



Indbygningsovn

[da] Betjenings- og installationsvej-
ledning

C17MS22.1

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	6
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	7
4	Lær apparatet at kende.....	8
5	Tilbehør.....	11
6	Inden den første ibrugtagning.....	12
7	Generel betjening.....	12
8	Tidsfunktioner.....	13
9	Mikrobølger.....	14
10	Mikrobølgeprogrammer.....	16
11	Bage- og stegeassistent.....	17
12	Børnesikring.....	18
13	Lynopvarmning.....	18
14	Sabbatindstilling.....	19
15	Grundindstillinger.....	19
16	Rengøring og pleje.....	20
17	Rengøringsfunktion.....	22
18	Ribberammer.....	22
19	Ovndør.....	23
20	Afhjælpning af fejl.....	25
21	Bortskaffelse.....	26
22	Kundeservice.....	26
23	Sådan lykkes det.....	27
24	MONTAGEVEJLEDNING.....	35
24.1	Generelle anvisninger om montage.....	36



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.

⚠ 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 6

- ▶ 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 26

⚠ 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.

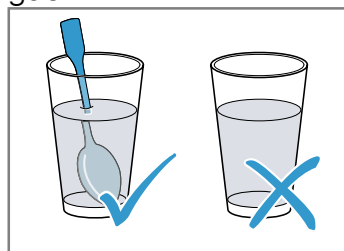
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- 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 20

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.

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 deformet.

- ▶ 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.

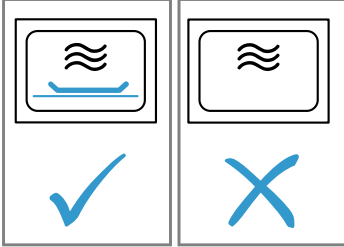
- ▶ Tilbehør må kun sættes ind i hver sin rillehøjde.

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 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-poseden 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 opthøning af retterne.

Bemærk:

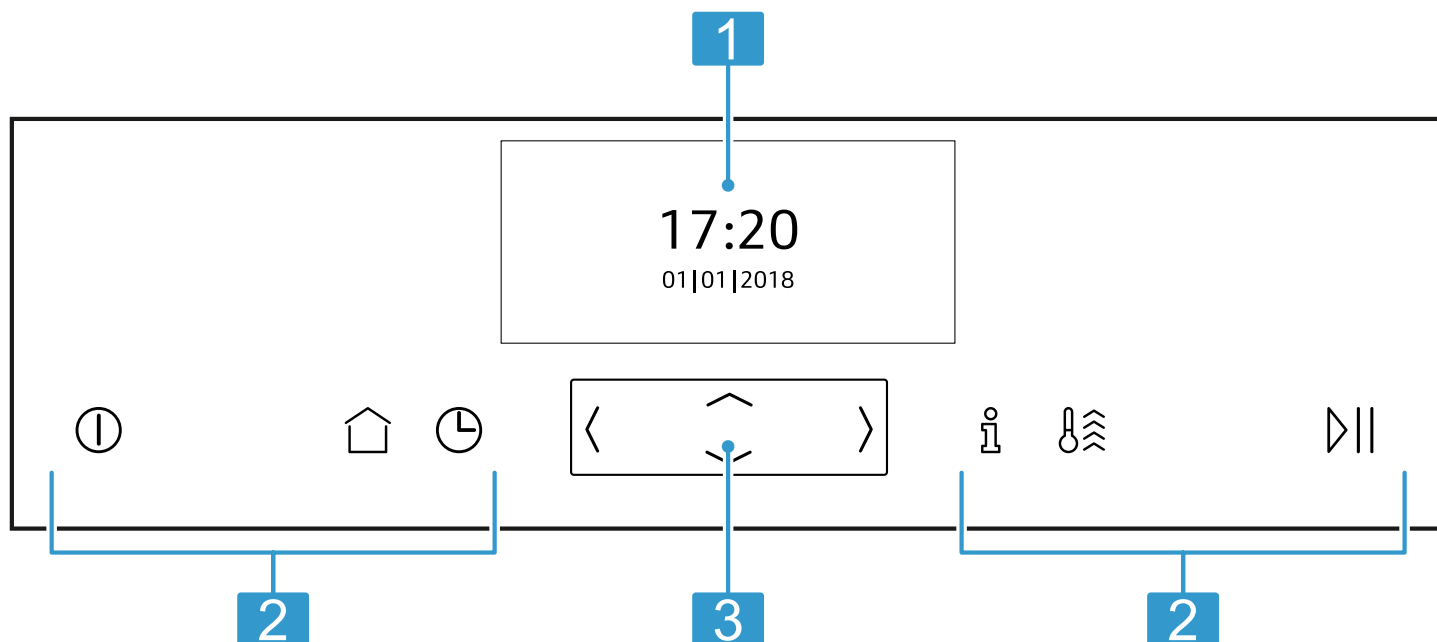
Apparatet bruger:

- Maks. 1 W ved drift med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift 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

3 Betjeningselement

4.2 Taster

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

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

4.3 Betjeningselement

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

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

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

4.4 Display

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

4.5 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
	Mikrobølgeprogrammer	Tilberedning af retter med mikrobølger
	MyProfile	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger
	Tørring	Tørring af ovnrummet efter drift med mikrobølger
	EasyClean	Rengøring af let tilsmudsning i ovnrummet

4.6 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.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	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.
	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.

4.7 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 trinvist reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den fulde effekt anvendes igen.

4.8 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.

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

→ "Ribberammer", Side 22

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.

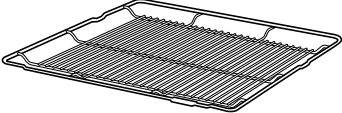
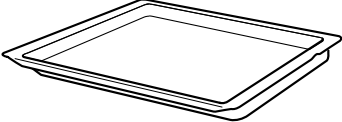
Når døren lukkes under funktionen mikrobølger, skal driften fortsættes igen med 11.

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. Sådant formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande		■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten.

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 14

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 styreskinner på en rillehøjde.

Rist

Bageplade Sæt bagepladen ind med den skrå side  vendende mod ovndøren.
F.eks. universalbradepanden eller bageplade

3. 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.

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

→ "Grundindstillinger", Side 19

Indstilling af sprog

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

5. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.

Indstilling af klokkeslæt

1. Naviger til den nederste linje med ∇ .
2. Vælg Time med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger til den næste linje med ∇ .
4. Vælg Minut med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Naviger tilbage til den øverste linje med $\wedge$.
6. Vælg den næste indstilling med $\rangle$.

Indstilling af dato

1. Naviger til den næste linje med ∇ .
2. Vælg Dag med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger til den næste linje med ∇ .
4. Vælg Måned med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Naviger til den næste linje med ∇ .
6. Vælg År med $\langle$ eller $\rangle$.
7. Tryk gentagne gange på $\wedge$, til "Dato" vises.
8. Aktiver indstillingerne med $\rangle$.

7 Generel betjening

7.1 Tænde for apparat

- Tænd for apparatet med $\odot$.

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det defineres, om ovnfunktionerne eller hovedmenuen skal vises, når apparatet tændes.
→ "Grundindstillinger", Side 19
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

7.2 Slukning af apparat

- Sluk for apparatet med $\odot$.

Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
→ "Restvarmeindikator", Side 12
- Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.
→ "Køleventilator", Side 10

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 $\odot$.
- ✓ Ovnfunktionerne vises.
2. Vælg ovnfunktionen med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger til den næste linje med ∇ .
4. Vælg temperatur eller trin med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Start driften med $\gg$.

- ✓ I displayet vises driftstiden.
- ✓ Opvarmningsbjælken viser temperaturstigningen.
- 6. Sluk for apparatet med $\odot$, når retten er færdig.

7.5 Ændring af temperatur

Når driften er startet, kan temperaturen stadig ændres.

1. Vælg linjen Temperatur med $\wedge$ eller ∇ .
2. Korriger temperaturen med $\langle$ eller $\rangle$.
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

7.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.

1. Afbryd driften med $\gg$.
2. Vælg den ønskede ovnfunktion med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Naviger til den næste linje med ∇ .
4. Vælg temperaturen med $\langle$ eller $\rangle$.
5. Start driften med $\gg$.

7.7 Afbryde drift (pause)

1. Tryk på $\gg$.
2. Tryk igen på $\gg$ for at fortsætte driften.

7.8 Standse driften

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

- Tryk vedvarende på $\gg$, 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 **i**.
- ✓ Temperaturen vises kun i nogle sekunder.

7.10 Visning af oplysninger

Krav: Tasten **i** lyser.

- ▶ Tryk på **i**.
- ✓ 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 i	Minutret kan indstilles uafhængigt af driften. Minutret har ingen indvirkning på apparatet.
Varighed l-r	Når den indstillede varighed er udløbet, afbrydes apparatets drift automatisk.
Færdig klokken ->l	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 **i**.
2. Når apparatet er tændt: Vælg "Minutur" **i** med **^**.
3. Vælg tiden på minutret med **<** eller **>**.
4. Start minutret med **i**.
- ✓ I displayet vises **i**. 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 **i**.
2. Korrigér tiden på minutret med **<** eller **>**.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde minutur

1. Tryk på **i**.
2. Indstil tiden på minutret til "00:00" med **<**.
- ✓ 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 **i**.
3. Vælg den foreslåede værdi.

Tast	Foreslået værdi
<	10 minutter
>	30 minutter

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

Ændring af varighed

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

Afbryde varighed

1. Tryk på **i**.
2. Indstil varigheden til "00:00" med **<**.
- ✓ Varigheden bliver slettet.
3. Tryk på **l** 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 **i**.
4. Vælg varigheden med **<** eller **>**.
5. Naviger til "Færdig klokken" **->l** med **~**.
- ✓ I displayet vises sluttidspunktet for driften.
6. Vælg sluttidspunktet med **>**.
7. Start den tidsforskudte drift med **l**.
- ✓ Apparatet starter driften på det rigtige tidspunkt.

- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
- 8. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tidsforskudt drift Færdig klokken

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

Afbryde tidsforskudt drift Færdig klokken

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

9 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 6

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	

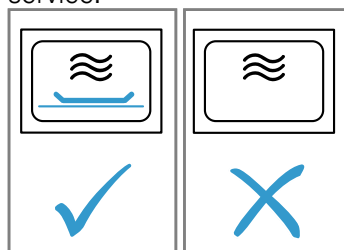
Test af servicets mikrobølgeegnedhed

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 i 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 gni-ster, 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 6
 - → "Mikrobølgeeffekter", Side 10
 - → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14
- 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 19

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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.
1. Tænd for apparatet med ☉.
 2. Tryk på ☐.
 3. Indstilling af "mikrobølger" ☼ med < eller >.
 4. Naviger til den næste linje med ∨.
 - ✓ Der vises en mikrobølgeeffekt og en varighed.
 5. Vælg en mikrobølgeeffekt med < eller >.
 6. Naviger til den næste linje med ∨.
 7. Vælg en varighed med < eller >.
 8. Start mikrobølgerne med ▶.
 - ✓ Mikrobølgedriften starter, og varigheden tæller ned. Opvarmningsbjælken vises ikke.
 - ✓ 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.

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 19

Ændring af mikrobølgeeffekt

Hvis mikrobølgeeffekten ændres, bliver varigheden nulstillet.

1. Afbryd driften med ▶.
2. Vælg den ønskede mikrobølgeeffekt med < eller >.
3. Naviger til den næste linje med ∨.
4. Vælg varigheden med < eller >.
5. Start mikrobølgerne med ▶.

Ændring af varighed

1. Tryk på ☉.
2. Korrigér varigheden med < eller >.
- ✓ 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. Indstil "Tørring" ☼ med < eller >.
6. Naviger til den næste linje med ∨.
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.
7. Naviger til den næste linje med ∨.
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 6
- → "Mikrobølgeeffekter", Side 10
- → "Service og tilbehør med mikrobølger", Side 14

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Indstil "Mikrobølge-kombination"  med  eller .
4. Naviger til den næste linje med .
- ✓ Der vises en ovnfunktion.
5. Vælg en ovnfunktion med  eller .
6. Naviger til den næste linje med .
7. Vælg en temperatur med  eller .
8. Naviger til den næste linje med .
9. Vælg en mikrobølgeeffekt med  eller .
10. Naviger til den næste linje med .
11. Vælg en varighed med  eller .
12. Start Mikrobølge-kombinationen med .
- ✓ Mikrobølge-kombinationen starter, og varigheden tæller ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
13. 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 19

Ændring af temperatur

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

1. Vælg temperaturen med  eller .
2. Korriger temperaturen med  eller .
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

Ændring af varighed

1. Tryk på .
2. Korriger varigheden med  eller .
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Ændring af Mikrobølge-kombination

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

1. Afbryd driften med .
2. Naviger hen til linjen med ovnfunktion eller mikrobølgeeffekt med  eller .
3. Korriger ovnfunktionen eller mikrobølgeeffekten med  eller .
4. Naviger til linjen med temperatur med  eller .
5. Vælg en temperatur med  eller .
6. Naviger til linjen med varighed med .
7. Vælg en varighed med  eller .
8. 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 14

10.2 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

10.3 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 14
 - Vej retten. Rettens vægt er nødvendig for at indstille mikrobølgeprogrammet.
1. Tænd for apparatet med .
 2. Tryk på .
 3. Vælg "Mikrobølgeprogrammer"  med  eller .
 4. Naviger til den næste linje med .
 5. Vælg mikrobølgeprogrammet med tasten  eller .
 6. Naviger til den næste linje med .
 7. Vælg vægten med  eller .
 8. Naviger til den øverste linje med .

9. Tryk på $\rangle$ for at vise anbefalingerne.
 - ✓ Der vises anbefalinger for rillehøjde og for fade og beholdere.
10. Start mikrobølgeprogrammet med tasten $\triangleright$.
 - ✓ 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 17
Vælg $\wedge$ "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

10.4 Eftertilberedning af retten

1. Vælg "Eftertilberedning" med $\vee$.
2. Korrigér om ønsket indstillingerne med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Start eftertilberedningen med $\triangleright$.

11 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.

11.1 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
- Flæsketeg, fedtmarmorert, uden svær
- Forloren hare (1 kg)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Oksegrydesteg
- Lammekølle uden ben
- Kylling, hel
- Kyllingelår
- Gås, hel (3-4 kg)

11.2 Indstilling af bage- og stegeassistent

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Tænd for apparatet med $\odot$.
2. Tryk på $\square$.
3. Vælg "Bage- og stegeassistent" $\square$ med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Naviger til den næste linje med $\vee$.
5. Vælg kategorien med $\langle$ eller $\rangle$.
6. Naviger til den næste linje med $\vee$.
7. Vælg retten med $\langle$ eller $\rangle$.
8. Naviger til den næste linje med $\vee$.
- ✓ De anbefalede indstillinger vises.
9. **Bemærk:** Der kan ikke vælges supplerende oplysninger for alle retter.
Vis de supplerende oplysninger med $\rangle$.
- ✓ Der vises supplerende oplysninger f.eks. om rillehøjde, tilbehør, fade og beholdere, tidspunkt for omrøring, hvornår retten skal vendes, eller der skal til-sættes væske.
10. Naviger tilbage til anbefalede indstillinger med $\langle$.
11. Tilpas om ønsket temperatur eller varighed med $\vee$.
– Vælg temperatur eller varighed med $\vee$ eller $\wedge$.
– Tilpas indstillingen med $\langle$ eller $\rangle$.
12. Start Bage- og stegeassistenten med $\triangleright$.
- ✓ 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.
13. **Bemærk:** Ved nogle programmer kan retten om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning af retten", Side 17
Vælg $\wedge$ "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

11.3 Eftertilberedning af retten

1. Vælg "Eftertilberedning" med $\vee$.
2. Korrigér om ønsket indstillingerne med $\langle$ eller $\rangle$.
3. Start eftertilberedningen med $\triangleright$.

12 Børnesikring

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

12.1 Låsefunktioner

Apparatet har 2 forskellige låsefunktioner:

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

12.2 Aktivering af automatisk børnesikring

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

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

Krav: Apparatet er tændt.

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

12.3 Afbryde automatisk børnesikring

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

12.4 Deaktivere automatisk børnesikring

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

12.5 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.

12.6 Deaktivering af engangs-børnesikring

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

13 Lynopvarmning

Med funktionen Lynopvarmning kan opvarmningens varighed kan reduceres.

Lynopvarmning kan aktiveres med disse ovnfunktioner:

- Varmluft 
- Over-/undervarme 

13.1 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.

13.2 Deaktivering af Lynopvarmning

- Deaktiver lynopvarmningen før tiden med tasten .

14 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.

14.1 Start af Sabbatfunktion

Bemærkninger

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

Krav: Sabbatfunktionen er aktiveret i Grundindstillingerne i favoritterne.

→ "Grundindstillinger", Side 19

1. Tænd for apparatet med .

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

14.2 Afbryde Sabbatfunktion

- ▶ Afbryd Sabbatfunktionen med .

15 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

15.1 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 19	Valg af, hvilke ovnfunktioner der vises i menuen Ovnfunktioner
Lydsignal	▪ Kort varighed ▪ Mellem varighed ▪ Lang varighed
Tastelyd	▪ Deaktiveret (undtagen ) ▪ Aktiveret
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	▪ Digital ▪ Fra
Belysning	▪ Tændt under drift ▪ Slukket under drift
Automatisk fortsættelse	▪ Ved dørlukning. ▪ Fortsæt ikke.
Automatisk børnesikring	▪ Deaktiveret ▪ Aktiveret
Driftstype efter tænd	▪ Hovedmenu ▪ Ovnfunktioner ▪ Mikrobølger ▪ MikroKombi ▪ Bage- og stegeassistent ▪ Mikrob.-programmer

Grundindstilling	Valg
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
Fabriksindstillinger	Nulstilling

15.2 Ændring af MyProfile

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Vælg "MyProfile"  med  eller .
4. Naviger til den næste linje med .
5. Vælg indstillingen med  eller .
6. Naviger til den næste linje med .
7. Korrigér indstillingen med  eller .
8. Tryk på .
9. Vælg  "Gem" for at gemme indstillingerne.
 - Vælg  "Annuller" for at annullere indstillingerne.

15.3 Ændring af favoritter

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

Bemærk:

Visse ovnfunktioner kan ikke deaktiveres:

- CircoTherm varmluft 
- Termogrillning 
- Grill, stor flade 

1. Tænd for apparatet med .

2. Tryk på .
3. Vælg "MyProfile"  med < eller >.
4. Naviger til den næste linje med >.
5. Vælg "Favoritter" med < eller >.
6. Vælg "Definer favoritter" med >.
7. Vælg ovnfunktionen med < eller >.
8. Naviger til den næste linje med >.
9. Vælg indstillingen med < eller >.

Indstilling	Visning i menuen Ovnfunktioner
Aktiveret	ja
Deaktiveret	nej

10. Tryk på .
11. Vælg > "Gem" for at gemme indstillingerne.
 - Vælg < "Annuller" for at annullere indstillingerne.

16 Rengøring og pleje

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

16.1 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 rengøringsssvampe.
- ▶ 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 21

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 23
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 23
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
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 ▪ 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.
Selvrensede flader	-	Følg vejledningen om de selvrensede flader.
Ovnlampens glasafdækning	▪ Varmt opvaskevand:	Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand:	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 22
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.

16.2 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 stegesaft kan antændes.

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

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne. → "Rengøringsmidler", Side 20

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler. → "Egnede rengøringsmidler", Side 20
2. Tør efter med en blød klud.

17 Rengøringsfunktion

Brug rengøringsfunktionerne til rengøring af apparatet.

17.1 Rengøringshjælp EasyClean

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

Indstilling af rengøringshjælpen EasyClean

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Krav

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

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 .

4. Tryk på .

5. Vælg "EasyClean"  med  eller .
6. Naviger til den næste linje med .
7. Start rengøringshjælpen med .
- ✓ 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 22

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 svampeklud.
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.

18 Ribberammer

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

18.1 Udtagning af ribberammer

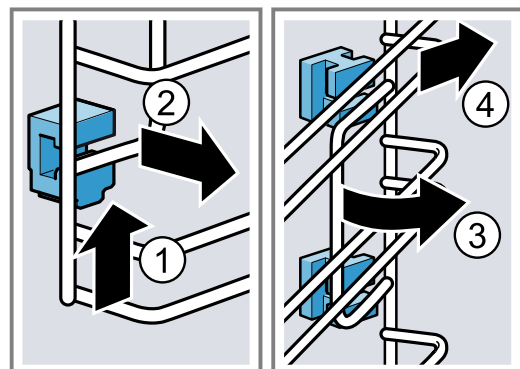
⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

1. Løft ribberammen foran , og frigør den .

2. Drej derefter hele ribberammen udad , og frigør den bagved .

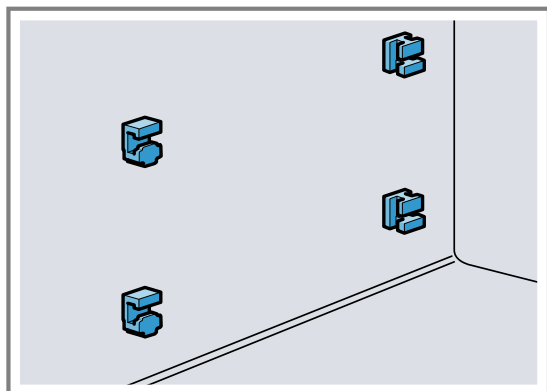


18.2 Isætning af holdere

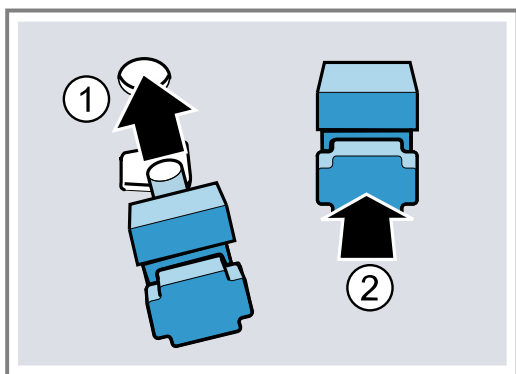
Når ribberammerne tages ud, kan holderne falde ud.

Bemærk:

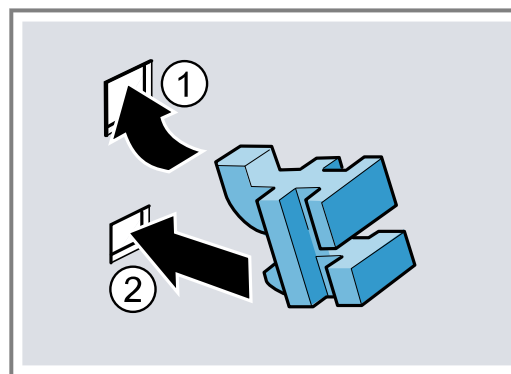
Holderne foran og bagved er forskellige.



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.

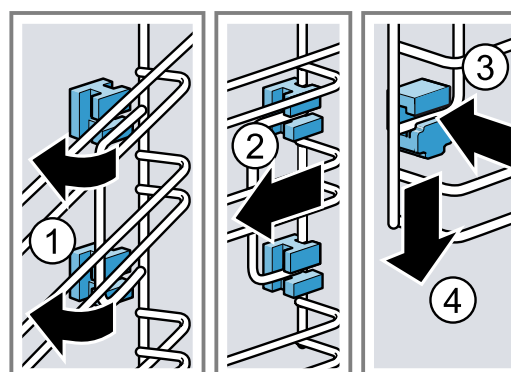


18.3 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at den skrå side skal vende opad.
- Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og venstre side.

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.



19 Ovndør

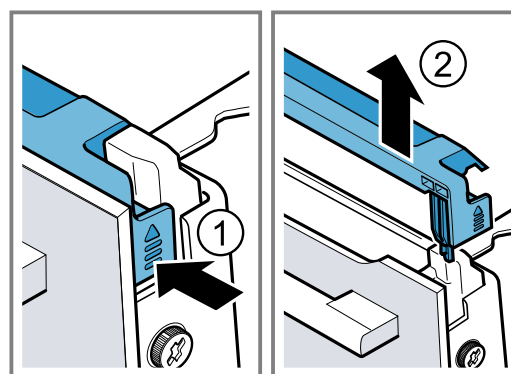
For at kunne rengøre ovndøren grundigt kan den skilles ad.

19.1 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 glaserne i ovndøren.

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

3. Tag dørafdækningen af, og luk ovndøren forsigtigt.



19.2 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.

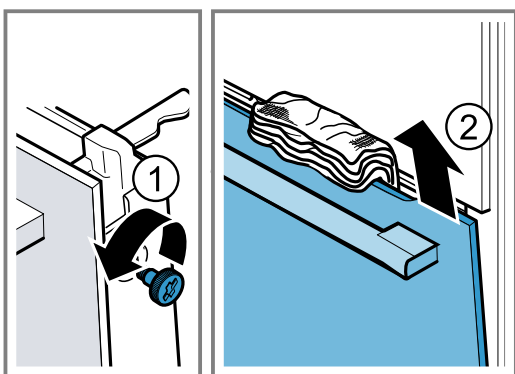
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

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.



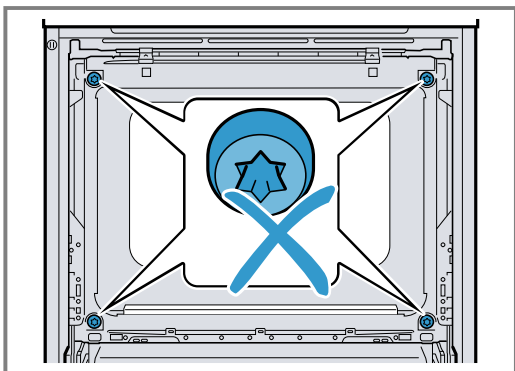
3. Luk ovndøren.
4. Træk den forreste glaserude ud opad.
5. Læg den forreste glaserude med håndtaget vendende nedad på en plan flade.

⚠ 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.



19.3 Montage af glaseruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

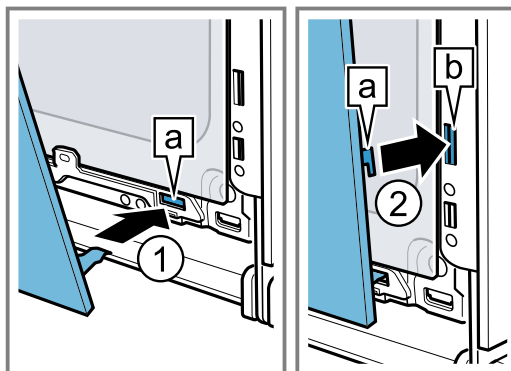
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

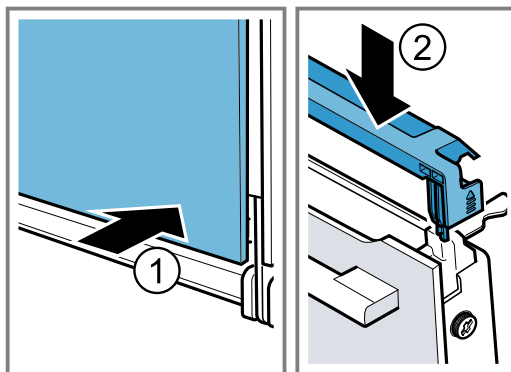
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

1. Sæt den forreste rude ind forneden i holderen [a] i venstre og højre side ①.
2. Tryk den forreste rude ind mod apparatet, til den venstre og den højre krog [a] befinder sig overfor holderen [b] ②.



3. Tryk den forreste glaserude nedad ①, til den går hørbart i indgreb.
4. Åbn ovndøren lidt, og fjern viskestykket.
5. Skru de to skruer i højre og venstre side af ovndøren i.
6. Sæt døraftækkningen på, og tryk den ind ②, til den går hørbart i indgreb.



7. Luk ovndøren.

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

20 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.

20.1 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. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 19
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", Side 12
Apparatet kan ikke tændes, i displayet vises  .	Den automatiske børnesikring eller børnesikringen er aktiveret ▶ Tryk vedvarende på tasten , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "<i>Visning af oplysninger</i>", Side 13 Funktionsfejl ▶ Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 26
Apparatet varmer ikke, i displayet vises  .	Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne. 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 19. 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. ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 19
Ved ren mikrobølge-drift bliver ovnrummet varmt.	Tørringsfunktion er aktiveret.
Ovnbelysning fungerer ikke.	LED-lampe er defekt. Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen. ▶ Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 26

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Maksimal driftstid nået.	For at undgå at apparatet utilsigtet er vedvarende i drift, holder apparatet automatisk op med at varme, hvis indstillingerne ikke er blevet ændret i flere timer. Der vises en meddelelse i displayet. Det afhænger af indstillingerne for den pågældende driftstype, hvornår den maksimale driftstid er nået. 1. Tryk på en tast for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med , når det ikke længere skal bruges. Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "<i>Indstilling af varighed</i>", Side 13
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. → "<i>Kundeservice</i>", Side 26
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.

21 Bortskaffelse

21.1 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.

22 Kundeservice

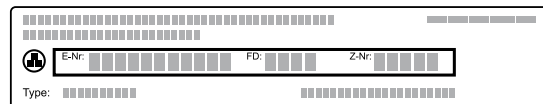
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

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.

22.1 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.

23 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.

23.1 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.

23.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnede.
- 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 brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

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

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

Rillehøjder

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.

23.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsidens eller skindsiden nedad på fadet.

- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. ½ til ¾ af den anførte tid.

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 ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilsmudset.

Stegning i fad

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

Generelt om stegning i fad

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

Stegning i fad uden låg

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

Stegning i fad med låg

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

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.

23.4 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 15
 - → "Mikrobølger", Side 14 → "Mikrobølger", Side 15

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.

23.5 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.

23.6 Tilberedning af færdigretter

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

23.7 Udvalg af retter

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

Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	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
Lagkeglerbund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkeglerbund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkeglerbund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Mørdejskegler 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 / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 9</i>	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	≡	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 / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	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.

23.8 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 / fade	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion → Side 9	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 dybfrossen frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk eller bagværk tøs op.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade 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 / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	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
Brød, 500 g	Fad uden låg	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Rundstykker	Rist	1		140 - 160	90	2 - 4
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

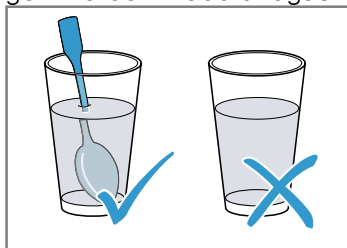
- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.
- Vend eller omrør retten 2-3 gange under tilberedningen.
- Lad retten hvile 1-2 minutter efter opvarmningen.

- 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 → <i>Side 9</i>	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**

- Færdigttilberedte retter kan holdes varme med ovnfunktionen "over-/undervarme" ved 70 °C. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

- For at undgå at retterne tørrer ud, kan de dækkes til.
- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.
- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

23.9 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 → Side 9	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 → Side 9	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 19

Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 9	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.

24 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



⚠ 24.1 Generelle anvisninger om montage

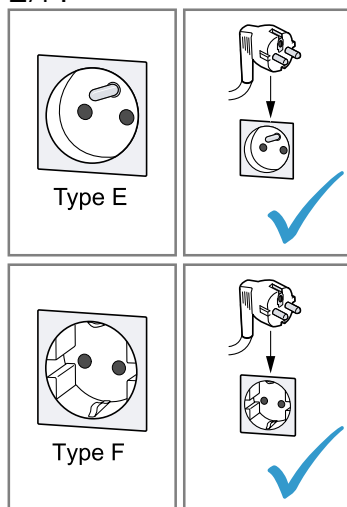
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

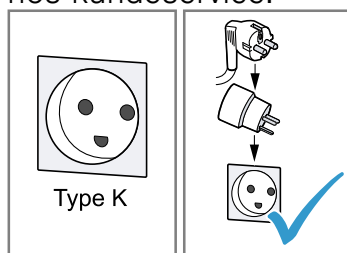
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 26.

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



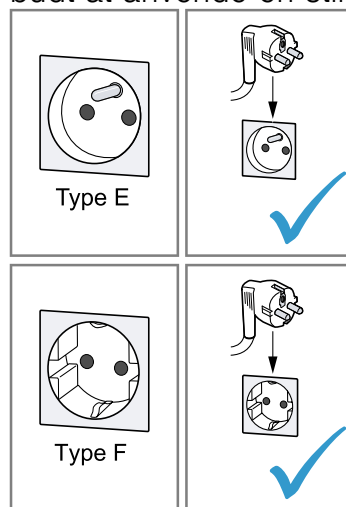
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



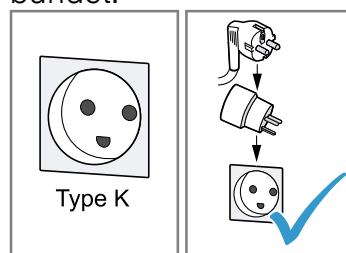
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 26

- ▶ 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.

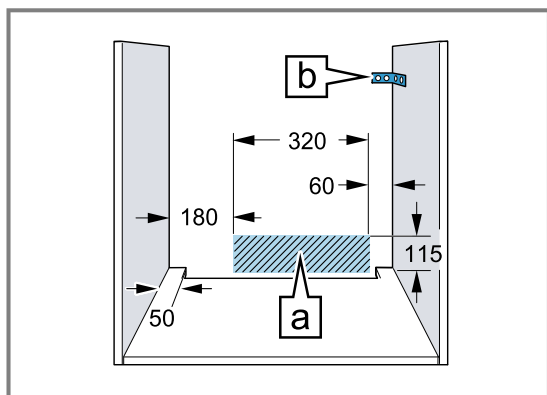


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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 dekorations- 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 indbygningsskabet. Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

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

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal holde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet eller betjeningselementer under montagearbejdet.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerledninger med et tværsnit på minimum 1,5 mm², som opfylder de gældende nationale sikkerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutningsledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producenten.

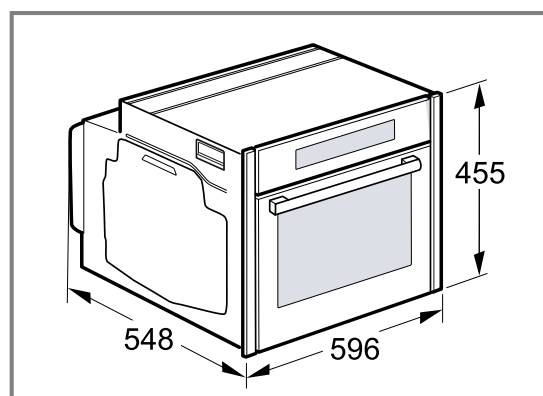
BEMÆRK!

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.

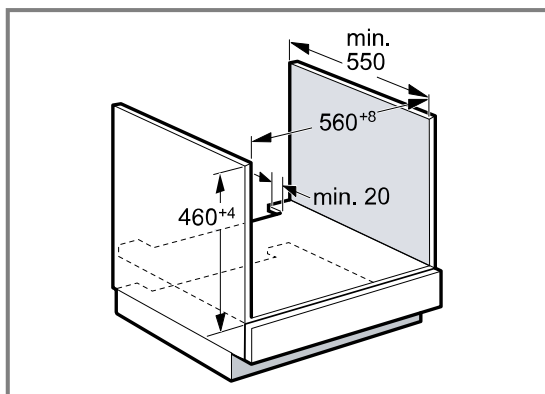
24.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



24.3 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.

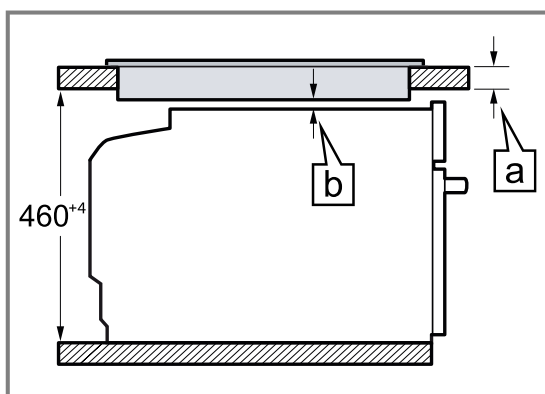


- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.

24.4 Indbygning under en kogesektion

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

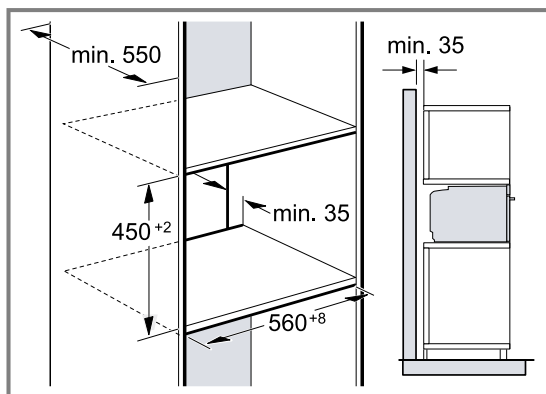
På grundlag af den nødvendige minimumafstand [b] fastlægges den mindste bordpladetykkelse [a].



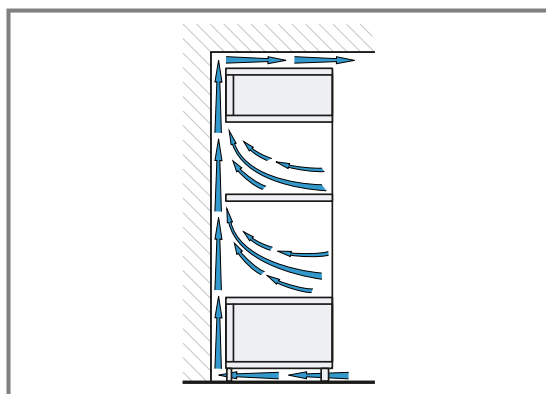
Type kogesektion	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	42	43	5
Fuldflade-induktionskogesektion	52	53	5
Gaskogesektion	32	43	5
Elektrisk kogesektion	32	35	2

24.5 Indbygning i højskab

Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



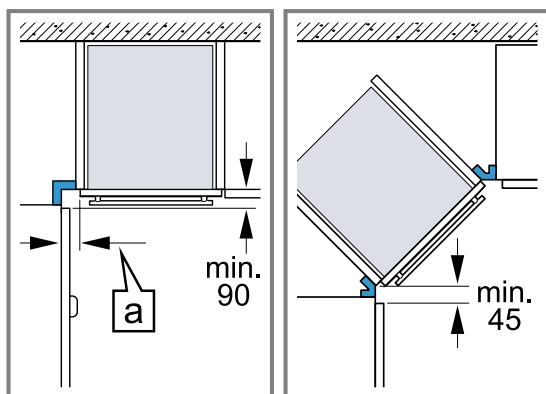
- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af apparatet skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal placeres et ventilationsgitter.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

24.6 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.

24.7 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 indbygget, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

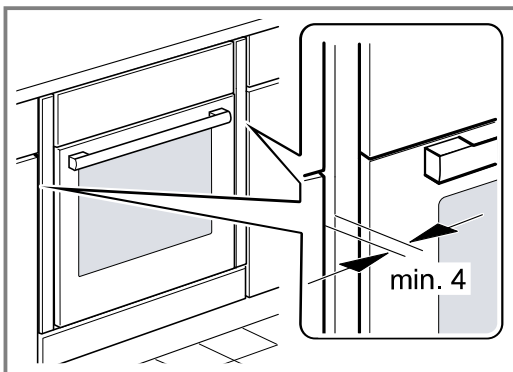
1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕
 -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

24.8 Indbygning af apparat

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

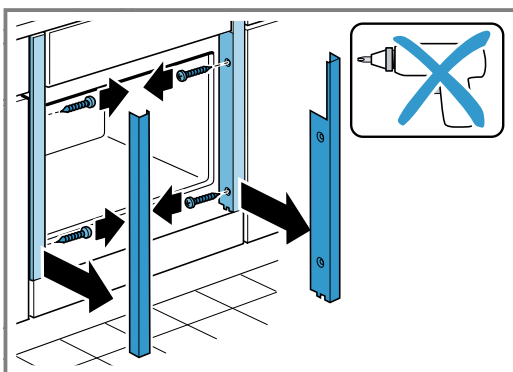
1. Skyd apparatet helt ind. Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.

2. Centrér apparatet.



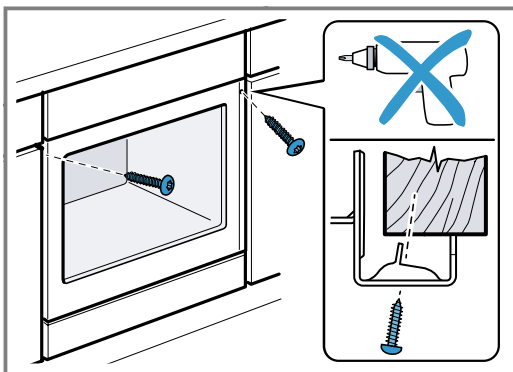
Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbel fronter.

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



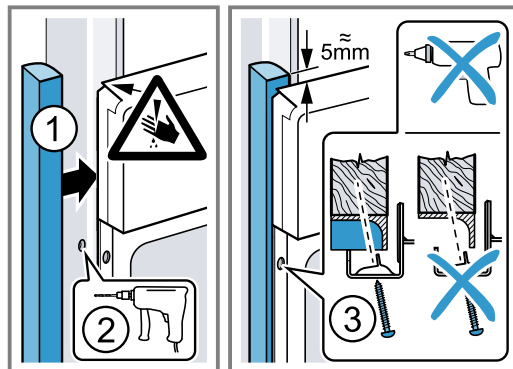
4. Luk ovndøren.

5. Skru apparatet fast.

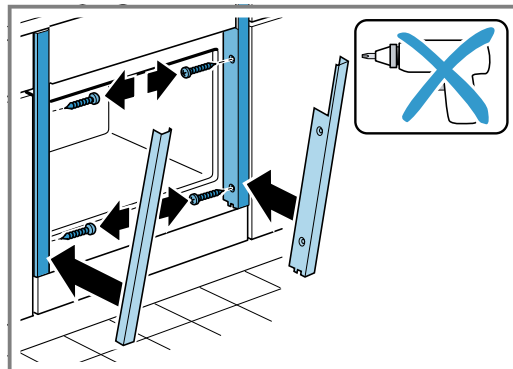


6. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

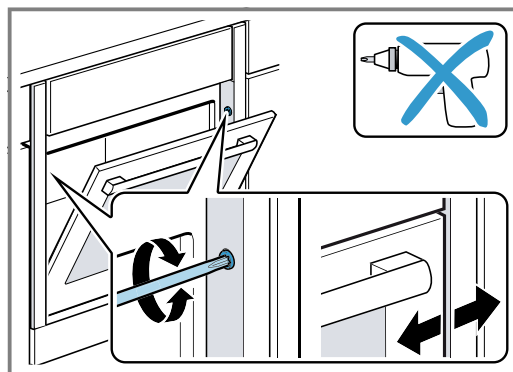
- Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.
- Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
- Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



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.

24.9 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.



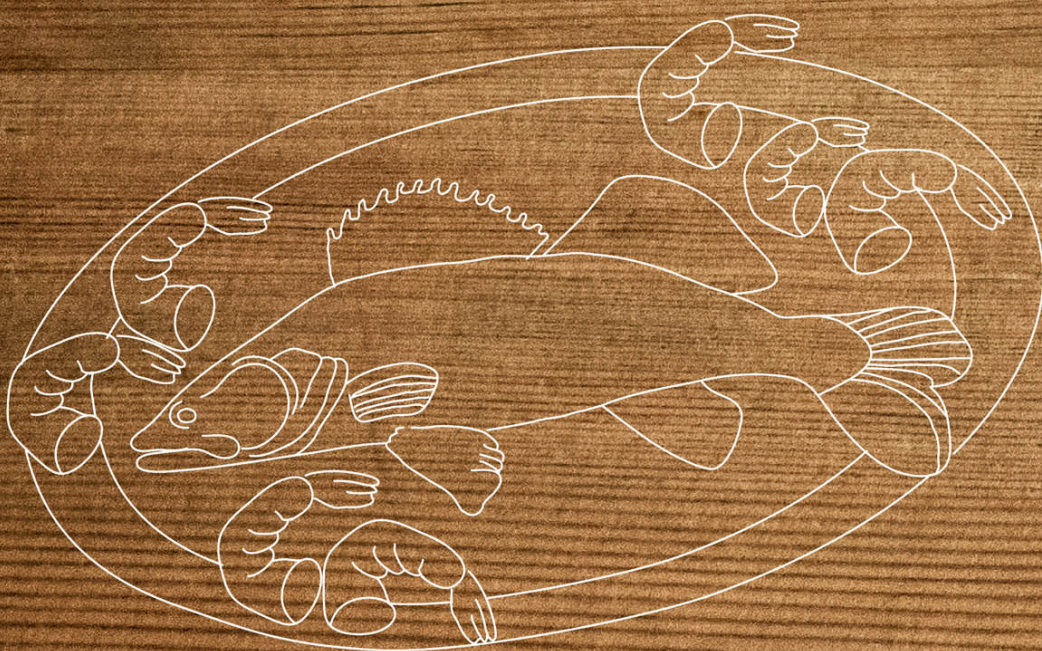
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



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



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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001749871
020608
da