

Indbygningsovn

Betjenings- og installationsvejledning

B48FT78N2

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Lær apparatet at kende.....	6
5	Tilbehør.....	9
6	Inden den første ibrugtagning.....	11
7	Generel betjening.....	13
8	Damp.....	14
9	Tidsfunktioner.....	17
10	Stegetermometer.....	18
11	Bage- og stegeassistent.....	20
12	Dampprogrammer.....	21
13	Børnesikring.....	22
14	Lynopvarmning.....	23
15	Sabbatindstilling.....	23
16	Grundindstillinger.....	24
17	Rengøring og pleje.....	25
18	Rengøringsfunktioner.....	27
19	Ribberammer.....	29
20	Ovndør.....	30
21	Afhjælpning af fejl.....	34
22	Bortskaffelse.....	37
23	Kundeservice.....	37
24	Sådan lykkes det.....	38
25	MONTAGEVEJLEDNING	48
25.1	Generelle anvisninger om montage.....	49

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

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

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

1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 9

⚠ 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 spirituosere (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

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

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ 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 sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 37

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. 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 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den fortsatte brug af apparatet.

- ▶ Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har været brugt med damp.

Der dannes meget varm damp i ovnrummet.

- ▶ Stik ikke hånden ind i ovnrummet under drift af apparatet med damp.

Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.

- ▶ Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpuffning). Ovn døren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

1.6 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

1.7 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

⚠ Apparateret bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

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

- ▶ Opvarm ikke spirituoser (≥ 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 $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- Hvis temperaturen er over $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 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 Dampf

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af dampfunktionen.

BEMÆRK!

Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.

- ▶ Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.

Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

Væskedryp tilsmudser ovnrummets bund.

- ▶ Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen.
- Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- Der dannes meget vanddamp under driften med ovnfunktioner med damp. Kondensat, som samler sig i dryprenden under ovnrummet, kan løbe over og beskadige de tilgrænsende skabe.

- ▶ Åbn ikke apparatets dør under driften eller i givet fald eller så sjældent som muligt.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.
- Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

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

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

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

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

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

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

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

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

Bemærk:

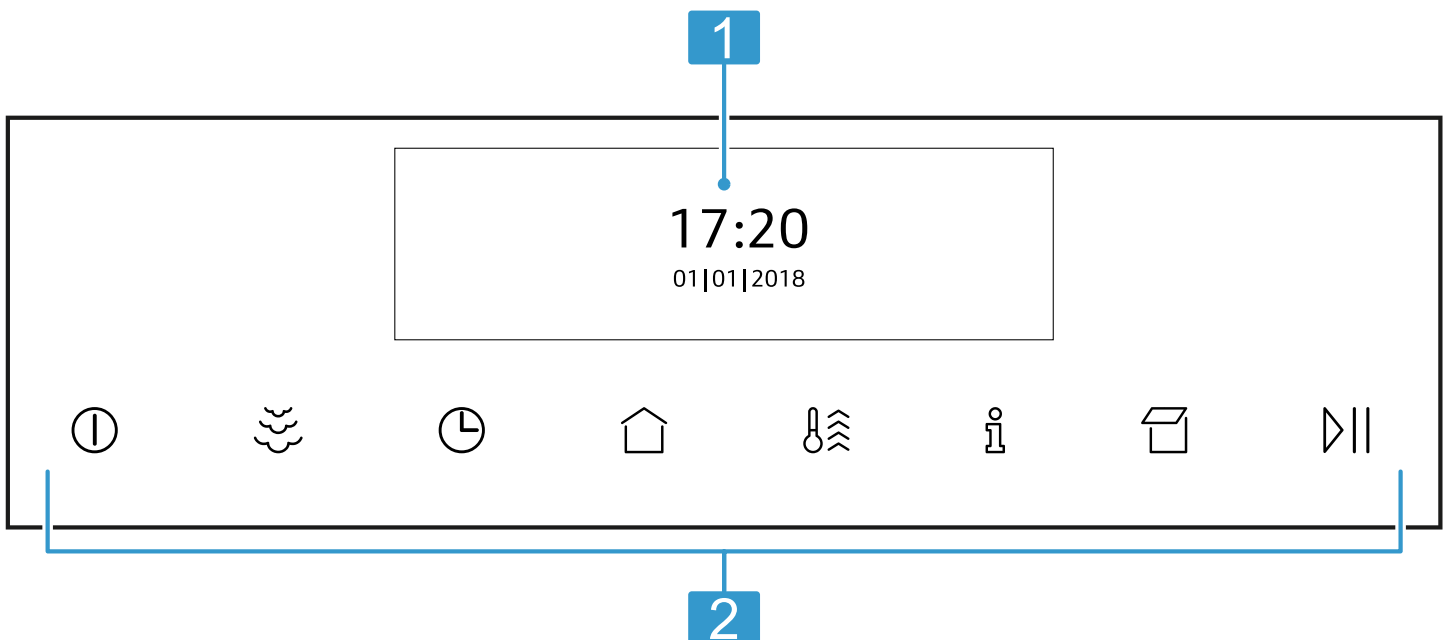
Apparatet bruger:

- Ved standby med aktiveret display maks. 1 W
- Ved standby med deaktiveret display maks. 0,5 W

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

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











1 Display

2 Taster

4.2 Taster

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

Symbol	Navn	Anvendelse
	til/fra	Tænde eller slukke for apparat
	Dampunderstøttelse	Aktivering af dampunderstøttelse
	Tidsfunktioner / børnesikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indstilling af "Minutur", "Varighed" eller tidsforskuet drift "Færdig klokken" ▪ Aktivering eller deaktivering af "Børnesikring"
	Hovedmenu	Valg af driftstyper og indstillinger
	Lynopvarmning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktivering eller deaktivering af "Lynopvarmning" ▪ Aktivering eller deaktivering af "PowerBoost"
	Information	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visning af flere oplysninger ▪ Visning af aktuell temperatur
	Åbne panel	Fylde eller tømme vandbeholder
	Start/Stop	Start af drift eller pause

4.3 Display

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


Betjeningselement










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

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

4.4 Hovedmenu


I hovedmenuen findes en oversigt over apparatets funktioner.

Tryk på tasten  for at åbne hovedmenuen.

Funktion	Navn	Anvendelse
	Ovnfunktioner	Valg af den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten
	Dampning	Tilberedning med damp
	Bage- og stegeassistent	Anbefalede indstillinger til bagning og stegning
	Dampprogrammer	Tilberedning af retter med damp
	MyProfile	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger
	Afkalkning	Afkalkning af dampsystem
	Tørring	Tørring af ovnrummet efter drift med damp
	Rengøringshjælp til ovnbund	Rengøring af let tilsmudsning af bunden i ovnrummet.
	EcoClean	Rengøring af ovnrum

4.5 Ovnfunktioner

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

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	CircoTherm, varmluft	40 - 200 °C	Bagning og stegning på ét eller flere niveauer. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Over-/undervarme	50 - 250 °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 - 250 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Brødbagningstrin	180 - 240 °C	Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.
	Grill, stor flade	50 - 275 °C	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	50 - 275 °C	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Midterfladen under grillelementet opvarmes.
	Undervarme	30 - 250 °C	Til tilberedning i vandbad og til eftertilberedning. Varmen kommer nedefra.
	Langtidstegning	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	2 trin	Hævning af gærdej og fremstilling af yoghurt. Dej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
	Sous-vide	50 - 95 °C	Til tilberedning kød, fisk, grøntsager og desserter under vakuum og ved lave temperaturer. Inden tilberedningen skal retterne svejses lufttæt ind i specielle varmebestandige kogeposer ved hjælp af en kammer-vakuummeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer.
	Optøningstrin	30 - 60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.
	Forvarmning af service	30 - 70 °C	Til opvarmning af service.
	Varmholdning	60 - 100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	Over-/undervarme Eco	50 - 250 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter. Varmen kommer oppe- og nedefra. Ovnfunktionen er mest effektiv mellem 150 - 250 °C. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét 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.
	Genopvarmning	80 - 180 °C	Til skånsom genopvarmning af retter og til færdigbagning af bagværk.

4.6 Ovnrum

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

Ribberammer

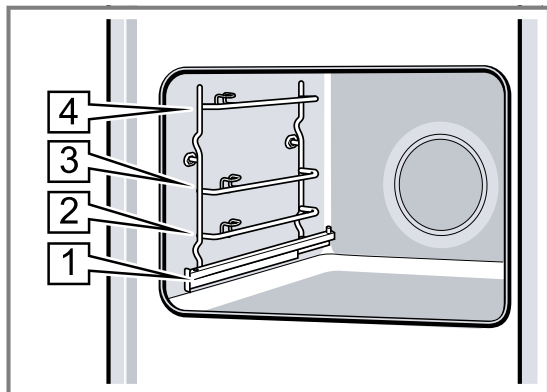
Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 9

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

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

Ribberammerne kan tages ud, f.eks. til rengøring.
→ "Ribberammer", Side 29



Selvrensende flader

De selvrensende flader i ovnen er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensende flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem. Følgende flader er selvrensende:

- Bagvæg
- Ovnens loft
- Sidevægge

Anvend rengøringsfunktionen med regelmæssige mellemrum, så de selvrensende fladers rengøringsevne bibeholdes, og der ikke opstår skader.

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.

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.

BEMÆRK!

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

- ▶ Hold ventilationsåbningerne fri.

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

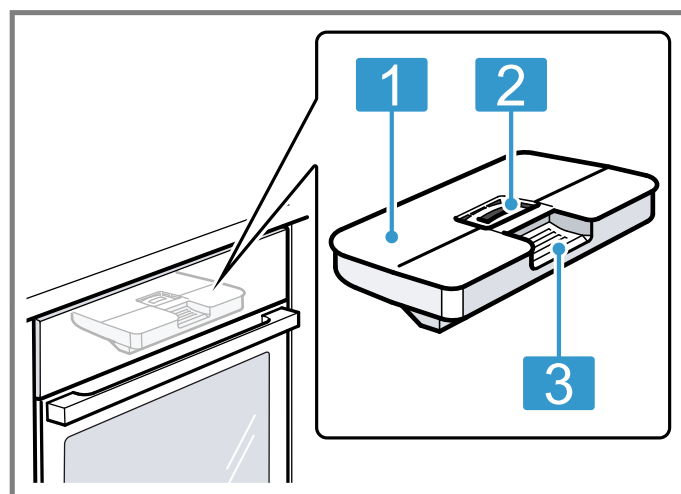
Apparatets dør

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

Vandbeholder

Vandbeholderen bruges ved ovnfunktioner med damp. Vandbeholderen er placeret bag betjeningspanelet.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14



- 1 Vandbeholderlåg
- 2 Åbning til påfyldning og tømning
- 3 Håndgreb til udtagning og isætning

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Fade og beholdere ■ Kød, f.eks. stege og grillmad ■ Dybfrostretter
Universalbradepande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fugtige kager ■ Bagværk ■ Brød ■ Store stege ■ Dybfrostretter ■ Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten eller vand ved drift med damp.
Dampbeholder, uden huller, størrelse S	<p>Tilberedning af:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ris ■ Bælgfrugter ■ Korn <p>Sæt dampbeholderen på risten.</p>
Dampbeholder, med huller, størrelse S	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dampning af grøntsager. ■ Saftpresning af bær. ■ Optøning. <p>Sæt dampbeholderen på risten.</p>
Dampbeholder, med huller, størrelse XL	Dampning af store mængder.
Stegetermometer	<p>Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning. → "Stegetermometer", Side 18</p>

5.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er beregnet til brug med bestemte driftstyper.

Dampbeholder

Dampbeholderne er beregnet til brug med rene dampfunktioner op til 120 °C.

Dampbeholderne er uegnede til brug ved højere temperaturer eller andre driftstyper. Beholderne bliver misfarvede og permanent deformerede.


5.2 Indgrebsfunktion

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

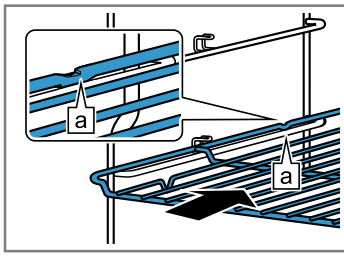
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

5.3 Isætning af tilbehør i ovnen

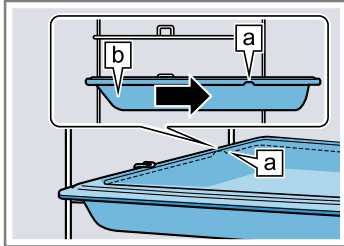
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

1. Vend tilbehøret, så indhakkede  befinder sig bagerst og peger nedad.
2. Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskiner på en rillehøjde.

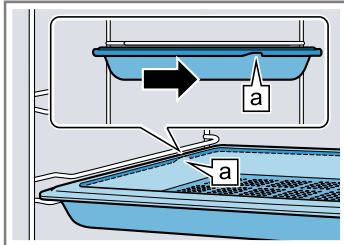
Rist Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen ~ vendende nedad.



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

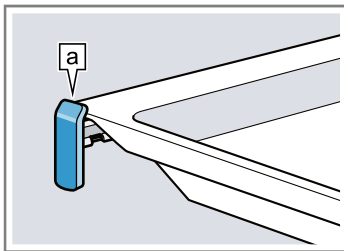


Dampbeholder, med huller, størrelse XL



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

Rist eller bageplade Placer tilbehøret, så tilbehørets kant er placeret bag lasken **a** på udtræksskinnen.



Bemærk: Udtræksskinnerne går i indgreb, når de er trukket helt ud. Udtræksskinnerne kan skydes ind i ovnen igen med et let tryk.

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

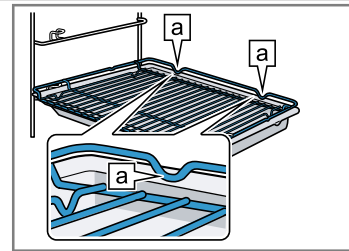
Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

1. Placer risten på universalbradepanden, så de to afstandsstykker **a** ligger på kanten af universalbradepanden.
2. Sæt universalbradepanden ind mellem de to styreskinner på en rillehøjde. Risten skal være placeret over den øverste styreskinne.

Rist på universalbradepande



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. Kalibrer apparatet. Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Inden den første ibrugtagning

Forespørg på det lokale vandværk om vandhårdheden for ledningsvandet, inden den første ibrugtagning udføres. For at apparatet i rette tid skal kunne meddele, når der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

BEMÆRK!

Apparatet kan ikke påminde om afkalkning rettidigt, hvis der er indstillet en forkert vandhårdhed.

- ▶ Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- ▶ Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- ▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Funktionsfejl ved anvendelse af filtreret eller demineraliseret vand. Trods fyldt vandbeholder opfordrer apparatet eventuelt til at fylde vandbeholderen, eller driften med damp bliver afbrudt efter ca. 2 minutter.

- ▶ Bland eventuelt filtreret eller demineraliseret vand med afmålt mineralvand uden kulsyre i forholdet 1 til 1.

Tip Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

Tip Hvis ledningsvandet er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand. Indstil vandhårdheden til "blødgjort", hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Indstilling	Vandhårdhed i mmol/l	Hårdhed i Tyskland i °dH	Hårdhed i Frankrig °fH
0 (blødgjort) ¹	-	-	-
1 (blødt)	til 1,5	til 8,4	til 15
2 (mellem)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hårdt)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (meget hårdt) ²	over 3,8	over 21,3	over 38

¹ Skal kun indstilles, når der udelukkende anvendes afkalket vand.

² Skal også indstilles for mineralvand. Anvend udelukkende mineralvand uden kulsyre.

6.2 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 24

Indstilling af sprog

1. Tilslut apparatet til strømforsyningsnettet.
- ✓ Efter få sekunder vises den første indstilling.
2. Tryk på den understen linje.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge sprog.
4. Tryk på den øverste linje.

Indstilling af klokkeslæt

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

Indstilling af dato

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

Indstilling af vandhårdhed



1. Tryk på "Vandhårdhed".
2. Stryg mod venstre eller højre for at vælge vandhårdheden.
→ "Inden den første ibrugtagning", Side 11
3. Afslut den første ibrugtagning med .
4. Åbn apparatets dør en gang, og luk den igen.
- ✓ Apparatet udfører en selvtest og er derefter klar til brug.
- ✓ Den første ibrugtagning er afsluttet.

6.3 Kalibrering og rengøring af apparat


Inden der tilberedes retter med apparatet første gang, skal det kalibreres, og ovnrum og tilbehør rengøres.

Bemærk: Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet.

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Fjern produktokumentationen, tilbehøret og rester af emballage fra ovnrummet, som f.eks. styroporkugler.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med 
→ "Tænde for apparat", Side 13
4. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14
5. Indstil ovnfunktion, temperatur og varighed, og start med 
→ "Dampning", Side 14

Kalibrering

Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	100 °C
Varighed	30 minutter

Tip Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.


- ✓ Kalibreringen starter. Derved dannes meget damp.

6. 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.

Lad apparatet køle af, og tør derefter vandet af ovnbunden.

7. Indstil ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start med 
→ "Indstilling af ovnfunktion og temperatur", Side 13

Opvarmning

Ovnfunktion	CircoTherm varmluft 
Temperatur	Maksimum
Varighed	30 minutter

8. Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
9. Sluk apparatet efter 30 minutter med .
→ "Slukning af apparat", Side 13
10. Lad apparatet køle af.
11. Rengør glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.

12. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
→ "Altid efter drift med damp", Side 16
13. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en opvaskeklud.

Bemærk: Ved et strømsvigt, eller hvis strømforsyningen afbrydes, bibeholdes kalibreringens indstillinger.

Tip For at tilpasse kalibreringsindstillingerne til de nye omgivelser efter en flytning, skal grundindstillingerne nulstilles til fabriksindstillingerne. Gentag derefter kalibreringen.

→ "Grundindstillinger", Side 24

7 Generel betjening

7.1 Tænde for apparat

- ▶ Tænd for apparatet med .

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det defineres, om ovnfunktionerne eller hovedmenuen skal vises, når apparatet tændes.
→ "Grundindstillinger", Side 24
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

7.2 Slukning af apparat

- ▶ Sluk for apparatet med .

Bemærkninger




- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
→ "Restvarmeindikator", Side 13
- Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.
→ "Køleventilator", Side 9

7.3 Restvarmeindikator

Når apparatet er blevet slukket, vises restvarmeindikatoren i displayet.

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

7.4 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tænd for apparatet med .
- ✓ Ovnfunktionerne vises.
2. Stryg mod venstre eller højre, til ovnfunktionen vises i midten.
3. Tryk på temperatur.
4. Stryg mod højre eller venstre, til temperaturen vises i midten.
5. Start driften med .
- ✓ I displayet vises driftstiden.
- ✓ Opvarmningsbjælken viser temperaturstigningen.
6. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.


7.5 Ændring af temperatur

Når driften er startet, kan temperaturen stadig ændres.



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

7.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.


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

7.7 Afbryde drift (pause)

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


7.8 Standse driften

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

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


7.9 Visning af aktuel temperatur

Under opvarmningen kan den aktuelle ovntemperatur vises.

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

7.10 Visning af oplysninger

Krav: Tasten  lyser.

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

8 Damp

Retterne kan tilberedes særligt skånsomt ved hjælp af damp. Hertil kan dampovnfunktionerne bruges, og ved nogle ovnfunktioner kan der aktiveres dampunderstøttelse.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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.

8.1 Fyldning af vandbeholder

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpufning). Ovn døren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.


⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

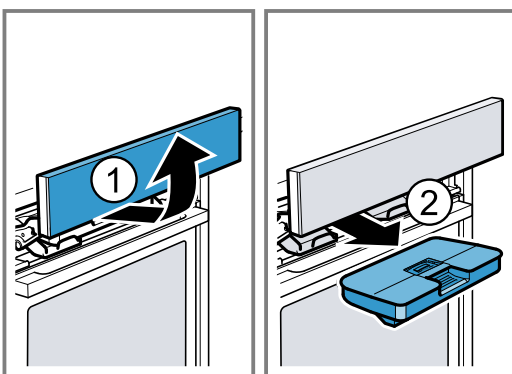
Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

Krav: Vandhårdheden er korrekt indstillet.

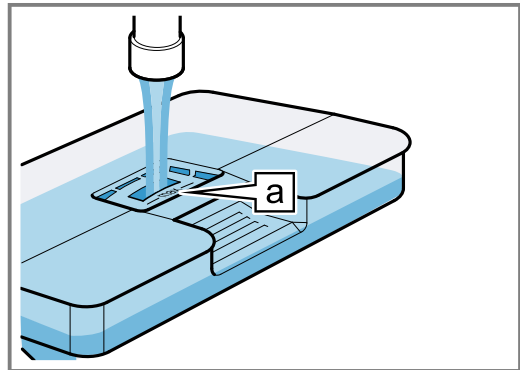
→ "Inden den første ibrugtagning", Side 11


1. Tryk på .
- ✓ Betjeningspanelet skydes automatisk fremad.
2. Træk betjeningspanelet fremad med begge hænder, og skyd det derefter opad, til det går i indgreb ①.
3. Løft vandbeholderen lidt, og tag den ud af vandbeholderrummet ②.

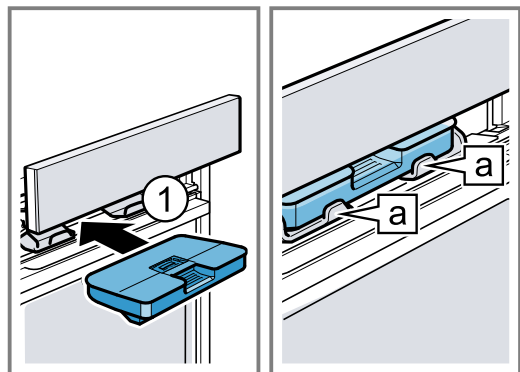


4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.

5. Fyld vand i vandbeholderen til markeringen "max" .



6. Sæt den fyldte vandbeholder ind ①. Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb i holderne .



7. Skyd langsomt betjeningspanelet nedad, og tryk det bagud, til det er helt lukket.

8.2 Fylde vandbeholder

Fyld vandbeholderen, når "Fyld vandbeholder" vises i displayet.

Bemærkninger

- Dampning, hævetrin, optøningstrin og genopvarmning: Hvis der ikke fyldes vand i vandbeholderen, afbryder apparatet driften. Fyld vandbeholderen op.
- Dampunderstøttelse: Hvis vandbeholderen ikke fyldes op, fortsætter apparatet driften uden dampunderstøttelse.

1. Åbn betjeningspanelet.
2. Tag vandbeholderen ud, og fyld den op.
3. Sæt den fyldte vandbeholder ind, og luk betjeningspanelet.

8.3 Ovnfunktioner med damp

Apparatet har flere ovnfunktioner med damp:





- Dampning 
- Hævetrin 
- Sous-vide 
- Optøningstrin 
- Genopvarmning 

Dampning

Ved "Dampning" omsluttes retterne af varm vanddamp, hvorved det forhindres, at næringsstofferne går tabt.

Ved denne tilberedningsmetode bevares madvarernes form, farve og karakteristiske aroma.

Indstilling af Dampning







1. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14
2. Tænd for apparatet med .
3. Tryk på .
4. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Dampning" .
5. Tryk på den underste linje for at vælge temperaturen.
6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
7. Tryk på den underste linje for at vælge varighed.
8. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
9. Start Dampning med .
→ "Afbryde drift (pause)", Side 13
→ "Standse driften", Side 13
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under dampningen, afbrydes driften.
→ "Fylde vandbeholder", Side 14
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
→ "Slukning af apparat", Side 13
10. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
11. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
→ "Altid efter drift med damp", Side 16

Hævetrin

Med "Hævetrin" hæver gærdej betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur, og den tørrer ikke ud.

Indstilling af hævetrin

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14
2. Tænd for apparatet med .
3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Hævetrin" .
4. Tryk på "1" den underste linje for at vælge trinnet.
5. Stryg mod venstre for at indstille trin 2.
6. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
7. Tryk på  for at vælge varighed.
8. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
9. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
10. Start Hævetrin med .
→ "Afbryde drift (pause)", Side 13
→ "Standse driften", Side 13
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under hævetrinnet, afbrydes driften.
→ "Fylde vandbeholder", Side 14
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
→ "Slukning af apparat", Side 13
11. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
12. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
→ "Altid efter drift med damp", Side 16

Sous-vide

"Sous-vide" er en tilberedningsmåde, hvor vakuumerede madvarer bliver tilberedt ved temperaturer mellem 50-95 °C og ved 100 % damp. Sous-vide tilberedning er velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter.

Retterne bliver svejset lufttæt ind i specielle varmebestandige vakuumeringsposer ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine. Den beskyttende vakuumeringspose bevarer nærings- og aromastoffer.

Indstilling af Sous-vide

Bemærkninger

- Under sous-vide tilberedning dannes der mere kondensvand på ovnrums bund end ved andre ovnfunktioner.
- Hvis vandbeholderen løber tør under sous-vide tilberedning, afbrydes driften.

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet.






1. BEMÆRK!

Fare for beskadigelse af køkkenskabe

- ▶ Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning.

Fyld vandbeholderen helt op.





→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14



2. Tænd for apparatet med .
3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Sous-vide" .
4. Tryk på Temperatur for at vælge temperaturen.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
6. Tryk på  for at vælge varighed.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
8. Start Sous-vide med .
→ "Afbryde drift (pause)", Side 13
→ "Standse driften", Side 13
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
→ "Slukning af apparat", Side 13
9. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
10.  **ADVARSEL – Fare for skoldning!**
Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen.
 - ▶ Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbrædepanden eller tilberedningsbeholderen.
 - ▶ Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.
 Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.
11. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
→ "Altid efter drift med damp", Side 16

Optøningstrin

"Optøningstrinnet" bruges til optøning af frost- og dybfrostprodukter.

Indstilling af Optøningstrin

1. Fyld vandbeholderen.
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 14
2. Tænd for apparatet med .
3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Optøningstrin" .
4. Tryk på Temperatur for at vælge temperaturen.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
6. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
7. Tryk på  for at vælge varighed.







8. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
9. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
10. Start Optøningstrin med 
 - "Afbryde drift (pause)", Side 13
 - "Standse driften", Side 13
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under optøningstrinet, afbrydes driften.
 - "Fylde vandbeholder", Side 14
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
 - "Slukning af apparat", Side 13
11. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
12. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
 - "Altid efter drift med damp", Side 16

Genopvarmning

Med "Genopvarmning" kan tilberedte retter genopvarmes skånsomt, og bagværk fra dagen før kan friskes op.

Indstilling af Genopvarmning

Krav: Ovnrummet skal være helt afkølet (stuetemperatur).




1. Fyld vandbeholderen.
 - "Fyldning af vandbeholder", Side 14
2. Tænd for apparatet med .
3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "Genopvarmning" .
4. Tryk på Temperatur for at vælge temperaturen.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en temperatur.
6. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
7. Tryk på  for at vælge varighed.
8. Stryg mod venstre eller højre for at vælge en varighed.
9. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
10. Start Genopvarmning med 
 - "Afbryde drift (pause)", Side 13
 - "Standse driften", Side 13
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under genopvarmningen, afbrydes driften.
 - "Fylde vandbeholder", Side 14
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
 - "Slukning af apparat", Side 13
11. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
12. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
 - "Altid efter drift med damp", Side 16



8.4 Tilberedning med dampunderstøttelse

Ved tilberedning med dampunderstøttelse afgiver apparatet damp i ovnrummet med forskellige intervaller. Derved får retterne en sprød skorpe og en blank overflade. Kød bliver saftigt og mørt og mister kun minimalt i volumen.






Ovnfunktioner til dampunderstøttelse

Ved disse ovnfunktioner kan dampunderstøttelsen aktiveres:


- "CircoTherm varmluft" 
- "Over-/undervarme" 
- "Termogrillning" 

- "Brødbagningstrin" 
- "Varmholdning" 


Aktivering af dampunderstøttelse

1. Fyld vandbeholderen.
 - "Fyldning af vandbeholder", Side 14
2. Tænd for apparatet med .
3. Indstil en egnet ovnfunktion.
 - "Ovnfunktioner til dampunderstøttelse", Side 16
4. Indstil en temperatur.
5. Aktiver dampunderstøttelse med .
6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge dampintensiteten 
 - lav
 - mellem
 - kraftig
7. Tryk på  for at gemme indstillingerne.
8. Start drift med dampunderstøttelse med 
 - ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under drift med dampunderstøttelse, vises "Fyld vandbeholder" i displayet. Driften fortsætter uden dampunderstøttelse.
 - "Fylde vandbeholder", Side 14

Afbryde dampunderstøttelse

1. Tryk på .
2. Tryk på den understøttede linje med dampintensiteten.
3. Stryg mod højre for at indstille "Fra".
- ✓ Driften fortsætter uden dampunderstøttelse.

Afslutning af drift med dampunderstøttelse

1. Sluk for apparatet med .
2. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.
 - "Altid efter drift med damp", Side 16

8.5 Altid efter drift med damp

Efter drift med damp pumper apparatet restvandet tilbage i vandbeholderen. Tøm vandbeholderen, og tør den og ovnrummet bagefter.

Tømme vandbeholder

ADVARSEL – Fare for forbrænding!


Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.


- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

BEMÆRK!

Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den tørres i ovnen, når den er varm.

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i en varm ovn. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Bemærk: Når apparatet er blevet slukket, fortsætter tasten  med at lyse lidt endnu for at gøre opmærksom på, at vandbeholderen skal tømmes.

1. Åbn betjeningspanelet med .
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.

5. Tør alle dele af med en blød klud.
6. Gnid lågets tætning tør.
7. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
9. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.

Tørring af ovnrum

Ovnrummet kan enten tørres med funktionen "Tørring" eller tørres af manuelt.

Tørring af ovnrum med funktionen "Tørring"

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




ADVARSEL – Fare for forbrænding!



Apparat bliver meget varmt under brugen.
 ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

BEMÆRK!

Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over 120 °C.
 ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Fjern snavs fra ovnrummet.
2. Tør ovnrummet med en svamp.
3. Tænd for apparatet med .
4. Tryk på .
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Tørring" .

6. Tryk på den underste linje.
 ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden kan ikke ændres.
7. Tryk på den underste linje.
8. Start Tørring med .
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
9. Sluk for apparatet med .
10. Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud.
11. Lad ovndøren stå åben i 1-2 minutter, så ovnrummet kan tørre helt.

Manuel tørring af ovnrum

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. Lad ovnrummet tørre med åben dør i 1 time.
4. Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud.
5. Lad ovndøren stå åben i 1-2 minutter, så ovnrummet kan tørre helt.

9 Tidsfunktioner

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

9.1 Oversigt over tidsfunktioner





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

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


9.2 Minutur

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


Indstilling af minutur

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

Ændring af tid på minutur

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

Afbryde minutur

1. Tryk på .
2. Stryg mod højre for at indstille minuturet til "00:00".
- ✓ Tiden på minuturet bliver slettet.

9.3 Varighed

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

Indstilling af varighed

1. Indstil en ovnfunktion og en temperatur.
2. Tryk på ☺.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
4. Start varigheden med ▶.
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
5. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af varighed

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

Afbryde varighed

1. Tryk på ☺.
2. Stryg mod højre for at indstille varigheden til "00:00".
- ✓ Varigheden bliver slettet.
3. Tryk på ▶ for at fortsætte driften uden en varighed.

9.4 Tidsforskudt drift - "Færdig klokken"

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

Indstilling af tidsforskudt drift "Færdig klokken"

Bemærkninger

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

Ændring af tidsforskudt drift "Færdig klokken"

1. Tryk på ☺.
2. Tryk på "Færdig klokken" →.
3. Stryg mod venstre eller højre for at ændre sluttidspunktet.
- ✓ Indstillingen bliver aktiveret.

Afbryde tidsforskudt drift "Færdig klokken"









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



10 Stegetermometer

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

10.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

Det er kun visse ovnfunktioner, der er egnet til brug med stegetermometeret. Når stegetermometeret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

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

- Genopvarmning 
- Dampning 

10.2 Placering af stegetermometer

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

BEMÆRK!

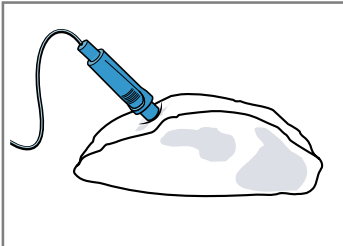
Stegetermometeret kan blive beskadiget.

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

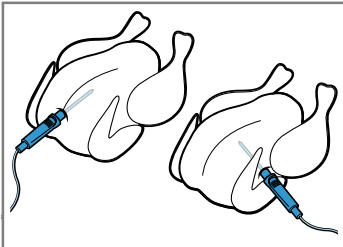
1. Stik stegetermometeret ind i kødet. Stegetermometeret har tre målepunkter. Som minimum skal det midterste målepunkt befinde sig inde i kødet.

Kød i tynde stykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
---------------------	---

Kød i tykke stykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.
---------------------	--

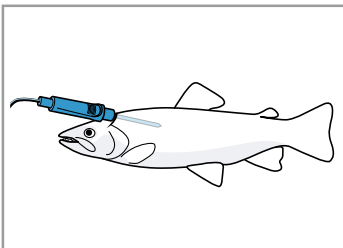


Fjerkræ	Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.
---------	--



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

Fisk	Stik ved hele fisk stegetermometeret ind bag hovedet i retning langs ryggraden til anslag.
------	--



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

2. Sæt kødet med stegetermometeret ind i ovnen.
3. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen til venstre i ovnen.

Bemærkninger

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

10.3 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

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

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

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

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

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

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






Fisk	Kernetemperatur i °C
Fisk, hel	65 - 70
Fiskefilet	60 - 65

Andet	Kernetemperatur i °C
Forloren hare, alle slags kød	80 - 90
Opvarmning af retter, genopvarmning	65 - 75

10.4 Indstilling af ovntemperatur og kernetemperatur

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

Krav

- Kødet med stegetermometeret står i ovnen.
 - Stegetermometerets stik er placeret i stikdåsen i ovnen.
1. Tænd for apparatet med .
 2. Vælg en egnet ovnfunktion.
 3. Tryk på "Ovntemperatur" i den underste linje til venstre.
 4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge ovntemperaturen.
Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.
Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
 5. Gem ovnrumstemperaturen med .
 6. Tryk "Kernetemperatur"  i den underste linje til højre.
 7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge kernetemperaturen.
 8. Start driften med stegetermometeret med .
 - ✓ Når kernetemperaturen er nået, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
 9. Sluk for apparatet med .


10. ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.

Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.

10.5 Ændring af ovntemperatur eller kernetemperatur


1. Tryk 2 gange på ovntemperaturen eller kernetemperaturen.
2. Stryg mod venstre eller højre for at ændre temperaturen.
3. Tryk på  for at gemme indstillingen.


10.6 Afbryde drift med stegetermometer

▶ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometeret ud af ovnrummet.

For at afbryde driften med stegetermometer skal stegetermometeret trækkes ud af stikdåsen i ovnrummet, hvorefter driften fortsættes med .

- Sluk for apparatet med  for at afbryde driften.

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.
- Pommefrites, dybfrost, 1 niveau
- Kartoffelgratin af rå kartofler
- Bagekartofler
- Lasagne, fersk
- Flæskesteg, fedtmarmoreret, uden svær
- Forloren hare (1 kg)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Oksegrydesteg
- Lammekølle uden ben
- Kylling, hel
- Kyllingelår
- Gås, hel (3-4 kg)

11.2 Indstilling af bage- og stegeassistent

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på .
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Bage- og stegeassistent" .
4. Tryk på den underste linje.
5. Tryk let på den ønskede kategori.
6. Stryg mod venstre eller højre for at vælge retten.
7. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ I displayet vises de anbefalede indstillinger.
8. **Bemærk:** Der kan ikke vælges supplerende oplysninger for alle retter.
Stryg mod venstre for at vise supplerende oplysninger om retten.
- ✓ Der vises supplerende oplysninger f.eks. om rillehøjde, tilbehør, fade og beholdere, tidspunkt for omrøring, hvornår retten skal vendes, eller der skal tilsættes væske.
9. Tryk på "Tilpas" for at tilpasse de anbefalede indstillinger.
 - Tryk på indstillingen.
 - Stryg mod venstre eller højre for at tilpasse indstillingen.
10. Start Bage- og stegeassistenten med .

- ✓ Ved mange retter er det nødvendigt at vende retten eller at røre rundt. Når tidspunktet for omrøring eller vending af retten er nået, lyder der et signal, og der vises en meddelelse i displayet.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.

11. Bemærk: Ved nogle programmer kan retten om ønsket eftertilberedes.

→ "Eftertilberedning af retten", Side 21

Tryk på "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

12 Dampprogrammer

Dampprogrammerne understøtter tilberedningen af forskellige retter og vælger automatisk de optimale indstillinger.

12.1 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

12.2 Oversigt over dampprogrammer

Der kan vælges følgende dampprogrammer:

- Franskbrød, uden form
- Franskbrød, grahambrød, uden form
- Franskbrød, grahambrød, firkantet form
- Rugblandingsbrød med gær, i firkantet form
- Fladbrød
- Gærfiletbrød, uden fyld / gærkrans
- Lagkage
- Flæskesteg med svær
- Svinenakkekam, uden ben
- Hamburgerryg uden ben / rullesteg
- Roastbeef, fersk, medium
- Roastbeef, fersk, medium
- Roastbeef, fersk, engelsk
- Kylling, hel, fersk
- Kyllingestykker, ferske
- Kyllingebryst, dampet
- And, gås, uden fyld, fersk
- Fiskefilet, gratineret
- Fiskefilet, dampet
- Fisk, hel
- Fisk, hel, dampet
- Blomkålsbuketter, dampede
- Broccolibuketter, dampede
- Grønne bønner, dampede
- Gulerødder i skiver, dampede
- Grøntsager, frosne
- Pillekartofler, mellem
- Basmati-ris
- Naturreis
- Couscous
- Brune linser

11.3 Eftertilberedning af retten

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

- Genopvarmning af tilberedt tilbehør
- Yoghurt i glas
- Mælkeris
- Frugtkompot
- Æg, blødkogte
- Æg, hårdkogte
- Desinficering af sutteflasker

12.3 Forberedelse af retter til dampprogrammet

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

- ▶ Vej retten.
Ved visse dampprogrammer er rettens vægt nødvendig for at indstille programmet.

12.4 Indstilling af dampprogram

ADVARSEL – Fare for skoldning!

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.

1. Fyld vandbeholderen, og sæt den ind.
2. Tænd for apparatet med Ⓢ .
3. Tryk på \square .
4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Dampprogrammer" ☰ .
5. Tryk på den understen linje.
6. Tryk på den ønskede kategori.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge det ønskede Dampprogram.
8. Tryk på dampprogrammet.
- ✓ I displayet vises indstillingerne.
9. **Bemærk:** Ved nogle retter kan der vises supplerende anbefalinger.
Stryg mod venstre for at vise anbefalingerne om dampprogrammet.
- ✓ Der vises anbefalinger for rillehøjde og fade og beholdere.
10. Hvis dampprogrammet anvender rettens vægt, kan vægten tilpasses.
 - Tryk på "Tilpas" for at tilpasse vægten.
 - Tryk på vægten.
 - Stryg mod venstre eller højre for at tilpasse vægten.
11. Start dampprogrammet med \triangleright .

- ✓ Den beregnede varighed vises. Ved nogle dampprogrammer kan den viste varighed ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af fødevarernes og vandets temperatur.
- ✓ 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.

- 12. Bemærk:** Ved nogle dampprogrammer kan retten om ønsket eftertilberedes.
→ "Eftertilberedning af retten", Side 22
Tryk på "Afslut", hvis tilberedningen er som ønsket.

12.5 Eftertilberedning af retten


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

13 Børnesikring

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

13.1 Låsefunktioner

Apparatet har 2 forskellige låsefunktioner:


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

13.2 Aktivering af automatisk børnesikring

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

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


Krav: Apparatet er tændt.

1. Tryk på $\hat{\cup}$.
 2. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
 3. Tryk på den underste linje.
 4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
 5. Tryk på den underste linje.
 6. Stryg mod højre for at indstille "Aktiveret".
 7. Tryk på $\hat{\cup}$.
 8. Gem indstillingen med "Gem".
- ✓ Når apparatet er slukket, vises \leftrightarrow i displayet.

13.3 Afbryde automatisk børnesikring

1. Tryk vedvarende på tasten \ominus , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
2. Tænd for apparatet med \odot , og indstil driften.

13.4 Deaktivere automatisk børnesikring

1. Tryk vedvarende på tasten \ominus , til "Børnesikring deaktiveret" vises.
2. Tænd for apparatet med \odot .
3. Tryk på $\hat{\cup}$.
4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" .
5. Tryk på den underste linje.
6. Tryk på den øverste linje.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Automatisk børnesikring".
8. Tryk på den underste linje.
9. Stryg mod venstre for at indstille "Deaktiveret".
10. Tryk på $\hat{\cup}$.
11. Gem indstillingen med "Gem".

13.5 Engangs-aktivering af børnesikring

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

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

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




13.6 Deaktivering af engangs-børnesikring

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







14 Lynopvarmning

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

14.1 Lynopvarmning og PowerBoost

Funktion	Ovnfunktion	Ret i ovnrum
Lynopvarmning	Over-/undervarme 	Efter opvarmning
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CircoTherm varmluft  ▪ Brødbagningstrin  	Inden opvarmning Tilbered kun i ét niveau








14.2 Aktivering af Lynopvarmning

1. Indstil Over-/undervarme  og en temperatur på over 100 °C.
2. Start driften med .
 - ✓ Tasten  lyser.
3. Aktiver Lynopvarmning med tasten .
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Når den indstillede temperatur er nået, slukkes lynopvarmningen automatisk, og der lyder et signal. I displayet slukkes .
4. Sæt retten ind i ovnen.

14.3 Deaktivering af Lynopvarmning

- ▶ Deaktiver lynopvarmningen før tiden med tasten .

14.4 Aktivering af PowerBoost

1. Sæt retten i ovnen i ét niveau.
2. Indstil CircoTherm varmluft  eller Brødbagningstrin  og en temperatur på over 100 °C.
3. Start driften med .
 - ✓ Tasten  lyser.
4. Aktiver PowerBoost med tasten .
 - ✓ I displayet vises .
 - ✓ Når den indstillede temperatur er nået, slukkes PowerBoost automatisk, og der lyder et signal. I displayet slukkes .

14.5 Deaktivering af PowerBoost

- ▶ Deaktiver PowerBoost før tiden med tasten .

15 Sabbatindstilling


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





15.1 Start af Sabbatfunktion

Bemærkninger

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

Krav: Sabbatfunktionen er aktiveret i Grundindstillingerne i favoritterne.

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

4. Stryg mod venstre eller højre for at vælge temperaturen.
5. Tryk på  for at gemme indstillingen.
6. Tryk på "Varighed".
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge varigheden.
8. Tryk på  for at gemme indstillingen.
9. Start Sabbatfunktionen med .
 - ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
10. Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet. Apparatet holder op med at varme og reagerer igen som normalt udenfor Sabbatfunktionen.
 - Sluk for apparatet med .
 Apparatet slukkes automatisk efter ca. 10 til 20 minutter.

15.2 Afbryde Sabbatfunktion

- ▶ Afbryd Sabbatfunktionen med .

16 Grundindstillinger

Apparatet kan indstilles til dine behov.

16.1 Oversigt over grundindstillinger

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

Grundindstilling	Valg
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet
Klokkeslæt	00:00 - 23:59
Dato	Dag, måned og år
Vandhårdhed → "Inden den første ibrugtagning", Side 11	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0 (blødgjort) ▪ 1 (blødt) ▪ 2 (mellem) ▪ 3 (hårdt) ▪ 4 (meget hårdt)
Favoritter → "Ændring af favoritter", Side 24	Valg af, hvilke ovnfunktioner der vises i menuen Ovnfunktioner
Lydsignal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kort varighed ▪ Mellem varighed ▪ Lang varighed
Lydstyrke	5 trin
Tastelyd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deaktiveret (undtagen ①) ▪ Aktiveret
Display lysstyrke	5 trin
Urindikator	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fra ▪ Digital ▪ Analog
Belysning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tændt under drift ▪ Slukket under drift
Automatisk børnesikring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deaktiveret ▪ Aktiveret
Driftstype efter tænd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hovedmenu ▪ Ovnfunktioner ▪ Dampning ▪ Bage- og stegeassistent ▪ Dampprogrammer
Natdæmpning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deaktiveret ▪ Aktiveret (displayets lysstyrke dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Logo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indikatorer ▪ Ingen visning
Ventilator efterløbstid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anbefalet ▪ Minimum

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

Grundindstilling	Valg
Udtrækssystem ¹	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ikke eftermonteret (ribberammer eller enkelt udtræk) ▪ Eftermonteret (dobbelt eller tredobbelt udtræk)

Fabriksindstillinger Nulstilling

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

16.2 Ændring af MyProfile

1. Tænd for apparatet med ①.
2. Tryk på ⏏.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" ②.
4. Tryk på den underste linje.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge indstillingen.
6. Tryk på den underste linje.
7. Stryg mod venstre eller højre for at ændre indstillingen.
8. Tryk på ⏏.
9. Tryk på "Gem" for at gemme indstillingen.
 - Tryk på "Annuller" for at annullere indstillingerne.

16.3 Ændring af favoritter

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

Bemærk:

Visse ovnfunktioner kan ikke deaktiveres:

- CircoTherm varmluft ③
- Termogrillning ④
- Grill, stor flade ⑤

1. Tænd for apparatet med ①.
2. Tryk på ⏏.
3. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "MyProfile" ②.
4. Tryk på den underste linje.
5. Stryg mod venstre eller højre for at vælge "Favoritter".
6. Tryk på den underste linje.
7. Stryg mod venstre eller højre for at vælge ovnfunktionen.
8. Tryk på den ønskede indstilling.

Indstilling	Visning i menuen Ovnfunktioner
Aktiveret	ja
Deaktiveret	nej

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

17 Rengøring og pleje

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

17.1 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 damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.

Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.

- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen til rengøring af apparatet.
→ "Rengøring af apparat", Side 26

Apparatets front

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	Brug ikke glasskrabere eller rustfri stålspiraler. Tip Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 30
Døraftdækning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål ▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand: 	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. Tip Tag døraftdækningen af for grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 30
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	Tætningen må ikke tages af eller skures.

Ovnrøm

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Eddikevand ▪ Ovnrøm 	<p>Ved stærkt tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Lad ovnrømmet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p>Bemærkninger</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	-	<p>Følg vejledningen om de selvrensede flader.</p> <p>→ "Rengøring af selvrensede flader i ovnrømmet", Side 27</p>
Ovnlampens glasafdækning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	<p>Anvend ovnrøm ved stærkt tilsmudsning.</p>
Ribberammer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	<p>Ved stærkt tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring.</p> <p>→ "Ribberammer", Side 29</p>
Udtrækssystem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	<p>Brug en børste ved stærkt tilsmudsning.</p> <p>For ikke at fjerne smørefedt fra udtræksskinnerne, skal de rengøres, når de er skudt sammen.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p> <p>Bemærk: Udtrækssystemet kan afmonteres til grundig rengøring.</p> <p>→ "Ribberammer", Side 29</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: ▪ Ovnrøm 	<p>Ved stærkt tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p>Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.</p> <p>Brug ikke rengørings-svampe af rustfrit stål på dampbeholdere af rustfrit stål.</p> <p>Brug eddikevand til fjernelse af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på dampbeholdere af rustfrit stål.</p>
Vandbeholder	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand: 	<p>Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.</p> <p>Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen. Tør tætningen i låget.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>
Stegetermometer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varmt opvaskevand 	<p>Brug en børste ved stærkt tilsmudsning.</p> <p>Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>

17.2 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 ovnrømmet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

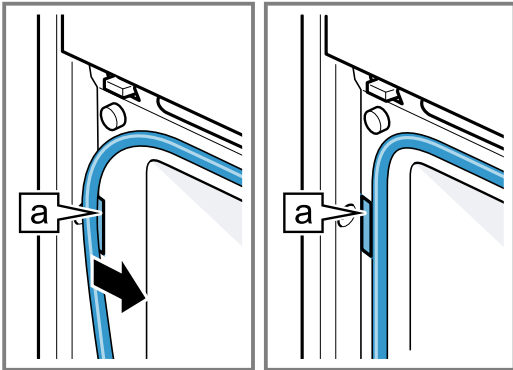
Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 25

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

17.3 Kontrol af ovnrummets tætning efter rengøring

- ▶ Hvis ovnrummets tætning ligger ovenpå afstandsstykket [a] i venstre eller højre side, skal tætningen skubbes så langt indad, at den ligger ved siden af afstandsstykket [a].



17.4 Rengøring af selvrensede flader i ovnrummet

Ovnrummets bagvæg, loft og sidevægge er selvrensede og har en ru overflade.

BEMÆRK!

Hvis de selvrensede flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensede flader, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Når der vises en meddelelse i displayet om rengøring, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensede flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.
- ▶ Brug rengøringsfunktionen.

18 Rengøringsfunktioner

Brug rengøringsfunktionerne til rengøring af apparatet.

18.1 Rengøringsfunktion "EcoClean"

Anvend rengøringsfunktionen "EcoClean" med regelmæssige mellemrum, så de selvrensede fladers rengøringssevne bibeholdes, og der ikke opstår skader. De selvrensede flader i ovnen er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensede flader fedtsprøjt fra bagning, stegning eller grillning og nedbryder dem. Følgende flader er selvrensede:

- Bagvæg
- Ovnens loft
- Sidevægge

BEMÆRK!

Hvis de selvrensede flader ikke rengøres med jævne mellemrum, kan de blive beskadiget.

- ▶ Hvis der er synlige mørke pletter på de selvrensede flader, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Når der vises en meddelelse i displayet om rengøring, skal ovnrummet rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Brug ikke ovnrens eller skurende rengøringsmidler. Hvis der alligevel ved et uheld skulle komme ovnrens på de selvrensede flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Der må ikke gnides.

Meddelelse om rengøring

Apparatet registrerer arten og varigheden af apparatets drift og anbefaler, at rengøringsfunktionen anvendes, når det er nødvendigt.

Når apparatet tændes, vises en meddelelse i displayet om at anvende rengøringsfunktionen. Start rengøringsfunktionen så hurtigt som muligt.

Apparatet kan anvendes som sædvanligt. Rengøringsanbefalingen vil dog fortsat blive vist i displayet, til rensefunktionen er blevet udført fuldstændigt.

Bemærk: Hvis apparatet er blevet meget tilsmudset før tiden, f.eks. på grund af tilberedning af fedtholdigt fjerkræ eller stege, eller hvis de selvrensede flader har fået mørke pletter, skal rengøringsfunktionen udføres, også selv om meddelelsen endnu ikke vises i displayet. Jo oftere rengøringsfunktionen anvendes, desto længere bevarer de selvrensede flader deres rengøringssevne.

Klargøring af apparatet til rengøringsfunktionen

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

BEMÆRK!

Ovnrens beskadiger de selvrensede flader.

- ▶ Brug ikke ovnrens på de selvrensede flader. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.
1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
 2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.
→ "Ribberammer", Side 29
 3. Fjern grove tilsmudsninger med opvaskevand og en blød klud:
 - Fra ovnbunden
 - Fra ovndøren indvendig
 - Fra ovnlampens glasafdækning
 På den måde undgås det, at der opstår pletter, der ikke kan fjernes.
 4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.





Indstilling af rengøringsfunktion "EcoClean"

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

Krav

- Klargøring af apparat til rengøringsfunktion.
→ Side 27
 - Åbn ikke ovndøren under driften. Ellers afbryder apparatet til rengøringsfunktionen.
1. Tænd for apparatet med .
 2. Tryk på .
 3. Stryg mod venstre eller højre for at indstille "EcoClean" .
 4. Tryk på den understen linje.
 - ✓ I displayet vises varigheden af rengøringsfunktionen.
 5. Tryk på den understen linje.
 6. **Bemærk:** Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen udføres.
Start af rengøringsfunktionen med .
 - ✓ Rengøringsfunktionen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal.
 7. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
 8. Tør apparat af efter rengøringsfunktion.
→ "Aftørring af apparatet efter rengøringsfunktionen", Side 28

Aftørring af apparatet efter rengøringsfunktionen

1. Lad apparatet køle af.
2. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.
Bemærk: Der kan danne sig pletter på de selvrensende flader. Rester af sukker og protein i levnedsmidler bliver ikke nedbrudt og forbliver på fladerne. Rødlige pletter er rester af saltholdige levnedsmidler, pletterne er ikke rust. Pletterne udgør ingen sundhedsfare. Pletterne reducerer ikke de selvrensende fladers renssevne.
3. Monter ribberammerne.
→ "Ribberammer", Side 29

18.2 Rengøringshjælp til ovnbund

Brug "Rengøringshjælp til ovnbund" til rengøring af ovnens bund. "Rengøringshjælp til ovnbund" opløser tilsmudsninger ved at fordampe opvaskevand. Så er det lettere at fjerne smudset bagefter.

Indstilling af "Rengøringshjælp til ovnbund"

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 "Rengøringshjælp til ovnbund" .
- ✓ Stryg fingeren mod venstre eller højre på displayet for at blade gennem de forskellige valgmuligheder.
6. Tryk på den understen linje.
7. Start rengøringshjælpen med .
- ✓ Rengøringshjælpen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når rengøringshjælpen er afsluttet, lyder der et signal.
8. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
9. Når rengøringshjælpen er afsluttet, skal ovnrummet slutrengøres.
→ "Slutrengøre ovnrum", Side 28

Slutrengøre ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampeklud.
2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringsvamp 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 ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre.

18.3 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalles regelmæssigt.

Hyppigheden af afkalkning afhænger af antallet af damptilberedninger og af vandhårdheden. Apparatet viser, når kun kan tilberedes med damp 5 gange mere eller derunder. Hvis afkalkningen ikke udføres, kan drift med damp ikke længere indstilles.

Afkalkningen består af flere trin og varer ca. 70 - 95 minutter:

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylning (ca. 9 - 12 minutter)
- Anden skylning (ca. 9 - 12 minutter)

Af hygiejniske grunde skal afkalkningen udføres fuldstændigt.

Hvis afkalkningen afbrydes, er det ikke muligt at indstille drift med damp. Der skal udføres 2 skylninger, før apparatet er klar til brug igen.

Forberedelse af afkalkning

BEMÆRK!

Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

- ▶ Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland en afkalkningsvæske:
 - 200 ml flydende afkalkningsmiddel
 - 400 ml vand
2. Åbn betjeningspanelet.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske ind på plads.
5. Luk betjeningspanelet.




Indstilling af afkalkning


BEMÆRK!

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.


- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

Krav: Forberedelse af afkalkning. → Side 29


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

4. Tryk på den understen linje.
- ✓ I displayet vises varigheden. Afkalkningens varighed kan ikke ændres.
5. Tryk på den understen linje.
6. Start afkalkningen med .
- ✓ Afkalkningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

Udførelse af første skylning

1. Åbn betjeningspanelet, og tag vandbeholderen ud.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
3. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.
4. Start skylningen med .
- ✓ Skylningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

Udførelse af anden skylning

1. Åbn betjeningspanelet, og tag vandbeholderen ud.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
3. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.
4. Start skylningen med .
- ✓ Skylningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.
5. Tøm vandbeholderen, og tør den.
→ "Tømme vandbeholder", Side 16

19 Ribberammer




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

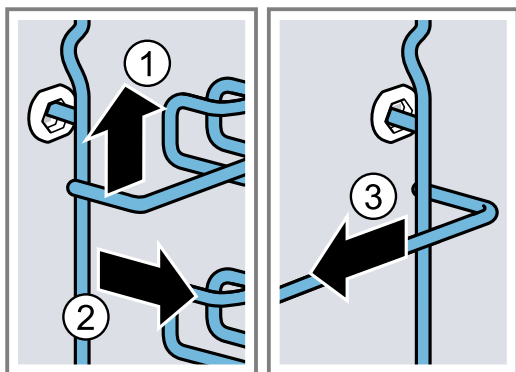
19.1 Udtagning af ribberammer

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

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







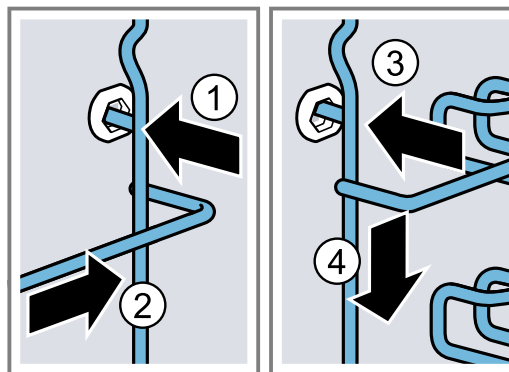
3. Rengør ribberammen.
→ "Rengøringsmidler", Side 25

19.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
- Vær opmærksom på, at begge udtrækskinner skal kunne trækkes ud fremad.

1. Sæt først ribberammen ind i midten i den bageste bøsning , til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud .
2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning , til den også her ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad .



20 Ovndør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

Bemærk:

Yderligere oplysninger:



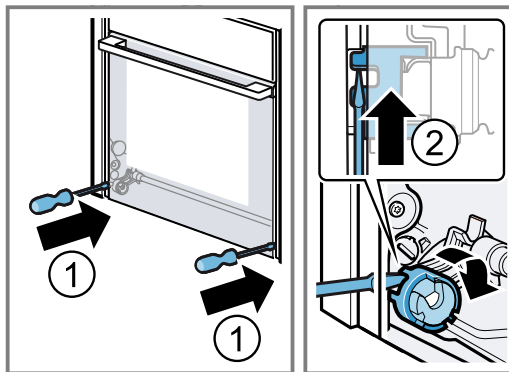
20.1 Aftagning af ovndør

Krav

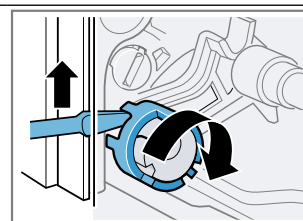
- Der skal bruges en lommelygte.
- Der skal bruges en skruetrækker.
- Der skal bruges en mønt.

1. Lys med lommelygten gennem spalten ved siden af ovndøren for bedre at kunne se ovndørens låseanordning.

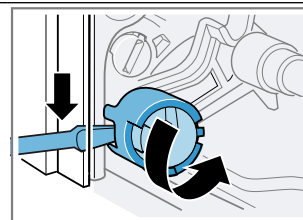
2. Hold skruetrækkeren vandret ①, og skyd ovndørens låseanordninger (sort komponent) opad til anslaget i begge sider ②.



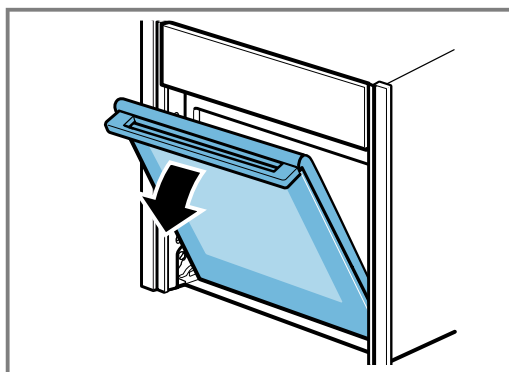
Åbnet dørlåseanordning



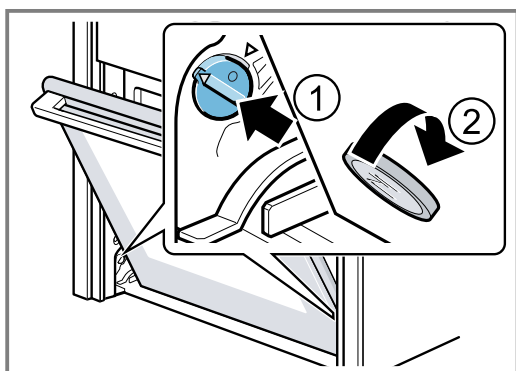
Lukket dørlåseanordning



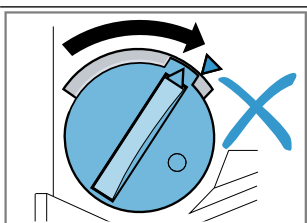
3. Åbn ovndøren til ca. 45°.



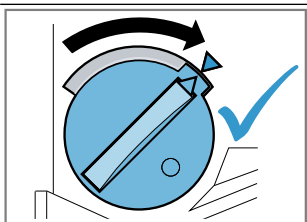
4. Stik mønten ind i spalten på låseanordningen ①, og drej den til anslag ②.
- Drej låseanordningen på venstre side i retning med uret.
 - Drej låseanordningen på højre side i retning mod uret.



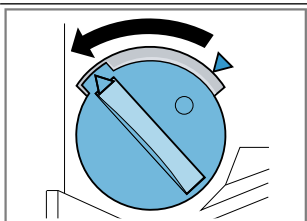
Låseanordning i venstre side, ikke fikseret
Pilene står ikke overfor hinanden



Låseanordning i venstre side, fikseret
Pilene står overfor hinanden



Låseanordning i venstre side, åbnet



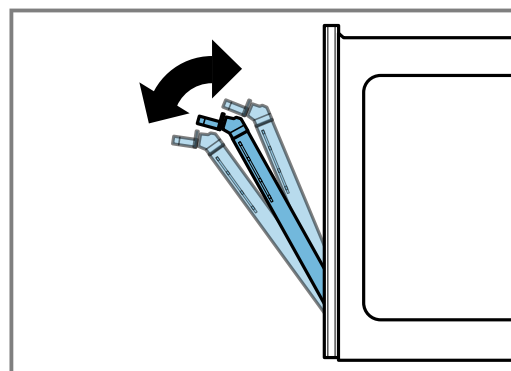
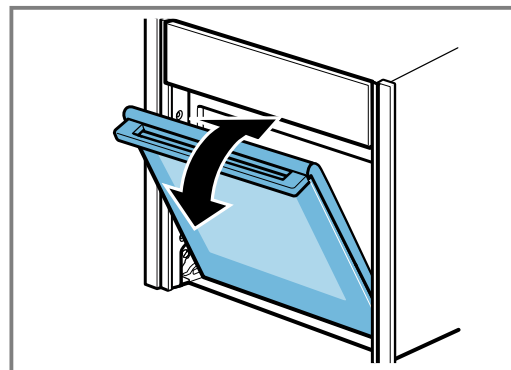
- ✓ Låseanordningen går hørbart i indgreb.

5. BEMÆRK!

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

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

Bevæg med forsigtighed ovndøren lidt frem og tilbage, til der høres et svagt klik. Ovndøren kan kun bevæges ganske lidt.



- ✓ Ovndøren befinder sig i fastlåst position.

6. ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

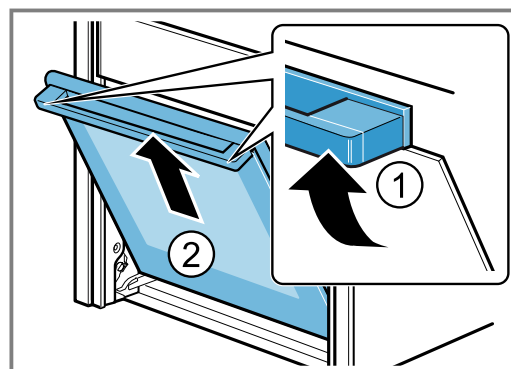
Ovndøren vejer fra 7 - 10 kg, og den kan falde ned, hvis den håndteres uforsigtigt.

- ▶ Håndter ovndøren med forsigtighed.

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

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

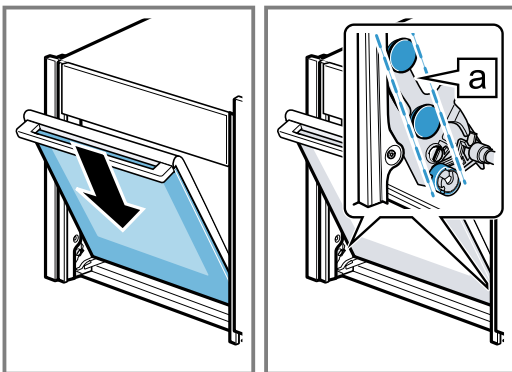
Hold ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, og drej håndtaget lidt opad ①, til ovndøren kan tages af opad ②.



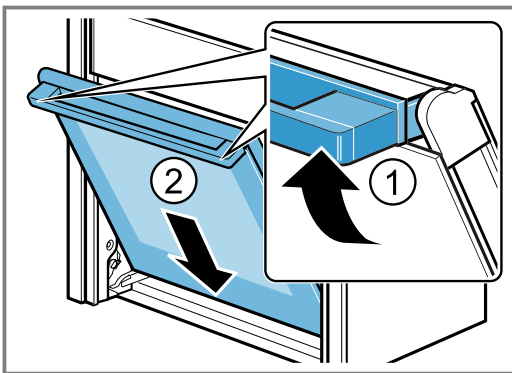
7. Læg ovndøren på et plant, blødt og rent underlag.

20.2 Påsætning af ovndør

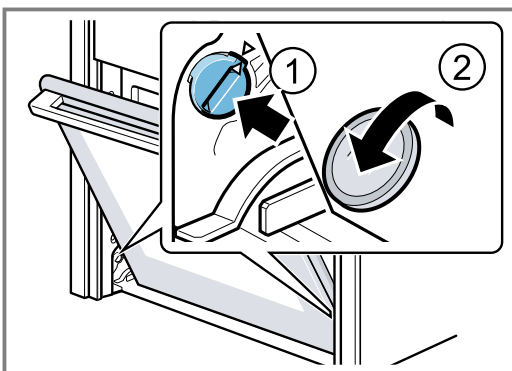
- Tip** Pas på, at ovndøren ikke kiler sig fast på skrå, og kontroller, at den bliver sat helt på plads. Sæt ovndøren samtidigt på styrerullerne **a** i venstre og i højre side.



- Drej håndtaget lidt opad ①.

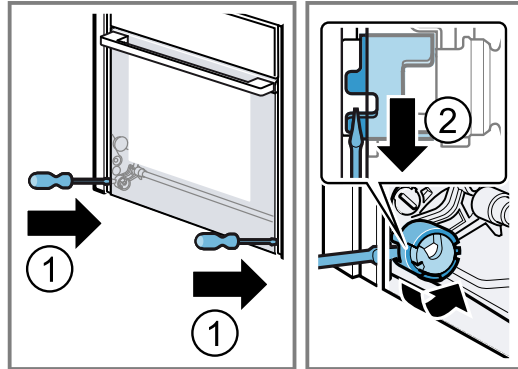


- ✓ Ovndøren glider det sidste lille stykke ned ②.
- Frigør de to låseanordninger på ovndøren ved hjælp af en mønt. Stik mønten ind i spalten på låseanordningen ①, og drej den til anslag ②.
 - Drej låseanordningen på venstre side i retning mod uret.
 - Drej låseanordningen på højre side i retning med uret.



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

- ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Hvis låseanordningerne ikke er lukket, kan ovndøren falde af.
 - ▶ Luk altid låseanordningerne i højre og venstre side, når døren er sat på plads.
 Hold skruetrækkeren vandret ①, og skyd ovndørens låseanordninger (sort komponent) nedad til anslaget i begge sider ②.



- ✓ Dørlåseanordningen er lukket.

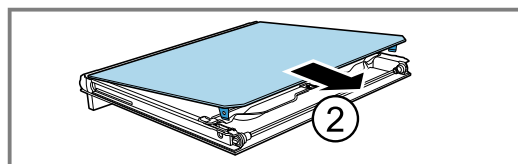
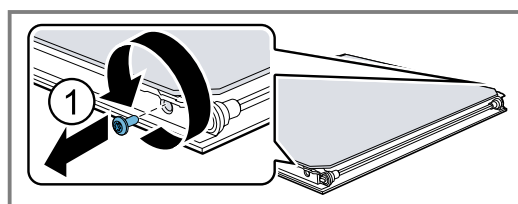
20.3 Afmontage af glaseruder i ovndør

For at lette rengøringen kan glaseruderne i ovndøren afmonteres.

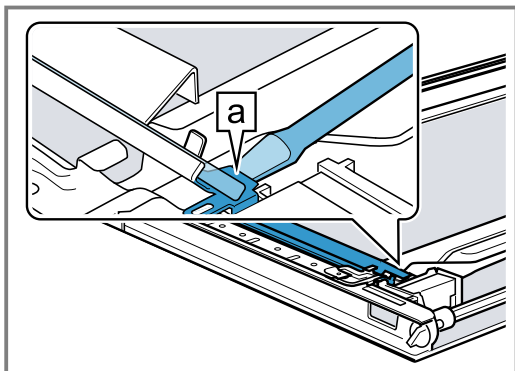
- ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**
Komponenterne indvendigt i ovndøren kan have skarpe kanter.
 - ▶ Brug beskyttelseshandsker.

Krav

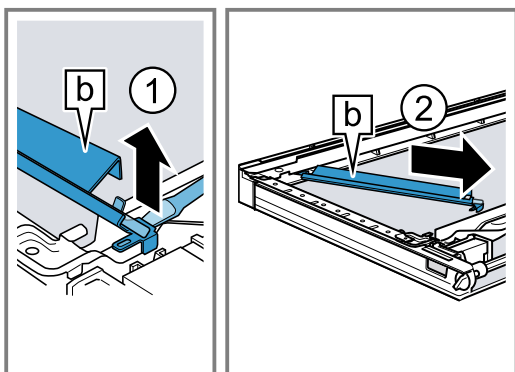
- Der skal bruges en skruetrækker.
 - Ovndøren er taget af.
- Læg ovndøren med forsiden nedad på et plant, blødt og rent underlag.
 - Skrue skruen både i venstre og højre side af ovndøren ud ①, og fjern dem.
 - Løft forsigtigt den indvendige glaserude lidt op, og tag den ud i pilens retning ②.



4. Stik skruetrækkeren ind mellem metallasken [a] og kunststoffet.

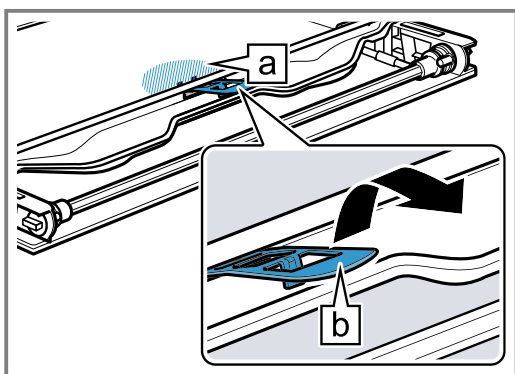


5. Løft reflektoren [b] op med skruetrækkeren ①, til den løsner sig, løft den derefter, og træk den ud ②.

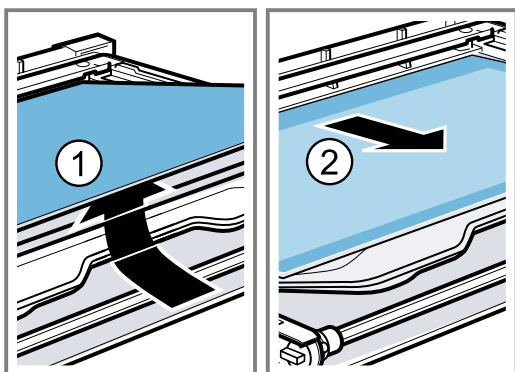


6. Tag den anden refleksor ud på samme måde som den første.

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



8. Løft mellemruden lidt op nedefra ①, og tag den ud i pilens retning ②.



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

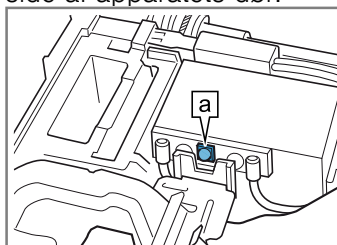
Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

BEMÆRK!

Skader på belysningen.

- De to LED'er [a] må hverken rengøres eller berøres. LED'erne befinder sig på højre og venstre side af apparatets dør.



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

10. Tør glasruderne, og monter dem igen.

20.4 Montage af glasruder i ovndør

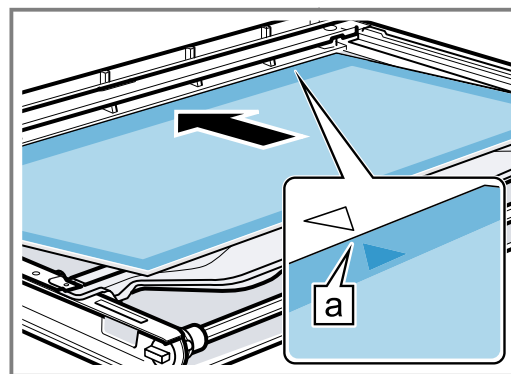
- ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

En forkert monteret ovnrude eller ovndør er farlig.

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

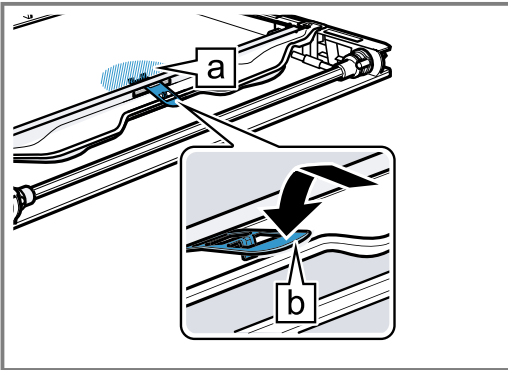
1. **Tip** Vær opmærksom på ved montagen, at glasruderne bliver placeret i den korrekte rækkefølge.

Sæt mellemruden ind i pilens retning, og skyd den i pilens retning, til den er placeret korrekt i rammen.

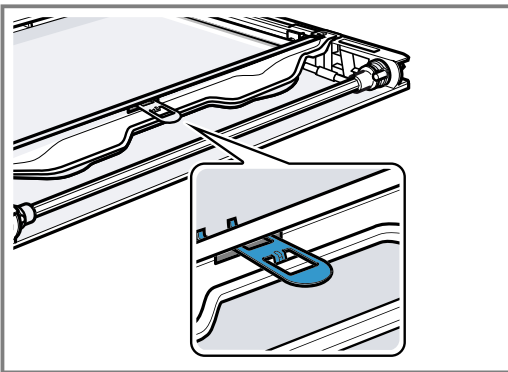


Pilen på mellemruden skal være placeret over pilen på rammen [a].

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



- ✓ Holderen er sat på plads.

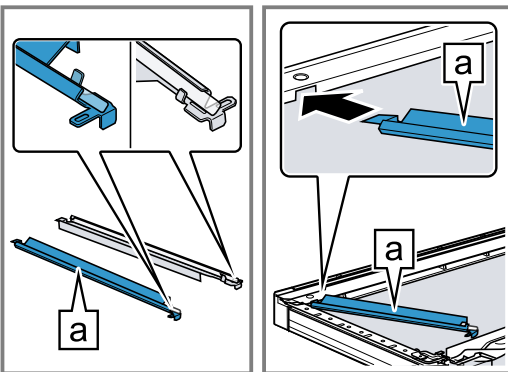


3. **BEMÆRK!**

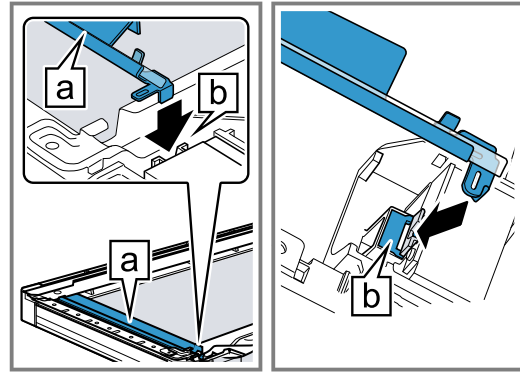
Glasstavens lysgennemtrængelighed bliver dårligere, hvis den berøres.

- ▶ Rør ikke ved glasstaven direkte med fingrene.
- ▶ Rengør glasstaven med et rengøringsmiddel til glas, inden den sættes på plads.

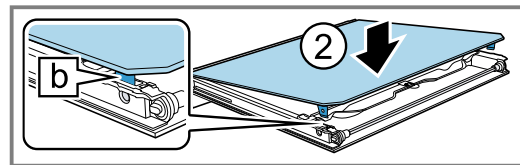
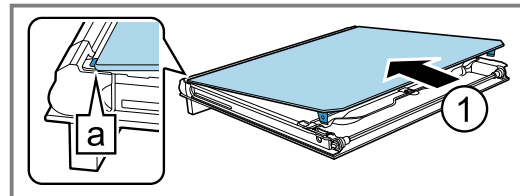
Tag den venstre reflektor **a**, og stik den ind foroven.



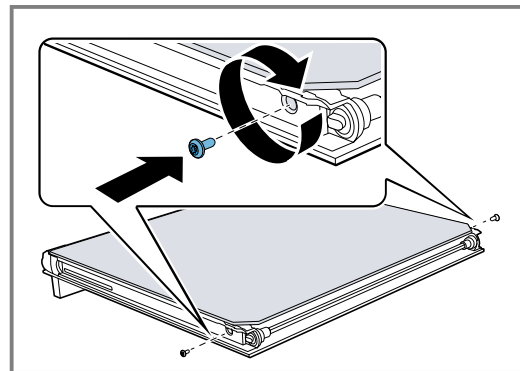
4. Sæt reflektoren **a** ind, og lad den gå i indgreb i spalten **b**.



5. Sæt den anden reflektor ind på samme måde som den første.
6. Fjern om nødvendigt fingeraftryk med et rengøringsmiddel til glas.
7. Indjuster den indvendige rude på ovndøren til midten.
8. Sæt den indvendige rude skråt bagud ind i dørafdækningen **a** ①.
9. Sæt holdebeslaget for den indvendige rude **b** ind i åbningen ②.



10. Skru de to skruer i højre og venstre side af ovndøren i.



21 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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


⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Forkert udførte reparationer er farlige.

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

21.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet. <hr/> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. <hr/> <p>Fejl i elektronikken</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd kortvarigt apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 24
I displayet vises "Sprache Deutsch".	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 12
Apparatet kan ikke tændes, i displayet vises ↻.	<p>Den automatiske børnesikring eller børnesikringen er aktiveret</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tryk vedvarende på tasten ☹, til "Børnesikring deaktiveret" vises.
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	<p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "Visning af oplysninger", Side 13 <hr/> <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Apparatet varmer ikke, i displayet vises ☐.	<p>Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen og aktivere den igen. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i → "Grundindstillinger", Side 24. <hr/> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<p>Grundindstilling er blevet ændret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Korrigér grundindstillingen for visning af ur. → "Grundindstillinger", Side 24
Betjeningspanelet kan ikke åbnes.	<p>Sikringen er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet. <hr/> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. <hr/> <p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37 2. Tøm vandbeholderen, hvis den indeholder vand: <ul style="list-style-type: none"> - Åbn apparatets dør. - Hold i panelet i venstre og højre side. - Træk langsomt panelet ud, og skyd det opad.

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Meget kraftig dampudvikling under dampning.	<p>Apparatet bliver automatisk kalibreret. Ingen handling nødvendig.</p> <hr/> <p>Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider. Hvis der gentagne gange dannes for meget damp, skal apparatet kalibreres igen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 24 2. Gentag kalibreringen. → "Inden den første ibrugtagning", Side 11
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning	<p>Det er normalt, at der kommer damp ud. Ingen handling nødvendig.</p>
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	<p>Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afkalk apparatet. → "Afkalkning", Side 28 2. Kontroller vandhårdheden, og indstil den i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 24
Apparatet opfordrer til skylning.	<p>Strømtilførslen har været afbrudt under afkalkningen, eller apparatet har været slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Skyl apparatet to gange. → "Afkalkning", Side 28
I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt.	<p>Vandbeholderen er ikke gået i indgreb.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sæt vandbeholderen rigtigt ind, så den går i indgreb i holderen. → "Fyldning af vandbeholder", Side 14 <hr/> <p>Vandbeholderen er faldet på gulvet. Faldet har løsnet dele i vandbeholderen. Vandbeholderen bliver utæt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bestil en ny vandbeholder. <hr/> <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Brug ikke demineraliseret eller filtreret vand. → "Inden den første ibrugtagning", Side 11 <hr/> <p>Sensor er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Tasterne blinker.	<p>Der har dannet sig kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig. Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere.</p>
Der lyder "plopende" lyde under tilberedning med damp.	<p>Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp. Ingen handling nødvendig.</p>
Apparatet brummer under driften og efter slukning.	<p>Pumpens funktionskontrol afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.</p>
Apparatet brummer eller klikker, når betjeningspanelet åbnes.	<p>Udtrækning af betjeningspanelet afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.</p>
Ovnbelysning fungerer ikke.	<p>LED-lampe er defekt.</p> <p>Bemærk: Fjern ikke glasafdækningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakt kundeservice. → "Kundeservice", Side 37
Maksimal driftstid nået.	<p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tryk på en tast for at fortsætte driften. 2. Sluk for apparatet med , når det ikke længere skal bruges. <p>Tip For at undgå at apparatet utilsigtet slukkes, kan der indstilles en varighed. → "Indstilling af varighed", Side 18</p>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. <ol style="list-style-type: none"> Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 37
NeffLight reflektoren i ovndøren er misfarvet.	Høje temperaturer misfarver NeffLight-reflektoren. Ingen handling nødvendig.
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvaren. <ul style="list-style-type: none"> Indstil lavere eller højere værdier næste gang. Tip Der findes mange oplysninger om tilberedning og korrekte indstillinger på vores Homepage www.neff-international.com .

22 Bortskaffelse

22.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
- Skær nettilslutningsledningen over.
- 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.

23 Kundeservice

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

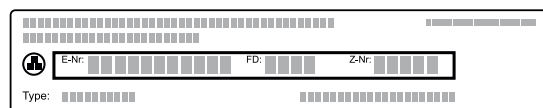
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

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

23.1 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. Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



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

24 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.

24.1 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.

24.2 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 2, hvis gratinerne tilberedes direkte i den.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

BEMÆRK!

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

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

Rillehøjder

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

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

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

Anvend ovnfunktionen CircoTherm varmluft.

Bemærkninger

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

24.3 Tilberedningsanvisninger for stegning, grydestegning og grillning

- De anbefalede indstillinger gælder for stegning af madvarer med køleskabstemperatur samt for tilberedningsklart fjerkræ uden fyld.
- Læg fjerkræ med brystsiden eller skindsiden nedad på fadet.
- Vend stege, grillmad og hele fisk efter ca. 1/2 til 2/3 af den anførte tid.
- Med stegetermometret kan tilberedningen udføres meget nøjagtigt. Vær opmærksom på de vigtige oplysninger om korrekt anvendelse. → Side 18

Stegning på risten

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

- Kødstykkerne skal have nogenlunde samme vægt og tykkelse. Grillstykkerne bliver jævnt brunet og bevares saftige.
- Læg kødstykkerne direkte på risten.
- Sæt universalbradepanden med påsat rist ind i den angivne rillehøjde for at opsamle dryp af væske.
- Hæld op til 1/2 liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødstykkernes størrelse og art. Den opsamlede stegesky kan bruges til saucen. Derudover opstår der mindre røg, og ovnrummet bliver mindre tilmudset.

Stegning i fad

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

Generelt om stegning i fad

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

Stegning i fad uden låg

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

Stegning i fad med låg

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

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

Bemærkninger

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

24.4 Dampning

Skånsom tilberedning af retter. Madvarerne bliver særligt saftige.








I modsætning til tilberedning med dampunderstøttelse får kødet ingen sprød svær.

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Dampbeholderen med huller, størrelse XL er bedst egnet. Sæt universalbradepanden ind i ovnen en rillehøjde længere nede for at opsamle dryp af væske. Der kan også anvendes et glasfad, som stilles på risten.

24.7 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 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Rørekage, fin	Firkantet form	2		150 - 170	-	60 - 80
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		170 - 190	-	60 - 80
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	lav fra	1. 10 2. 25 - 35
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160 - 180	-	55 - 75

¹ Forvarm apparatet.

² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

- Madvarer, der normalt tilberedes i vandbad, kan dækkes til f.eks. med plastikfolie.
- Maden skal ikke vendes.
- Som smagsvariation kan kød, fjerkræ og fisk brunes kort inden dampningen. Reducer tilberedningstiden.
- Større stykker kræver længere opvarmningstid og længere tilberedningstid.
- Hvis der er flere stykker af samme størrelse, forlænger apparatet opvarmningstiden. Tilberedningstidens længde bibeholdes.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan dampning indstilles.
→ "Damp", Side 14

Grøntsager i flere lag

Der kan tilberedes flere retter samtidig eller hele menuer i 2 lag, f.eks. broccoli og kartofler.

Ris eller kornprodukter

- Tilsæt vand eller væske i det angivne forhold. For eksempel betyder 1 : 1,5 for 100 g ris, 150 ml væske.

24.5 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.

24.6 Tilberedning af færdigretter

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

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	≡	180 - 200	-	30 - 40
Roulade	Bageplade	3	⌘	180 - 200 ¹	-	8 - 15
Roulade	Bageplade	3	⌘	180 - 200 ¹	lav	10 - 15
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3	≡	160 - 180	-	25 - 35
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3	⌘	160 - 180	Mellem	25 - 35
Småkager	Bageplade	3	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Småkager, 3 lag	1x Universalbradepande + 2x Bageplade	4+3+1	⌘	140 - 160	-	15 - 30
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Brød, uden form, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	☞	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Kraftig fra	1. 10-15 2. 25-35
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Brød, uden form, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	☞	1. 210 - 220 2. 180 - 190	Kraftig fra	1. 10-15 2. 45-55
Brød, uden form, 1500 g	Firkantet form	2	☞ eco	200 - 210	-	35 - 45
Fladbrød	Universalbradepande	3	≡	220 - 230	Kraftig	20-30
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	3	☞	200 - 220	Mellem	20 - 30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3	⌘	200 - 220	-	25 - 35
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2	⌘	220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tærteform , Sort metalplade	3	⌘	190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Universalbradepande	3	≡	240 - 250 ¹	-	10 - 18
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2	☞	150 - 170	Mellem	40 - 50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2	⌘	160 - 190	-	50 - 70

¹ Forvarm apparatet.

² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	2		200 - 220	-	60 - 70
Kylling, 1 kg, uden fyld	Rist	2		190-210	Mellem	50-60
Kyllingebrystfilet, dampning	Dampbeholder	3		100	-	15 - 25
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		220 - 230	-	30 - 35
Mindre kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		200 - 220	Mellem	30 - 45
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2		160 - 180	-	120 - 150
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Mellem Mellem fra	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180 - 190	-	110 - 130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkeestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	-	120 - 140
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	fra lav fra	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210 - 220	-	40 - 50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	lav	50 - 60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200 - 220	-	130 - 160
Oksegrydesteg, 1,5 kg ²	Fad uden låg	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Kraftig Mellem	1. 30 2. 120-150
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190 - 200	lav	65 - 80
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		275	-	25 - 30
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170 - 190	-	50 - 80
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170 - 180	lav	80 - 90
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisk, stegt, hel, 300 g, f.eks. foreller	Universalbradepande	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	lav fra	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Dampbeholder	3		80 - 90	-	15 - 25
Fiskefilet, naturel, dampet	Dampbeholder	3		80 - 100	-	10 - 16
Blomkål, hel, dampning	Dampbeholder	3		100	-	25 - 35
Gulerødder i skiver, dampning	Dampbeholder	3		100	-	10 - 20
Spinat, dampning	Dampbeholder	3		100	-	2 - 3
Pillekartofler, hele	Dampbeholder	3		100	-	35 - 45
Langkornet ris, 1:1,5	Fladt fad	3		100	-	20 - 30
Æg, hårdkogte	Dampbeholder	3		100	-	10 - 12

¹ Forvarm apparatet.² Hæld først ca. 100 ml væske i fadet. Vandtanken skal fyldes op løbende.

Dessert

Tilberedning af crème caramel eller crème brûlée







1. Tilbered crèmemassen efter egen opskrift.
2. Fyld massen i de små forme til en højde af 2-3 cm.
3. Stil de små forme direkte i dampbeholderen med huller, størrelse XL.
4. Dæk madretter, der normalt tilberedes i vandbad, til med folie, f.eks. plastikfolie.
5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
6. Hvis de små forme er lavet af et meget tykt materiale, skal tilberedningstiden forlænges.

Tilberedning af yoghurt

1. Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrømmet.

2. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) op til 90 °C på kogesektionen, og lad mælken køle ned til 40 °C. Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.
3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur sammen med mælken.
4. Fyld massen i små beholdere, f.eks. kopper eller små glas.
5. Dæk beholderne til med folie, f.eks. plastfolie.
6. Stil beholderne på ovnbunden.
7. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
8. Lad yoghurten hvile i køleskabet i mindst 12 timer efter tilberedningen.

Anbefalede indstillinger for desserter og kompot

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Crème brûlée	Portionsforme	3		85	-	20 - 30
Crème caramel	Portionsforme	3		85	-	25 - 35
Dampnudler	Universalbradepande	3		100	-	20 - 30
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		1	-	300 - 360
Mælkeris, 1:2,5	Universalbradepande	3		1. 1 2. 1	-	35-45
Frugtkompot, 1/3 vand	Universalbradepande	3		1. 1 2. 1	-	10 - 20

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

¹ Forvarm apparatet.

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
3. Forvarm ovnrømmet og fadet i ca. 15 minutter.
4. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezonen.
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 ovnrømmet efter langtidsstegningen.

Sous-vide

Sous-vide tilberedning betyder tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50-95 °C og 100 % damp.

Sous-vide tilberedning er en skånsom tilberedningsmåde for kød, fisk, grøntsager og desserter.

Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebeholdning vakuumpose ved hjælp af en kammer-vakuumeringsmaskine.

Takket være vakuumposens beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.

Tilberedningsanvisninger for sous-vide tilberedning

- Portioner
 - Følg de anbefalede anvisninger om mængder og stykkernes størrelse. Tilpas tilberedningstiden ved større mængder eller kødstykker.
 - Apparatet kan maksimalt tilberede madvarer på 2 kg med sous-vide tilberedning.
 - De angivne mængder af fisk, kød og fjerkræ svarer til 1-2 portioner.
 - Ved grøntsager og desserter er mængden angivet til 4 personer.
- Der kan tilberedes i 2 lag. Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 1 til opsamling af dryp af kondensvand. Placer ristene ovenover.
- Kvaliteten af madlavningen er 100 % afhængig af råvarernes beskaffenhed. Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

Vakuumering af retter

For at opnå en ensartet varmepåvirkning og et optimalt resultat skal vakuumeringen udføres i en kammer-vakuumeringsmaskine, der kan generere et vakuum på 99 %.

Tip For at forhindre, at madvarerne udvikler gas, f.eks. grøntsager, skal madvarerne vakuumeres maksimalt én dag for tilberedningen. Gassen forhindrer varmetilførslen eller medfører, at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Bemærk: Anvend ikke stegetermometer.

1. Brug kun halvdelen af den sædvanlige mængde salt og krydderier.

Ved tilberedning med vakuum bevares al aroma i madvarerne. Aromaen fra den sædvanlige mængde krydderier, krydderurter og hvidløg påvirker smagen væsentlig stærkere, og intensiverer den.

Tip Allerede en lille smule smør og lidt salt i vakuumposen intensiverer den naturlige aroma i madvarer af høj kvalitet.

Forskellige ingredienser påvirker tilberedningen af retten:

- Salt og sukker reducerer tilberedningstiden.
- Syreholdige madvarer gør retten fastere, f.eks. citronsaft eller eddike.
- Alkohol eller hvidløg giver madvarerne en ubehagelig bismag.

2. Fold posens kant 3 - 4 cm ned under påfyldningen af madvaren, og sæt posen i en beholder, f.eks. i et målebæger.

Vær opmærksom på, når vakuumposen fyldes, at den ikke bliver fugtet med madvarer i området omkring svejsesømmen.

3. Kontroller, at posen er intakt, inden tilberedningen påbegyndes.

Vær opmærksom på følgende punkter:

- Der må ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen.
- Stykker af kød og fisk, som er vakuumeret sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.

4. Hvis vakuumposen ikke er hensigtsmæssigt fyldt, skal madvarerne fyldes i en ny pose og vakuumeres igen.

Forberedelse af retter til sous-vide tilberedning

Der er bakterier på overfladen af stort set alle madvarer.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

Sous-vide-tilberedning sker ved lave temperaturer, og det kan medføre sundhedsskader, hvis anvisningerne om tilberedningen og hygiejneforskrifterne tilsidesættes.

- ▶ Anvend kun friske levnedsmidler af bedste og absolut fejlfri kvalitet.
- ▶ Vask og desinficer hænderne.
- ▶ Brug engangshandsker og en madlavnings-/grilltang.
- ▶ Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske levnedsmidler, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- ▶ Vask grøntsager og frugt grundigt, og skræl dem.
- ▶ Hold altid bordoverflader og skærebrætter rene.
- ▶ Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvaretyper.
- ▶ Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne.
- ▶ Opbevar vakuumerede madvarer i køleskabet, inden tilberedningen påbegyndes.
- ▶ Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares, heller ikke i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.
- ▶ Hold den vakuumerede madvare, som endnu ikke er tilberedt, i kogende vand i maks. 3 sekunder for at dræbe bakterier.
- ✓ Så er der kun få bakterier på ingredienserne, som dermed er hygiejnisk forberedt til sous-vide tilberedning.

Tilberedning af sous-vide retter

Krav

- Retten er vakuumeret. → Side 43
- Retten er forberedt. → Side 43

1. Læg retten på risten.

For at opnå en ensartet varmefordeling må de vakuumerede retter ikke ligge ovenpå hinanden og ikke for tæt ved hinanden på risten.

2. Sæt universalbradepanden ind i rillehøjde 1 for at opsamle dryp af kondensvand.

3. BEMÆRK!

Fare for beskadigelse af køkkenskabe

- ▶ Anvend kun én vandbeholderfyldning til sous-vide tilberedning.

Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

De anbefalede indstillinger er tilpasset efter rækkevidden af én påfyldning af vandbeholderen. Generelt gælder følgende maksimale tilberedningstid for en helt fyldt vandbeholder afhængigt af temperaturen:

Temperatur i °C	Maks. varighed i minutter
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der samler sig varmt vand på vakuumposerne under tilberedningen.

- ▶ Løft forsigtigt vakuumposen med en grydelap, så det varme vand kan løbe ned i universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen.
- ▶ Tag derefter forsigtigt vakuumposen ud ved hjælp af en grydelap.

Lad ovnrummet køle af efter tilberedningen, og tør derefter vandet i fordampningsskålen bort med en svamp.

5. Tør vakuumposen af, og læg den i et rent fad.

6. Åbn vakuumposen med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i fadet.

Der kan tilberedes en sauce af lagen eller marinaden.

7. Gør retten klar til servering.

Ret	Anvisninger om tilberedning
Kød	<ul style="list-style-type: none"> ■ For at undgå fedtsprøjt skal kødet duppes tørt med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie. ■ Brun kødet ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved får kødet en sprød overflade og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt.
Fisk	<ul style="list-style-type: none"> ■ Drys fisken med salt og krydderier, og hæld den over med smeltet smør. ■ Brun fisken nogle sekunder på hver side for at give den en sprød overflade og stegearoma. ■ Forlæng bruningstiden, hvis den ønskede tilberedningsgrad endnu ikke er opnået efter sous-vide tilberedningen. ■ Fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved lave temperaturer, skal fisken serveres på forvarmede tallerkener og med en meget varm sauce eller smeltet smør.
Grøntsager	<ul style="list-style-type: none"> ■ Brun grøntsagerne kort på en pande for at opnå stegearomaen. ■ Smag grøntsagerne til, eller bland dem med andre ingredienser.

Anbefalede indstillinger for sous-vide tilberedning

Ret	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.	Anvisninger om sous-vide
Oksefilet, stykke, blodig, 3-4 cm tyk	Rist + Universalbradepande		58	100	Vakuumer med smør og rosmarin
Oksefilet, stykke, medium, 3-4 cm tyk	Rist + Universalbradepande		62	90	Vakuumer med smør og rosmarin
Andebryst, à 350 g	Rist + Universalbradepande		62	70	Skær ridser i fedtlaget, drys lidt salt og peber på kødsiden, og vakuumer med et lille stykke appelsinskal.
Kabliau, à 140 g	Rist + Universalbradepande		58	25	Vakuumer med smør og lidt salt
Champignoner, i kvarte, 500 g	Rist + Universalbradepande		85	20-25	Vakuumer med smør, rosmarin, lidt hvidløg og salt
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm, 600 g	Rist + Universalbradepande		90	70-80	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede, i kvarte, 800 g	Rist + Universalbradepande		95	35-45	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.

Ret	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.	Anvisninger om sous-vide
Ananas i skiver, 1,5 cm, 400 g	Rist + Universalbradepande		85	70-80	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm, 2-4 stk.	Rist + Universalbradepande		85	15-25	Tip: Vakuumer med karamelsauce. Tilberedningstiden kan variere afhængigt af æblesorten.
Vaniljesauce, 0,5 l	Rist + Universalbradepande		80	15-25	Tip: Rør 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggeblommer, 80 g sukker og marven af en vaniljestang sammen, og vakuumer.

Desinfektion og hygiejne

Desinfektion af fejlfrit, varmebestandigt service eller sutteflasker. Metoden svarer til den almindelige desinfektion ved kogning.

Desinfektion af sutteflasker

1. Vask altid sutteflasker med en flaskerenser direkte efter brugen.

2. Rengør flaskerne i opvaskemaskinen.
3. Stil flaskerne i dampbeholderen, størrelse XL, uden at de rører ved hinanden.
4. Start af programmet "Desinfektion".
5. Tør apparatet af efter desinfektionen.
6. Tør sutteflaskerne af med en tør klud.

Anbefalede indstillinger for hygiejne

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Forberedelse af marmeladeglas eller henkogningsglas	Dampbeholder, størrelse XL	2		100	-	10-15
Efterbehandling af marmeladeglas	Dampbeholder, størrelse XL	2		100	-	15-20
Sterilisering af rent service ¹	Dampbeholder, størrelse XL	2		100	-	15-20

¹ Denne metode svarer til normal desinficering ved kogning.

Hævning af dej

Lad altid dejen hæve i 2 trin: Første gang i sin helhed (1. - dejhævning) og anden gang i bageformen (2. - portionshævning).

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Dejhævning:

- Sæt risten i ovnen.
- Sæt dejen på risten i en skål.

- Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
 - Åbn ikke ovndøren under hævnningen, da fugtigheden ellers undslipper.
2. Portionshævning:
 - Bearbejd dejen yderligere, og læg den i den bageform, som den skal bages i.
 - Sæt dejen ind i den angivne rillehøjde.
 3. Tør ovnrummet af inden bagningen.

Anbefalede indstillinger for hævning af dej

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fedtholdig dej, f.eks. panetone	Skål på rist	1. 2	1.	1. 2	1. 40 - 90
	Form på rist	2. 2	2.	2. 2	2. 30 - 60
Franskbrød	Skål på rist	1. 2	1.	1. 1	1. 30 - 40
	Universalbradepande	2. 2	2.	2. 1	2. 15 - 25

Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

Tilberedningsanvisninger for optøning

- Optøningstrinnet er velegnet til optøning af dybfrosen frugt og grøntsager.

da Sådan lykkes det

- Anvend CircoTherm varmluft til optøning af bagværk.
- Det er bedst at tøj fjerkræ, kød og fisk op i køleskabet.
- Tag frosne madvarer ud af emballagen inden optøningen.
- Tilbehør / fade:
 - Læg dybfrosset frugt og grøntsager i dampbeholderen med huller, størrelse XL. Sæt universalbradepanden ind nedenunder for at opsamle dryp af væske.
 - Læg dybfrosne fødevarer, hvor væsken skal bibeholdes, f.eks. dybfrosset spinat med fløde, i universalbradepanden eller et fad på risten.
 - Læg bagværk på risten.
- Anbefalede indstillinger for retter med dybfrosttemperatur (-18 °C).

Genopvarmning

Skånsom opvarmning af retter med dampunderstøttelse. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt. Daggammelt bagværk kan genopvarmes.

Tilberedningsanvisninger for genopvarmning

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Anvend et fladt og bredt fad. Et koldt fad forlænger genopvarmningen.
- Stil fadet på risten.
- Læg madvarer, der ikke skal tilberedes i et fad, f.eks. rundstykker direkte på risten i rillehøjde 2.
- Dæk ikke retterne til.
- Åbn ikke ovndøren under genopvarmningen, fordi der ellers undslipper meget damp.
- Tør ovnrummet af efter genopvarmningen.

Anbefalede indstillinger for genopvarmning

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Pizza, bagt	Rist	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Forvarm apparatet.

Varmholdning

Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af.
- Dæk ikke retterne til.
- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.

- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

De forskellige damptilførselstrin egner sig til varmholdning af:

- Trin 1: Stegt og kortvarigt stegt kød
- Trin 2: Gratiner og tilbehør
- Trin 3: Sammenkogte retter og supper

24.9 Prøveretter

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

Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Bagværk på plader eller i forme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Rillehøjder ved bagning i 2 lag:
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3

- Bageplade: Rillehøjde 1
 - Forme på risten:
 - Første rist: Rillehøjde 3
 - Anden rist: Rillehøjde 1
- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:
 - Bageplade: Rillehøjde 4
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springformene forskudt over hinanden på ristene.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → <i>Side 7</i>	Temperatur i °C	Dampintensitet	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3	⌚	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepan- de + Bageplade	3+1	⌚	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + 1x Universalbradepan- de	4+3+1	⌚	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Small cakes	Bageplade	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Small cakes	Bageplade	3	⌚	150 ¹	-	25 - 35
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepan- de + Bageplade	3+1	⌚	150 ¹	-	25 - 35
Small Cakes, 3 lag	2x Bageplade + 1x Universalbradepan- de	4+3+1	⌚	140 ¹	-	35 - 45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	⌚	160 - 170 ²	-	25 - 35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	⌚	1. 150 - 160 2. 150 - 160	lav fra	1. 10 2. 20-25
Lagkagebunde, 2 lag	Springform Ø 26 cm	3+1	⌚	150 - 170 ²	-	30 - 50

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

² Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Dampning

Sæt universalbradepanden ind en rillehøjde under beholderen med huller, størrelse XL, hvis dette er angivet i de anbefalede indstillinger.

Rillehøjder

Rillehøjder ved dampning i ét lag

- Anvend maksimalt 2,5 kg.

- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 2

Rillehøjder ved dampning i to lag:

- Anvend maksimalt 1,8 kg pr. lag.
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 4
- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3

Anbefalede indstillinger for dampning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ærter, frosne, to beholdere	2x Dampbeholder, størrelse XL + Universalbradepande	4+3+1	☁	100	- ¹²
Broccoli, rå, 300 g	Dampbeholder, størrelse XL	3	☁	100 ³	7 - 8 ⁴
Broccoli, rå, en beholder	Dampbeholder, størrelse XL	3	☁	100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Kontrollen er afsluttet, når 85 °C er opnået på det koldeste sted (se IEC 60350-1).

² Kontrollen er afsluttet, når der er opnået 85 °C på det koldeste sted (se IEC 60350-1).

³ Forvarm apparatet.

⁴ En sammenlignelig tilberedningsgrad mellem referenceprøve og hovedprøve opnås, når referenceprøven tilberedes i 5 minutter (etableret som beskrevet i IEC 60350-1).

Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion → Side 7	Temperatur i °C	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	4	☁	275 ¹	4 - 6

¹ Forvarm ikke apparatet.

25 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



⚠ 25.1 Generelle anvisninger om montage

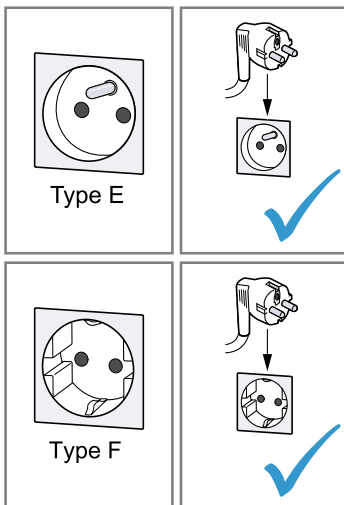
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

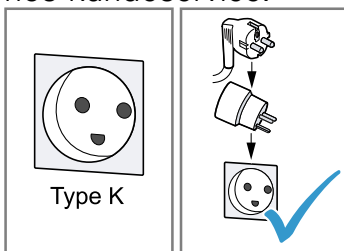
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 37.

- ▶ 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 jodet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.

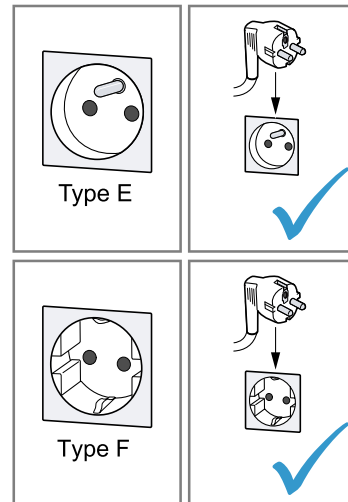


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

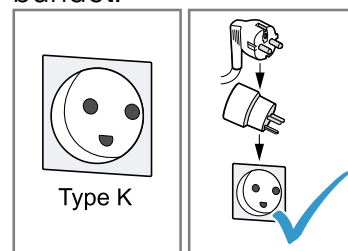
→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)", Side 37

- ▶ 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.

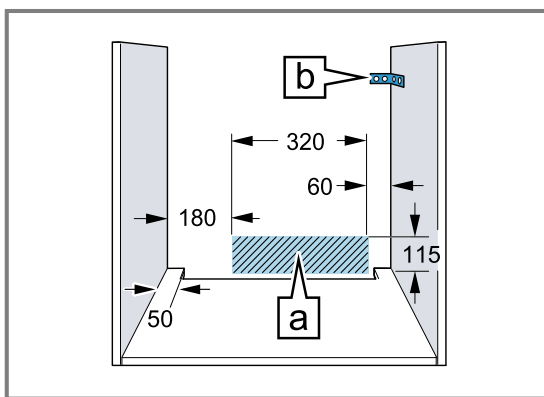


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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.
- 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.
- Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrømmet 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**.



- Ved apparater med drejeligt frontpanel må frontpanelet ikke kunne kolliderede med de tilstødende køkkenskabe, når det drejes ud.
- 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.

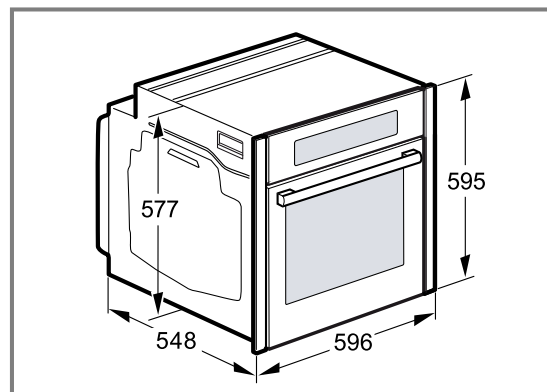
BEMÆRK!

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.

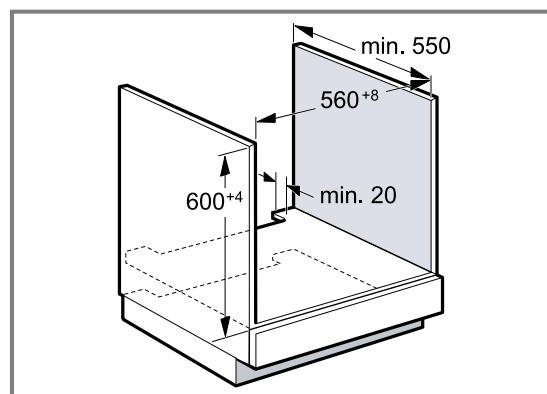
25.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



25.3 Indbygning under bordplade

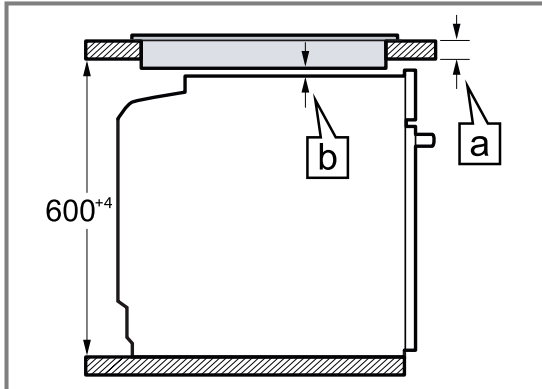
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

25.4 Indbygning under en kogesektion

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



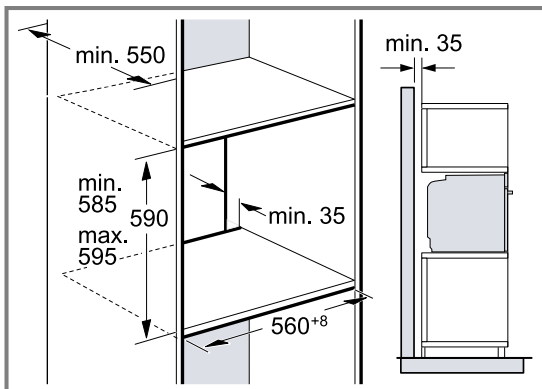
På grundlag af den nødvendige minimumafstand \square fastlægges den mindste bordpladetykkelse \square .

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskoge- sektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5 ¹
El-kogesektion	27	30	2

¹ Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

25.5 Indbygning i højskab

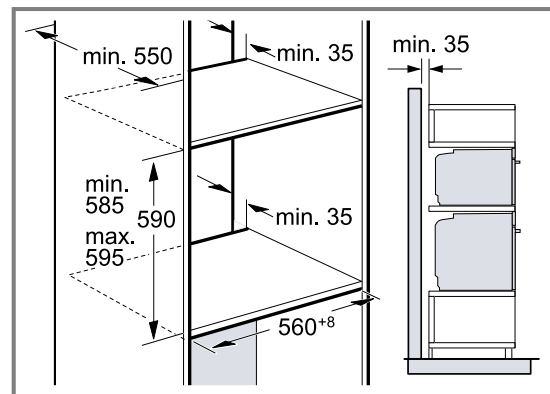
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



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

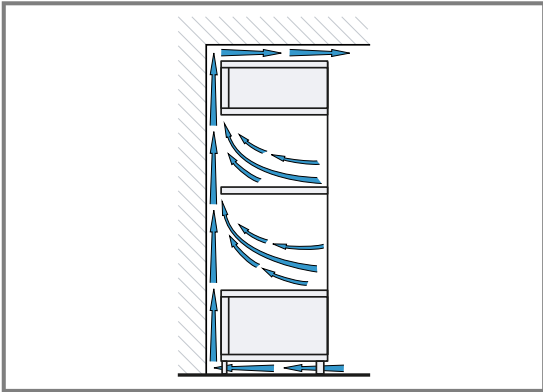
25.6 Indbygning af to apparater over hinanden

Apparatet kan også indbygges over eller under et andet apparat. Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning over hinanden.



- Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparaterne.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparaterne skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm². Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.

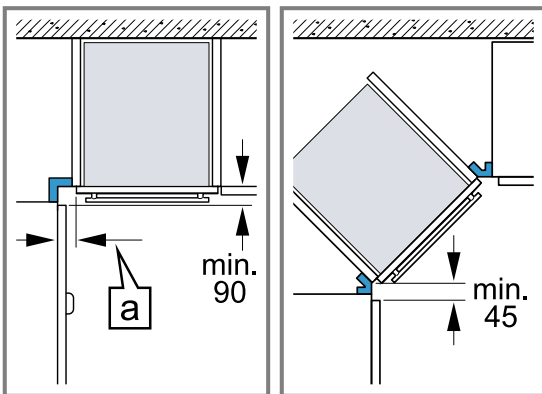
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



- Apparaterne må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

25.7 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.

25.8 Elektrisk tilslutning

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

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

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

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

Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

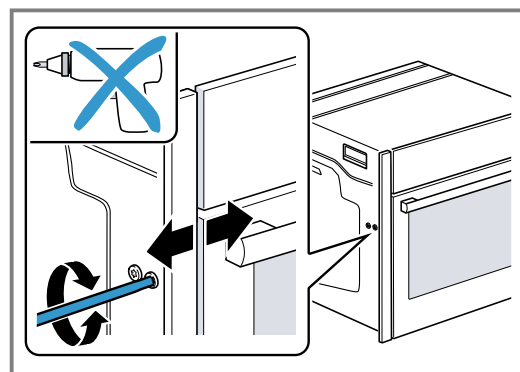
Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse. Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleder 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 = nulleder
 - brun = fase (yderleder)

25.9 Indbygning af apparat

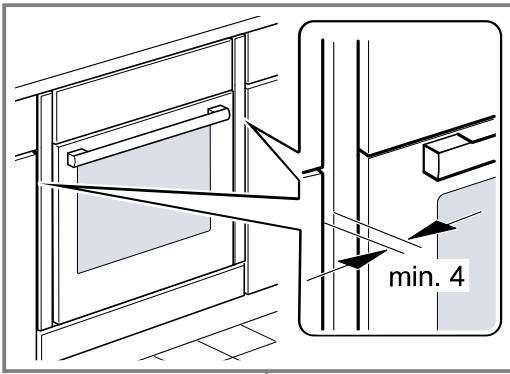
Bemærk: Fastgør ikke panelerne med en akku-skrue-rækker. Panelerne kan blive beskadiget.

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

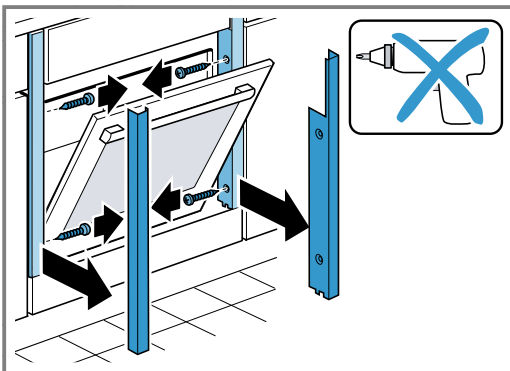
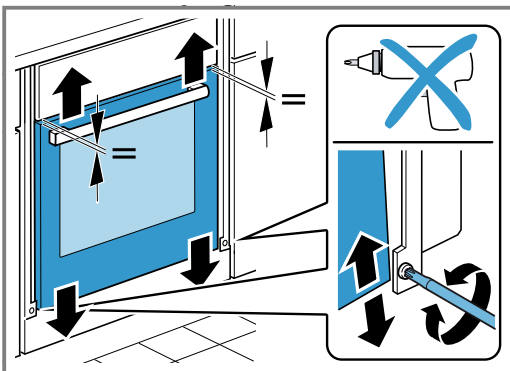


I retning med uret: Spalten forstørres
I retning mod uret: Spalten formindskes

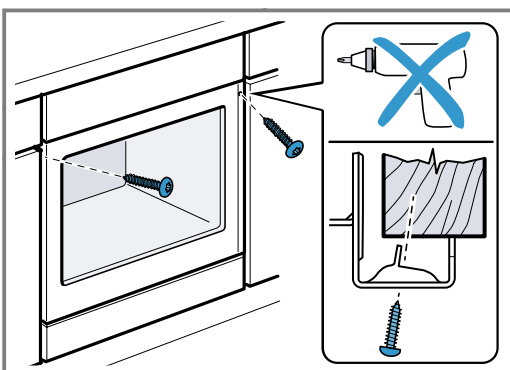
2. Skyd apparatet helt ind. Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.

3. Centrér apparatet.

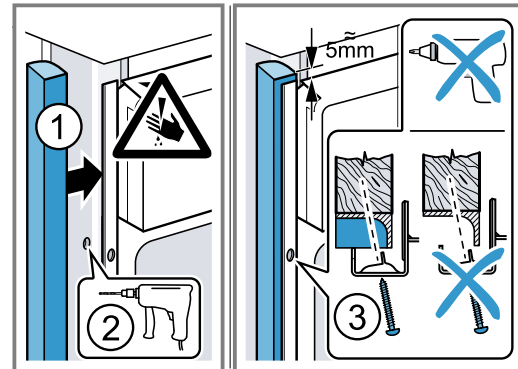
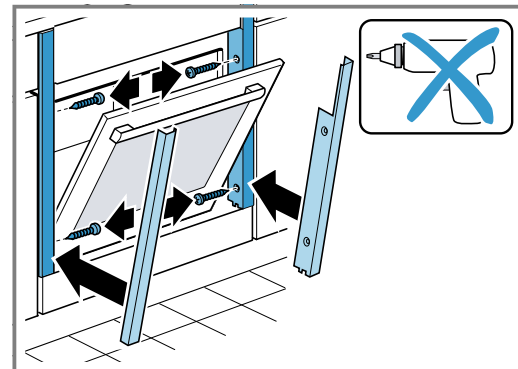
Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbelfronter.

4. Luk apparatets dør lidt op, og skru panelerne af i venstre og højre side.**5. Luk oven døren.****6. Indstil eventuelt højden af apparatets dør med indstillingskruerne i højre og venstre side.**

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

7. Skru apparatet fast.**8. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:**

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

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

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

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

25.10 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Skru befæstigelseskrueene ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



Register your product online
neff-home.com

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



9001751362
030202
da

