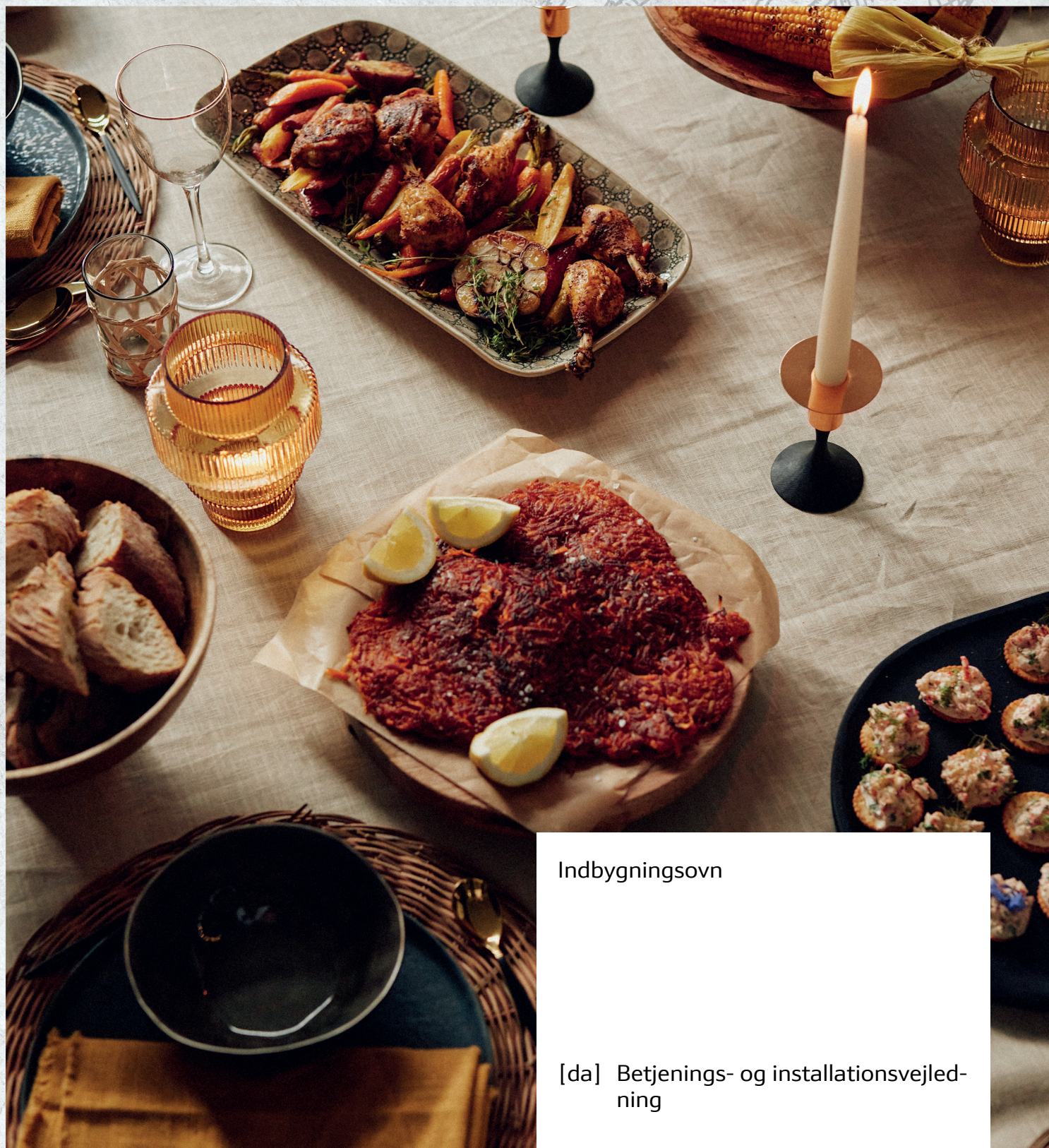




Indbygningsovn

[da] Betjenings- og installationsvejledning

B24CS73N0





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Undgåelse af tingsskader	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	5
4	Lær apparatet at kende	6
5	Funktioner	7
6	Tilbehør	9
7	Inden den første ibrugtagning	10
8	Generel betjening	11
9	Tidsfunktioner	12
10	Stegetermometer	13
11	Retter	15
12	Favoritter	16
13	Børnesikring	17
14	Lynopvarmning	17
15	Grundindstillinger	17

16	Home Connect	19
17	Rengøring og pleje	20
18	Rengøringsfunktion "Pyrolytisk selvrens"	22
19	Rengøringshjælp "Easy Clean"	23
20	Tørring	24
21	Ribberammer	24
22	Ovndør	25
23	Afhjælpning af fejl	28
24	Bortskaffelse	30
25	Kundeservice	30
26	Oplysninger om fri software og open source- software	31
27	Overensstemmelseserklæring	31
28	Sådan lykkes det	31
29	MONTAGEVEJLEDNING	36
29.1	Generelle montageanvisninger	36

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 4000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges. Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 9

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▶ 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset. Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.
- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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

→ *"Undgåelse af tingsskader", Side 5*

- ▶ 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ 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 damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Kontakt kundeservice. → *Side 30*

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn.

- Overhold den specielle montagevejledning.

⚠ 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 emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 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.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometret er spidst.

- Håndter stegetermometret med forsigtighed.

1.6 Rengøringsfunktion

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løstliggende madrester, fedt og stegesoft kan antændes under rengøringsfunktionen.

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

- Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

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

- Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

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

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

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

- ▶ 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°C .
 - ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
 - ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes.
- Hvis temperaturen er over 50°C , forårsager genstande på ovnbunden en varmeophobning. Bage og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade uanset art på ovnbunden.
 - ▶ Sæt kun fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til under 50°C .

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

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- ▶ Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden. Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.
- ▶ Lad ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.

- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
 - ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- 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. Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.
- ▶ Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

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

Hvis disse anvisninger overholdes, forbruger apparatet mindre strøm.

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

→ "Sådan lykkes det", Side 31

- ✓ 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 ovndøren 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.

Deaktivering af displayet i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 17

- ✓ Der spares energi, når displayvisningen slukkes.

Bemærk: I henhold til EU forordning 2023/826 om miljøvenligt design befinder følgende apparat sig i en anden tilstand i slukket tilstand. Denne tilstand bliver i det følgende betegnet som energibesparende tilstand.

Apparatet bruger også energi, når hovedfunktionen ikke er aktiv:

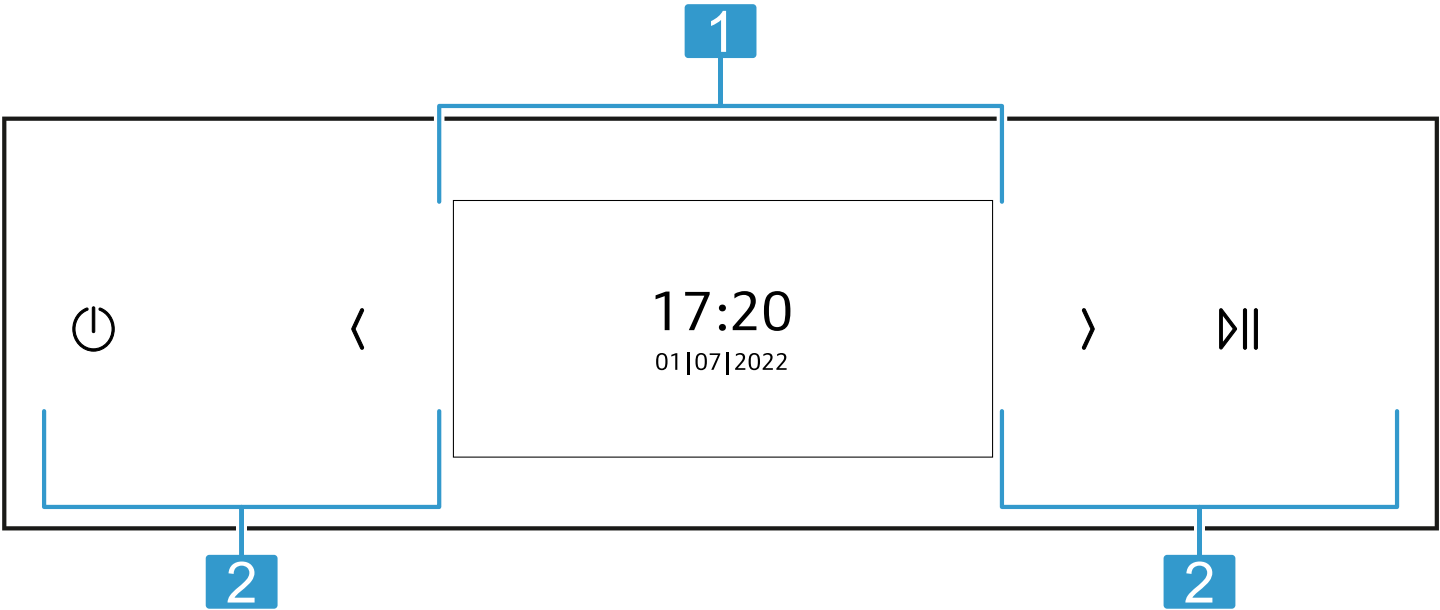
- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

Fordi der i henhold til definitionen hverken tale om en "slukket tilstand" eller en "standbytilstand", bruges betegnelsen energibesparende tilstand. Til måling af den energibesparende tilstand skal EN IEC 60350-1:2023 anvendes.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden. Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



- 1** Display
→ "Display", Side 6
- 2** Taster
→ "Taster", Side 6

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

Indstilling af værdier

Tryk let med fingeren på det pågældende sted på displayet for at ændre en indstilling. I displayet vises indstillingsområdet. Stryg fingeren mod venstre eller højre på displayet i dette indstillingsområde, til den ønskede indstilling vises forstørret.

Værdier	Anvendelse
Forøgelse	Stryg med fingeren mod højre på displayet
Reduktion	Stryg med fingeren mod venstre på displayet

4.2 Display

Alle apparatets funktioner indstilles via displayet. I hovedmenuen findes en oversigt over apparatets funktioner.
→ "Funktioner", Side 7

Navigering

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

4.3 Taster

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

Symbol	Navn	Anvendelse
⏻	Til/Fra	Tænd eller sluk af apparat
<	Pil mod venstre	Reducere indstillingsværdier
>	Pil mod højre	Forøge indstillingsværdier

Symbol	Navn	Anvendelse
▷	Start/Stop	Start af drift eller pause

4.4 Ovnrum

Der er forskellige funktioner i ovnrummet, som understøtter i brugen af apparatet.

Ribberammer

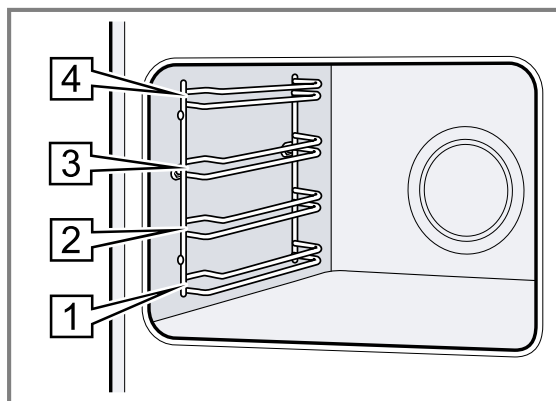
Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 9

Apparatet har 4 rillehøjder. Rillehøjderne angives nedefra og op.

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

→ "Ribberammer", Side 24



Selvrensende flader

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensende. De selvrensende flader 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.

Hvis de selvrensende flader ikke længere renser tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

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 funktioner tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen.

Køleventilator

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

BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

► Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

For at afkøle apparatet og fjerne restfugtighed fra ovnrummet fortsætter køleventilatoren med at køre et stykke tid efter brugen.

Bemærk: Efterløbstiden kan ændres i grundindstillingerne. Indstil en længere efterløbstid, hvis der ofte tilberedes eller varmholdes meget fugtige retter i ovnrummet.
→ "Grundindstillinger", Side 17

Ovndør

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

5 Funktioner

I hovedmenuen findes en oversigt over apparatets funktioner.

Tip: Afhængigt af apparatets type giver Home Connect app adgang til flere eller mere omfangsrige funktioner. Der findes yderligere oplysninger om dette i app'en.

Funktion	Navn	Anvendelse
	Ovnfunktioner	Valg af den ønskede ovnfunktion og temperatur til retten
	Favoritter	Valg af gemte favoritter → "Favoritter", Side 16
	Retter	Anvendelse af programmer eller anbefalede indstillinger for forskellige retter → "Retter", Side 15
	Rengøring	- Pyrolytisk selvrens renser ovnrummet stort set automatisk → "Rengøringsfunktion Pyrolytisk selvrens", Side 22 - Easy Clean opløser lette tilsmudsninger i ovnrummet → "Rengøringshjælp Easy Clean", Side 23 - Tørrefunktion tørrer ovnrummet → "Tørring", Side 24
	Grundindstillinger	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger → "Grundindstillinger", Side 17

5.1 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
	Circo Therm, varmluft	30 - 230 °C	Bagning og stegning på ét eller flere niveauer. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	30 - 275 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Circo Therm, skånsom	125 - 230 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i ovnrummets bagvæg. Der er intervaller, hvor retterne bliver tilberedt med restvarme. Hold ovndøren lukket under tilberedningen. Hvis du åbner apparatets dør, selv kortvarigt, vil apparatet fortsætte med at opvarme uden at udnytte restvarmen. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved drift med cirkulationsluft og af energiklassen.
	Over-/undervarme, skånsom	150 - 250 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter uden forvarmning. Varmen kommer oppe- og nedefra. Denne ovnfunktion bruges til fastlæggelse af energiforbruget ved konventionel drift.
	Termogrillning	30 - 275 °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	30 - 275 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Brødbagningstrin	180 - 275 °C	Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.
	Grill, stor flade	50 - 290 °C	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	50 - 290 °C	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. 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	30 - 50 °C	Til hævnning af gærdej og fremstilling af yoghurt. Dej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejoverfladen bliver ikke udtørret.
	Forvarmning af service	30 - 90 °C	Til opvarmning af service.
	Varmholdning	50 - 100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.

5.2 Yderligere optioner

Her findes en oversigt over yderligere optioner.
Tryk på  for at vise optionerne

Symbol	Navn	Anvendelse
	Belysning	Tænde eller slukke for ovnbelysningen.

Symbol	Navn	Anvendelse
	Minutur	Indstilling af minutur
	Børnesikring	Aktivering af børnesikring
	Fjernstart	Aktivering af fjernstart → "Home Connect ", Side 19

5.3 Symboler

Her findes en oversigt over yderligere symboler i displayet.

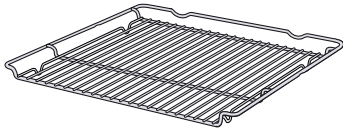
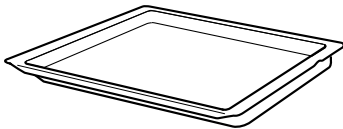
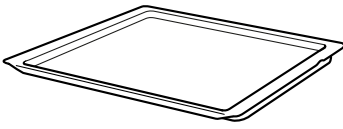
Symbol	Navn	Anvendelse
	Gem	Gemme indstilling
	Tilbage	Navigering tilbage
	Luk	Lukke meddelelse
	Nulstil	Nulstilling af varighed
	Nulstil	Nulstilling af værdier
	Skift	Skift valg
	Information	Visning af oplysninger
	Lynopvarmning	Aktivering eller deaktivering af Lynopvarmning
	Home Connect	▪ Hjemmenetværk og Home Connect-server forbundet ▪ Antallet af linjer viser hjemmenetværkets signalstyrke → "Home Connect ", Side 19
	Hjemmenetværk	Hjemmenetværk ikke forbundet → "Home Connect ", Side 19
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke forbundet → "Home Connect ", Side 19
	Fjerndiagnose	Fjerndiagnose aktiveret → "Home Connect ", Side 19

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

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

6.1 Indgrebsfunktion

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

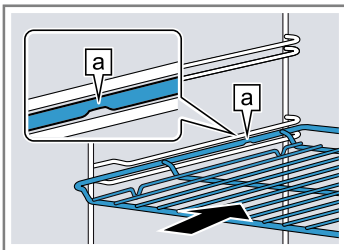
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.

6.2 Isætning af tilbehør i ovnen

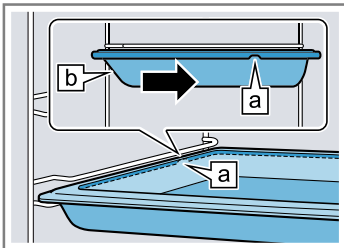
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

1. Vend tilbehøret, så indhakket  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.



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



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

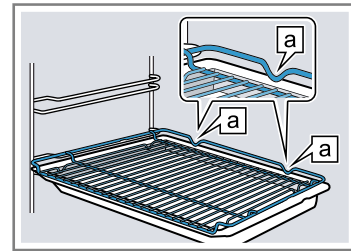
Bemærk: Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

Kombinering af tilbehør

For at opsamle væskedryp kan risten kombineres med universalbradepanden.

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

Rist på universalbradepande



6.3 Yderligere tilbehør

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

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

www.neff-home.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.

7 Inden den første ibrugtagning

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

7.1 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen skal der foretages indstillinger for den første ibrugtagning af apparatet. Det kan være nogle minutter, før indstillingerne vises i displayet.

Bemærkninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 17
- Indstillingerne kan også foretages med Home Connect. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.
→ "Home Connect", Side 19

Indstilling af sprog

Krav: Apparatet er tilsluttet til strømnettet.

1. Tænd for apparatet med .
2. Vælg sprog med .
3. Tryk på det ønskede sprog.

4. Bekræft sproget med →.

Opsætning af Home Connect

Bemærk: Opsætningen af Home Connect kan også springes over med "Senere". Indstil derefter klokkeslættet,

1. Opsæt Home Connect med "Forbind".
2. Foretag alle yderligere indstillinger for den første ibrugtagning i Home Connect app.

Indstilling af klokkeslæt

1. Vælg Timer med .
2. Tryk på Minutter.
3. Vælg Minutter med .
4. Bekræft klokkeslættet med ✓.

Indstilling af dato

1. Vælg År med .
2. Tryk på Måned.
3. Vælg Måned med .
4. Tryk på Dag.
5. Vælg Dag med .

6. Bekræft datoen med ✓.
7. Afslut den første ibrugtagning med "OK".
8. Åbn apparatets dør én gang, og luk den igen.
- ✓ Apparatet udfører en selvtest og er derefter klar til brug.
- ✓ Den første ibrugtagning er afsluttet.

7.2 Rengøring af apparatet

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

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 11

4. Indstil ovnfunktion og temperatur for opvarmningen, og start med ▶▶.
- "Indstilling af ovnfunktion og temperatur", Side 11

Opvarmning	
Ovnfunktion	Circo Therm, varmluft 🔥
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

5. Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
 6. Sluk apparatet efter 1 time med ☹.
- "Slukning af apparat", Side 11
7. Lad apparatet køle af.
 8. Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskeklud.
 9. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en opvaskeklud.

8 Generel betjening

8.1 Tænde for apparat

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.

- ▶ Tænd for apparatet med ☹.

Bemærkninger

- I grundindstillingerne kan det fastlægges, om displayet skal vise hovedmenuen eller en anden funktion, når der tændes for apparatet.
- "Grundindstillinger", Side 17
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

8.2 Slukning af apparat

- ▶ Sluk for apparatet med ☹.

Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.
- "Restvarmeindikator", Side 11
- Afhængigt af temperaturen i ovnen fortsætter køleventilatoren driften, til ovnen er afkølet.
- "Køleventilator", Side 7

8.3 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

8.4 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tænd for apparatet med ☹.
2. Tryk på "Ovnfunktioner".
3. Blad gennem ovnfunktionerne med < eller >.
4. Tryk på den ønskede ovnfunktion.

5. Tryk på "Temperatur".
 6. Vælg temperaturen med < eller >.
 7. Bekræft indstillingen med ✓.
- Flere valgmuligheder:
- Lynopvarmning → Side 17
 - Varighed → Side 12
 - Færdig kl. → Side 13
 - → "Stegetermometer", Side 13
 - Information → Side 12
8. Start driften med ▶▶.
- ✓ I displayet vises driftstiden.
 - ✓ Ved nogle ovnfunktioner vises forvarmningsfasen på opvarmningsbjælken. Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når opvarmningsbjælken er fyldt ud.
9. Sluk for apparatet med ☹, når retten er færdig.

8.5 Ændring af temperatur

Når driften er startet, kan temperaturen eller trinnet stadig ændres.

1. Tryk på "Temperatur".
2. Korrigér temperaturen med < eller >.
3. Bekræft indstillingen med ✓.
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

8.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.

1. Afbryd driften med ▶▶.
2. Skift til Ovnfunktioner med ←.
3. Blad gennem ovnfunktionerne med < eller >.
4. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
5. Tilpas om ønsket temperaturen eller trinnet.
6. Start driften med ▶▶.

8.7 Afbryde drift (pause)

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

8.8 Visning af oplysninger

Bemærk: I de fleste tilfælde kan der vises oplysninger om den igangværende funktion.

- Tryk på "Information".
- ✓ Oplysningerne vises i nogle sekunder.
- Tryk på X for at lukke oplysningerne.

8.9 Varmholdning over et længere tidsrum

Retter kan holdes varme i apparatet op til 24 timer, uden at apparatets indstillinger ændres. Hertil kan tidsfunktionerne anvendes, eller grundindstillingerne kan ændres.

Bemærk: Hvis ovndøren åbnes under igangværende drift, holder apparatet op med at varme. Når ovndøren lukkes, fortsætter apparatet med at varme. For at sikre, at apparatets indstillinger under driften ikke ændres, skal apparatets dør først åbnes, når den indstillede tid er udløbet.

- Ændring af grundindstillinger.
→ "Grundindstillinger", Side 17
 - Korriger grundindstillingen "Belysning" til "Altid Fra".
 - Indstil grundindstillingen "Standby-indikator" til "Fra".

- Indstil grundindstillingen for "Lydsignal" til "meget kort".
 - ✓ Så er ovnbelysningen altid slukket under driften, også når døren åbnes. Urindikatoren ændrer sig ikke. Varigheden af lydsignalet ved afslutning af driften er reduceret.
 - 2. Indstil den ønskede driftstype.
→ "Ovnfunktioner", Side 7
 - 3. Indstil den ønskede varighed afhængigt af driftstypen.
→ "Indstilling af varighed", Side 12
→ "Tidsfunktioner", Side 12
 - 4. Med "Slut" kan der indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes.
→ "Indstilling af tidsforskudt drift "Færdig klokken"", Side 13
→ "Tidsfunktioner", Side 12
 - 5. Sæt retten ind i ovnen, inden apparatet begynder at varme.
 - 6. Start driften med ►.
 - ✓ I displayet vises varigheden frem til starten. Apparatet er i venteposition.
 - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
 - 7. Tag retten ud af ovnrummet, når driften er afsluttet. Efter ca. 15 til 20 minutter slukkes apparatet automatisk helt.
- Bemærk:** De forskellige grundindstillinger kan om ønsket ændres igen.

9 Tidsfunktioner

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

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur ◻	Minutret kan indstilles uafhængigt af driften. Minutret har ingen indvirkning på apparatet.
Varighed ↗	Når den indstillede varighed er udløbet, holder apparatet automatisk op med at varme.
Færdig kl. →	Der kan indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede tidspunkt.

9.1 Minutur

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

Indstilling af minutur

- Tryk på ∴.
- Tryk på ◻.
- Tryk på timer, minutter eller sekunder.
- Vælg tiden på minutret med < eller >.
- Bekræft indstillingen med ►.
- ✓ I displayet vises ◻. Den indstillede tid på minutret tælles ned.
- ✓ Når tiden på minutret er udløbet, lyder der et signal.
- Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tid på minutur

- Tryk på ∴.
- Tryk på ◻.
- Tryk på ►.
- Tryk på timer, minutter eller sekunder.
- Korriger tiden på minutret med < eller >.
- Bekræft indstillingen med ►.

Afbryde minutur

- Tryk på ∴.
- Tryk på ◻.
- Nulstil tiden på minutret med ◻.
- Luk minutret med ◻.

9.2 Varighed

Når den indstillede varighed er udløbet, holder apparatet automatisk op med at varme. Varigheden kan kun anvendes i kombination med en ovnfunktion.

Indstilling af varighed

- Indstil en ovnfunktion og en temperatur.
- Tryk på "Varighed".
- Tryk på Timer eller Minutter.
- Vælg varigheden med < eller >.
- Bekræft indstillingen med ✓.
- Start varigheden med ►.
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden tæller ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
- Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af varighed

1. Tryk på $\wedge$.
2. Tryk på "Varighed".
3. Korrigér varigheden med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.

Afbryde varighed

1. Tryk på $\wedge$.
2. Tryk på "Varighed".
3. Nulstil varigheden med $\mathcal{D}$.
4. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.

9.3 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 "Varighed".
 4. Tryk på Timer eller Minutter.

5. Vælg varigheden med $\langle$ eller $\rangle$.
6. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.
7. Tryk på "Færdig kl.".
- ✓ I displayet vises sluttidspunktet for driften.
8. Vælg sluttidspunktet med $\rangle$.
9. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.
10. Start den tidsforskudte drift med $\triangleright$.
- ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
11. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.

Ændring af tidsforskudt drift "Færdig om"

1. Tryk på $\triangleright$.
2. Tryk på "Færdig kl.".
3. Korrigér sluttidspunktet med $\langle$ eller $\rangle$.
4. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.
5. Start den tidsforskudte drift med $\triangleright$.

Afbryde tidsforskudt drift "Færdig klokken"

1. Tryk på $\triangleright$.
2. Tryk på "Færdig kl.".
3. Nulstil sluttidspunktet med $\mathcal{D}$.
4. Bekræft indstillingen med $\checkmark$.
- ✓ Sluttidspunktet er det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed.
- ✓ Start varigheden med $\triangleright$.

Bemærk: Afbryd varigheden, hvis driften skal fortsættes uden en varighed.

→ "Afbryde varighed", Side 13

10 Stegetermometer

Optimal og præcis tilberedning af retterne: Stik stegetermometeret $\nearrow$ ind i kødet, og indstil en kernetemperatur på apparatet. Stegetermometeret måler kernetemperaturen inde i kødet. 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.

- "Circo Therm, varmluft" $\mathcal{A}$
- "Over-/undervarme" $\equiv$
- "Circo Therm, skånsom" $\mathcal{A}$
- "Over-/undervarme, skånsom" $\equiv$
- "Termogrillning" $\mathcal{X}$
- "Pizzatrin" $\mathcal{A}$
- "Brødbagningstrin" $\mathcal{B}$
- "Undervarme" $\equiv$
- "Langtidsstegning" $\mathcal{X}$
- "Varmholdning" $\mathcal{B}$

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.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

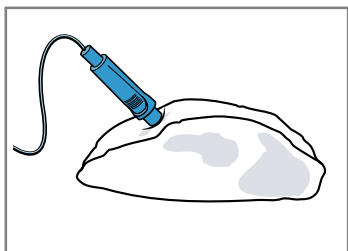
Stegetermometeret er spidst.

- ▶ Håndtér stegetermometeret med forsigtighed.

1. Stik stegetermometeret ind i kødet.

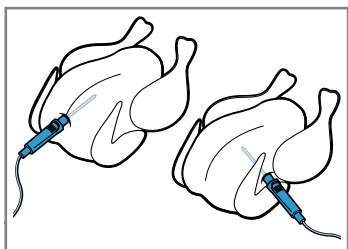
Stegetermometeret har tre målepunkter. Vær opmærksom på, at det midterste målepunkt som minimum skal være stukket ind i kødet.

Tynde kødstykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
Tykke kødstykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.



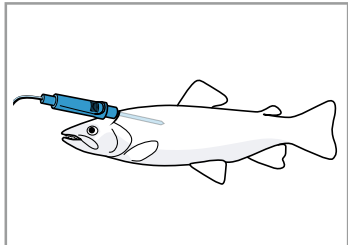
Bemærk: Hvis retten skal vendes, skal stegetermometeret stikkes ind i kødet fra siden, så det ikke skal trækkes ud, når kødet vendes.

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 langs med ryggraden til anslaget.



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

2. Sæt retten med stegetermometeret ind i ovnen.
3. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen i ovnens venstre side.

Bemærk: 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

Fjerkræ	Kernetemperatur i °C
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

10.4 Indstilling af ovntemperatur og kernetemperatur

Der kan indstilles en kernetemperatur mellem 30 °C og 99 °C.

Krav

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

1. Tryk på "Ovnfunktioner".
2. Indstil en egnet ovnfunktion, og vælg ovntemperatur. Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur. Der må ikke indstilles en ovntemperatur på over 250 °C.
3. Tryk på "Stegetermometer".

4. Vælg kernetemperaturen med < eller >.
5. Bekræft indstillingerne med ✓.
6. Start driften med stegetermometret med ▶.
- ✓ Når kernetemperaturen er nået, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme. Ved ovnfunktionen "Langtidsstegning" fortsætter apparatet med at varme.
7. Sluk for apparatet med ○.
8. **⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**
Ovnrum, tilbehør og stegetermometer bliver meget varme.
▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage varmt tilbehør eller stegetermometret ud af ovnrummet.
Træk stegetermometrets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.

Tip

Stegetermometret kan også kombineres med en anden driftstype, f.eks.:

- → "Retter", Side 15

Bemærk: Stegetermometret kan også anvendes uden en indstillet kernetemperatur. Dermed kan rettens kerntemperatur aflæses i displayet, og om ønsket kan driften afsluttes manuelt.

10.5 Ændring af ovntemperatur eller kernetemperatur

1. Tryk på ^.
2. Tryk på den pågældende temperatur.
3. Korrigér temperaturen med < eller >.

11 Retter

Med "Retter" understøttes apparatet ved tilberedningen af forskellige retter, og de optimale indstillinger vælges automatisk.

11.1 Fade og beholdere til retter

Resultatet af tilberedningen afhænger af fadets art og 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

11.2 Indstillingsmuligheder for retter

For at tilberede retterne optimalt anvender apparatet afhængigt af den pågældende ret forskellige indstillinger. De anvendte indstillinger vises i displayet. Visse indstillinger kan tilpasses. Følg anvisningerne i displayet.

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

Tips og anvisninger om indstillinger

Når en ret indstilles, vises relevante oplysninger for den pågældende ret i displayet, f.eks.:

- Den rigtige rillehøjde
 - Egnet tilbehør eller fad
 - Tilsætning af væske
 - Tidspunkt for at vende eller omrøre
- Når dette tidspunkt er nået, lyder der et signal.

Tryk på "Information" for at vise oplysningerne. Visse anvisninger vises automatisk.

Programmer

Ved programmerne er den optimale ovnfunktion, temperatur og varighed fast forindstillet.

Det er kun nødvendigt yderligere at indstille vægt, tykkelse eller tilberedningstrin for at opnå et optimalt resultat. Vægten kan kun indstilles indenfor det angivne område.

Hvis der ikke er angivet andet, skal den samlede vægt at retten indstilles.

Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger er den optimale ovnfunktion fast forindstillet. Den indstillede temperatur og varighed kan tilpasses.

Retter med stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometret  anvendes. Temperatur og kernetemperatur kan tilpasses.

→ "Stegetermometer", Side 13

Prognose for resterende driftstid

Når apparatet er forbundet med Home Connect, kan apparatet angive en prognose for den resterende tid for tilberedningen.

Den første resttid vises i displayet efter ca. 1 minut. Prognosen for resttiden bliver løbende genberegnet og opdateret.

Bemærk: Prognosen for resttiden er ikke tilgængelig ved alle retter.

11.3 Oversigt over retter

På apparatet vises, hvilke retter der er til rådighed.

Retterne afhænger af apparatets udstyr.

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

Bemærk: I grundindstillingerne det indstilles, at der vises retter for bestemte regioner.

→ "Grundindstillinger", Side 17

Kategori	Retter
Kager	Kager i form Kager på bageplade Småt bagværk Småkager
Brød, rundstykker	Brød Rundstykker
Krydret bagværk, pizza, quiche	Pizza Krydret bagværk, quiche

Kategori	Retter
Tærter/gratiner, souffléer	Krydret gratin, frisklavet, tilberedte ingredienser Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj Lasagne, frisklavet Lasagne, kold Sød tærte, ferske ingredienser Fruit crumble Soufflé i portionsforme Yorkshire pudding
Fjerkræ	Kylling And, gås Kalkun
Kød	Svinekød Oksekød Kalvekød Lammekød Vildt Kødretter
Fisk	Fisk, hel Fiskefileter
Dybfrostprodukter	Pizza Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Fjerkræ, fisk Rundstykker
Tilbehør, grøntsager	Kartofler Grøntsager

11.4 Indstilling af en ret

1. Tryk på "Retter".
2. Tryk på den ønskede kategori.
3. Tryk på den ønskede ret.
4. Tryk på den ønskede ret.

Bemærk: Afhængigt af retten kan indstillingsmulighederne være forskellige.

→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 15

- ✓ I displayet vises indstillingerne for retten.
- 5. Om ønsket kan indstillingerne tilpasses. Afhængigt af retten kan indstillingsmulighederne være forskellige.
→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 15
- 6. Tryk på "Information" for at vise oplysninger f.eks. om tilbehør og rillehøjde.
- 7. Start driften med ▶.
- ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
- ✓ Ved drift med stegetermometer vises der ingen varighed. I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang. Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, vises en prognose for resttiden ved nogle retter.
→ "Prognose for resterende driftstid", Side 15
- ✓ Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
- 8. Vælg den videre fremgangsmåde:

Afslut	Retten er færdig
Forlæng	→ "Forlængelse af tilberedningstid", Side 16
Varmholdning	→ "Varmholdning af ret", Side 16

11.5 Forlængelse af tilberedningstid

1. Tryk på "Forlæng" for at eftertilberede retten.
2. Korrigér om ønsket indstillingerne med < eller >.
3. Bekræft indstillingerne med ✓.

11.6 Varmholdning af ret

1. Tryk på "Varmholdning" for at holde retten varm.
2. Korrigér om ønsket indstillingerne med < eller >.
3. Bekræft indstillingerne med ✓.
4. Start varmholdning med ▶.

12 Favoritter

Indstillingerne kan gemmes som favoritter og anvendes igen.

Bemærkninger

- Afhængigt af apparatets type / apparatets software-status skal denne funktion først downloades til apparatet. Der er oplysninger om dette i Home Connect app.
- Sortering og omdøbning af favoritter er kun mulig i Home Connect app.

12.1 Gemme favoritter

Der kan gemmes op til 30 forskellige funktioner som favoritter.

- ▶ Tryk på ♥ "Favoritter", når der indstilles en funktion. For at omdøbe en favorit er det nødvendigt at anvende Home Connect app. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.

12.2 Valg af favoritter

Når der er gemt favoritter, kan de vælges og bruges til indstilling af driften.

1. Tryk på "Favoritter".
2. Tryk på den ønskede favorit.
3. Om ønsket kan indstillingerne ændres.
4. Start driften med ▶.

Bemærk

Vær opmærksom på oplysningerne om de forskellige funktioner:

- → "Stegetermometer", Side 13

12.3 Ændring af favoritter

De gemte favoritter kan altid ændres, sorteres eller omdøbes.

1. For at sortere eller omdøbe favoritter er det nødvendigt at anvende Home Connect app. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.

2. Tryk på "Favoritter" for at gemme indstillingerne på apparatet.
3. Tryk på den ønskede favorit.
4. Tryk på .
5. Korrigér indstillingerne.
6. Bekræft ændringen med "Overtag".

12.4 Sletning af favoritter

1. Tryk på "Favoritter".
2. Tryk på den ønskede favorit.
3. Tryk på .
4. Bekræft med "Slet".

13 Børnesikring

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

13.1 Aktivering af børnesikring

Børnesikringen låser betjeningsfeltet, så børn ikke utilsigtet kan tænde apparatet. For at tænde apparatet skal børnesikringen deaktiveres.

Bemærkninger

- Når børnesikringen aktiveres, låser apparatet betjeningsfeltet. Tasten  er ikke omfattet af dette.

- Låsningen af apparatets dør kan også aktiveres.
→ "Grundindstillinger", Side 17

1. Tryk på .
2. Tryk på .
- ✓ I displayet vises "Børnesikring aktiveret".

13.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Tryk vedvarende på "Deaktiver låsning", til "Børnesikring deaktiveret" vises.

14 Lynopvarmning

Med funktionen lynopvarmning kan opvarmningstiden forkortes.

Funktionen lynopvarmning aktiveres automatisk ved temperaturer over 200 °C.

Bemærk: Den automatiske lynopvarmning over 200 °C kan deaktiveres i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 17

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- "Circo Therm, varmluft" 
- "Over-/undervarme" 
- "Brødbagningstrin" 

Bemærk: Indstil først en varighed, når lynopvarmningen er afsluttet.

1. Indstil en egnet ovnfunktion og en temperatur over 100 °C.
Ved en indstillet temperatur over 200 °C aktiveres lynopvarmningen automatisk.
2. Tryk på .
3. Start driften med .
- ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, slukkes "Lynopvarmning" automatisk, og der lyder der et signal. I displayet slukkes .
4. Sæt retten i ovnen.

14.1 Aktivering af Lynopvarmning

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi tilberedningen derved bliver mere ensartet.

14.2 Deaktivering af Lynopvarmning

1. Tryk på .
2. Tryk på .

15 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

15.1 Oversigt over grundindstillingerne

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

Der vises flere oplysninger om de enkelte grundindstillinger i displayet med "Information".

Grundindstillinger	Valgmuligheder
Sprog	Se valgmulighederne på apparatet
Home Connect	Ovnen kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed.

Grundindstillinger	Valgmuligheder
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format
Dato	Dato i formatet DD.MM.ÅÅÅÅ

Display	Valgmuligheder
Lysstyrke	1 2 3 4 5¹
Standby-indikator	- Til, tidsbegrænset - Til (denne indstilling forøger energiforbruget) - Fra¹
Ur	- Digitalt + dato¹ - Digitalt - Analogt + dato - Analog
Justering	Horisontal og vertikal indjustering af display
Lyd	Valgmuligheder
Tastelyd	- Til¹ - Fra
Lydsignal	- Meget kort varighed - Kort varighed - Mellem varighed¹ - Lang varighed
Apparatindstillinger	Valgmuligheder
Ventilator - efterløbstid	- Minimum - Anbefalet¹ - Lang - Meget lang
Udtrækssystem	- Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk) - Ikke eftermonteret (ved ribberammer og enkelt udtræk)¹
Belysning	- Tændt ved tilberedning og åbning af dør¹ - Kun ved åbning af dør - Altid slukket
Personalisering	Valgmuligheder
Mærkelogo	- Visning¹ - Ingen visning
Driftstype efter tænd	- Hovedmenu¹ - Ovnfunktioner - Retter - Favoritter
Forløbet tilberedningstid	- Visning¹ - Ingen visning
Regionale retter	- Alle¹ - Europæiske retter - Britiske retter
Retter	- Alle¹ - Intet svinekød - Kun kosher

Personalisering	Valgmuligheder
Børnesikring	- Kun tastelås¹ - Dørlås + tastelås - Deaktiveret
Automatisk ly-nopvarmning	- Til¹ - Fra
Fabriksindstillinger	Valgmuligheder
Fabriksindstillinger	- Afbryd - Gendan
Oplysninger om apparat	Indikator
Oplysninger om apparat	Visning af tekniske data for apparatet

15.2 Ændring af grundindstilling

1. Tænd for apparatet med .
2. Tryk på "Grundindstillinger".
3. Blad gennem grundindstillingerne eller kategorier med  eller .
4. Tryk på den ønskede grundindstilling eller kategori.
 - ▶ Tryk på den ønskede grundindstilling ved en kategori.
5. Stryk mod venstre eller højre for at vælge den ønskede indstilling.
6. Bekræft ændringen med . Hvis  ikke vises, bliver ændringen aktiveret direkte.
7. Gå tilbage til grundindstillinger med  for at ændre flere grundindstillinger.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

16 Home Connect

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

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

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

Tip: Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

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

16.1 Opsætning af Home Connect app

1. Installer Home Connect-app på den mobile enhed.

2. Start Home Connect app, og foretag opsætning af adgangen til Home Connect.

Home Connect app viser vejen gennem hele tilmeldingsprocessen.

16.2 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
 - Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
 - Home Connect-appen skal være installeret på den mobile slutenhed.
 - Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
 - Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.
1. Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.



2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

16.3 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses.

Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er opsat, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
Home Connect Assistent	Start af assistent Afbrydelse af forbindelse	Apparatet kan forbindes med Home Connect app via Home Connect Assistent. Bemærk: Når Home Connect Assistent bruges første gang, er det kun indstillingen "Start assistent", der er tilgængelig.
WiFi	Til Fra	Med WiFi kan apparatets netværksforbindelse deaktiveres. Når forbindelsen er blevet oprettet korrekt én gang, kan WiFi deaktiveres, uden at de indstillede data går tabt. Så snart WiFi aktiveres igen, forbinder apparatet sig automatisk. Bemærk: Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
Fjernstyringsstatus	Monitoring Manuel fjernstart Permanent fjernstart	Med Monitoring er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Hvis der skiftes til manuel fjernstart fra Monitoring eller permanent fjernstart, skal fjernstart aktiveres hver gang. Apparatets dør kan åbnes indenfor 15 minutter, efter at fjernstart er aktiveret. Dette deaktiverer ikke fjernstarten. Hvis apparatets dør åbnes, når de 15 minutter er gået, bliver den manuelle fjernstart deaktiveret. Ved permanent Fjernstart kan apparatet fjernstartes og -betjenes på alle tidspunkter. Hvis apparatet ofte betjenes med fjernstart, er det praktisk at indstille Fjernstart til permanent.

16.4 Betjening af apparatet med Home Connect app

Apparatet kan fjernbetjenes og fjernstartes med Home Connect app.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Krav

- Apparatet er slukket.
 - Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
 - For at kunne indstille apparatet via app'en, skal der være valgt manuel eller permanent Fjernstart i grundindstillingen Status for fjernstyring.
1. Tryk på  for at aktivere manuel fjernstart.
Det er kun nødvendigt at bekræfte på ovnen, når der skiftes fra Monitoring eller permanent fjernstart til manuel fjernstart.
Ved permanent fjernstart er det ikke nødvendigt at bekræfte på ovnen.
 2. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

Bemærkninger

- Hvis ovnens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.
- Apparatets dør kan åbnes indenfor 15 minutter, efter at fjernstart er aktiveret. Dette deaktiverer ikke fjernstarten. Hvis apparatets dør åbnes, når de 15 minutter er gået, bliver den manuelle fjernstart deaktiveret.

16.5 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester. Derved kan visninger samt betjeningen i displayet ændre sig en smule.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt

download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

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

16.6 Fjerndiagnostik

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

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

16.7 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

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

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

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

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.

Forskellige rengøringsmidler, som blandes sammen, kan reagere kemisk med hinanden.

- ▶ Bland ikke rengøringsmidler.
- ▶ Fjern rester af rengøringsmidler fuldstændigt.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.

Egnet rengøringsmiddel

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Følg vejledningen for rengøring af apparatet.

→ "Rengøring af apparat", Side 22

Apparatets front

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

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Glasruder i ovndør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri ståls spiral	Brug ikke en glasskraber. Tip: Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 25
Indvendig dørramme af rustfrit stål	▪ Rengøringsmiddel til rustfrit stål	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	▪ Varmt opvaskevand	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	▪ Varmt opvaskevand:	Tætningen må ikke tages af eller skures.

Tilberedningsrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Emaljerede overflader	▪ Varmt opvaskevand ▪ Eddikevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri ståls spiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri ståls spiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Bemærkninger ▪ Det bedste er at anvende rengøringsfunktionen. → "Rengøringsfunktion Pyrolytisk selvrens", Side 22 ▪ Ved meget høje temperaturer indbrændes 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.

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Selvrensende flader	-	Følg vejledningen om de selvrensende flader.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand ▪ Rustfri stålspiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Bemærk: Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → "Ribberammer", Side 24
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand ▪ Ovnrens ▪ Rustfri stålspiral	Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine.
Stegetermometer	▪ Varmt opvaskevand	Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

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 ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Krav: Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ "Rengøringsmidler", Side 20

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
 - ▶ Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.
→ "Egnet rengøringsmiddel", Side 21
2. Tør efter med en blød klud.

18 Rengøringsfunktion "Pyrolytisk selvrens"

Med rengøringsfunktionen "Pyrolytisk selvrens" 🔥 rengøres ovnrummet stort set automatisk.

Rengøringsfunktionen bruger ca. 3,9 - 4,8 kilowatttimer.

18.1 Klargøring af apparat til rengøringsfunktion

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under rengøringsfunktionen.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger fjernes fra ovnrummet.
 - ▶ Rens ikke tilbehøret med rengøringsfunktionen.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.
- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
 - ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
 - ▶ Hold børn på sikker afstand.
- Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.
- ▶ Tætningen må ikke skures eller tages af.

- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
Ribberammerne kan rengøres med.
Tip: Fjern også ribberammene for at spare energi og for at opnå et bedre resultat af rengøringen.
→ "Ribberammer", Side 24
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra ribberammerne.
Grove tilsmudsninger kan brænde fast og derved blive vanskelige at fjerne.
3. Rengør ovndøren indvendig og områderne langs kanterne af ovnrummet ved dørtætningen med opvaskevand og en blød klud.
Dørtætningen må ikke tages af eller skures.
Fjern kraftige tilsmudsninger på indersiden af ovndørens rude med ovnrens.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt, bortset fra ribberammerne.

18.2 Indstilling af rengøringsfunktion "Pyrolytisk selvrens"

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

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

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

Bemærk: Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringsfunktionen udføres.

Krav:

→ "Klargøring af apparat til rengøringsfunktion", Side 22

1. Tryk på "Rengøring".
2. Tryk på "Pyrolytisk selvrens" .
3. Tryk på "Trin", og indstil rengøringstrinnet.

Rengøringstrin	Rengørings-grad	Varighed i timer
1	Let tilsmudset	Ca. 2:15
2	Høj	Ca. 2:30

Vælg det højeste rengøringstrin ved kraftig eller indgroet tilsmudsning.

Varigheden af rengøringsfunktionen kan ikke ændres. Når rengøringsfunktionen er i gang, kan rengøringstrinnet ikke ændres.

- ✓ I displayet vises varigheden af rengøringstrinnet.
- 4. Start rengøringsfunktionen med .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser i forbindelse med Rengøringsfunktionen.

5. Bekræft meddelelsen med "OK".

- ✓ Rengøringsfunktionen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Af hensyn til sikkerheden låser ovndøren ovnrummet. I displayet vises .
- ✓ Når rengøringsfunktionen er afsluttet, lyder der et signal.
- 6. Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion.
→ "Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion", Side 23
Apparatets dør kan først åbnes, når apparatet er tilstrækkeligt afkølet, og  slukkes.

18.3 Afbrydelse af rengøringsfunktion

Bemærk: Efter starten kan rengøringsfunktionen ikke afbrydes eller ændres.

- ▶ For at afbryde rengøringsfunktionen skal apparatet slukkes med .

18.4 Klargøring af apparat til brug efter rengøringsfunktion

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern resterende aske i ovnrummet, fra ribberammerne og omkring ovndøren.
→ "Rengøring og pleje", Side 20
3. Fjern hvide belægninger med citronsyre.
Bemærk: De hvide belægninger på de emaljerede flader kan opstå på grund af grove tilsmudsninger. Disse levnedsmiddelrester udgør ingen sundhedsfare. Belægningerne indskrænker ikke apparatets funktion.

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

19 Rengøringshjælp "Easy Clean"

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

19.1 Indstilling af "Easy Clean" rengøringshjælp**⚠ 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.

Bemærkninger

- Ovnbelysningen lyser ikke, mens rengøringshjælpen udføres.
- Åbn ikke ovndøren under driften.

Krav

- Rengøringshjælpen kan kun startes, når ovnrummet er koldt (stuetemperatur), og ovndøren er lukket.
- 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. Tryk på "Rengøring".
4. Tryk på "Easy Clean".
5. Start rengøringshjælpen med .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til rengøringshjælpen.
6. Bekræft meddelelsen med "OK".
- ✓ Rengøringshjælpen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når rengøringshjælpen er afsluttet, lyder der et signal.
7. Tryk på en tilfældig tast for at afbryde signalet før tiden.
8. Når rengøringshjælpen er afsluttet, skal ovnrummet slutrengøres.
→ "Slutrengøre ovnrum", Side 24

19.2 Slutrengøre ovnrum

BEMÆRK!

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

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

Krav: Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren, og fjern restvandet med en sugende svampekuld.

2. Rengør de glatte flader i ovnrummet med en opvaskekuld eller en blød børste. Hårnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringskvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en kuld dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød kuld, også under dørtætningen.
4. Hvis de hårnakkede tilsmudsninger ikke er opløst, kan rengøringshjælpen gentages, når ovnrummet er kølet af.

20 Tørring

20.1 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. Gnid ovnrummet tørt med en kvamp.
3. Fjern kalkpletter med en kuld, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød kuld.
4. Lad ovnrummet tørre med åben dør i 1 time, eller brug "Tørrfunktion".

→ "Indstilling af Tørrfunktion", Side 24

20.2 Indstilling af "Tørrfunktion"

Krav:

→ "Tørring af ovnrum", Side 24

1. Tryk på "Rengøring".
2. Tryk på "Tørrfunktion".
 - ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden for tørrfunktionen kan ikke ændres.
3. Start tørrfunktionen med Δ .
4. Bekræft meddelelsen med "OK".
 - ✓ Tørrfunktion starter. Varigheden tælles ned i displayet.
 - ✓ Når tørrfunktionen er afsluttet, lyder der et signal.
5. Lad ovndøren stå åben i 1-2 minutter, så ovnrummet kan tørre helt.

21 Ribberammer

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

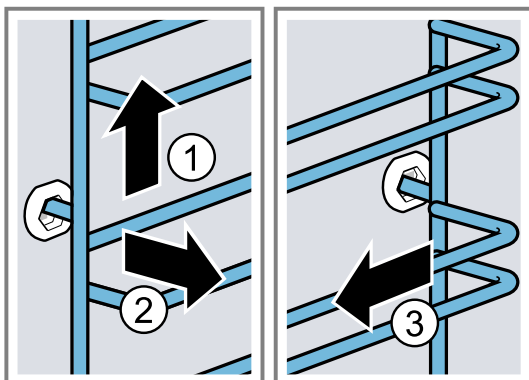
21.1 Udtagning af ribberammer

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ribberammerne bliver meget varme

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

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



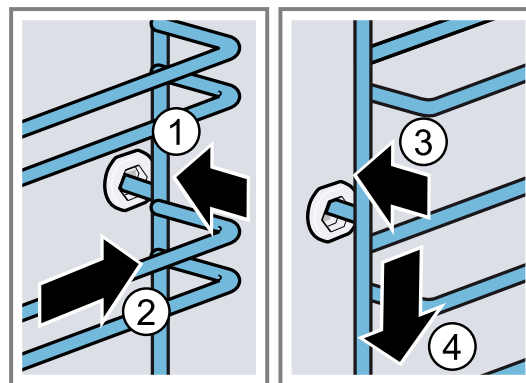
3. Rengør ribberammen.
 - "Rengøringsmidler", Side 20

21.2 Isætning af ribberammer

Bemærkninger

- Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.
 - Vær opmærksom på ved begge ribberammer, at de bøjede ribber skal vende fremad.
1. Sæt først ribberammen ind midt i den bageste bøsning ①, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen bagud ②.

2. Sæt derefter ribberammen ind i den forreste bøsning ③, til den ligger an mod ovnrummets væg, og tryk ribberammen nedad ④.



22 Ovndør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

Bemærk: Yderligere oplysninger:

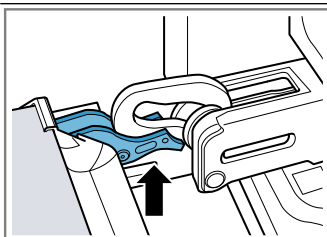


22.1 Aftagning af ovndør

Bemærk: Afhængigt af apparatets type kan håndtagene være forskellige.

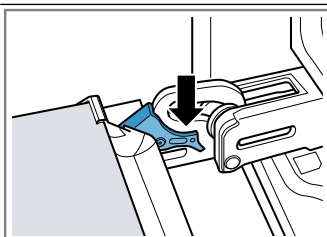
1. Åbn ovndøren helt .
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepal vippet op



Hængslet er sikret og kan ikke smække i.

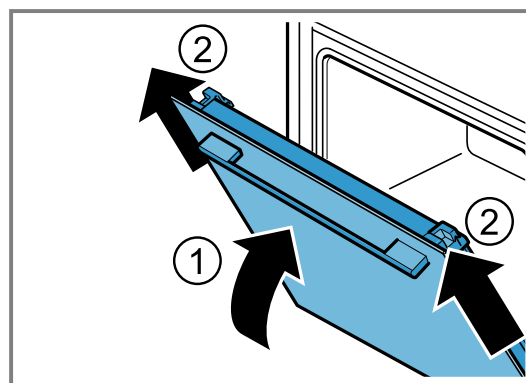
Låsepal vippet ned



Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

- ✓ Låsepalerne er vippet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.

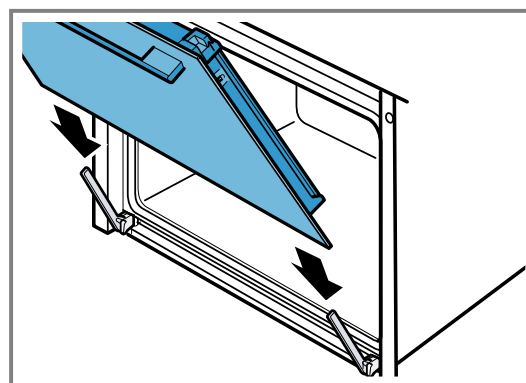
3. Luk ovndøren, til den når anslaget ①. Hold i ovndøren med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud ②.



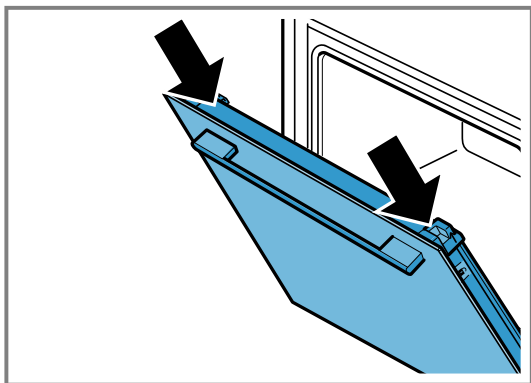
4. Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

22.2 Påsætning af ovndør

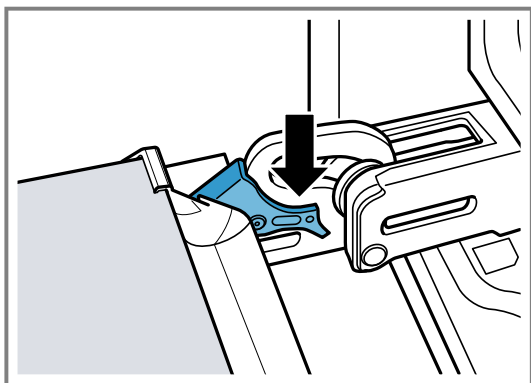
Bemærk: Det er vigtigt, at ovndøren kan skydes på de to hængsler uden modstand.



1. Skyd ovndøren med begge hænder ind til anslaget.



2. Åbn ovndøren helt.
3. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



- ✓ Låsepalerne er vippet ned. Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.
4. Luk ovndøren.

22.3 Afmontage af glastruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

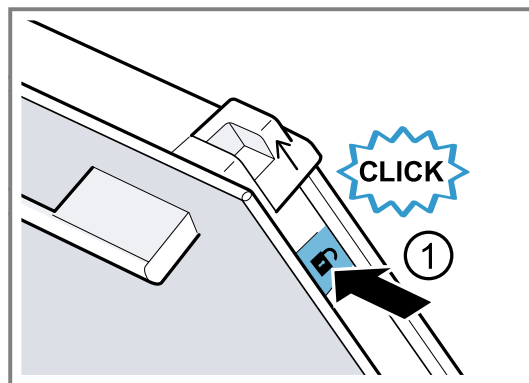
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- Brug beskyttelseshandsker.

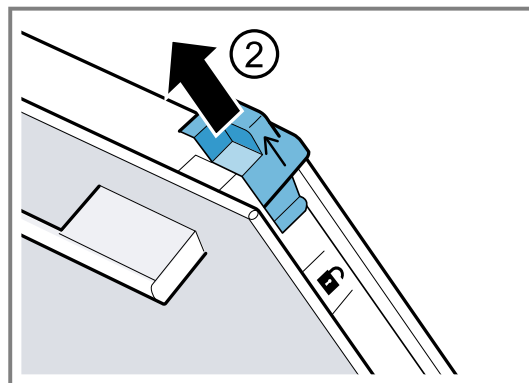
Bemærk: Afhængigt af apparatets type har det en metalliste, der kan klappes op.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.
- ✓ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.
3. Luk ovndøren, til den når anslaget.

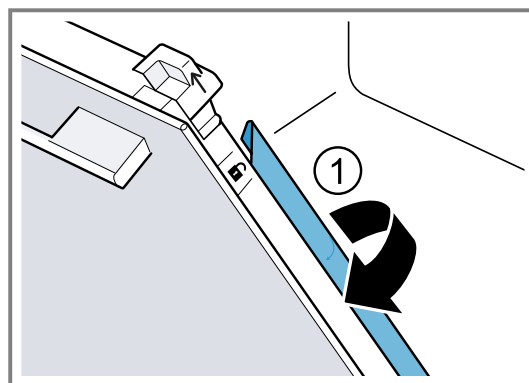
4. Tryk på venstre og højre trykflade ①, til der høres et klik.



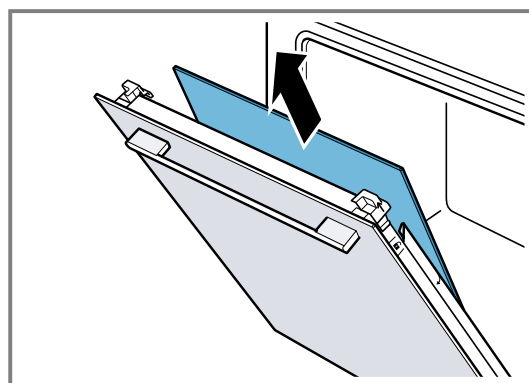
5. Skyd de to skydekapper opad i pilens retning ②.



6. Træk den indvendige glastrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.
7. Klap afhængigt af apparatets type metallisten i venstre og højre side op i pilens retning ①.



8. Træk den første og den anden mellemrude skråt ud opad, og læg den forsigtigt på et plant underlag.



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.

Rengør de afmonterede glaseruder på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

10. Rengør ovndøren.

→ "Egnet rengøringsmiddel", Side 21

11. Tør glaseruderne, og monter dem igen.

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

22.4 Montage af glaseruder i ovndør

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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.

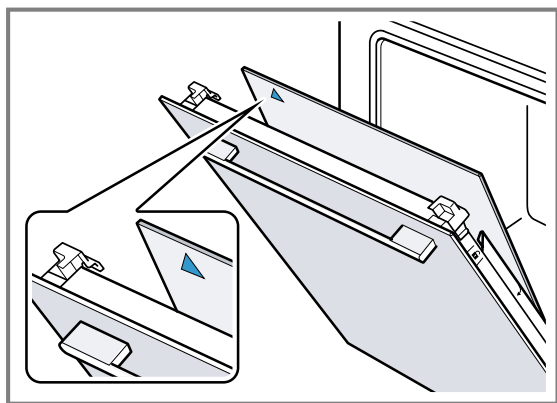
Afhængigt af apparatets type har det

- en metalliste, der kan klappes op,
- eller to forskellige vinduesruder.

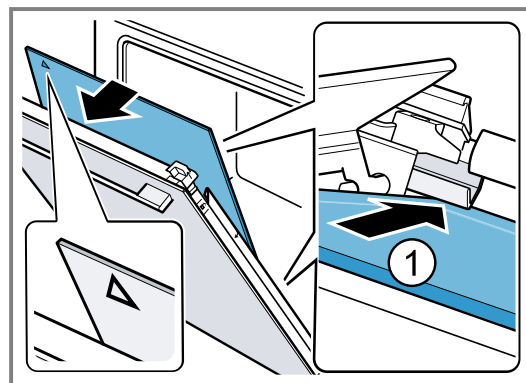
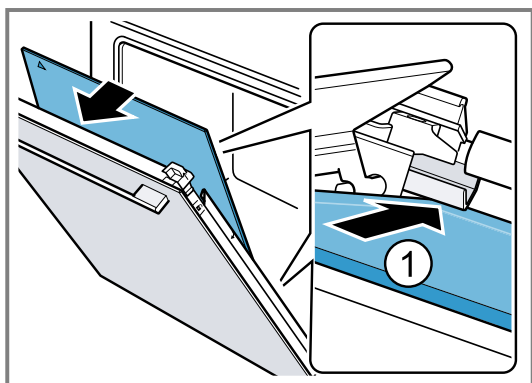
Bemærk: Mellemruderne er markeret med et trekant-symbol.

Monter først mellemruden med en ikke-udfyldt trekant △, og monter derefter mellemruden med en udfyldt trekant ▲.

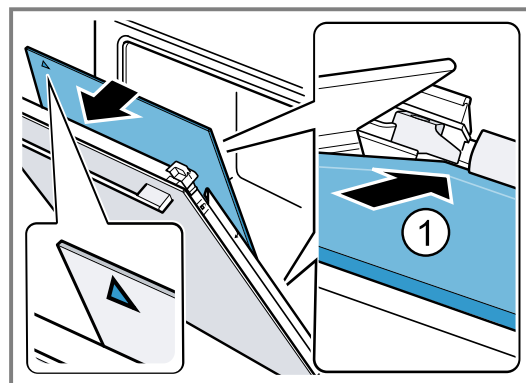
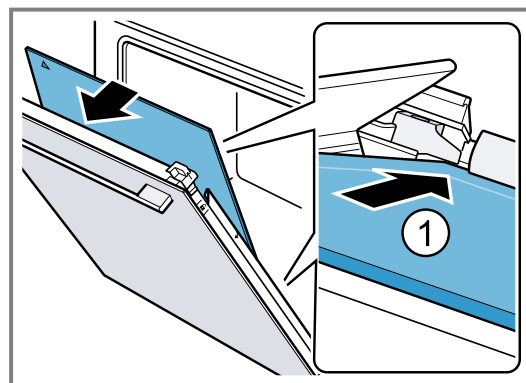
Vær opmærksom på, at pilen på mellemruderne skal befinde sig øverst til venstre.



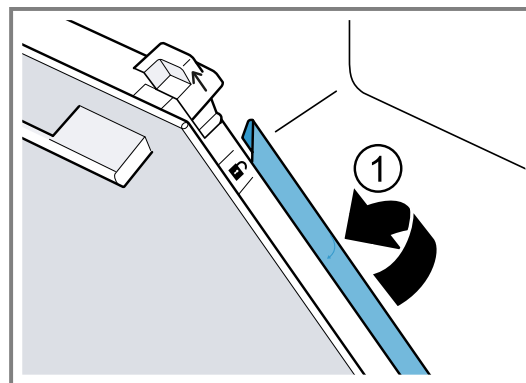
1. Sæt den første mellemrude ind i den underste holder ①, og læg den til foroven.



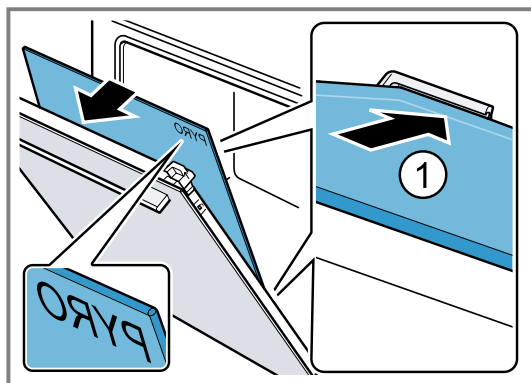
- ✓ Mellemruden får automatisk den korrekte position, når afstandsholderne drejes.
2. Sæt den anden mellemrude ind i den mellemste holder ①, og læg den til foroven.



3. Klap afhængigt af apparatets type metallisterne i venstre og højre side til. ①.

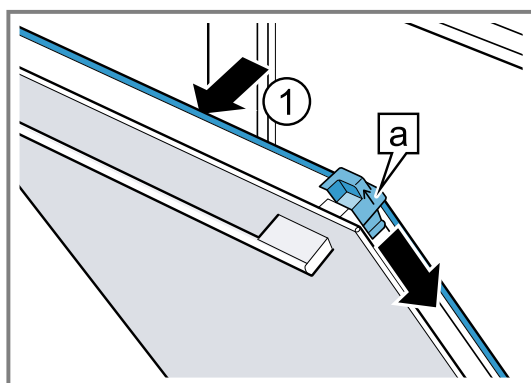


4. Skyd den indvendige rude ind i holderen forneden ①, og læg den til foroven.



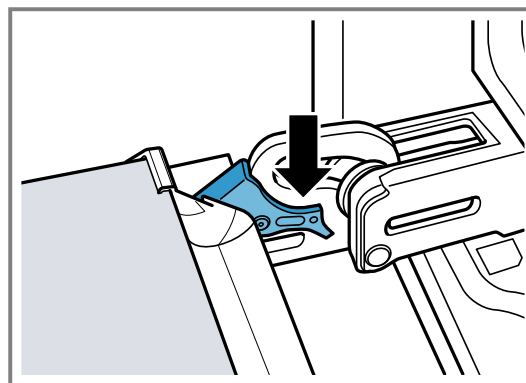
Teksten "Pyro" skal være læsbar foroven, som vist på billedet.

5. Tryk den indvendige glasrude ind foroven ①. Skyd skydekapperne **a** nedad i pilens retning.



6. Åbn ovndøren helt.

7. Klap låsepalerne på venstre og højre hængsel ned.



8. Luk apparatdøren.

Bemærk: Ovnens må først bruges, når glastruderne i ovndøren er korrekt monteret.

23 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!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 30

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte 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 eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

23.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Fejl i elektronikken 1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 17
I displayet vises "Sprache Deutsch".	Strømforsyning er afbrudt. ► Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", Side 10
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	Forskellige årsager er mulige. ► Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "<i>Visning af oplysninger</i>", Side 12 Funktionsfejl ► Kontakt . → "<i>Kundeservice</i>", Side 30
Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret. 1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra. 2. Deaktiver indenfor de næste ca. 5 minutter demotilstanden i grundindstillingerne. → "<i>Ændring af grundindstilling</i>", Side 18 Strømforsyning er afbrudt. ► Åbn apparatets dør én gang efter et strømsvigt, og luk den igen. ✓ Apparatet udfører en selvkontrol og er klar til brug.
Klokkeslæt vises ikke, når apparatet er slukket.	Grundindstilling er blevet ændret. ► Korrigér grundindstillingen for uret. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 17
Apparatets dør kan ikke åbnes.	Apparatets dør er låst af rengøringsfunktionen, i displayet lyser . ► Lad apparatet køle af, til  slukkes i displayet. → "<i>Rengøringsfunktion Pyrolytisk selvrens</i>", Side 22 Apparatets dør er låst med børnesikringen. ► Deaktiver børnesikringen med "Deaktiver låsning". → "<i>Børnesikring</i>", Side 17 Låsningen kan deaktiveres i grundindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 17
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ► Gå til www.home-connect.com.
Ovnbelysning fungerer ikke.	Grundindstilling er blevet ændret. ► Korrigér grundindstillingen for belysningen. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 17 LED-lampe er defekt. ► Kontakt . → "<i>Kundeservice</i>", Side 30
I displayet vises en meddelelse om, at den maksimale driftstid nået.	Den maksimale driftstid nået. Apparatet holder op med at varme. 1. Bekræft meddelelsen om maksimal driftstid med "OK". 2. Kontroller, om apparatet fortsat skal bruges. ► For at undgå at apparatet afbryder driften, kan der indstilles en varighed. → "<i>Tidsfunktioner</i>", Side 12
Driften afbrydes.	Den maksimale driftstid nået. Apparatet holder op med at varme. 1. Sluk for apparatet med . 2. Tænd om ønsket for apparatet igen med , og start driften igen. ► For at undgå at apparatet afbryder driften, kan der indstilles en varighed. → "<i>Tidsfunktioner</i>", Side 12

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Der vises fejlkoder med bogstaver og tal i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 30
Resultatet af madlavningen er ikke tilfredsstillende.	Indstillingerne var forkerte. Indstillingsværdierne, f.eks. temperatur og varighed afhænger af opskriften, mængden og af madvarerne. ▶ Indstil lavere eller højere værdier næste gang. Tip: Der findes flere oplysninger om tilberedning, om korrekte indstillingsværdier og opskrifter i Home Connect app eller på vores Homepage www.neff-home.com . 
Resultatet af rengøringsfunktionen er ikke tilfredsstillende.	Ovnrummet var for kraftigt tilsmudset. ▶ Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet, inden rengøringsfunktionen startes. ▶ Tag ribberammene ud af ovnrummet for at spare energi og for at opnå et bedre resultat af rengøringen. ▶ Vær opmærksom på rengøring og pleje af apparatet. → "Rengøring og pleje", Side 20

24 Bortskaffelse

24.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

25 Kundeservice

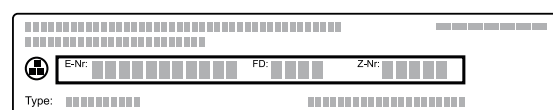
Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette. Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under www.neff-home.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

25.1 Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice. Det er også muligt at vise apparatoplysningerne i Grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 17

26 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri software eller open source-software.

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".¹ Licensoplysningerne kan downloades på hjemmesiden for mærkevaren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkt hjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anfordres på ossrequest@bshg.com eller

BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette. Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode, hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

27 Overensstemmelseserklæring

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

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



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5-GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW



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

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

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

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

28 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.

Tip: Der findes flere oplysninger om tilberedning, om korrekte indstillingsværdier og opskrifter i Home Connect app eller på vores Homepage www.neff-home.com.

28.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Temperatur og varighed afhænger af mængden og af opskriften. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier.
- Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. Hvis ovnen alligevel skal forvarmes, skal tilbehøret først sættes i ovnen efter forvarmningen.

- Fjern tilbehør, som ikke bruges, fra ovnrummet.

BEMÆRK!

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

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

Oplysning til personer med nikkelallergi

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

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

→ "Yderligere tilbehør", Side 10

28.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

- Til bagning af kager, bagværk og brød er bageforme af mørkt metal bedst egnede.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

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

BEMÆRK!

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

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

Rillehøjder

Vælg mellem rillehøjde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen CircoTherm varmluft. Resultatet bliver bedst, hvis følgende rillehøjder anvendes.

Bagning i ét lag	Rillehøjde
Højt bagværk / form på risten	2
Fladt bagværk / bageplade	3
Bagning i flere lag	Rillehøjde
2 lag	
▪ Universalbradepande	3
▪ Bageplade	1
2 lag	
▪ 2 riste med forme	3
	1
3 lag	
▪ Bageplade	4
▪ Universalbradepande	3
▪ Bageplade	1
4 lag	
▪ 4 riste med bagepapir	4
	3
	2
	1

Anvend ovnfunktionen CircoTherm varmluft.

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

28.3 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. ½ til ¾ af den anførte tid.

Stegning på risten

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

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

Stegning i fad

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

Generelt om stegning i fad

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

Stegning i fad uden låg

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

Stegning i fad med låg

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Grillning

Retter, der skal være sprøde, kan grilles.

Termogrillning er særligt velegnet til tilberedning af helt fjerkræ og fisk samt af kød, f.eks. flæskesteg med sprød svær.

- 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.

28.4 Tilberedningsanvisninger for færdigretter

- Resultatet af tilberedningen er meget afhængigt af madvarernes kvalitet. Produktet kan allerede have brændte steder eller ujævnheder inden tilberedningen.
- Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter. Fjern is fra retten.

- Tag færdigretter ud af emballagen.
- Anvend varmebestandige fade, hvis færdigretten opvarmes eller tilberedes i et fad.
- Fordel retter, som tilberedes stykvis, f.eks. rundstykker eller kartoffelprodukter, ensartet og jævnt på tilbehøret. Sørg for, at der er lidt plads mellem de enkelte stykker.

- Følg producentens anvisninger på emballagen.

28.5 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	Temperatur i °C	Varighed i min.
Rørekage, fin	Glat randform eller Firkantet form	2	≡	150-170	60-80
Rørekage, 2 lag	Glat randform eller Firkantet form	3+1	⌂	140-160	60-80
Frugt- eller kvarkekage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2	≡	170-190	55-80
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌂	150-170 ¹	30-50
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌂	150-160	50-60
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	≡	160-180	55-75
Gærkage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3	≡	180-190	30-40
Roulade	Bageplade	3	⌂	180-190 ¹	10-15
Muffins	Muffinplade	3	≡	170-190	15-20
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3	≡	160-180	25-35
Småkager	Bageplade	3	⌂	140-160	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌂	140-160	15-30
Småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	4+3+1	⌂	140-160	15-30
Brød, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	⌂	1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 25-35
Brød, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	≡	200-210	35-45
Brød, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	⌂	1. 210-220 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Fladbrød	Universalbradepande	3	≡	250-270	20-25
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	3	≡	180-190	20-30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3	⌂	180-200	20-30
Pizza, frisklavet - på bageplade, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌂	180-190	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund, i pizzaform	Pizzaplade	2	⌂	220-230	20-30
Börek	Universalbradepande	1	≡	200-220 ¹	20-30
Börek	Universalbradepande	1	≡	200-220 ¹	20-30

¹ Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Quiche	Quiche-form med mørk belægning	3		190-210	30-40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260-270 ¹	10-15
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2		200-220	30-60
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	50-70
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Rist	2		200-220	60-70
Små kyllingestykker, à 250 g	Rist	3		220-230	30-35
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2		160-180	120-150
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		180-190	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad uden låg	2		190-200	120-140
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	40-50
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	130-160
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	60-70
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		290	25-30 ²
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2		170-190	50-80
Fisk, grillet, hel, 300 g, f.eks. forel ³	Rist	2		170-180	20-30

Yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

Tilberedning af yoghurt

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

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

Anbefalede indstillinger for desserter, kompot

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

28.6 Særlige tilberedningsmåder og andre anvendelser

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

Langtidsstegning

Til alle slags skært kød, som skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Ved langsom tilberedning ved lave temperaturer bliver kød og fjerkræ saftigt og mørt.

Langtidsstegning af fjerkræ eller kød

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

Krav: Ovnrummet er koldt.

1. Anvend fersk og hygiejnisk fejlfrit kød. Stykker uden ben og kun med lidt bindevæv er bedst egnede.
2. Stil fadet på risten i ovnen på rillehøjde 2.
3. Forvarm ovnrummet og fadet i ca. 15 minutter.
4. Brun kødet kraftigt på alle sider på kogezone.

¹ Forvarm apparatet.

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

³ Sæt universalbradepanden ind under risten.

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.

Tips om langtidsstegning

Her findes nogle tips for et godt resultat af langtidsstegning.

Emne	Tip
Langtidsstegning af andebryst.	▪ Læg andebrystet koldt på en pande. ▪ Brun først skindsiden. ▪ Langtidsstegning af andebryst. ▪ Efter langtidsstegningen kan andebrystet grilles i 3 til 5 minutter, så det bliver sprødt.
Det langtidsstegte kød skal serveres så varmt som muligt.	▪ Varm tallerkenerne. ▪ Server de tilhørende saucer meget varme.

Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Brunings- tid i min.	Ovnfunktion	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

28.7 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
- Rillehøjder ved bagning i 3 lag:
 - Bageplade: Rillehøjde 4
 - Universalbradepande: Rillehøjde 3
 - Bageplade: Rillehøjde 1
- Lagkagebunde
 - Bagning af lagkagebunde i 2 lag: Sæt springforme forskudt over hinanden på ristene.
 - Som alternativ til en rist kan Air Fry pladen, som fås hos os, også anvendes.

Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150 ²	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150 ²	25-40
Sprøjtede småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		140-150 ²	30-40
Sprøjtede småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	4+3+1		130-140 ²	35-55
Small cakes	Bageplade	3		160 ²	20-30
Small cakes	Bageplade	3		150 ²	25-35

¹ Forvarm apparatet.

² Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Small cakes	Bageplade	3		160 ¹	20-30
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1		150 ²	25-35
Small Cakes, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	4+3+1		140 ²	35-45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ³	25-35
Kagebunde	Springform Ø 26 cm	2		150-160 ³	30-40
Lagkagebunde, 2 lag	2x Springform Ø 26 cm	3+1		150-170 ³	30-50
Apple pie, 2 stk.	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190 ¹	75-90

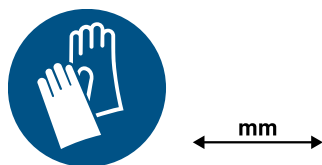
Grillning

Anbefalede indstillinger for grillning

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

29 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



29.1 Generelle montageanvisninger

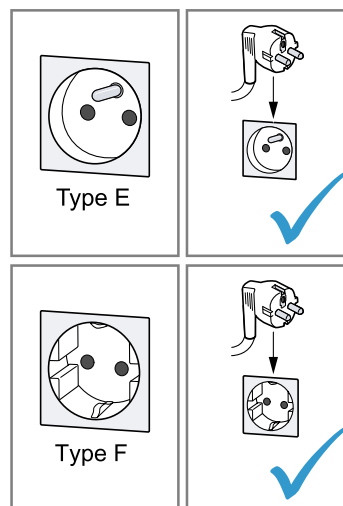
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

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.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 30

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



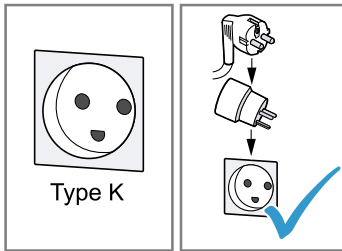
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos

¹ Forvarm ikke apparatet.

² Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

³ Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

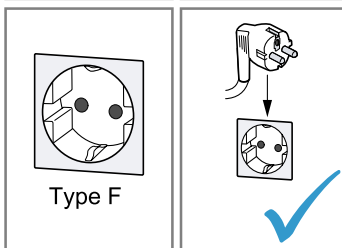
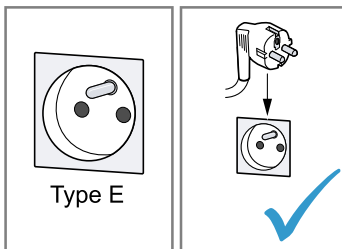
kundeservice.



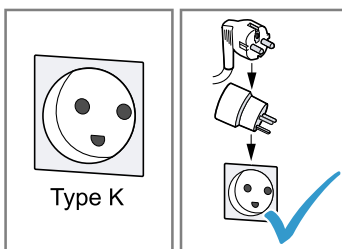
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 30

- 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 lednings-sikkerhedsafbryder.
- Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



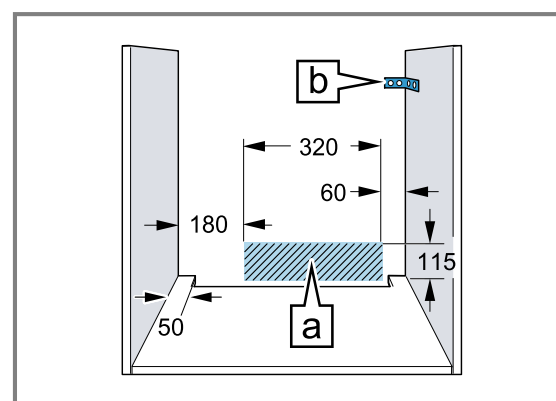
- Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- 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 sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
 - Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
 - Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
 - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra 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. Fare som følge af overophedning.
 - Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
 - Placer apparatet på en vandret flade.
 - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbygningsnichen.
- 1 Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



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

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn, heller ikke gennem skuffer eller køk-

kenskabe under apparatet. Dette skal sikres ved indbygningsmåden. Ved indbygning i en køkkenø kræves en lukket bagvæg.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

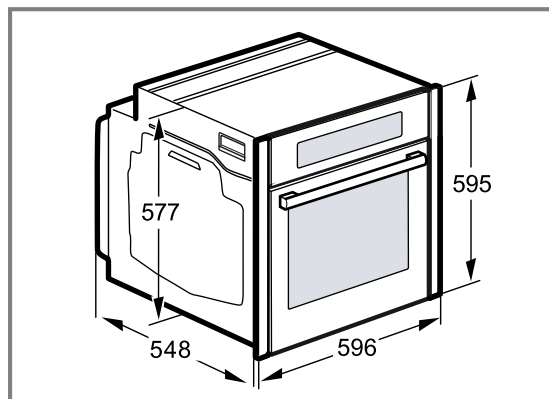
BEMÆRK!

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.

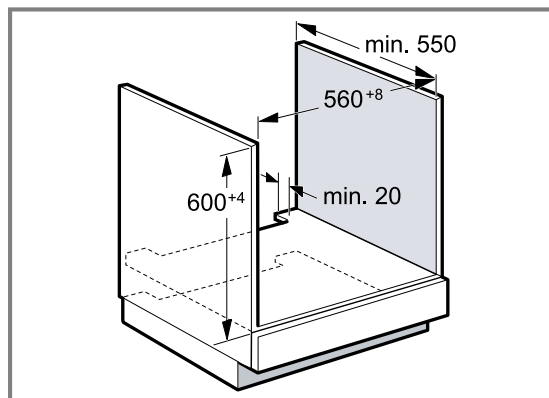
29.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



29.3 Indbygning under bordplade

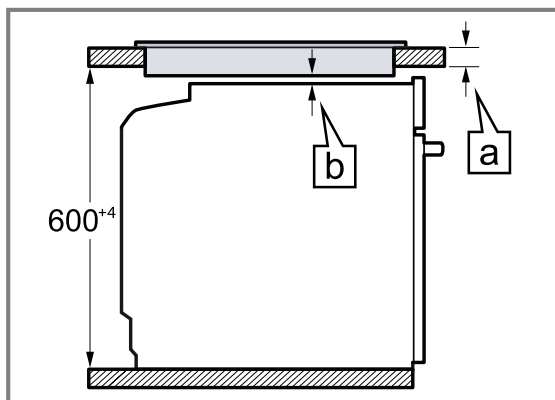
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- 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.

29.4 Indbygning under en kogesektion

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



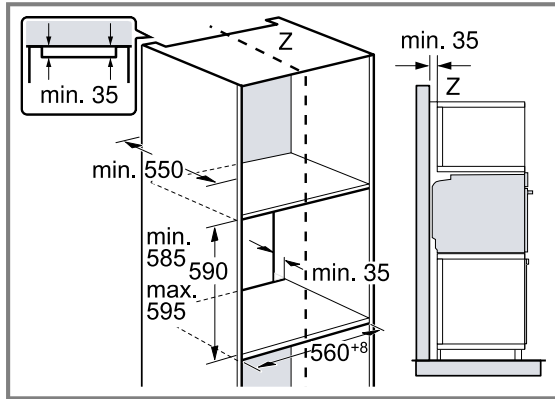
På grundlag af den nødvendige minimumafstand **a** fastlægges den mindste bordpladetykkelse **a**.

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5

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

29.5 Indbygning i højskab

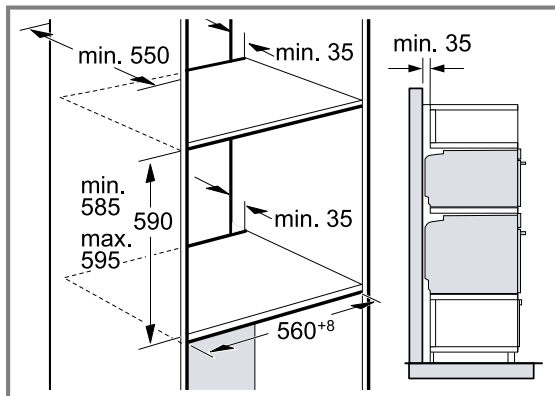
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

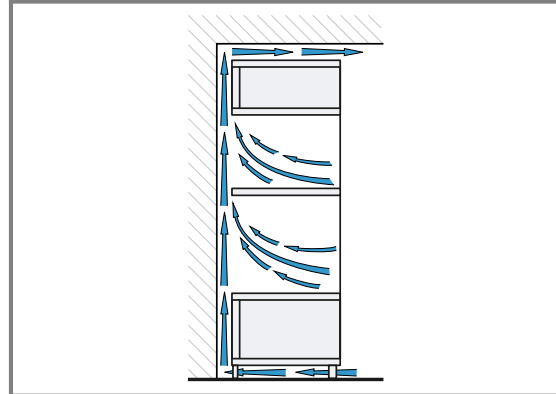
29.6 Indbygning af to apparater over hinanden

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.

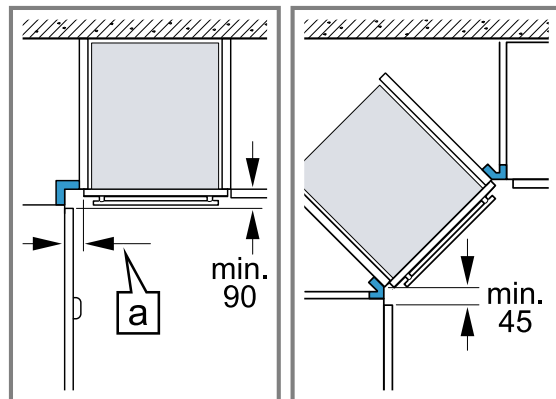
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



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

29.7 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes. Målet  afhænger af tykkelsen af skabsfronten og af håndtaget.

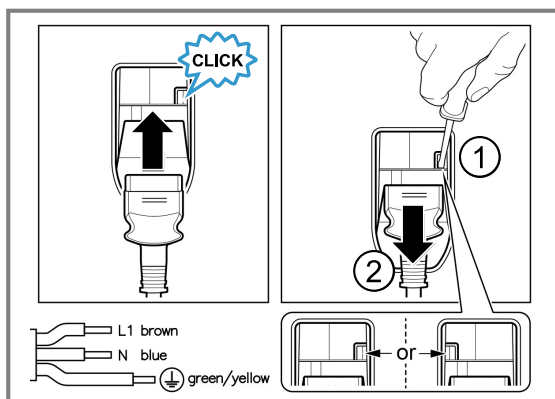
29.8 Elektrisk tilslutning

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 medfølgende tilslutningsledning.

¹ Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

- 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.
- Hvis apparatets display forbliver mørkt, er det tilsluttet forkert. Afbryd forbindelsen til strømforsyningen, og kontroller tilslutningen.

Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedstikdåsen

Bemærk: Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedstikdåse.

- ▶ Stik netstikket ind i sikkerhedstikdåsen. 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.

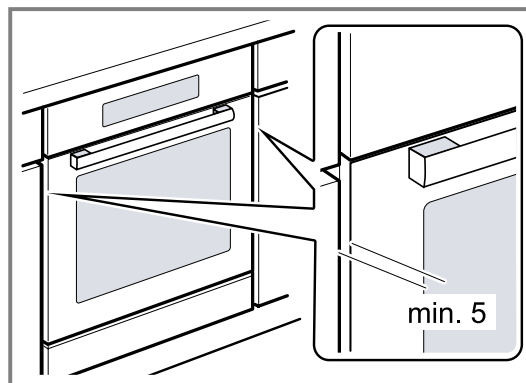
Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedstik

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

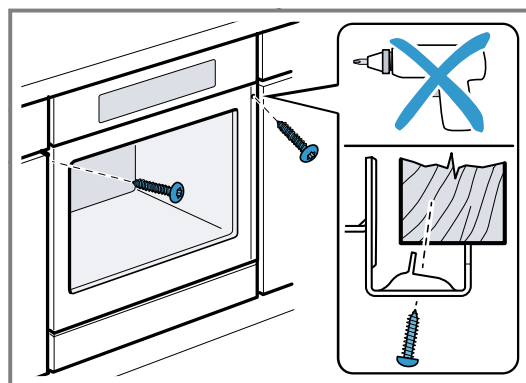
1. Identificer fase- og nulleader i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
 - ▶ grøn-gul = jordforbindelsesledning ⊕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

29.9 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



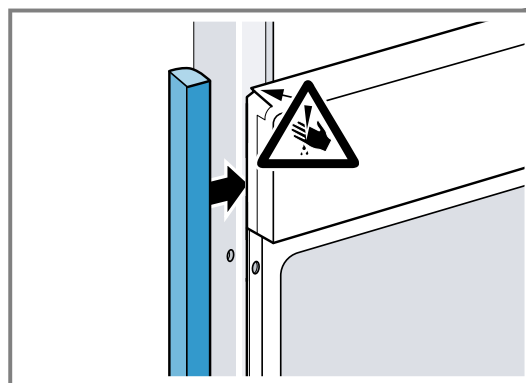
2. Skru apparatet fast.



Bemærk: Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister. Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

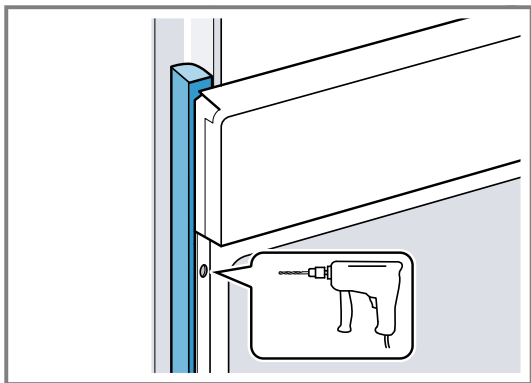
29.10 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

1. Anbring et egnet mellemstykke på begge sider for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.

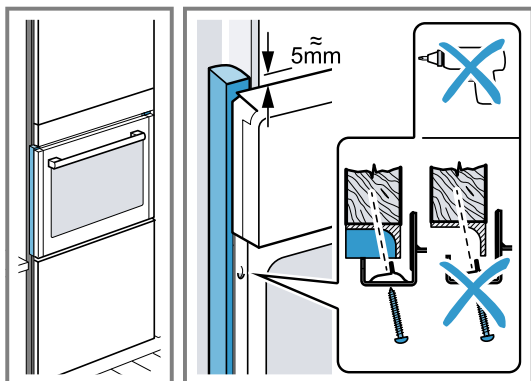


2. Fastgør mellemstykket til skabet.

3. Lav en forboring i mellemstykket og skabet til en skrueforbindelse.



4. Fastgør apparatet med egnede skruer.



29.11 Afmontage af apparat

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



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



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



Register your product online
neff-home.com

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



9001920775 (050221) REG25
da