ved lav temperatur, f.eks. mørt kød af okse, kalv, svin, lam eller fjerkræ.

Langtidstegning af fjerkræ eller kød

Bemærk: Det er ikke muligt at indstille tidsforskudt drift ved ovnfunktionen langtidstegning.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
3. Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
4. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.
5. Læg derefter straks kødet i det forvarmede fad, og sæt det i ovnen.
For at holde en ensartet temperatur i ovnen, skal ovndøren holdes lukket under langtidstegningen.
6. Tag kødet ud af ovnrummet efter langtidstegningen.

Anbefalede indstillinger for langtidstegning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Andebryst, rosa, à 300 g	Fad uden låg	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2	4		80 ¹	30 - 50
Lammeryg, udbenet, à 200 g	Fad uden låg	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Forvarm apparatet.

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Optøning af dybfrosne frugt, grøntsager eller bagværk i apparatet.
- Det er bedst at tø fjerkræ, kød og fisk op i køleskabet.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).
- Brug følgende rillehøjder til optøning:
 - 1 rist: Rillehøjde 2
 - 2 riste: Rillehøjde 3+1

- Vend eller omrør retten 1-2 gange.
Store stykker skal vendes flere gange. Del retterne i mindre stykker i løbet af processen.
Tag optøede dele ud af ovnrummet.
- Lad de optøede retter hvile yderligere i 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Varmholdning

Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Færdigt tilberedte retter kan holdes varme med ovnfunktionen "over-/undervarme" ved 70 °C. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.
- For at undgå at retterne tørrer ud, kan de dækkes til.

- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.
- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

21.8 Prøveretter

Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1.

Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
- Bageplade: Rillehøjde 1
 - Forme på risten:
 - Første rist: Rillehøjde 3
 - Anden rist: Rillehøjde 1
- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:
 - Bageplade: Rillehøjde 4
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene forskudt over hinanden på ristene.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140 - 150 ¹	25 - 40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140 - 150 ¹	30 - 40
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + 1x Universalbradepande	4+3+1		130 - 140 ¹	35 - 55
Small cakes	Bageplade	3		160 ¹	20 - 30
Small cakes	Bageplade	3		150 ¹	25 - 35
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 ¹	25 - 35
Small Cakes, 3 lag	2x Bageplade + 1x Universalbradepande	4+3+1		140 ¹	35 - 45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 ²	30 - 40
Lagkagebunde, 2 lag	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 ²	30 - 50

¹ Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	4		290 ¹	4 - 6

¹ Forvarm ikke apparatet.

22 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



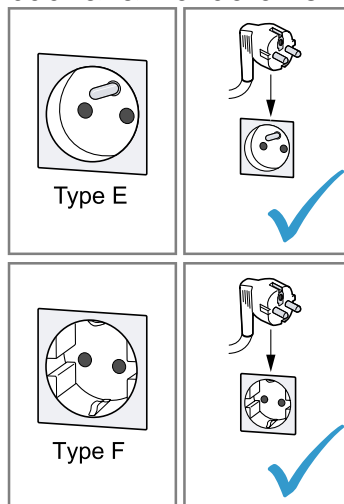
22.1 Generelle anvisninger om montage

Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

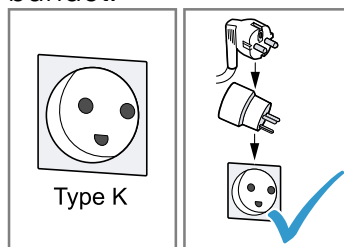
ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Brug af apparatet uden jording er farligt.

- Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.
- Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



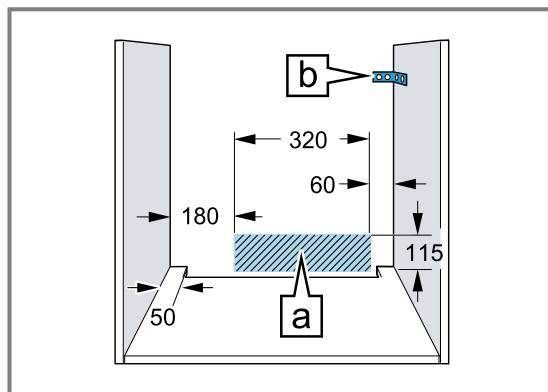
- Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

Apparater på mere end 2,99 kW (13 A) må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedskontakten.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes med en fast tilslutning, som skal udføres af en autoriseret fagmand.
 - Der kan kun garanteres for sikker brug af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montagevejledning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
 - Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
 - Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
 - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
 - Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
 - Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
 - Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
 - Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
 - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbyg-ningsnichen.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under mon-tagen.

- Målene på tegningerne er angivet i mm.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er anbragt permanente magneter i betje-ningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pa-cemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal holde en minimumafstand på 10 cm til be-tjeningsfeltet eller betjeningselementer un-der montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsled-nig og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerlednin-ger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sik-kerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutnings-ledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producen-ten.

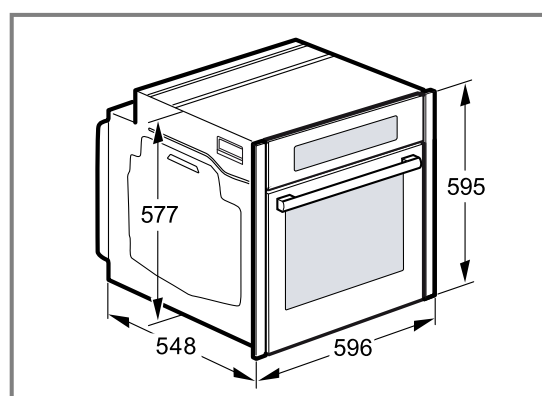
BEMÆRK!

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

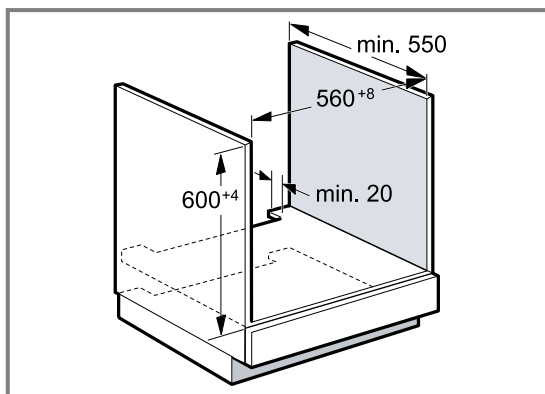
22.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



22.3 Indbygning under bordplade

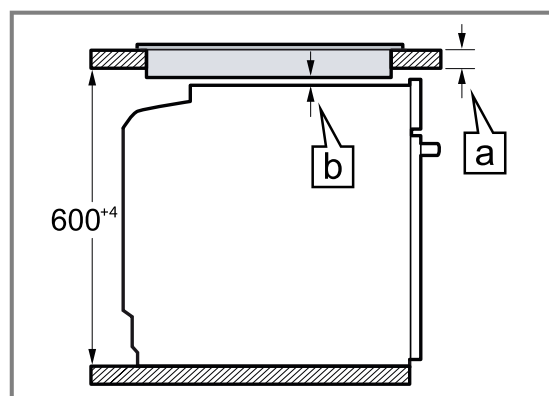
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

22.4 Indbygning under en kogesektion

Hvis apparatet bliver indbygget under en kogesektion, skal følgende minimumafstande overholdes, eventuelt inklusive en underkonstruktion.

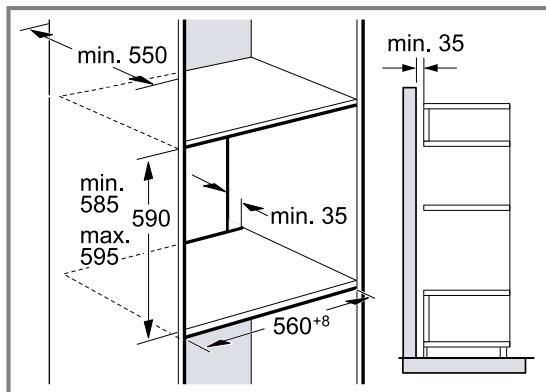


På grundlag af den nødvendige minimumafstand [b] fastlægges den mindste bordpladetykkelse [a].

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskogesektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5
Elektrokogesektion	27	30	2

22.5 Indbygning i højskab

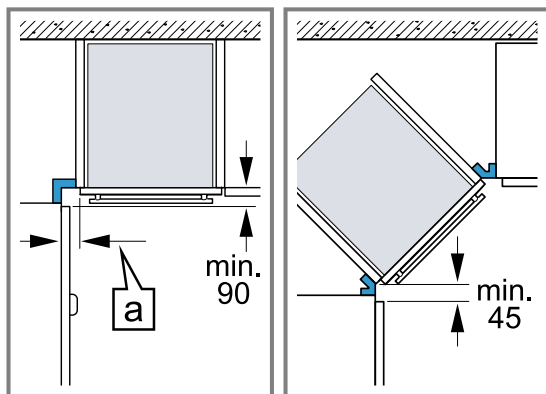
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

22.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal minimummålene overholdes ved hjørnemontage. Målet  afhænger af skabsfrontens tykkelse og håndgrebet.

22.7 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Afsikringen skal ske i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.
- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.

- Indbygningen skal yde berøringsbeskyttelse.

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

- ▶ Stik netstikket ind i sikkerhedsstikdåsen. Når apparatet er indbygget, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

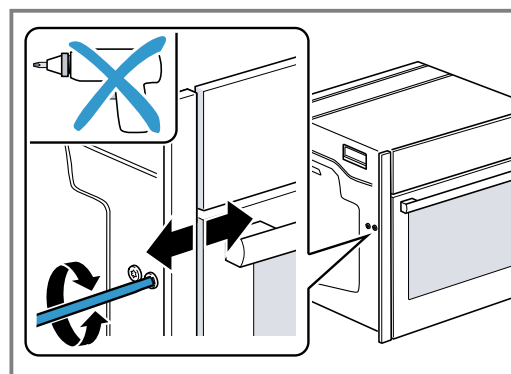
Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning Ⓢ
 - blå = nulleader
 - brun = fase (yderleder)

22.8 Indbygning af apparat

Bemærk: Fastgør ikke panelerne med en akku-skruet-rækker. Panelerne kan blive beskadiget.

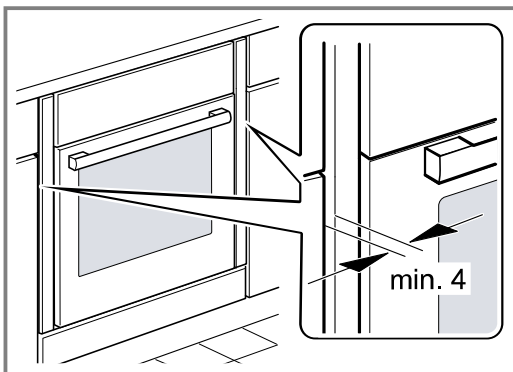
1. Juster eventuelt spalten mellem apparatets dør og panelerne med indstillingsskruerne i venstre og højre side.



I retning med uret: Spalten forstørres
I retning mod uret: Spalten formindskes

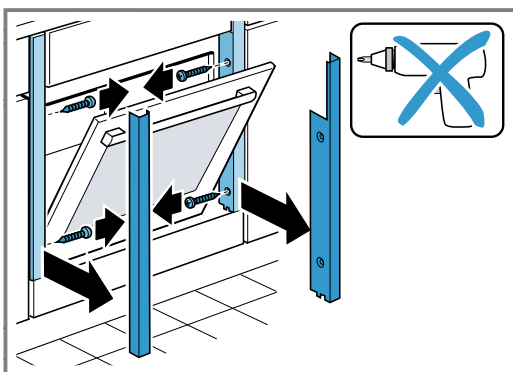
2. Skyd apparatet helt ind. Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.

3. Centrér apparatet.



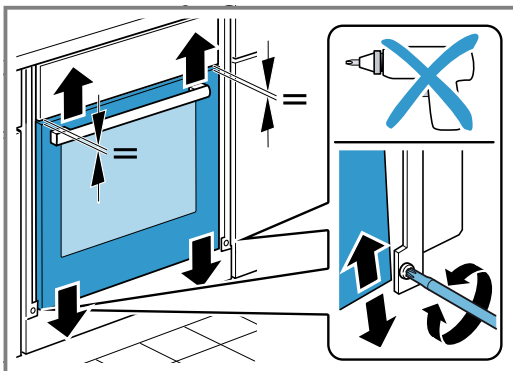
Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbelfronter.

4. Luk apparatets dør lidt op, og skru panelerne af i venstre og højre side.



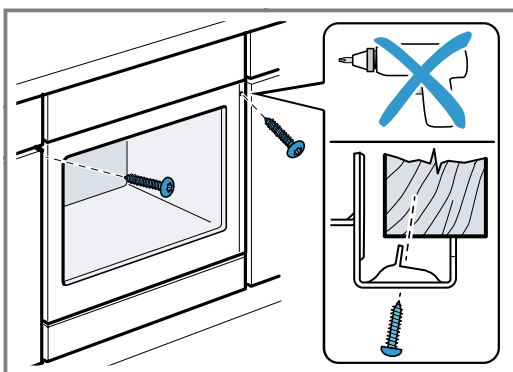
5. Luk ovndøren.

6. Indstil eventuelt højden af apparatets dør med indstillingsskruerne i højre og venstre side.



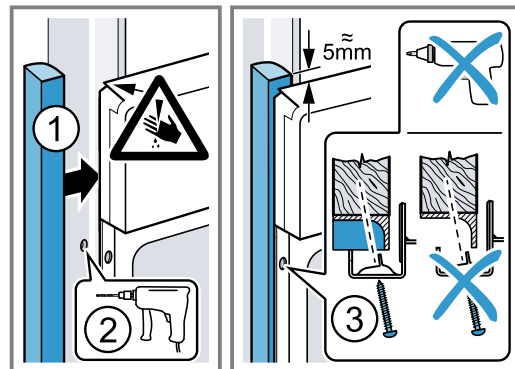
I retning med uret: Spalten formindskes
I retning mod uret: Spalten forstørres

7. Skru apparatet fast.

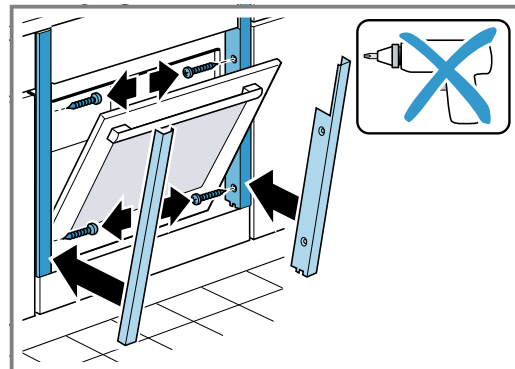


8. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

- Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.
- Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
- Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



9. Åbn apparatets dør lidt, sæt panelerne på, og skru dem fast, først foroven og derefter forneden.



Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

22.9 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Åbn apparatets dør lidt, og skru panelerne af i venstre og højre side.
3. Skru befæstigelsesskruerne ud.
4. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



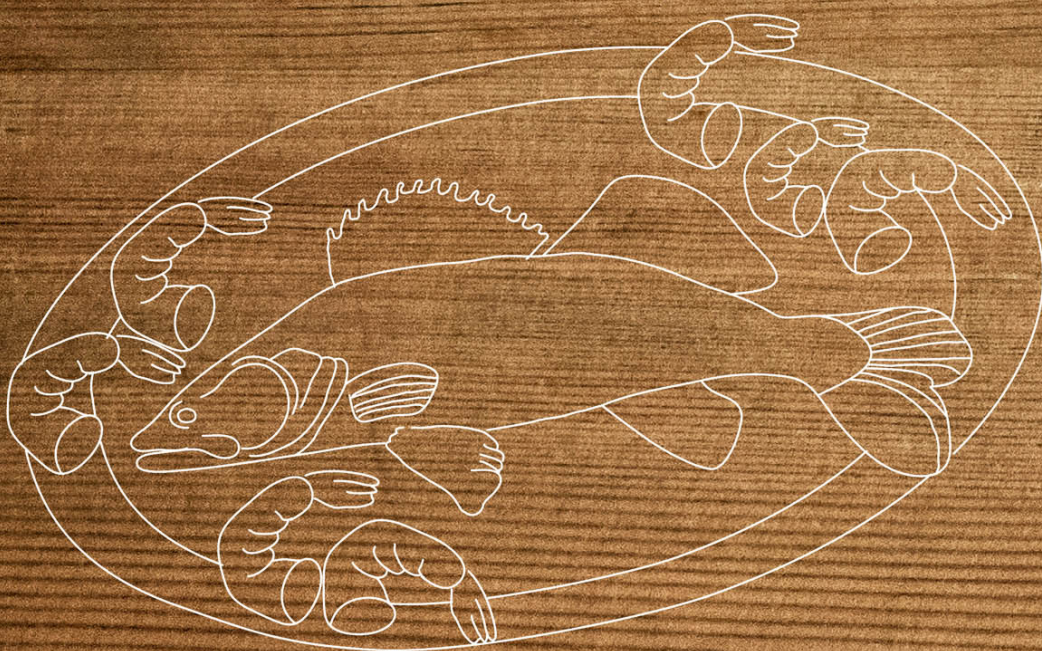
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001612405
010805
da