



Indbygningsovn

[da] Betjenings- og installationsvej-
ledning

C28MT27G0

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	7
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	8
4	Lær apparatet at kende.....	8
5	Tilbehør.....	11
6	Inden den første ibrugtagning.....	13
7	Generel betjening.....	13
8	Tidsfunktioner.....	14
9	Mikrobølger.....	15
10	Mikrobølgeprogrammer.....	17
11	Stegetermometer.....	18
12	Bage- og stegeassistent.....	20
13	Børnesikring.....	21
14	Lynopvarmning.....	21
15	Sabbatindstilling.....	22
16	Grundindstillinger.....	22
17	Home Connect.....	23
18	Rengøring og pleje.....	25
19	Rengøringsfunktioner.....	27
20	Ribberammer.....	28
21	Ovndør.....	29
22	Afhjælpning af fejl.....	31
23	Bortskaffelse.....	32
24	Kundeservice.....	33
25	Overensstemmelseserklæring.....	33
26	Sådan lykkes det.....	34
27	MONTAGEVEJLEDNING.....	42
27.1	Generelle anvisninger om montage.....	43



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 husholdninger eller lignende anvendelsesformål, som for eksempel: personalekøkkener i forretninger, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder, på landbrugsejendomme, af kunder i hoteller og andre boligindretninger, i morgenmadspensioner.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

Dette apparat er i overensstemmelse med standarden EN 55011 og CISPR 11. Det er et produkt i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at der bliver frembragt mikrobølger til opvarmning af fødevarer. Klasse B betyder, at apparatet er beregnet til brug i private husholdninger.

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 11

⚠ 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. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituosser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed. Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.
- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

⚠ 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.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

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.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrør, og apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre.

→ "Undgåelse af tingsskader", Side 7

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ 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 producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

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 damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ 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 33

⚠ 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 kvalt.

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

1.5 Mikrobølger

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGLIGT, OG OPBEVAR DEM TIL SENERE BRUG

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til. F.eks. kan der selv efter flere timer gå ild i opvarmede hjemmesko eller puder med fyld af korn.

- ▶ Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- ▶ Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- ▶ Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

Madvarer og deres emballage og beholdere kan antændes.

- ▶ Opvarm aldrig madvarer i den varmeisolerende emballage.
- ▶ Opvarm aldrig madvarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden holde øje med dem.
- ▶ Indstil aldrig en alt for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg angivelserne i denne brugsanvisning.
- ▶ Madvarer må ikke tørres med mikrobølger.
- ▶ Madvarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, må ikke optøes eller opvarmes med for høj mikrobølgeeffekt eller -tid.

Spiseolie kan antændes.

- Spiseolie må aldrig aldrig opvarmes separat med mikrobølger.

⚠ ADVARSEL – Eksplosionsfare!

Væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere kan let eksplodere.

- Opvarm aldrig væsker eller andre næringsmidler i fast tillukkede beholdere.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Madvarer med fast skal eller skind kan springe eksplosionsagtigt både under og efter opvarmningen.

- Tilbered aldrig hele æg i skal, og opvarm ikke hårdkogte æg i skallen.
- Tilbered ikke muslinger og andre skaldyr.
- Prik hul i æggeblommen ved spejlæg eller æg i glas forinden.
- Madvarer med fast skal eller skind kan springe, f.eks. æbler, tomater, kartofler eller pølser. Prik huller i skallen eller skindet inden opvarmningen.

Varmen fordeles ikke jævnt i babymaden.

- Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere.
- Fjern altid låg eller sut.
- Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt.
- Kontroller temperaturen, inden barnet får maden.

Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

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

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effektrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet.

- Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.
- Hold børn på sikker afstand.

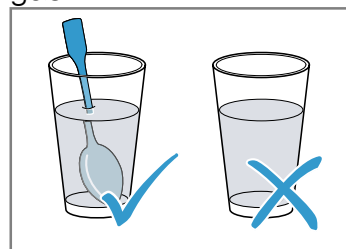
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- Tør aldrig levnedsmidler eller beklædning i apparatet.
- Varm aldrig hjemmesko, puder med fyld af korn eller kerner, svampe, fugtige pudseklude eller lignende i apparatet.
- Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Ved opvarmning af væsker kan der opstå forsinket kogning. Det betyder, at kogetemperaturen nås, uden at de typiske luftbobler dannes. Selv meget små bevægelser af beholderen skal ske med stor forsigtighed. Den kogende væske kan pludseligt koge over eller sprøjte.

- Sæt derfor altid en ske i koppen eller beholderen. Sådan kan forsinket kogning undgås.



⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe.

- Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.

Ved ren mikrobølgedrift kan service og beholdere af metal eller med metaldele danne gnister. Apparatet bliver beskadiget.

- Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.
- Anvend kun service eller beholdere, der er egnet til mikrobølger, eller anvend mikrobølger i forbindelse med en ovnfunktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Apparatet arbejder med højspænding.

- Fjern aldrig apparatets kabinet.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Mangelfuld rengøring af apparatets overflader kan ødelægge apparatet, forkorte dets levetid og kan medføre farlige situationer, som f.eks. at der trænger mikrobølge-energi ud.

- ▶ Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme.
- ▶ Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 25

Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- ▶ Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller kunststoframmen er beskadiget.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kundeservice.

Der trænger mikrobølgeenergi ud af apparater, hvor kabinettets afdækning mangler.

- ▶ Fjern aldrig kabinettets afdækning.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

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 fjernes fra ovnrummet.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

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.
- ▶ Rens ikke tilbehøret 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!

Alkoholampe kan antændes i et varmt ovnrum, hvilket kan medføre en varig beskadigelse af apparatet. Ved en eksplosion kan apparatets dør kan springe op og eventuelt falde af. Glasruderne i døren kan springe og splintre. Dette undertryk kan medføre, at ovnrummet indvendig bliver stærkt deformeret.

- ▶ Opvarm ikke spirituosser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
 - Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120°C .
 - ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- 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 apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ 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.

2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- ▶ Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

Tilbehør, der er placeret direkte ovenpå hinanden, danner gnister.

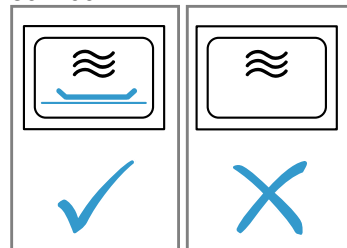
- ▶ Risten må ikke kombineres med universalbradepanden.
- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

Ved drift udelukkende med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

- ▶ Anvend den medfølgende rist som underlag.
- Skåle af aluminium i apparatet kan danne gnister. Apparatet bliver beskadiget, hvis der dannes gnister.

- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.
- Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Ved tilberedning af mikrobølgepopcorn ved høj mikrobølgeeffekt kan ruden i ovndøren springe på grund af overbelastning.

- ▶ Indstil ikke en for høj mikrobølgeeffekt.
- ▶ Anvend maksimalt 600 W.
- ▶ Læg popcorn-posen på en glastallerken.

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 særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

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 færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

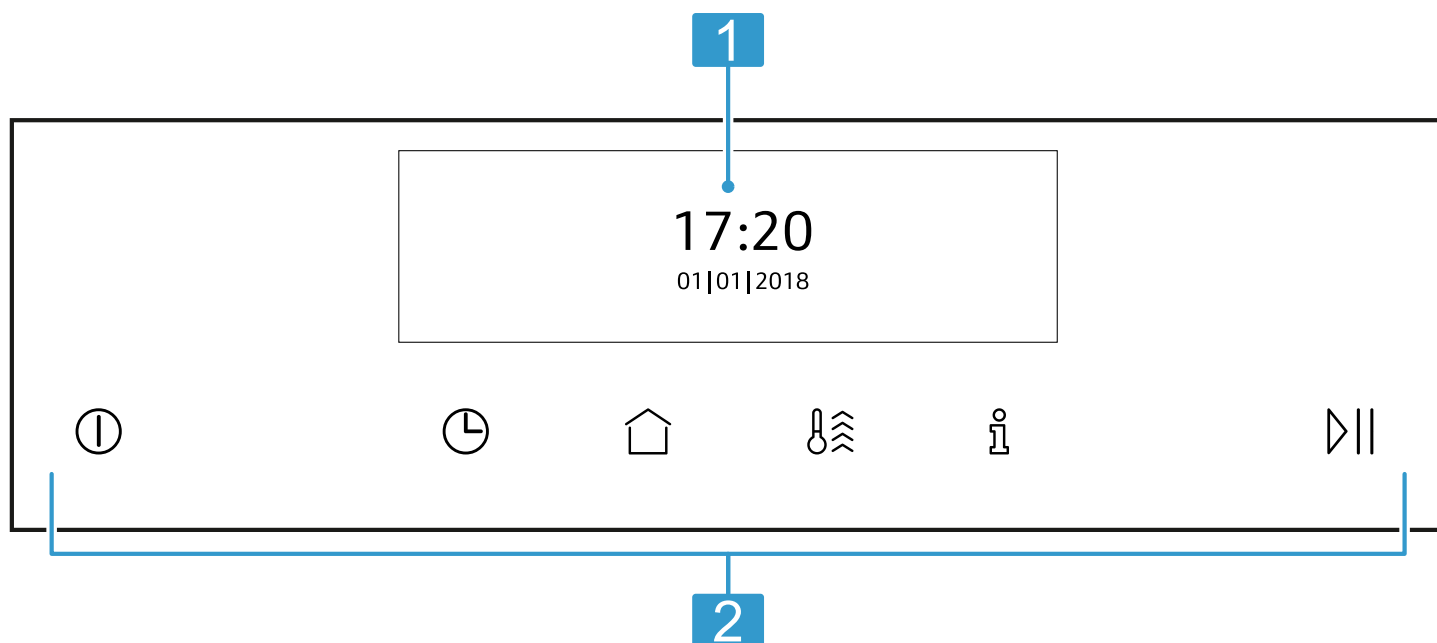
Apparatet bruger:

- Maks. 2 W ved standby i netværket
- Maks. 1 W ved drift uden netværk med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift uden netværk med deaktiveret display

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

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



1	Display
2	Taster

4.2 Taster

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

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

4.3 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.

Betjeningselement

Alle apparatets funktioner indstilles via displayet. Tryk let med fingeren på det pågældende sted på displayet for at ændre en indstilling. Indstillingsområdet lyser kraftigere. Stryg fingeren mod venstre eller højre på displayet i dette indstillingsområde, til den ønskede indstilling vises forstørret.

Retning	Anvendelse
Navigering mod venstre	Stryg med fingeren mod højre på displayet
Navigering mod højre	Stryg med fingeren mod venstre på displayet
Navigering opad	Stryg med fingeren nedad på displayet
Navigering nedad	Stryg med fingeren opad på displayet

Symboler

Der kan vises forskellige symboler i displayet.

Symbol	Navn	Anvendelse
	Home Connect	- Hjemmenetværk og Home Connect-server forbundet - Antallet af linjer viser hjemmenetværkets signalstyrke → "Home Connect ", Side 23
	Hjemmenetværk	Hjemmenetværk ikke forbundet → "Home Connect ", Side 23
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke forbundet → "Home Connect ", Side 23
	Fjernstart	Fjernstart aktiveret → "Home Connect ", Side 23
	Fjerndiagnose	Fjerndiagnose aktiveret → "Home Connect ", Side 23

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
	Mikrobølger	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt.
	Mikrobølge-kombination	Aktivering af mikrobølger sammen med en ovnfunktion.
	Bage- og stegeassistent	Anbefalede indstillinger til bagning og stegning

Funktion	Navn	Anvendelse
	Mikrobølgeprogrammer	Tilberedning af retter med mikrobølger
	MyProfile	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger
	Home Connect	Ovn kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. → "Home Connect", Side 23
	Tørring	Tørring af ovnrummet efter drift med mikrobølger
	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
	Varmluft	30 - 275 °C	Bagning og stegning på ét eller flere niveauer. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	50 - 275 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. 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 det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	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. Midterfladen 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.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Til opvarmning af service.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	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.
	Varmluft Eco	30 - 275 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag 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 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse. Mikrobølgeeffekter er trin, som ikke altid svarer til apparatets faktiske watt-forbrug.

Mikrobølgeeffekt i watt	Maksimal varighed i timer	Anvendelse
90 W	1:30	Optøning af sarte retter.
180 W	1:30	Optøning og videretilberedning af retter.
360 W	1:30	Tilberedning af kød og fisk. Opvarmning af sarte retter.
600 W	1:30	Opvarmning og tilberedning af retter.
max	00:30	Opvarmning af væsker.

Bemærk: Mikrobølgeeffekten max er ikke beregnet til opvarmning af retter. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvis reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

4.7 Ovnrum

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

Ribberammer

Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 11

Apparatet har 3 rillehøjder. Rillehøjderne angives med tal nedefra og op.

Afhængigt af apparatets type er ribberammerne udstyret med udtræk på en eller flere rillehøjder.

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

→ "Ribberammer", Side 28

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 efterbruget.

Apparatets dør

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

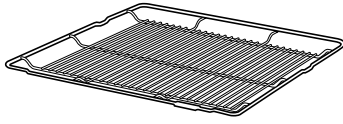
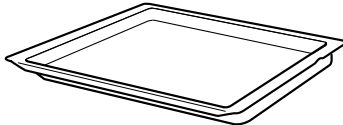
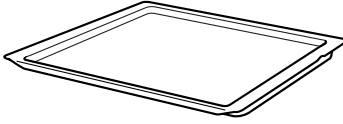
Når døren lukkes under funktionen mikrobølger, skal driften fortsættes igen med Dll.

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. Sådanne formændringer 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

5.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

Mikrobølgetilbehør

Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger.

Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede.

Følg anvisningerne om mikrobølgefunktionen.

→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 15

5.2 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.

5.3 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 indhakkets  befinder sig bagerst og peger nedad.
2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskiner på en rillehøjde.

Rist

Bageplade Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.

F.eks. universalbradepande eller bageplade

3. Ved rillehøjder med udtræksskiner skal udtræksskiner trækkes ud for at sætte tilbehøret på dem.

Rist eller bageplade Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken  på udtrækningsskinen.

Bemærk: Udtræksskiner kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.

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

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

5.4 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.

Bemærkninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 22
- Indstillingerne kan også foretages med Home Connect. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.

Indstilling af sprog

1. Tilslut apparatet til strømforsyningsnettet.
- ✓ Efter få sekunder vises den første indstilling.
2. Tryk på den understen linje.

3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge sprog.
4. Tryk på den øverste linje.

Indstilling af klokkeslæt

1. Tryk på "Klokkeslæt".
2. Tryk på den understen linje.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge Time.
4. Tryk på "Minutter".
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge Minut.
6. Gem indstillingen med .

Indstilling af dato

1. Tryk på "Dato".
2. Tryk på den understen linje.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge dagen.
4. Tryk på "Måned".
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge måned.
6. Tryk på "År".
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge året.
8. Gem indstillingen med .

7 Generel betjening

7.1 Tænde for apparat

- Tænd for apparatet med .

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det defineres, om ovnfunktionerne eller hovedmenuen skal vises, når apparatet tændes.
→ "Grundindstillinger", Side 22
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

7.2 Slukning af apparat

- Sluk for apparatet med .

Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
→ "Restvarmeindikator", Side 13
- Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.
→ "Køleventilator", Side 11

7.3 Restvarmeindikator

Når apparatet er blevet slukket, vises restvarmeindikatoren i displayet.

Display	Temperatur
Restvarme høj	over 120 °C
Restvarme lav	mellem 60°C og 120°C

7.4 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tænd for apparatet med .
- ✓ Ovnfunktionerne vises.
2. Stryg mod venstre eller højre, til ovnfunktionen vises i midten.
3. Tryk på temperatur.

4. Stryg mod højre eller venstre, til temperaturen vises i midten.
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. Tryk på temperatur.
2. Stryg mod venstre eller højre, til den ændrede temperatur vises i midten.
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

7.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.

1. Afbryd driften med .
2. Tryk på ovnfunktionen.
3. Stryg mod venstre eller højre, til den ønskede ovnfunktion vises i midten.
4. Indstil temperaturen, og start driften.

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 	Minutret kan indstilles uafhængigt af driften. Minutret 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

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

Indstilling af minutur

1. Tryk på .
2. Når apparatet er tændt: Tryk på "Minutur" .
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge tiden for minutret.
4. Start minutret med .
- ✓ I displayet vises . Tiden på minutret tælles ned.
- ✓ Når tiden på minutret 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. Stryg mod venstre eller højre for at ændre tiden for minutret.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde minutur

1. Tryk på .
2. Stryg mod højre for at indstille minutret til "00:00".
- ✓ Tiden på minutret 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. Stryg mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
4. Start varigheden med .
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
5. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af varighed

1. Tryk på .
2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre varigheden.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde varighed

1. Tryk på .
2. Stryg mod højre for at indstille varigheden til "00:00".
- ✓ 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. Stryg mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
 5. Tryk på "Færdig klokken" .
 - ✓ I displayet vises sluttidspunktet for driften.
 6. Stryg mod venstre for at vælge sluttidspunktet.
 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. Tryk på "Færdig klokken" →.
 3. Stryg mod venstre eller højre for at ændre sluttidspunktet.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde tidsforskudt drift "Færdig klokken"

1. Tryk på ☹.
 2. Stryg mod højre for at nulstille sluttidspunktet.
- ✓ Sluttidspunktet er det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed.
- ✓ Driften starter med varigheden.

9 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

9.1 Service og tilbehør med mikrobølger

Anvend kun egnet service og tilbehør for at opnå en ensartet opvarmning af retterne og for ikke at beskadige apparatet.

Følg anvisningerne fra servicets producent.

Hvis der ikke er angivet andet, skal service og tilbehør sættes ind i rillehøjde 1.

Egnet til mikrobølger

Service og tilbehør	Anvisninger
Service af varmebestandigt og mikrobølgeegnet materiale:	Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem og bliver ikke beskadiget.
■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porcelæn ■ Temperaturbestandigt kunststof ■ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner	
Serveringsfade	Så skal retterne ikke hældes om. Bemærk: Anvend kun fade med guld- eller sølvdekoration, hvis producenten garanterer for, at de er egnede til mikrobølger.
Medfølgende rist	Den medfølgende rist er kun beregnet til drift udelukkende med mikrobølger. Bemærk: Plader, f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan danne gnister og er uegnede.

Ikke egnet til mikrobølger

Bemærk: Følg anvisningerne for at undgå materielle skader.

→ "Mikrobølger", Side 7

Service og tilbehør	Anvisninger
Fade og bageforme af metal	Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Retterne bliver slet ikke eller kun lidt opvarmet. Bemærk: Ved drift kun med mikrobølger kan metal danne gnister.

Service og tilbehør med mikrokombi

Når mikrobølgefunktionen kombineres med en ovnfunktion, er det muligt at anvende fade og tilbehør af metal.

Service og tilbehør	Anvisninger
Fade og bageforme af metal	Ved mikrokombi kan der anvendes metal. Bemærk: Metal skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.
Medfølgende tilbehør:	Det medfølgende tilbehør er egnet til brug med mikrobølger. Det danner ikke gnister.
■ Rist ■ Universalbradepande ■ Bageplade	

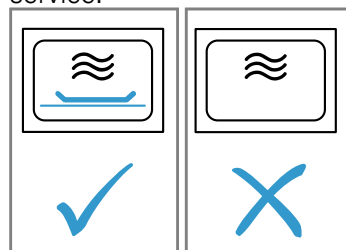
Test af servicets mikrobølgeegnedhed

Hvis der er tvivl om, hvorvidt servicet er egnet til mikrobølger, kan det afgøres ved følgende test.

BEMÆRK!

Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden madretter i ovnrummet.

- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

1. Sæt det tomme service i ovnen.
2. Indstil apparatet til maksimal effekt i ½ - 1 minut.
3. Start driften.
4. Kontroller servicet flere gange:

- Hvis servicet forbliver koldt eller lunkent, er det egnet til brug med mikrobølger.
- Hvis servicet bliver varmt, eller der dannes gnister, skal testen afbrydes. Servicet er ikke egnet til brug med mikrobølger.

9.2 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt.

Indstilling af mikrobølger

Bemærkninger

- Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:
 - → "Sikkerhed", Side 2
 - → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
 - → "Mikrobølgeeffekter", Side 11
 - → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 15
- For at undgå kondensdannelse aktiverer apparatet automatisk et varmeelement ved mikrobølgeeffekterne 600 W og max. Ovnrum og tilbehør bliver varme. Resultatet af tilberedningen bliver ikke påvirket af dette. Denne tørringsfunktion kan deaktiveres i grundindstillingerne.
 - "Grundindstillinger", Side 22

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ved ren mikrobølgedrift aktiverer tørringsfunktionen ved de højeste effekttrin automatisk et varmeelement, som opvarmer ovnrummet.

- ▶ Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmeelementer, når de er varme.
 - ▶ Hold børn på sikker afstand.
1. Tænd for apparatet med .
 2. Tryk på .
 3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Mikrobølger" .
 4. Tryk på den understen linje for at vælge mikrobølgeeffekt.
 - ✓ Der vises en mikrobølgeeffekt og en varighed.
 5. Tryk på en mikrobølgeeffekt for at vælge mikrobølgeeffekten.
 6. Tryk på den understen linje for at vælge varighed.
 7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
 8. Start mikrobølgerne med .
 - ✓ Mikrobølgedriften starter, og varigheden tæller ned. Opvarmningsbjælken pulserer.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
 9. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde lydsignalet før tiden.
 - Indstil om ønsket mikrobølgeeffekt og varighed igen.
 - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.
 10. Tør ovnrummet af, hvis tørringsfunktionen ved drift med mikrobølger er deaktiveret i grundindstillingerne.
 - "Tørring af ovnrum med funktionen 'Tørring'", Side 16

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når døren lukkes, skal driften fortsættes med . Pas på, at mikrobølgedriften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.

→ "Grundindstillinger", Side 22

Ændring af mikrobølgeeffekt

Hvis mikrobølgeeffekten ændres, bliver varigheden nulstillet.

1. Afbryd driften med .
2. Tryk på den ønskede mikrobølgeeffekt.
3. Tryk på den understen linje for at vælge varighed.
4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
5. Start mikrobølgerne med .

Ændring af varighed

1. Tryk på .
2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre varigheden.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Tørring af ovnrum med funktionen "Tørring"

Ved "Tørring" bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden i ovnrummet fordamper. Luk bagefter apparatets dør op, så vanddampen kan undslippe.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.

- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Fjern snavs fra ovnrummet.
2. Tør ovnrummet med en svamp.
3. Tænd for apparatet med .
4. Tryk på .
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Tørring" .
6. Tryk på den understen linje.
 - ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.
7. Tryk på den understen linje.
8. Start Tørring med .
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
9. Sluk for apparatet med .
10. Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud.
11. Lad ovndøren stå åben i 1-2 minutter, så ovnrummet kan tørre helt.

9.3 Mikrobølge-kombination

For at reducere tilberedningstiden kan visse ovnfunktioner anvendes i kombination med mikrobølger.

Mulige ovnfunktioner er:

- Varmluft 
- Over-/undervarme 
- Termogrillning 

- Grill, stor flade 
- Grill, lille flade 

Mulige mikrobølgeeffekter er:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Indstilling af Mikrobølge-kombination

Bemærk:

Der er ting, man skal være opmærksom på ved brugen af mikrobølger:

- → "Sikkerhed", Side 2
- → "Undgåelse af tingsskader", Side 7
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 11
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 15

1. Tænd for apparatet med .
 2. Tryk på .
 3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Mikrobølge-kombinationen" .
 4. Tryk på "Fortsæt".
 5. Tryk på "Ovnfunktion" for at vælge ovnfunktionen.
 6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en ovnfunktion.
 7. Tryk på "Temperatur" for at vælge temperaturen.
 8. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
 9. Tryk på en "Mikrobølgeeffekt" for at vælge mikrobølgeeffekten.
 10. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en mikrobølgeeffekt.
 11. Tryk på "Varighed" for at vælge varighed.
 12. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
 13. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
 14. Start Mikrobølge-kombinationen med .
- ✓ Mikrobølge-kombinationen starter, og varigheden tæller ned. Opvarmningsbjælken lyser.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.

15. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde lydsignalet før tiden.
 - Indstil om ønsket en Mikrobølge-kombination igen.
 - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

Bemærk: Hvis apparatets dør åbnes under igangværende drift, stopper driften. Når døren lukkes, skal driften fortsættes med . Pas på, at mikrobølgedriften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.

→ "Grundindstillinger", Side 22

Ændring af temperatur

Når driften med mikrobølge-kombinationen er startet, kan temperaturen stadig ændres.

1. Tryk på temperatur.
 2. Stryg mod venstre eller højre, til den ændrede temperatur vises i midten.
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

Ændring af varighed

1. Tryk på .
 2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre varigheden.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Ændring af Mikrobølge-kombination

Når kombinationen af ovnfunktion og mikrobølgeeffekt ændres, bliver alle andre indstillinger nulstillet.

1. Afbryd driften med .
2. Tryk på "Ovnfunktion" eller "Mikrobølgeeffekt".
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en ovnfunktion eller en mikrobølgeeffekt.
4. Tryk på "Temperatur" for at vælge temperaturen.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
6. Tryk på "Varighed" for at vælge varighed.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
8. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
9. Start Mikrobølge-kombinationen med .

10 Mikrobølgeprogrammer

Med mikrobølgeprogrammerne understøtter apparatet tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

10.1 Fade og beholdere

Resultatet af tilberedningen afhænger af kødets art og af fadets størrelse.

Anvend fade og beholdere, der er varmebestandige op til 300 °C. Fade af glas eller glaskeramik er mest velegnede. Stege skal dække ca. 2/3 af fadets bund.

Fade og beholdere af følgende materialer er uegnede:

- Lyst, blankt aluminium
- Uglaseret keramik
- Kunststof eller kunststofhåndtag

Bemærk: Ved nogle retter aktiverer apparatet også mikrobølger. Der vises en meddelelse i displayet om at anvende mikrobølgeegnede fade og beholdere.

→ "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 15

10.2 Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometret også anvendes. Når stegetermometret er sat i stikket, er der kun de retter til rådighed, som kan anvendes med stegetermometer. Ved hver ret vises anbefalede indstillinger for ovnfunktion, temperatur og kerntemperatur. Den forindstillede temperatur og kerntemperatur kan tilpasses.

→ "Stegetermometer", Side 18

10.3 Oversigt over mikrobølgeprogrammer

Følgende mikrobølgeprogrammer kan vælges:

- Optøning, fjerkræstykker
- Optøning, kød
- Optøning, fiskefilet
- Grøntsager, rå
- Grøntsager, frosne
- Hvide kartofler
- Langkornet ris

- Fiskefilet, dampet
- Pizza med tynd bund, dybfrost, 1 stk.
- Lasagne, dybfrost
- Kylling, uden fyld
- Kyllingestykker
- Forloren hare af ferskhakket kød
- Ovnbagte kartofler, hele

10.4 Indstilling af mikrobølgeprogram

Bemærk: Resultatet afhænger af madvarernes kvalitet og beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer, helst med køleskabstemperatur.

Krav

- Følg oplysningerne om mikrobølger.
→ "Mikrobølger", Side 15
- Vej retten. Rettens vægt er nødvendig for at indstille mikrobølgeprogrammet.

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Mikrobølgeprogrammer" .

4. Tryk på den understen linje.
5. Tryk på den ønskede kategori.
6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge det ønskede mikrobølgeprogram.
7. Tryk på mikrobølgeprogrammet.
8. Stryg mod venstre eller højre for at tilpasse vægten.
9. Tryk på den understen linje.
- ✓ Der visen anbefalinger for rillehøjde og for fade og beholdere.
10. Start mikrobølgeprogrammet med tasten .
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
11. **Bemærk:** Ved nogle mikrobølgeprogrammer kan retten om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning af retten", Side 18
Tryk på "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

10.5 Eftertilberedning af retten

1. Tryk på "Eftertilberedning".
2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre indstillingerne.
3. Start eftertilberedningen med .

11 Stegetermometer

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

11.1 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 
- Langtidsstegning 
- Over-/undervarme Eco 
- CircoTherm Eco 

11.2 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.

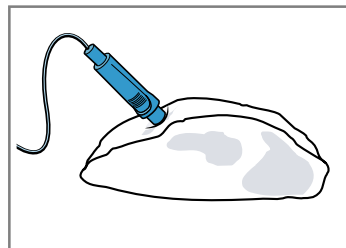
- Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- Anvend ikke fade og beholdere med låg.
- For at stegetermometeret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometeret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Hvis spidsen af stegetermometeret ikke er stukket helt ind i kødet ved drift med mikrobølger, dannes der gnister.

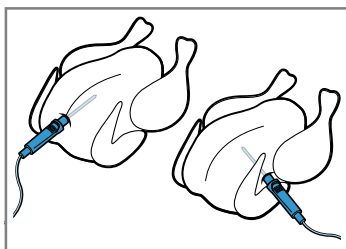
- Stik stegetermometeret helt ind i kødet.

1. Stik stegetermometeret ind i kødet. Stegetermometeret har tre målepunkter. Som minimum skal det midterste målepunkt befinde sig inde i kødet.

Kød i tynde stykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
Kød i tykke stykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.

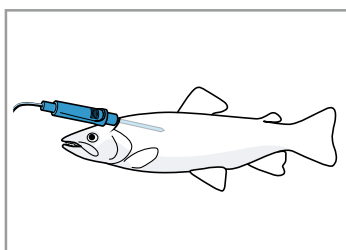


Fjerkræ Stik stegetermometret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



Vend fjerkræet om, og læg det på risten med brystsidens nedad.

Fisk Stik ved hele fisk stegetermometret ind bag hovedet i retning langs rygraden til anslag.



Placer fisken uden at vende den i svømmestilling på risten, f.eks. ved hjælp af en halv kartoffel som støtte.

2. Sæt kødet med stegetermometret ind i ovnen.
3. Stik stegetermometrets stik ind i stikdåsen til venstre i ovnen.

Bemærkninger

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

11.3 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.

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
Kylling	80 - 85
Kyllingebryst	75 - 80
And	80 - 85
Andebryst, rosa	55 - 60
Kalkun	80 - 85
Kalkunbryst	80 - 85
Gås	80 - 90
Svinekød	Kernetemperatur i °C
Svinenakke	85 - 90

Svinekød	Kernetemperatur i °C
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
Fisk	Kernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65
Andet	Kernetemperatur i °C
Forloren hare, alle slags kød	80 - 90
Opvarmning af retter, genopvarmning	65 - 75

11.4 Indstilling af ovntemperatur og kernetemperatur

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

Krav

- Kødet med stegetermometret står i ovnen.
 - Stegetermometrets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.
1. Tænd for apparatet med .
 2. Vælg en egnet ovnfunktion.
 3. Tryk på "Ovntemperatur" i den underste linje til venstre.
 4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge ovntemperaturen.
Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.
Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
 5. Gem ovnrumstemperaturen med .
 6. Tryk "Kernetemperatur"  i den underste linje til højre.
 7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge kernetemperaturen.

8. Start driften med stegetermometeret med $\Downarrow$.
 - ✓ Når kernetemperaturen er nået, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
9. Sluk for apparatet med $\odot$.
10. **⚠ 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.

11.5 Ændring af ovntemperatur eller kernetemperatur

1. Tryk 2 gange på ovntemperaturen eller kernetemperaturen.

2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre temperaturen.
3. Tryk på $\square$ for at gemme indstillingen.

11.6 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 $\Downarrow$.
- Sluk for apparatet med $\odot$ for at afbryde driften.

12 Bage- og stegeassistent

Bage- og stegeassistenten understøtter tilberedningen af forskellige retter og foreslår de optimale indstillinger. Bage- og stegeassistenten hjælper ved indstillingerne til klassiske kager, brød og stege. Apparatet vælger den optimale ovnfunktion. Den foreslåede temperatur og tilberedningstid kan om ønsket ændres.

12.1 Oversigt over retter

Følgende retter kan vælges:

- Røredej, springform/firkantet form
- Lagkagebund (6 æg)
- Roulade
- Kage af gærdej med tørt fyld, på bageplade
- Gærkringle/-fletbrød
- Småt bagværk, butterdej
- Muffins, 1 niveau
- Franskbrød, i firkantet form
- Rundstykker / baguettes, forbagte
- Pizza med tynd bund, dybfrost, 1 stk.
- Pommes frites, dybfrost, 1 niveau
- Kartoffelgratin af rå kartofler
- Bagekartofler
- Lasagne, fersk
- Flæskesteg, fedtmarmoreret, uden svær
- Forloren hare (1 kg)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Oksegrydesteg
- Lammekølle uden ben
- Kylling, hel
- Kyllingelår
- Gås, hel (3-4 kg)

12.2 Indstilling af bage- og stegeassistent

Bemærk: Anvend kun friske levnedsmidler, bedst med køleskabstemperatur. Anvend dybfrostretter direkte fra fryseren.

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Tænd for apparatet med $\odot$.
2. Tryk på $\uparrow$.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Bage- og stegeassistent" $\square$.
4. Tryk på den understen linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge retten.
7. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ I displayet vises de anbefalede indstillinger.
8. **Bemærk:** Der kan ikke vælges supplerende oplysninger for alle retter.
Stryg mod venstre for at vise supplerende oplysninger om retten.
 - ✓ Der vises supplerende oplysninger f.eks. om rillehøjde, tilbehør, fade og beholdere, tidspunkt for omrøring, hvornår retten skal vendes, eller der skal tilsættes væske.
9. Tryk på "Tilpas" for at tilpasse de anbefalede indstillinger.
 - Tryk på indstillingen.
 - Stryg mod venstre eller højre for at tilpasse indstillingen.
10. Start Bage- og stegeassistenten med $\Downarrow$.
 - ✓ Ved mange retter er det nødvendigt at vende retten eller at røre rundt. Når tidspunktet for omrøring eller vending af retten er nået, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet.
 - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
11. **Bemærk:** Ved nogle programmer kan retten om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning af retten", Side 20
Tryk på "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

12.3 Eftertilberedning af retten

1. Tryk på "Eftertilberedning".
2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre indstillingerne.
3. Start eftertilberedningen med $\Downarrow$.

13 Børnesikring

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

13.1 Låsefunktioner

Apparatet har 2 forskellige låsefunktioner:

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

13.2 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 .
- Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
- Tryk på den underste linje.
- Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
- Tryk på den underste linje.
- Stryg mod højre for at indstille "Aktiveret".
- Tryk på .
- Gem indstillingen med "Gem".
- Når apparatet er slukket, vises  i displayet.

13.3 Afbryde automatisk børnesikring

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

13.4 Deaktivere automatisk børnesikring

- Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
- Tænd for apparatet med .
- Tryk på .
- Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
- Tryk på den underste linje.
- Tryk på den øverste linje.
- Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
- Tryk på den underste linje.
- Stryg mod venstre for at indstille "Deaktiveret".
- Tryk på .
- Gem indstillingen med "Gem".

13.5 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.

13.6 Deaktivering af engangs-børnesikring

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

14 Lynopvarmning

Med funktionen Lynopvarmning kan opvarmningens varighed kan reduceres.

Lynopvarmning kan aktiveres med disse ovnfunktioner:

- Varmluft 
- Over-/undervarme 

14.1 Aktivering af Lynopvarmning

- Indstil Varmluft  eller 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.

14.2 Deaktivering af Lynopvarmning

- Deaktiver lynopvarmningen før tiden med tasten .

15 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.

15.1 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.

1. Tænd for apparatet med .
2. Stryk mod venstre eller højre for at vælge "Sabbatfunktion".
3. Tryk på "temperatur".

4. Stryk mod venstre eller højre for at vælge temperaturen.
5. Tryk på  for at gemme indstillingen.
6. Tryk på "Varighed".
7. Stryk mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
8. Tryk på  for at gemme indstillingen.
9. Start Sabbatfunktionen med .
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
10. 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.

15.2 Afbryde Sabbatfunktion

- Afbryd Sabbatfunktionen med .

16 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

16.1 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 23	Valg af, hvilke ovnfunktioner der vises i menuen Ovnfunktioner
Lydsignal	▪ Kort varighed ▪ Mellem varighed ▪ Lang varighed
Lydstyrke	5 trin
Tastelyd	▪ Deaktiveret (undtagen ) ▪ Aktiveret
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	▪ Fra ▪ Digital ▪ Analog
Belysning	▪ Tændt under drift ▪ Slukket under drift
Automatisk fortsættelse	▪ Ved dørlukning. ▪ Fortsæt ikke.
Børnesikring	▪ Kun tastelås ▪ Dørlås og tastelås
Automatisk børnesikring	▪ Deaktiveret ▪ Aktiveret

Grundindstilling	Valg
Driftstype efter tænd	▪ Hovedmenu ▪ Ovnfunktioner ▪ Mikrobølger ▪ MikroKombi ▪ Bage- og stegeassistent ▪ Mikrob.-programmer
Natdæmpning	▪ Deaktiveret ▪ Aktiveret (displayets lysstyrke dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Advarsel MB bageplade	▪ Indikatorer ▪ Ingen visning
Logo	▪ Indikatorer ▪ Ingen visning
Tørring af mikrobølgeovn	▪ Aktiveret ▪ Deaktiveret
Ventilator efterløbstid	▪ Anbefalet ▪ Minimum
Home Connect	Home Connect indstillinger → "Home Connect", Side 23
Fabriksindstillinger	Nulstilling

16.2 Ændring af MyProfile

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Stryk mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
4. Tryk på den understen linje.
5. Stryk mod venstre eller højre for at vælge indstillingen.
6. Tryk på den understen linje.
7. Stryk mod venstre eller højre for at ændre indstillingen.
8. Tryk på .

9. Tryk på "Gem" for at gemme indstillingen.
 - Tryk på "Annuller" for at annullere indstillingerne.

16.3 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. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .

4. Tryk på den underste linje.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Favoritter".
6. Tryk på den underste linje.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge ovnfunktionen.
8. Tryk på den ønskede indstilling.

Indstilling	Visning i menuen Ovnfunktioner
Aktiveret	ja
Deaktiveret	nej

9. Tryk på .
10. Tryk på "Gem" for at gemme indstillingen.
 - Tryk på "Annuller" for at annullere indstillingerne.

17 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-app viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tips

- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
 - "Sikkerhed", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

17.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være forbundet med strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes et mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig inden for rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.



2. Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

17.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillinger og netværksindstillinger for Home Connect tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er sat op, og om apparatet er forbundet med netværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
WiFi	Aktivering Deaktivering	Hvis WiFi er aktiveret, kan Home Connect benyttes. Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
Netværk	Forbinde med netværk Afbryde fra netværk	Når apparatets forbindelse med netværket afbrydes, bliver alle netværksoplysninger slettet. Indstillingen er nyttig, når der er kommet nye adgangsdata til routeren.
Forbind med app	-	Indstillingen starter forbindelsen mellem Home Connect app og apparatet.
Fjernbetjening	til fra	Når funktionen er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Når funktionen er aktiveret, kan apparatet fjernstartes og fjernbetjenes.
Informationer om apparatet 	-	Displayet viser oplysninger om netværket eller om apparatet.

17.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Når fjernstart er aktiveret, kan apparatet fjernindstilles og fjernstartes med Home Connect app.

Bemærk: Nogle driftstyper kan kun startes på selve ovnen.

Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via Home Connect app, skal grundindstillingen "Fjernbetjening" være aktiveret. Når Fjernstart er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der vises i Home Connect app.

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk let på .
- ✓ Displayet viser hovedmenuen.
3. Stryk mod venstre eller højre for at vælge Fjernstart .
4. Tryk let på "Aktiver".
- ✓ Displayet viser .
5. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

Bemærkninger

- Fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning.
- Hvis ovnens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.

17.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.

17.5 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com

17.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse.

Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi-kommunikationsmodul).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect-funktionaliteterne og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect-funktionaliteterne skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

18 Rengøring og pleje

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

18.1 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 rengøringsvampe.
- 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 26

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 29
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 29
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. → <i>"Rengøringsfunktion 'Selvrens'", Side 27</i> ■ 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. → <i>"Ribberammer", Side 28</i>
Udtrækssystem	■ Varmt opvaskevand:	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine. Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring. → <i>"Ribberammer", Side 28</i>
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.

18.2 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 25*

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ *"Egnede rengøringsmidler", Side 25*
2. Tør efter med en blød klud.

19 Rengøringsfunktioner

Brug rengøringsfunktionerne til rengøring af apparatet.

19.1 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 fjernes fra ovnrummet.
- ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

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. Ribberammer og udtræksskinner kan rengøres med.
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra ribberammerne.
3. 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 ovenrens.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt, bortset fra ribberammerne.

Indstilling af rengøringsfunktion "Pyrolytisk 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 rensfunktionen 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 27.

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Pyrolytisk selvrens" .
4. Tryk på den understen linje.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge rengøringsringstrinnet.

Rengøringsringstrin	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 rengøringsringstrin skal der vælges.

Varigheden af rengøringsfunktionen kan ikke ændres.

Når rengøringsfunktionen er i gang, kan rengøringsringstrinnet ikke ændres.

- ✓ I displayet vises varigheden af rengøringsringstrinnet.
- 6. Tryk på den understen linje.
- 7. **Bemærk:** Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen udføres.
Start af rengøringsfunktionen med .
- ✓ Rengøringsfunktionen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Af hensyn til sikkerheden låser ovndøren adgangen til ovnrummet. I displayet vises .
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal.
- 8. Sluk for apparatet med .
- Apparatets dør kan først åbnes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, og  slukkes.
- 9. Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktionen.
→ "Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen", Side 27

Klargøring af apparatet til brug efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Tør resterende aske i ovnrummet, på ribberammerne og omkring ovndøren af med en fugtig klud.
3. Bevæg flere gange udtræksskinnerne ud og ind.

Under rengøringsfunktionen kan der forekomme misfarvninger på udtrækkene. Disse misfarvninger indskrænker ikke apparatets funktion.

4. 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.

Bemærk: Under rengøringsfunktionen misfarves rammen på indersiden af apparatets dør. Disse misfarvninger indskrænker ikke apparatets funktion. Misfarvningerne kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.

19.2 Rengøringshjælp "EasyClean"

Anvend rengøringshjælpen "EasyClean" som mellemrengøring af ovnrummet. Rengøringshjælpen "EasyClean" opbløder tilsmudsninger ved at fordampe opvaskesovand. 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.

1. 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.

3. Tænd for apparatet med ①.

4. Tryk på ②.

5. Vælg "EasyClean" ③.

Stryg fingeren mod venstre eller højre på displayet for at blade gennem de forskellige valgmuligheder.

6. Tryk på den understen linje.

7. Start rengøringshjælpen med ④.

- ✓ Rengøringshjælpen starter. Varigheden tælles ned i displayet.

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

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

9. Når rengøringshjælpen er afsluttet, skal ovnrummet slutrengøres.

→ "Slutrengøre ovnrum", Side 28

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.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekuld.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp af rustfrit stål.
3. 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.
4. Hvis de hårdnakkede tilsmudsninger ikke er opløst, kan rengøringshjælpen gentages, når ovnrummet er kølet af.
5. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

20 Ribberammer

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

20.1 Udtagning af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

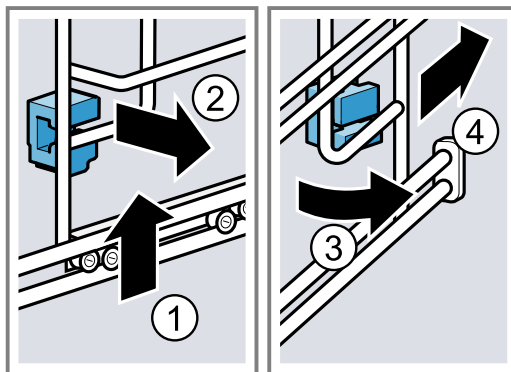
Ribberammerne bliver meget varme

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

1. Træk udtrækket ud fremad.

2. Løft ribberammen foran ①, og frigør den ②.

3. Drej derefter hele ribberammen udad ③, og frigør den bagved ④.

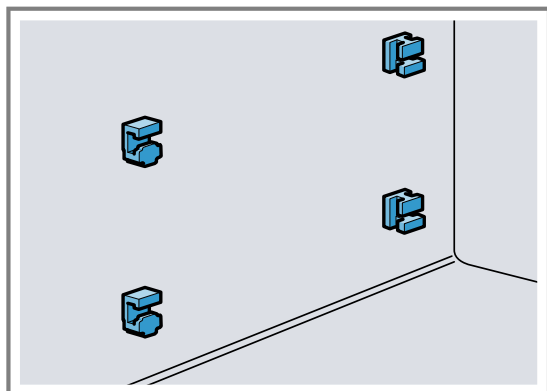


20.2 Isætning af holdere

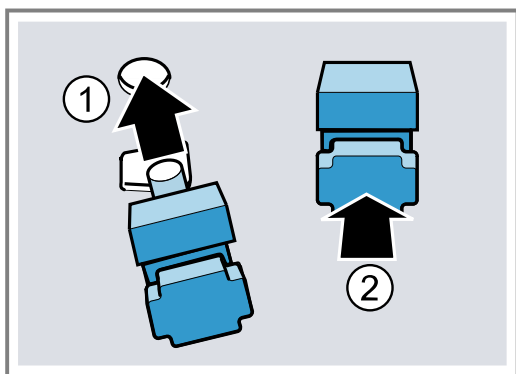
Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

Bemærk:

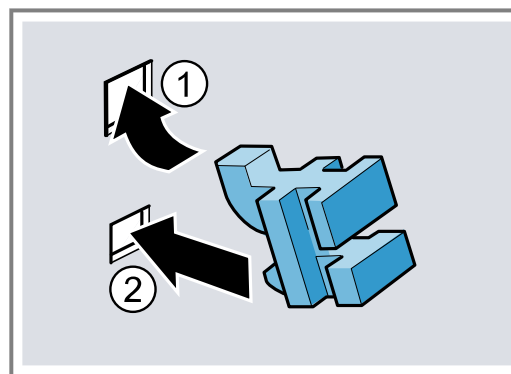
Holderne foran og bagved er forskellige.



1. Sæt de forreste holdere ind i det runde hul med krogen opad, og sæt dem lidt på skrå ①.
2. Sæt de forreste holdere ind forneden, og sæt dem lige ②.



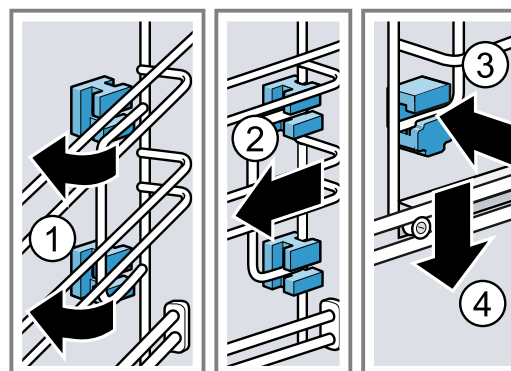
3. Stik krogen på de bagerste holdere ind i det øverste hul ①, og tryk den ind i det underste hul ②.



20.3 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Vær opmærksom på ved isætningen, at udtrækket skal være placeret nederst.
 - Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
 - Vær opmærksom på, at begge udtræksskiner skal kunne trækkes ud fremad.
1. Sæt ribberammen ind på skrå bagerst foroven og forneden, og sæt den ind i holderne ①.
 2. Træk ribberammen fremad ②.
 3. Sæt ribberammen ind foran ③, og tryk den nedad ④.



4. Skyd udtrækkene helt ind.

21 Ovndør

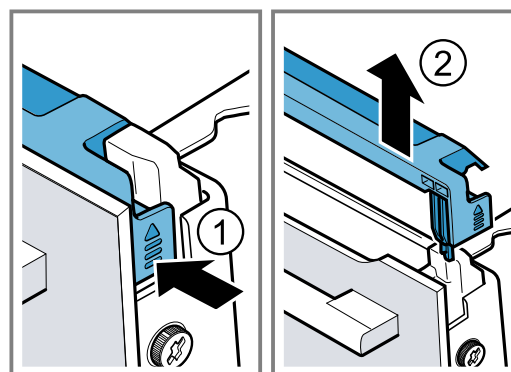
For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

21.1 Tage dørafdækning af

Indlægget af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Tag dørafdækningen af for at rengøre den og indlægget af rustfrit stål, eller for at afmontere glasruderne i ovndøren.

1. Åbn ovndøren lidt.
2. Tryk på dørafdækningen i højre og venstre side.

3. Tag dørafdækningen af, og luk ovndøren forsigtigt.



21.2 Afmontering af glaseruder i ovndør

⚠ 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 klemmt.

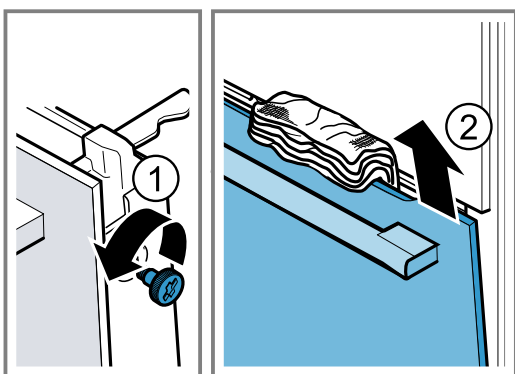
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

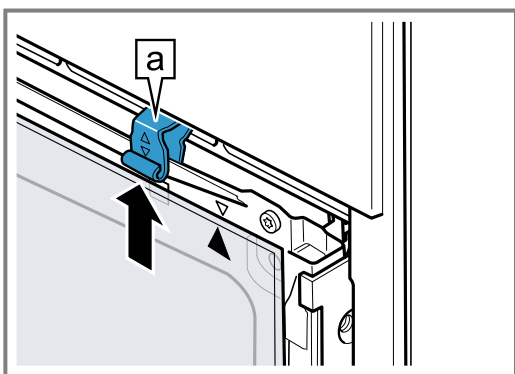
- Brug beskyttelseshandsker.

Krav: Døraftækkningen af taget af.

1. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren, og fjern dem.
2. Klem et viskestykke, der er foldet flere gange, fast i ovndøren.



3. Luk ovndøren.
4. Træk den forreste glaserude ud opad.
5. Læg den forreste glaserude med håndtaget vendende nedad på en plan flade.
6. Tryk mellemruden ind mod apparatet med den ene hånd, og tryk samtidigt med den anden hånd holderne i venstre og højre side [a] opad. Tag ikke holderne [a] af.



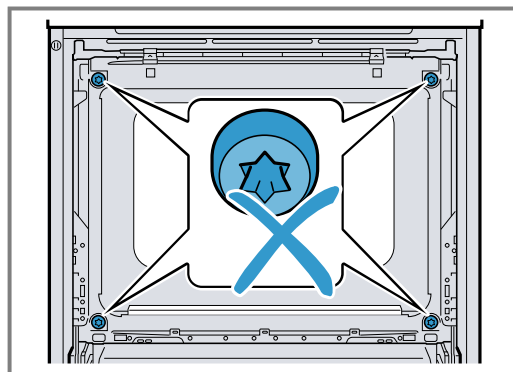
7. Tag mellemruden ud.

8. ⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

Når skruerne er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud.

- Skru aldrig disse skruer ud.

De 4 sorte skruer i rammen må aldrig skrues ud.



21.3 Montage af glaseruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

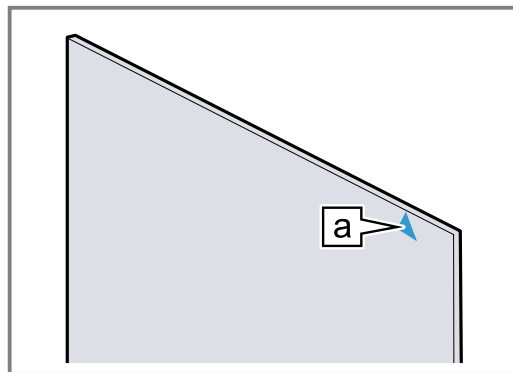
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

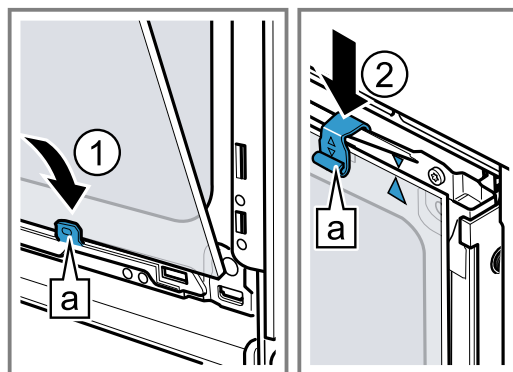
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

1. Vend mellemruden, så pilen [a] befinder sig øverst til højre.

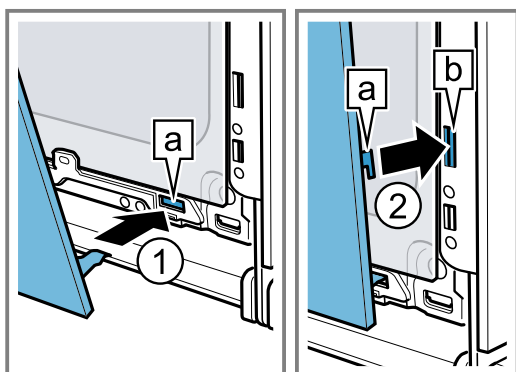


2. Sæt mellemruden ind i holderen [a] forinden ①, tryk den ind foroven, og hold den fast.
3. Skyd holderen i venstre og højre side [a] nedad, til mellemruden er klemmt fast ②.



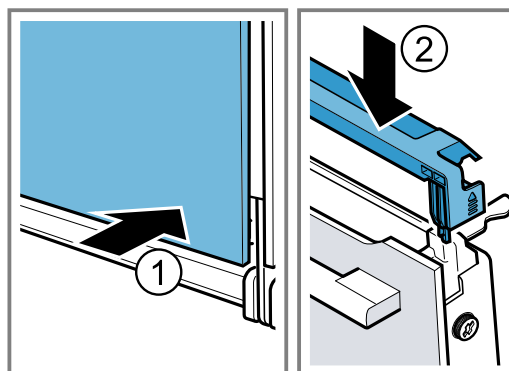
4. Sæt den forreste rude ind forinden i holderen [a] i venstre og højre side ①.

5. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog **a** befinder sig overfor holderen **b** ②.



6. Tryk den forreste glasrude nedad ①, til den går hørbart i indgreb.
7. Åbn ovndøren lidt, og fjern viskestykket.

8. Skru de to skruer i højre og venstre side af ovndøren i.
9. Sæt dørafdækningen på, og tryk den ind ②, til den går hørbart i indgreb.



10. Luk ovndøren.

Bemærk: Ovnen må først bruges, når glaserne i ovndøren er korrekt monteret.

22 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, 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 producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

22.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen er defekt. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Fejl i elektronikken 1. Afbryd kortvarigt apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 22
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 13
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. → "Visning af oplysninger", Side 14 Funktionsfejl ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 33

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
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 → "Grundindstillinger", Side 22. 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. → "Grundindstillinger", Side 22
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser . ▶ Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "Rengøringsfunktion 'Selvrens'", Side 27 Apparatets dør er låst med børnesikringen. ▶ Deaktiver børnesikringen med tasten . → "Børnesikring", Side 21 - Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 22
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Gå til www.home-connect.com.
Ved ren mikrobølge-drift bliver ovnrummet varmt.	Tøringsfunktion er aktiveret.
Ovnbelysning fungerer ikke.	LED-lampe er defekt. Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen. ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 33
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. → "Indstilling af varighed", Side 14
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 33
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 Homepage www.neff-international.com.

23 Bortskaffelse

23.1 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.

24 Kundeservice

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

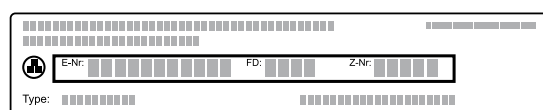
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette.

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

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

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

25 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.neff-international.com.

2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

26 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.

26.1 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.

26.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme 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.
- Sæt universalbradepanden ind på rillehøjde 1, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddøj 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

Brug rillehøjde 1 ved bagning i et lag.

Bagning i 2 lag	Rillehøjde
Universalbradepande	3
Bageplade	1
To riste med forme	3
	1

Anvend ovnfunktionen Varmluft.

Bemærkninger

- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Tilberedning kombineret med mikrobølger er kun mulig i et lag.

26.3 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 brystsiden 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 18

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 ind en rillehøjde under risten for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til $\frac{1}{2}$ 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.

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.
- 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.

Oplysning til personer med nikkelallergi

I sjældne tilfælde kan der overføres ringe spor af nikkel til madvarerne.

26.4 Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning af retter med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Generelt

- Tilberedningstiden med mikrobølger afhænger af rettens samlede vægt.
Hvis der skal tilberedes en anden mængde end den angivne mængde, gælder følgende tommelfingerregel: **Den dobbelte mængde kræver næsten den dobbelte tilberedningstid.**
- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan mikrobølger og mikrokombi indstilles.
 - → "Mikrobølge-kombination", Side 16
 - → "Mikrobølger", Side 15 → "Mikrobølger", Side 16

Tilberedning eller dampning med mikrobølger

- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg. Der kan anvendes en tallerken eller speciel mikrobølgefolie til afdækning.
- Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris. Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Tilsæt væske, som angivet i de anbefalede indstillinger.
- Vask madvarerne uden at tørre dem. Tilsæt 1-3 spsk. vand eller citronsaft til retterne.
- Fordel retterne fladt i fadet. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje.
- Brug ikke for meget salt og krydderier. Ved tilberedning med mikrobølger bliver madvarernes egen smag i stort omfang bevaret.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 2-3 minutter efter tilberedningen.

26.5 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.

26.6 Tilberedning af færdigretter

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

26.7 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Rørekegler, enkel	Glat randform eller Firkantet form	1		160 - 180	90	30 - 40
Rørekegler, fin	Firkantet form	1		150 - 170	-	60 - 80
Frugt- eller kvarkkegler med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Frugt- eller kvarkkegler med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	1		1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	1		150 - 170	-	65 - 85

¹ Forvarm apparatet.

² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Mørdejskage med fugtig fyld	Universalbradepande	1	≡	160 - 180	-	60 - 80
Muffins	Muffinplade	1	≡	170 - 190	-	15 - 30
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	1	≡	160 - 170	-	30 - 40
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	1	⌘	150 - 160	-	30 - 40
Småkager	Bageplade	2	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	130 - 150	-	20 - 35
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1	⌘	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1	≡	1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	1	⌘	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Firkantet form	1	≡ eco	200 - 210	-	35 - 45
Fladbrød	Universalbradepande	1	≡	250 - 270	-	20 - 30
Fladbrød	Universalbradepande	1	⌘	220 - 240	-	20 - 30
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	1	≡	180 - 200	-	25 - 35
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	1	⌘	170 - 190	-	25 - 35
Pizza, frisklavet	Bageplade	1	⌘	200 - 220	-	20 - 30
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	1	⌘	210 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	1	≡	190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	1	⌘	190 - 210	-	30 - 45
Flammkuchen	Universalbradepande	1	≡	260 - 280 ¹	-	10 - 20
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	1	≡	200 - 220	-	35 - 55
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	1	⌘	140 - 160	360	20 - 30
Lasagne, dybfrost, 400 g	Fad uden låg	1	≡	200 - 210	180	20 - 25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1	⌘	170 - 180	-	50 - 65

¹ Forvarm apparatet.

² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	1		170 - 190	360	20 - 25
Kylling, 1 kg, uden fyld	Fad uden låg	1		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uden fyld	Fad med låg	1		230 - 250	360	25 - 35
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	2		220 - 230	-	30 - 35
Mindre kyllingestykker, 4 stk. à 250 g	Fad uden låg	1		190 - 210	360	20 - 30
Gås, uden fyld, 3 kg	Fad uden låg	1		160 - 170	-	120 - 150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1		180 - 200	-	120 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad med låg	1		180 - 200	180	55 - 65
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	1		180 - 190	-	120 - 140
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	1		210 - 220	-	40 - 50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200 - 220	-	130 - 140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3-4 cm høj	Rist	2		290	-	20 - 30 ²
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	1		240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Forloren hare, 1 kg + 50 ml vand	Fad uden låg	1		170 - 190	360	30 - 40
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Fad uden låg	1		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel	Rist	2		250	90	15 - 20
Grøntsager, rå, 250 g	Fad med låg	1		-	600	8 - 12 ³
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	2		200 - 220	360	15 - 20
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g	Fad med låg	1		-	600	12 - 15 ³
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Hirse, hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta eller majsgrøn, 125 g + 500 ml vand	Fad med låg	1		-	600	6 - 8 ³

¹ Forvarm apparatet.² Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.³ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

Dessert

Tilberedning af popcorn med mikrobølger

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Hvis madvarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe.

- Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

1. Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform.
Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.
2. Læg posen med popcorn på fadet iht. angivelserne på pakken.
3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
4. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at tilpasse tiden.
5. For at popcornene ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud efter 1½ minut og rystes.
6. Læg popcornposen tilbage i ovnen, og lad popcornene 'poppe' videre.

7. Sluk for apparatet, og tag popcornposen ud af ovnen, når der kun høres pop-lyde for hver 2-3 sekunder.
8. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

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 / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Budding af buddingpulver	Fad med låg	1		-	600	5 - 8 ¹
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40 - 45	-	8-9 h
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk	Fad med låg	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Frugtkompot, 500 g	Fad med låg	1		-	600	9 - 12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g ²	Fad uden låg	1		-	600	4 - 6

¹ Rør forsigtigt rundt i retten 1 - 2 gange.

² Læg den lukkede pose på fadet.

26.8 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

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

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

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

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Brunings-tid i min.	Ovnfunktion → Side 9	Temperatur i °C	Varighed i min.
Andebryst, rosa, à 300 g	Fad uden låg	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Svinefilet, hel	Fad uden låg	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70

¹ Forvarm apparatet.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 1.
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 langtidsstegningen.
6. Tag kødet ud af ovnrummet efter langtidsstegningen.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Varighed i min.
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	1	4		80 ¹	40 - 60
Lammeryg, udbenet, à 200 g	Fad uden låg	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Forvarm apparatet.

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Med driftstypen "Mikrobølger" kan dybfrosne frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk eller bagværk tøs op.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fad med låg.

- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).
- Optøning lykkes bedre i flere trin. Disse trin er angivet under hinanden i de anbefalede indstillinger.
- 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 af ovnrummet.
- Lad de optøede retter hvile yderligere i 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Anbefalede indstillinger for optøning

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Brød, 500 g	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Rundstykker	Rist	1		140 - 160	90	2 - 4
Kage, fugtigt fyld, 500 g	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Tørkage, 750 g	Fad uden låg	1		-	90	10 - 15
Kød, hele stykker, f.eks. steg, råt kød, 1 kg	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Hakket kød, blandet, 500 g	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kylling, hel, 1,2 kg	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Fisk, hel, 300 g	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Bærfrugter, 300 g	Fad uden låg	1		-	180	5 - 10
Optøning, smør, 125 g	Fad uden låg	1		-	90	7 - 9

¹ Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

Opvarmning med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes i samme proces.

Anvisninger for opvarmning med mikrobølger

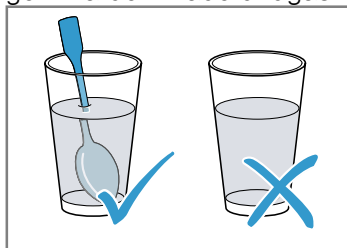
- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 1-2 minutter efter opvarmningen.
- Retterne afgiver varme til fadet. Fadet kan blive meget varmt.

- Vær opmærksom på følgende punkter ved opvarmning af babymad:
 - Stil sutteflasker uden sut og låg på risten.
 - Ryst eller omrør babymad grundigt efter opvarmningen.
 - Kontroller ubetinget babymadens temperatur.
- Tør ovnrummet af efter opvarmningen.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte.

- Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



BEMÆRK!

Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

- Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside.

Anbefalede indstillinger til opvarmning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Opvarmning af drikkevarer, 200 ml	Fad uden låg	1	☞	-	1000	1 - 3 ¹
Babymad, af babymad, f.eks. sutteflasker, 150 ml	Fad uden låg	1	☞	-	360	1 - 3 ¹
Grøntsager, kolde, 250 g	Fad med låg	1	☞	-	600	3 - 8
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße, kartofler, ris nedkølet	Fad med låg	1	☞	-	600	5 - 10
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml nedkølet	Fad med låg	1	☞	-	600	5 - 7
Tallerkenret, 1 portion nedkølet	Fad med låg	1	☞	-	600	4 - 8
Gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Fad uden låg	1	☞	180 - 200	180	20 - 25
Tilbehør, 500 g, f.eks. pasta, Klöße, kartofler, ris frosset	Fad med låg	1	☞	-	600	7 - 10
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml frosset	Fad med låg	1	☞	-	600	4 - 6 ¹
Tallerkenret, 1 portion frosset	Fad med låg	1	☞	-	600	11 - 15

¹ Rør godt rundt i retten.

Varmholdning

Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet 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.

26.9 Prøveretter

Oplysningerne i dette afsnit henvender sig til prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene forskudt over hinanden på ristene.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	1	≡	150 - 160 ¹	20 - 30
Sprøjtede småkager	Bageplade	1	⌘	140 - 150 ¹	25 - 35
Small cakes	Bageplade	1	≡	160 ¹	25 - 35
Small cakes	Bageplade	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Small cakes	Bageplade	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	140 ¹	30 - 40
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1	⌘	160 - 170 ²	30 - 45

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 → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	3	⋈	290	3 - 6

Tilberedning med mikrobølger

- Hvis risten anvendes, skal den sættes ind i ovnen med teksten **Microwave** vendende mod ovndøren og med krumningen vendende nedad.
- Til kontrol med ren mikrobølgedrift skal tørrefunktionen deaktiveres i grundindstillingerne. → *Side 22*

Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Kød	Fad uden låg	1	⋈	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Anbefalede indstillinger for tilberedning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Æggemælk	Fad uden låg	1	☞	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskuit	Fad uden låg	1	☞	600	7 - 9
Forloren hare	Fad uden låg	1	☞	600	22 - 27

Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	Temperatur i °C	Mikrobølgeeffekt i W	Varighed i min.
Kartoffelgratin	Fad uden låg	1	☞	150 - 170	360	25 - 30
Kager	Fad uden låg	1	☞	190 - 210	180	12 - 18
Kylling	Fad uden låg	1	☞	180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Vend retten efter 2/3 af den samlede tilberedningstid.

27 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



27.1 Generelle anvisninger om montage

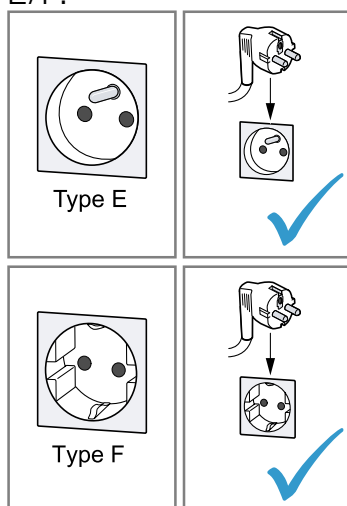
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

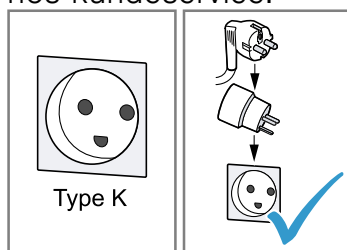
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 33.

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

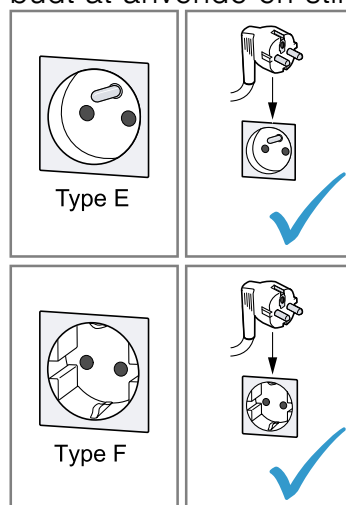


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

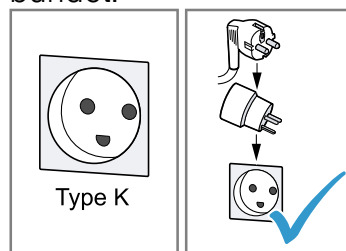
→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 33

- ▶ 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.

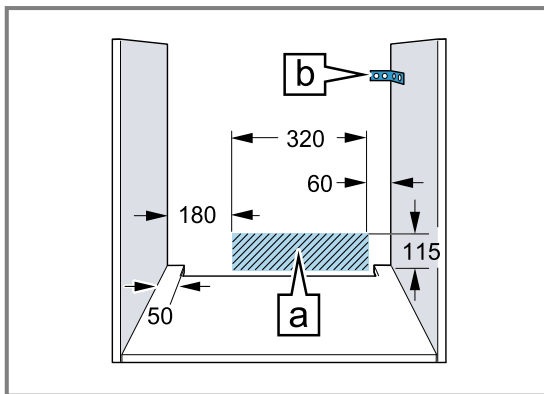


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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.
- Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet. Der skal være en afstand på minimum 35 mm mellem væggen og skabets bund hhv. bagvæggen af skabet ovenover.
- Ventilationsåbninger og luftindtagsåbninger må ikke dækkes til.
- Der kan kun garanteres for sikker anvendelse af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- 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 fast- gøres til væggen med et almindeligt vinkel- beslag **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 betjeningslementerne. 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 betjeningslementer un- der montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsled- ning 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.

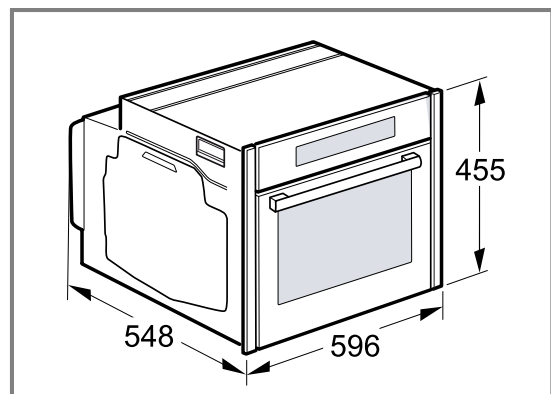
BEMÆRK!

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.

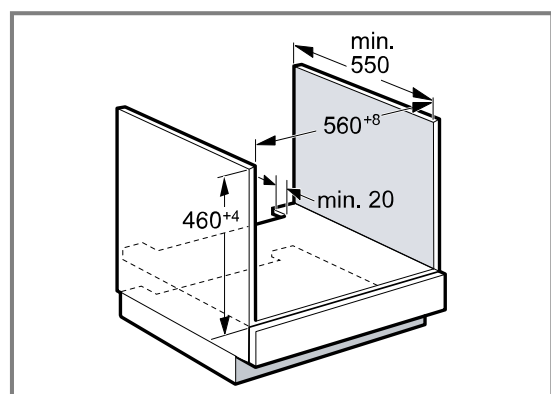
27.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



27.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om ind- bygning under en bordplade.

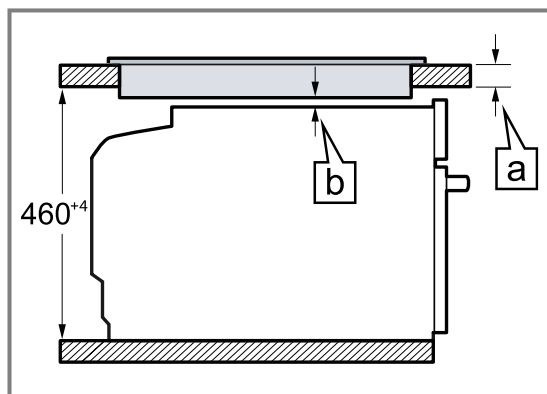


- Der skal være en udskæring i mellembunden til ven- tilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsska- bet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale an- visninger om indbygning.

27.4 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].

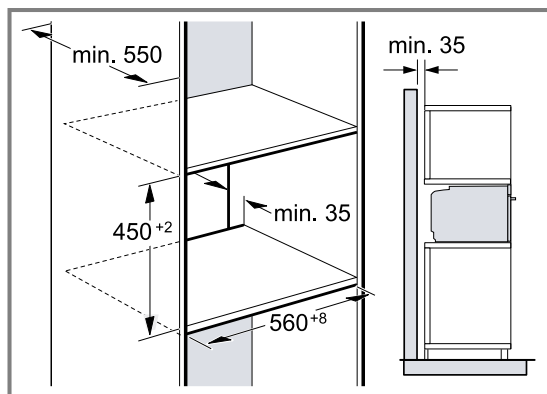


Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	42	43	5
Fuldflade-induktionskogesektion	52	53	5
Gaskogesektion	32	43	5 ¹
El-kogesektion	32	35	2

¹ Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

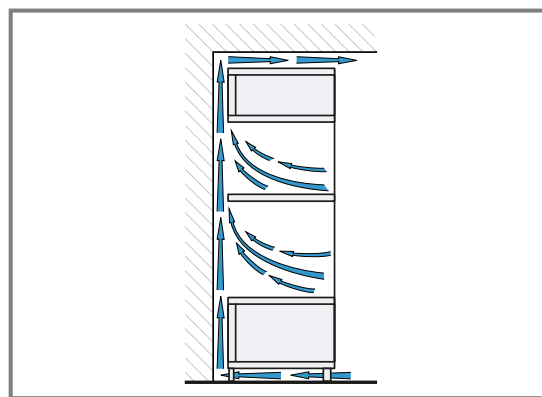
27.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpa-

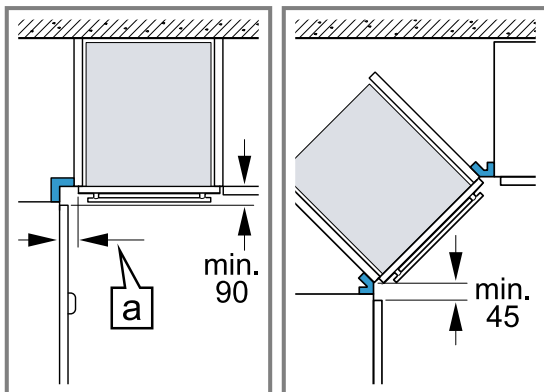
nelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter. Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



- 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.

27.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



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

27.7 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.
- Sikringen skal dimensioneres 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 sikre 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 monteret, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt, eller hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

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

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

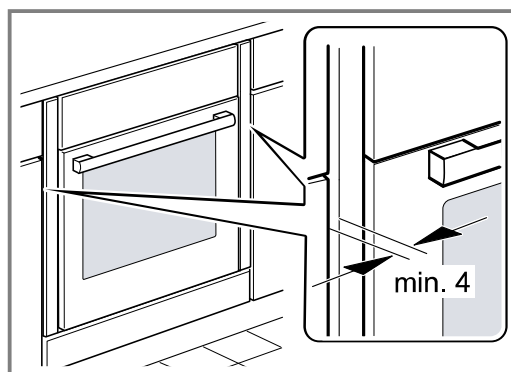
- Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

- Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
- Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning $\oplus$
 - blå = nulleader
 - brun = fase (yderleder)

27.8 Indbygning af apparat

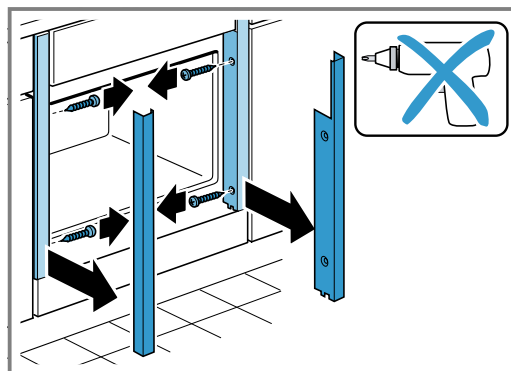
Bemærk: Fastgør ikke panelerne med en akku-skrue-rækker. Panelerne kan blive beskadiget.

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

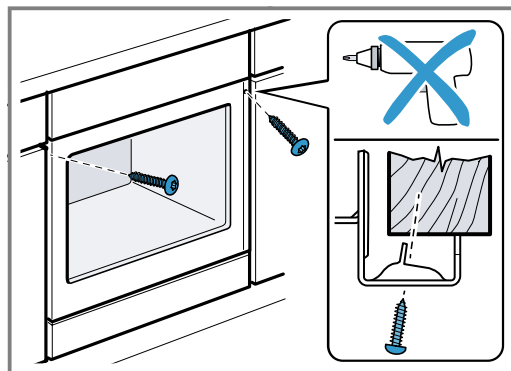


Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbelfronter.

- Åbn apparatets dør, og skru panelerne af i venstre og højre side.

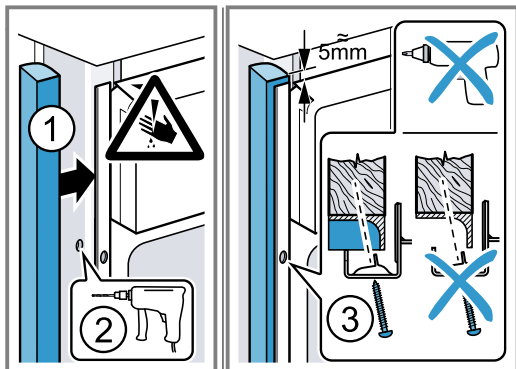


- Luk ovndøren.
- Skrue apparatet fast.

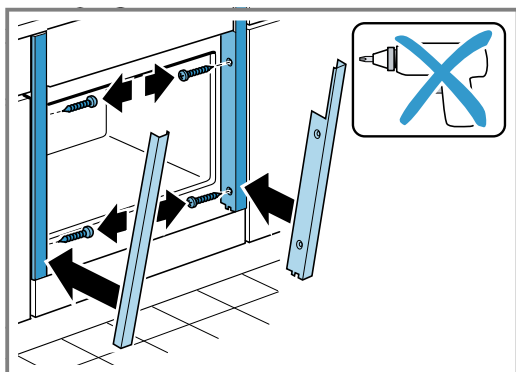


6. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

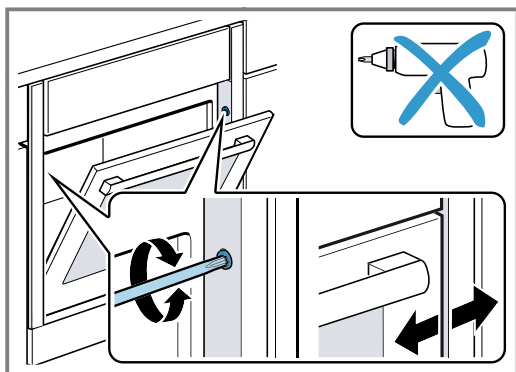
- Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.
- Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
- Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



7. Læg panelerne på, og skru dem fast først foroven og derefter forneden.



8. Tilpas om nødvendigt spalten mellem apparatets dør og panelerne i siden med den øverste skrue i højre og venstre side.

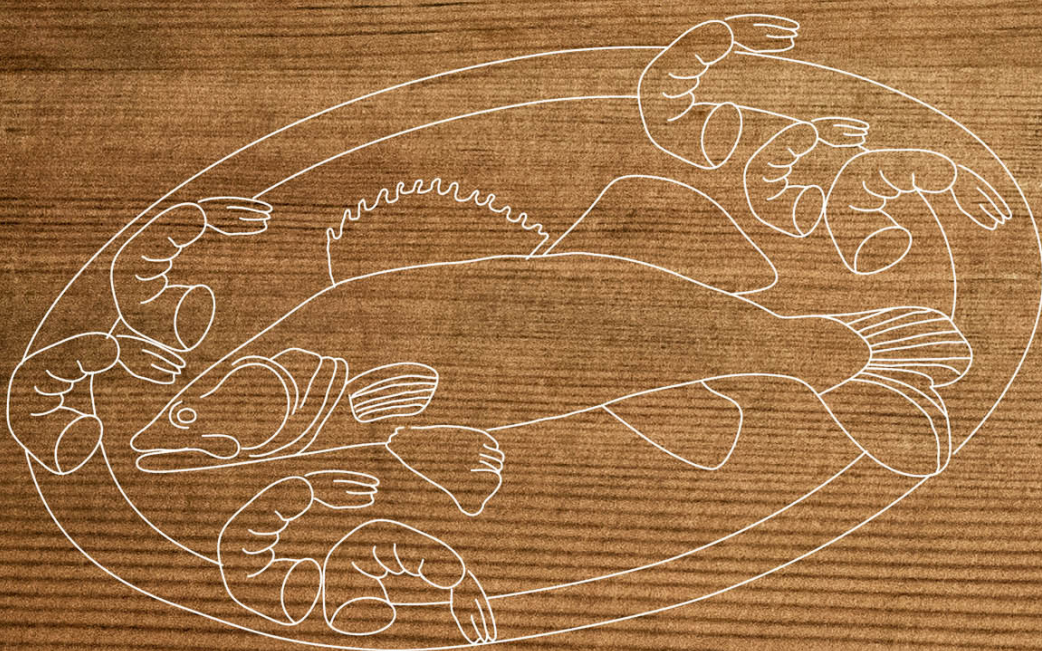


Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

27.9 Afmontage af apparat

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001621100
020916
da