

Dampbageovn

[da] Betjenings- og installationsvejledning

**B24FS33.0**





# Indholdsfortegnelse

<b>BETJENINGSVEJLEDNING</b>	
1 Sikkerhed .....	2
2 Undgåelse af tingsskader .....	4
3 Miljøbeskyttelse og besparelse .....	5
4 Lær apparatet at kende .....	6
5 Funktioner .....	8
6 Tilbehør .....	10
7 Inden den første ibrugtagning .....	12
8 Generel betjening .....	13
9 Damp .....	15
10 Tidsfunktioner .....	18
11 Stegetermometer .....	19
12 Retter .....	21
13 Favoritter .....	23
14 Børnesikring .....	23
15 Lynopvarmning .....	23
16 Grundindstillinger .....	24
17 Home Connect .....	25
18 Rengøring og pleje .....	27
19 Rengøringshjælp "Easy Clean" .....	29
20 Afkalkning .....	29
21 Tørring .....	30
22 Ribberammer .....	31
23 Ovndør .....	31
24 Afhjælpning af fejl .....	35
25 Bortskaffelse .....	37
26 Kundeservice .....	37
27 Oplysninger om fri software og open source- software .....	38
28 Overensstemmelseserklæring .....	38
29 Sådan lykkes det .....	39
30 <b>MONTAGEVEJLEDNING</b> .....	48
30.1 Generelle montageanvisninger .....	48

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Definition af signalord

Her forklares betydningen af signalordene, der er anvendt i denne vejledning.

#### **ADVARSEL**

Overhold disse anvisninger for at forhindre eventuel alvorlig tilskadekomst eller død.

#### **BEMÆRK!**

Overhold disse anvisninger for at undgå skader på apparatet eller andre materielle skader.

**Bemærk:** Dette gør opmærksom på vigtige informationer.

### 1.2 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.3 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

### 1.4 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.

## 1.5 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 10

### ⚠ **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.

Alkohol dampe 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 spirituoser ( $\geq 15$  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 klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

Alkohol dampe 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 4

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituoser ( $\geq 15$  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 37*

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.

### 1.6 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

#### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

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

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

Der dannes meget varm damp i ovnrummet.

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

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

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

#### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

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

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

### 1.7 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.

---

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### **BEMÆRK!**

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

- ▶ Opvarm ikke spirituosser ( $\geq 15$  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 ovnrør. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

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

- ▶ Lad ovnrømmet tørre efter anvendelsen.
  - ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
  - ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrømmet.
  - ▶ 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 ovnrør 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 ovnrømmet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

## 2.2 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af dampfunktionen.

### BEMÆRK!

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

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

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

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.
- Væskedryp tilsmudser ovnrømmets bund.
- ▶ Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

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

Der dannes meget vanddamp under driften med ovnfunktioner med damp. Kondensat, som samler sig i dryprenden under ovnrømmet, kan løbe over og beskadige de tilgrænsende skabe.

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

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.
- Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
  - ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Hvis der udføres flere programmer med damp efter hinanden, uden at ovnbunden og kondensatbakken bliver tørret af bagefter, kan det ansamlede vand løbe over og beskadige møbelfronter hhv. skabshylder.

- ▶ Tør altid ovnbunden og kondensatbakken af efter drift med damp.

## 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", Side 39

- ✓ 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.

## da Lær apparatet at kende

- ✓ 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 24

- ✓ 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:

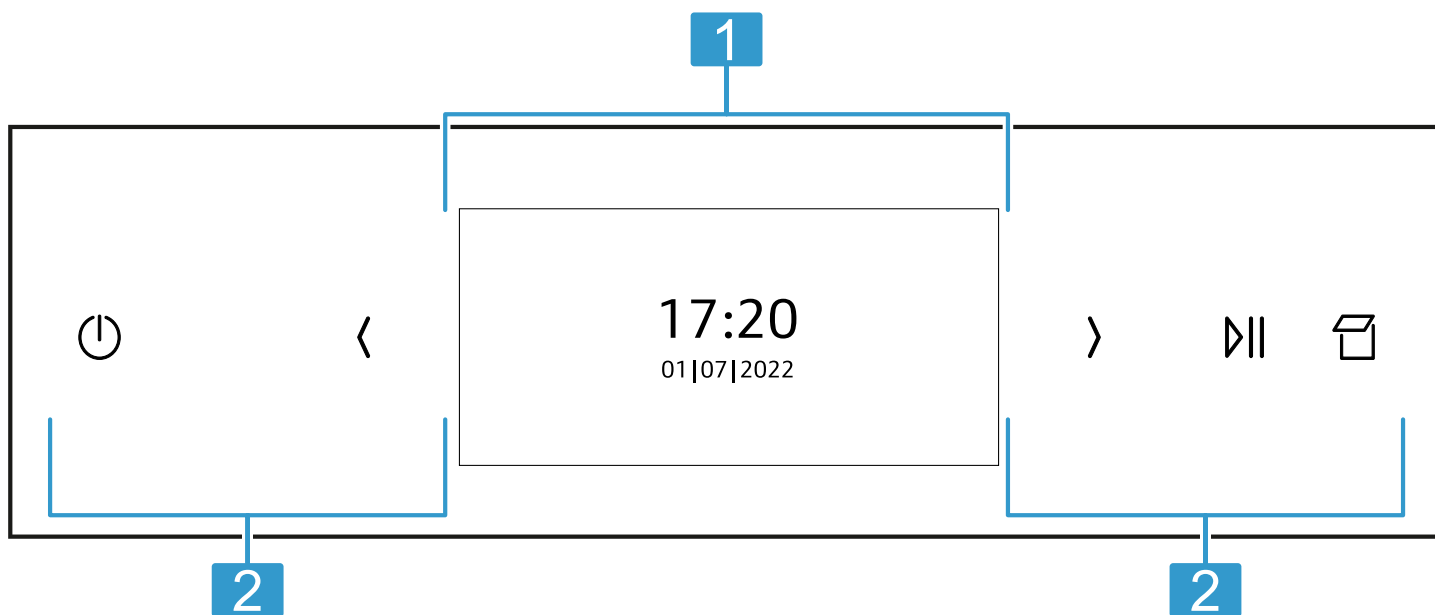
- Detektion af aktivering af sensortaster
- Overvågning af døråbning
- Behandling af klokkeslæt (uden visning)

Fori 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 7

### 4.2 Display

Alle apparatets funktioner indstilles via displayet. I hovedmenuen findes en oversigt over apparatets funktioner.

→ "Funktioner", Side 8

### Navigering

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

Værdier	Anvendelse
Reduktion	Stryg med fingeren mod venstre 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	Førøge indstillingsværdier
⏸	Start/Stop	Start af drift eller pause
📄	Åbne panel	Fylde eller tømme vandbeholder

### 4.4 Ovnrum

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

#### Ribberammer

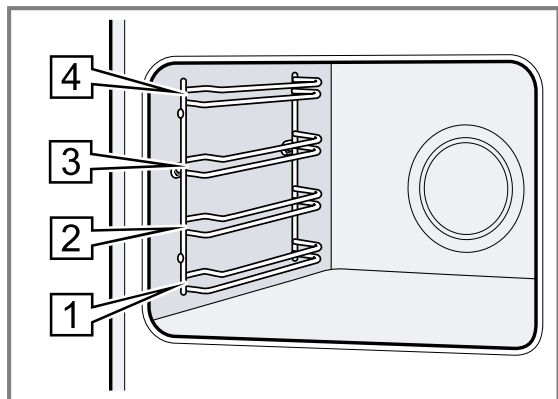
Tilbehøret kan anbringes i forskellige højder i ribberammerne.

→ "Tilbehør", Side 10

Apparatet har 4 rillehøjder. Rillehøjderne angives nedefra og op.

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

→ "Ribberammer", Side 31



#### Selvrensede flader

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

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

→ "Regenerering af de selvrensede flader i ovnrummet", Side 28

#### Belysning

En eller flere ovnlamper belyser ovnrummet.

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

Ved de fleste funktioner tændes ovenbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovenbelysningen.

#### 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 24

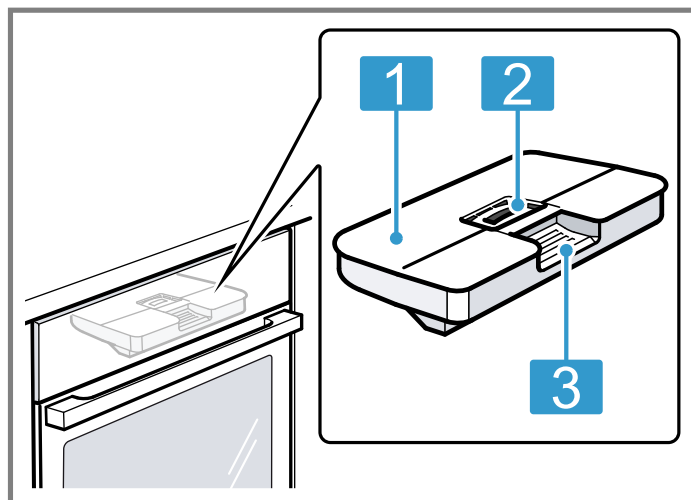
#### Ovndør

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

#### Vandbeholder

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

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15












1 Vandbeholderlåg

## 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
	Damp	Tilberedning af retter med tilførsel af damp → "Damp", Side 15
	Favoritter	Valg af gemte favoritter → "Favoritter", Side 23
	Retter	Anvendelse af programmer eller anbefalede indstillinger for forskellige retter → "Retter", Side 21
	Rengøring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Easy Clean  opløser lette tilsmudsninger i ovnrummet → "Rengøringshjælp Easy Clean", Side 29</li> <li>▪ Afkalkning  holder apparatet funktionsdygtigt → "Afkalkning", Side 29</li> <li>▪ Tørrefunktion  tørrer ovnrummet → "Tørring", Side 30</li> </ul>
	Grundindstillinger	Individuel tilpasning af apparatets indstillinger → "Grundindstillinger", Side 24

### 5.1 Ovnfunktioner





Her findes en oversigt over ovnfunktionerne. Der gives anbefalinger til anvendelsen af ovnfunktionerne.

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 - 250 °C	Traditionel bagning eller stegning i ét lag. Denne ovnfunktion er særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	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.
	Air Fry	30 - 250 °C	Tilberedning af sprøde retter med lidt fedt i ét niveau. Særlig egnet til retter, der normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites. Ventilatoren hvirvler med stor hastighed varmen fra grillelementet rundt om retten. Der ledes en forøget mængde aftræksluft ud af ovnen.
	Termogrillning	30 - 250 °C	Stegning af fjerkræ, hele fisk eller større kødstykker. Grillelementet og ventilatoren tændes og slukkes skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.


Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Pizzatrin	30 - 250 °C	Tilberedning af pizza eller retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmeelement og det ringformede varmeelement i bagvæggen varmer.
	Brødbagningstrin	180 - 250 °C	Til bagning af brød, rundstykker og bagværk, som kræver høje temperaturer.
	Grill, stor flade	50 - 275 °C	Til grillning af flade grillstykker, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele fladen under grillelementet opvarmes.
	Grill, lille flade	50 - 275 °C	Til grillning af mindre mængder, som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Midterfladen under grillelementet opvarmes.
	Undervarme	30 - 250 °C	Til tilberedning i vandbad og til eftertilberedning. Varmen kommer nedefra.
	Langtidsstegning	70 - 120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af på forhånd brunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Forvarmning af service	30 - 90 °C	Til opvarmning af service.
	Varmholdning	50 - 100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.





## 5.2 Ovnfunktioner med damp

Her findes en oversigt over ovnfunktioner med damp. Der gives anbefalinger til anvendelsen af ovnfunktionerne med damp.

Symbol	Ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
	Dampning	30-120 °C	Tilberedning af madvarer med damp. For at reducere tilberedningstiden kan mere robuste madvarer dampes ved over 100 °C.
	Genopvarmning	80 - 180 °C	Til skånsom genopvarmning af retter og til færdigbagning af bagværk.
	Hævetrin	30 - 50 °C	Til hævnning af gærdej og fremstilling af yoghurt. Dej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejoverfladen bliver ikke udtørret.
	Optøningstrin	30 - 60 °C	Til skånsom optøning af frosne madvarer.




## 5.3 Yderligere optioner










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

Symbol	Navn	Anvendelse
	Belysning	Tænde eller slukke for ovenbelysningen.
	Minutur	Indstilling af minutur
	Børnesikring	Aktivering af børnesikring
	Fjernstart	Aktivering af fjernstart → "Home Connect ", Side 25

## 5.4 Symboler

Her findes en oversigt over yderligere symboler i displayet.

Symbol	Navn	Anvendelse
	Gem	Gemme indstilling
	Tilbage	Navigering tilbage
	Luk	Lukke meddelelse

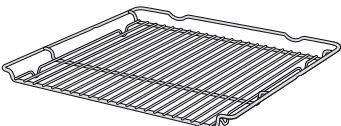
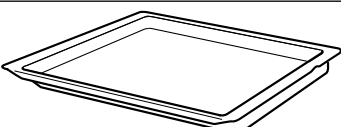
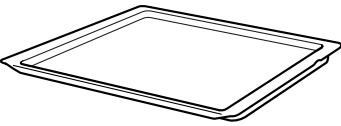
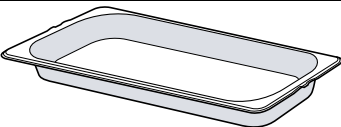
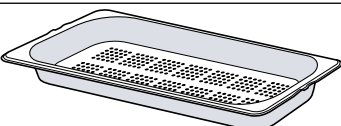
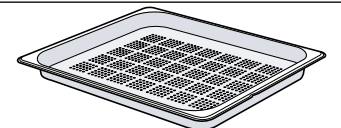
Symbol	Navn	Anvendelse
	Nulstil	Nulstilling af varighed
	Nulstil	Nulstilling af værdier
	Skift	Skift valg
<b>i</b>	Information	Visning af oplysninger
	Lynopvarmning	Aktivering eller deaktivering af Lynopvarmning
	Home Connect	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hjemmenetværk og Home Connect-server forbundet</li> <li>Antallet af linjer viser hjemmenetværkets signalstyrke</li> </ul> → "Home Connect ", Side 25
	Hjemmenetværk	Hjemmenetværk ikke forbundet → "Home Connect ", Side 25
	Home Connect-server	Home Connect-server ikke forbundet → "Home Connect ", Side 25
	Fjerndiagnose	Fjerndiagnose aktiveret → "Home Connect ", Side 25
	Påmindelse om afkalkning	Antal anvendelser med damp frem til næste afkalkning → "Afkalkning", Side 29

## 6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

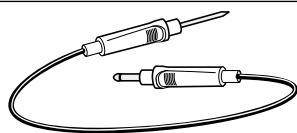
**Bemærk:** Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Rist 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kageforme</li> <li>Tærte-/gratinforme</li> <li>Fade og beholdere</li> <li>Kød, f.eks. stege og grillmad</li> <li>Dybfrostreter</li> </ul>
Universalbradepande 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fugtige kager</li> <li>Bagværk</li> <li>Brød</li> <li>Store stege</li> <li>Dybfrostreter</li> <li>Opsamling af væskedryp, f.eks. fedt fra grillning på risten eller vand ved drift med damp.</li> </ul>
Bageplade 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kager på bageplade</li> <li>Småt bagværk</li> </ul>
Dampbeholder, uden huller, størrelse M 	Tilberedning af: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ris</li> <li>Bælgfrugter</li> <li>Korn</li> </ul> Sæt ikke dampbeholderen på risten.
Dampbeholder, med huller, størrelse M 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dampning af grøntsager.</li> <li>Saftpresning af bær.</li> <li>Optøning.</li> </ul> Sæt ikke dampbeholderen på risten.
Dampbeholder, med huller, størrelse XL 	Dampning af store mængder.

## Tilbehør

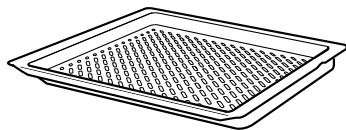
Stegetermometer



## Anvendelse

Optimalt nøjagtig stegning og tilberedning.  
→ "Stegetermometer", Side 19

Air Fry & Grillplade, emaljeret med huller



- Sprødbagning af retter, som normalt friteres i olie, f.eks. pommes frites.
- Grillning af retter.

Anvend ikke den emaljerede Air Fry & Grillplade som dampbeholder.

## 6.1 Oplysninger om tilbehør

Meget tilbehør er kun beregnet til brug med bestemte funktioner.

### Dampbeholder

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

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


### 6.2 Indgrebsfunktion

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

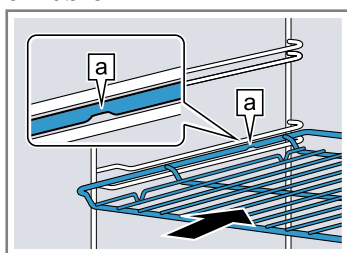
Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, hvis tilbehøret sættes korrekt ind i ovnen.


### 6.3 Isætning af tilbehør i ovnen

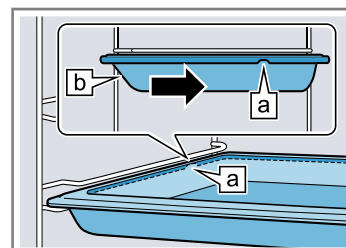
Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes ind i ovnen. Kun på denne måde kan tilbehøret trækkes cirka halvvejs ud, uden at det vipper.

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

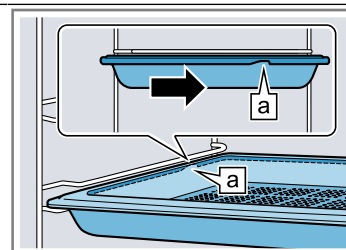
Rist Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren.



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



Dampbeholder, med huller, størrelse XL




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

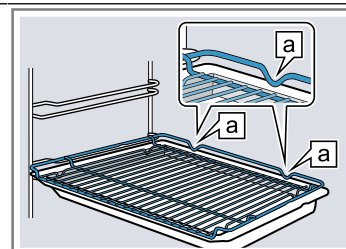
**Bemærk:** Tag tilbehør ud af ovnen, hvis det ikke skal bruges.

### 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



## 6.4 Yderligere tilbehør

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

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

[www.neff-home.com](http://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. Kalibrer apparatet. Rengør apparatet og tilbehøret.

### 7.1 Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning

Undersøg ledningsvandets vandhårdhed på det lokale vandværk, inden den første ibrugtagning udføres. For at apparatet i rette tid skal kunne påminde om, at der skal udføres en afkalkning, skal vandhårdheden indstilles korrekt.

#### BEMÆRK!

Hvis der er indstillet en forkert vandhårdhed, bliver dampfunktionen påvirket, og apparatet kan ikke påminde om afkalkning rettidigt.

▶ Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

▶ Brug ikke destilleret vand eller andre væsker.

▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

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

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

#### Bemærkninger

- Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.
- Hvis ledningsvandet er meget kalkholdigt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand. Indstil vandhårdheden til "blødgjort", hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

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

### 7.2 Første ibrugtagning

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

#### Bemærkninger

- Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne.





→ "Grundindstillinger", Side 24

- Indstillingerne kan også foretages med Home Connect. Følg anvisningerne i app'en, når apparatet er forbundet.

→ "Home Connect", Side 25

#### Indstilling af sprog

**Krav:** Apparatet er tilsluttet til strømnettet.






1. Tænd for apparatet med .
2. Vælg sprog med  eller .
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  eller .
2. Tryk på Minutter.
3. Vælg Minutter med  eller .
4. Bekræft klokkeslættet med .

#### Indstilling af dato

1. Vælg År med  eller .
2. Tryk på Måned.
3. Vælg Måned med  eller .
4. Tryk på Dag.
5. Vælg Dag med  eller .
6. Bekræft datoen med .

#### Indstilling af vandhårdhed

1. Vælg vandhårdhed med  eller .  
→ "Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning", Side 12
2. Bekræft vandhårdhedsområdet med .

<sup>1</sup> Skal kun indstilles, når der udelukkende anvendes afkalket vand.

<sup>2</sup> Skal også indstilles for mineralvand. Anvend udelukkende mineralvand uden kulsyre.

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

### 7.3 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbebånd fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskevamp eller en blød børste.

### 7.4 Kalibrering af apparatet inden første ibrugtagning

Temperaturen for vands kogepunkt afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet til trykforholdene på opstillingsstedet på grundlag af højden over havets overflade.

#### Opfordring i display til kalibrering

Når apparatet tændes, vises en meddelelse i displayet om kalibrering af apparatet. Meddelelsen kan lukkes, og apparatet kan anvendes som sædvanligt. Opfordringen vises dog, hver gang apparatet tændes, indtil kalibreringen er udført.

En forkert kalibrering forringer dampfunktionen.

**Bemærk:** Afhængigt af apparatets softwarestatus skal denne funktion først downloades til apparatet. Der er oplysninger om dette i Home Connect app.

Eller kalibrer apparatet manuelt ved at lade apparatet dampe med tomt ovnrøm i 30 minutter.

→ "Damp", Side 15

#### Automatisk kalibrering af apparat

Den automatiske kalibrering er mere nøjagtig end den manuelle. Apparatet er i drift i ca. 30 minutter med damp.

**Bemærk:** Åbn ikke apparatets dør under kalibreringen. Kalibreringen bliver i givet fald afbrudt.

#### Krav

- Apparatet er rengjort.  
→ "Rengøring af apparat inden første ibrugtagning", Side 13

- Ovnrummet er koldt.
  - Tilbehør er fjernet.
1. Tænd for apparatet.
  2. Vælg den automatiske kalibrering i den opfordring, der vises på displayet.
  3. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
  4. Start driften.
  - ✓ Kalibreringen starter. Derved dannes meget damp.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
  5. Lad apparatet køle af, og tør derefter ovnbunden grundigt af.
  6. Sluk for apparatet.
  7. Tør apparatet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

### Manuel kalibrering af apparat

I grundindstillingerne kan højden over havets overflade også indstilles direkte.

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg den manuelle kalibrering i den opfordring, der vises på displayet.
- ✓ I displayet vises den første grundindstilling om højden over havets overflade.
3. Indstil højden over havets overflade.  
→ "Grundindstillinger", Side 24

### 7.5 Opvarmning af apparat inden første ibrugtagning

Opvarm apparatet én gang, inden der tilberedes madvarer første gang.

#### Krav

- Apparatet er rengjort.  
→ "Rengøring af apparat inden første ibrugtagning", Side 13
  - Tilbehør er fjernet.
1. Tænd for apparatet.
  2. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	Varmluft
Temperatur	Maksimum
Varighed	1 time

→ "Generel betjening", Side 13

3. Start driften.
  - ▶ Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
4. Sluk apparatet efter 1 time.
5. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskevamp, når apparatet er afkølet.

## 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 24
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

## 8.2 Slukning af apparat

- ▶ Sluk for apparatet med  $\odot$ .

### Bemærkninger

- Afhængigt af temperaturen i ovnen vises restvarmeindikatoren i displayet.  
→ "Restvarmeindikator", Side 14
- 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  $\odot$ .
2. Tryk på "Ovnfunktioner".
3. Blad gennem ovnfunktionerne med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
5. Tryk på "Temperatur".
6. Vælg temperaturen med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Bekræft indstillingen med  $\checkmark$ .  
Flere valgmuligheder:
  - Lynopvarmning → Side 23
  - Varighed → Side 18
  - Færdig kl. → Side 19
  - Tilførsel af damp → Side 17
  - → "Stegetermometer", Side 19
  - Information → Side 14
8. Start driften med  $\gg$ .
- ✓ 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  $\odot$ , 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  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Bekræft indstillingen med  $\checkmark$ .
- ✓ Temperaturen bliver ændret.

## 8.6 Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, nulstiller apparatet alle indstillinger.

1. Afbryd driften med  $\gg$ .
2. Skift til Ovnfunktioner med  $\leftarrow$ .
3. Blad gennem ovnfunktionerne med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
5. Tilpas om ønsket temperaturen eller trinnet.
6. Start driften med  $\gg$ .

## 8.7 Forlængelse af drift

Efter afslutning af en drift kan driften forlænges, eller der kan foretages yderligere indstillinger, og driften kan startes igen.

1. Tryk på "Forlæng".
  - ▶ Afhængigt af driftstypen kan indstillingerne om ønsket ændres.
2. Start driften med  $\gg$ .

## 8.8 Afbryde drift (pause)

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

## 8.9 Visning af oplysninger

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

1. Tryk på "Information".
- ✓ Oplysningerne vises i nogle sekunder.
2. Tryk på  $\times$  for at lukke oplysningerne.

## 8.10 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.

1. Ændring af grundindstillinger.
  - "Grundindstillinger", Side 24
  - ▶ Korrigér grundindstillingen "Belysning" til "Altid Fra".
  - ▶ Korrigér grundindstillingen for "Urindikator" til "Til".
  - ▶ 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 8
3. Indstil den ønskede varighed afhængigt af driftstypen.
  - "Indstilling af varighed", Side 19
  - "Tidsfunktioner", Side 18
4. Med "Slut" kan der indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes.
  - "Indstilling af tidsforskudt drift "Færdig klokken"", Side 19
  - "Tidsfunktioner", Side 18
5. Sæt retten ind i ovnen, inden apparatet begynder at varme.
6. Start driften med  $\gg$ .
- ✓ I displayet vises varigheden frem til starten.
- ✓ 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 Damp

Retterne kan tilberedes særligt skånsomt med damp. Hertil kan dampovnfunktionerne bruges, og ved nogle ovnfunktioner kan tilførsel af damp aktiveres.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

### 9.1 Altid inden drift med damp

Kontroller altid inden drift med damp, at apparatet er tilstrækkeligt forsynet med vand.

#### Fyldning af vandbeholder

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

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

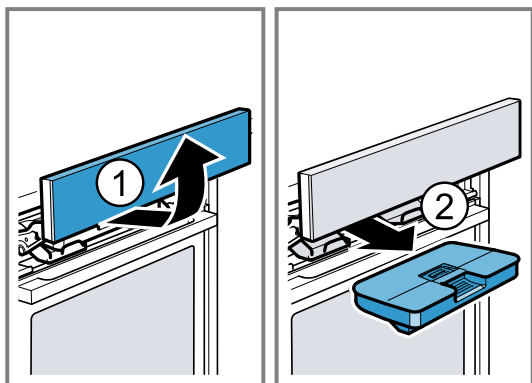
### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!


Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

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

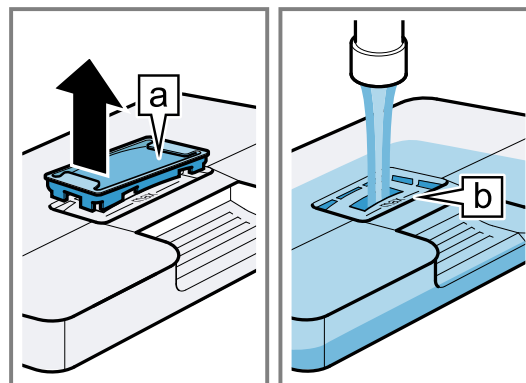
**Krav:** Vandhårdheden er korrekt indstillet.



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

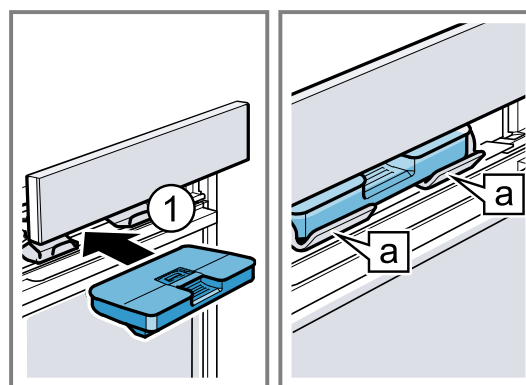


4. Tryk dækslet til langs med tætningen, så der ikke kan løbe vand ud af vandbeholderen.
5. Tag afdækningen  af vandbeholderen.

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



7. Sæt afdækningen ind i åbningen på vandbeholderen igen.
8. Sæt den fyldte vandbeholder ind . Sørg for, at vandbeholderen går i indgreb bag holderne .



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

#### Fylde vandbeholder

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

#### Bemærkninger

- Dampning, hævetrin, optøningstrin og genopvarmning: Hvis der ikke fyldes vand i vandbeholderen, afbryder apparatet driften. Fyld vandbeholderen op.
- Tilførsel af damp og dampskud: Hvis vandbeholderen ikke fyldes op, fortsætter apparatet driften uden tilførsel af damp eller dampskud.

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

### 9.2 Ovnfunktioner med damp

Apparatet har flere ovnfunktioner med damp.  
→ "Ovnfunktioner med damp", Side 9

#### BEMÆRK!

Der dannes meget vanddamp under driften med ovnfunktioner med damp. Kondensat, som samler sig i

dryprenden under ovnrømmet, kan løbe over og beskadige de tilgrænsende skabe.

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

## Dampning

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

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

Ved temperaturindstillinger mellem 105 °C og 120 °C reduceres tilberedningstiden. På den måde bliver endnu flere næringsstoffer og vitaminer bevaret ved dampning.

### Indstilling af Dampning

**Krav:** Ovnrømmet er tilstrækkeligt afkølet.

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
2. Tænd for apparatet med ☺.
3. Tryk på "Damp".
4. Vælg Dampning med < eller >.
5. Tryk på "Dampning".
6. Tryk på "Temperatur".
7. Vælg temperaturen med < eller >.
8. Bekræft indstillingen med ✓.
9. Tryk på "Varighed".
10. Vælg varigheden med < eller >.
11. Bekræft indstillingen med ✓.
12. Start Dampning med ⏸.  
→ "Afbryde drift (pause)", Side 14
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under dampningen, afbrydes driften.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.  
→ "Slukning af apparat", Side 14
13. Tryk på en tilfældig tast for at afslutte lydsignalet før tiden.
14. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrømmet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

## Genopvarmning

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

### Indstilling af Genopvarmning

**Krav:** Ovnrømmet er tilstrækkeligt afkølet.

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
2. Tænd for apparatet med ☺.
3. Tryk på "Damp".
4. Vælg Genopvarmning med < eller >.
5. Tryk på "Genopvarmning".
6. Tryk på "Temperatur".
7. Vælg temperaturen med < eller >.
8. Bekræft indstillingen med ✓.
9. Tryk på "Varighed".
10. Vælg varigheden med < eller >.
11. Bekræft indstillingen med ✓.

12. Start Genopvarmning med ⏸.

→ "Afbryde drift (pause)", Side 14

- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under genopvarmningen, afbrydes driften.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.  
→ "Slukning af apparat", Side 14
- 13. Tryk på en tilfældig tast for at afslutte lydsignalet før tiden.
- 14. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrømmet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

## Hævetrin

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

### Indstilling af hævetrin

**Krav:** Ovnrømmet skal være helt afkølet (stuetemperatur).

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
2. Tænd for apparatet med ☺.
3. Tryk på "Damp".
4. Vælg Hævetrin med < eller >.
5. Tryk på "Hævetrin".
6. Tryk på "Temperatur".
7. Vælg temperaturen med < eller >.
8. Bekræft indstillingen med ✓.
9. Tryk på "Varighed".
10. Vælg varigheden med < eller >.
11. Bekræft indstillingen med ✓.
12. Start Hævetrin med ⏸.  
→ "Afbryde drift (pause)", Side 14
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under driften med Hævetrin, bliver driften afbrudt.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.  
→ "Slukning af apparat", Side 14
13. Tryk på en tilfældig tast for at afslutte lydsignalet før tiden.
14. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrømmet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

## Optøningstrin

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

### Indstilling af Optøningstrin

**Krav:** Ovnrømmet skal være helt afkølet (stuetemperatur).

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
2. Tænd for apparatet med ☺.
3. Tryk på "Damp".
4. Vælg Optøningstrin med < eller >.
5. Tryk på "Optøningstrin".
6. Tryk på "Temperatur".
7. Vælg temperaturen med < eller >.
8. Bekræft indstillingen med ✓.
9. Tryk på "Varighed".
10. Vælg varigheden med < eller >.
11. Bekræft indstillingen med ✓.

12. Start Optøningstrin med  $\gg$ .  
→ "Afbryde drift (pause)", Side 14
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under driften med Optøningstrin, bliver driften afbrudt.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
- ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.  
→ "Slukning af apparat", Side 14
13. Tryk på en tilfældig tast for at afslutte lydsignalet før tiden.
14. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

### 9.3 Tilførsel af damp

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

### Ovnfunktioner og funktioner med tilførsel af damp

Med disse ovnfunktioner og funktioner kan tilførsel af damp aktiveres:

- "Circo Therm, varmluft"  $\text{⌘}$
- "Over-/undervarme"  $\text{≡}$
- "Termogrillning"  $\text{⌘}$
- "Brødbagningstrin"  $\text{☞}$
- "Varmholdning"  $\text{≡}$
- → "Stegetermometer", Side 19
- → "Retter", Side 21

### Aktivering af tilførsel af damp

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
  2. Tænd for apparatet med  $\text{⊙}$ .
  3. Indstil en egnet ovnfunktion.  
→ "Ovnfunktioner og funktioner med tilførsel af damp", Side 17
  4. Indstil en temperatur.
  5. Tryk på "Tilførsel af damp".
  6. Tryk på den ønskede dampintensitet:
- | Symbol              | Tilførsel af damp |
|---------------------|-------------------|
| $\text{☞}/\text{☞}$ | "lav" (trin 1)    |
| $\text{☞}/\text{☞}$ | "mellem" (trin 2) |
| $\text{☞}/\text{☞}$ | "høj" (trin 3)    |
7. Bekræft indstillingen med  $\checkmark$ .
  8. Start driften med tilførsel af damp med  $\gg$ .
  - ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under tilførsel af damp, vises en meddelelse i displayet "Fyld vandbeholder". Driften fortsætter uden damptilførsel.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
  9. Sluk for apparatet med  $\text{⊙}$ , når retten er færdig.
  10. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

### Ændring af tilførsel af damp

1. Tryk på  $\text{⏪}$ .
2. Tryk på "Tilførsel af damp".
3. Tryk på den ønskede dampintensitet.
4. Bekræft indstillingen med  $\checkmark$ .

### Afbrydelse af tilførsel af damp

1. Tryk på  $\text{⏪}$ .
2. Tryk på "Tilførsel af damp".
3. Tryk på  $\text{☞}$  "Fra".
4. Bekræft indstillingen med  $\checkmark$ .
- ✓ Driften fortsætter uden tilførsel af damp.

### 9.4 Dampskud

Med "Dampskud" kan der kortvarigt tilføres intensiv damp. Brød og rundstykker hæver fint, bliver sprøde og får en smuk farve.

Apparatet afgiver damp i ovnrummet i ca. 3 til 5 minutter. Afhængigt af driftens art kan dampskud aktiveres flere gange.

### Ovnfunktioner og funktioner med dampskud

Med disse ovnfunktioner og funktioner kan dampskud aktiveres:

- "Circo Therm, varmluft"  $\text{⌘}$
- "Over-/undervarme"  $\text{≡}$
- "Termogrillning"  $\text{⌘}$
- "Brødbagningstrin"  $\text{☞}$
- → "Stegetermometer", Side 19

### Aktivering af dampskud

1. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 15
2. Tænd for apparatet med  $\text{⊙}$ .
3. Indstil en egnet ovnfunktion.  
→ "Ovnfunktioner og funktioner med dampskud", Side 17
4. Indstil en temperatur over 120 °C.
5. Tryk på "Dampskud".
6. Start drift med dampskud med  $\gg$ .  
Når  $\text{☞}$  lyser, er vandet varmt nok til et dampskud. Brug først dampskud, når apparatet er fuldstændig opvarmet.  
**Bemærk:** Når lynopvarmning  $\text{⌘}$  er aktiveret, kan der først udløses et dampskud, når lynopvarmningen er afsluttet.
7. Tryk på  $\text{☞}$  på det ønskede tidspunkt.
- ✓ Der udløses et dampskud, og apparatet afgiver damp i ovnrummet i ca. 3 til 5 minutter.
- ✓ Når dampskuddet er afsluttet, fortsætter driften. Afhængigt af driften kan dampskuddet om ønsket udløses igen.
- ✓ Hvis vandbeholderen løber tør under brugen af dampskud, vises en meddelelse i displayet "Fyld vandbeholder". Driften fortsætter uden dampskud.  
→ "Fylde vandbeholder", Side 15
8. Sluk for apparatet med  $\text{⊙}$ , når retten er færdig.
9. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 17

### 9.5 Altid efter drift med damp

Tør altid apparatet af efter drift med damp.

**Bemærk:** Efter drift med damp, kan der være rester af kalk tilbage i ovnrummet. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette. Kalkresterne kan fjernes med varmt vand eller en klud dyppet i eddike. Følg anvisningerne for rengøring.  
→ "Rengøring og pleje", Side 27

## Tømme vandbeholder

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!


Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

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

### BEMÆRK!

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

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

1. Åbn betjeningspanelet med .
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.
5. Tør alle dele af med en blød klud.
6. Gnid lågets tætning tør.
7. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
9. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.


## Tørring af kondensatbakke

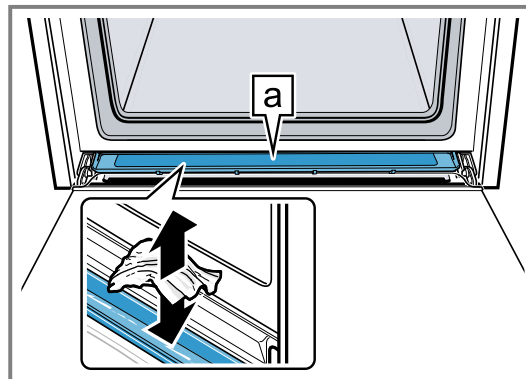
### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!


Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

**Krav:** Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn ovndøren.
2. **Bemærk:** Kondensatbakken  er placeret under ovnrummet.



Sug vandet i kondensatbakken  op med en karklud, og tør den af med forsigtighed.

**Bemærk:** Kondensatbakken kan afmonteres, så den kan rengøres.

→ "Afmontage af kondensatbakke", Side 32




## Tørring af ovnrum

Tør altid ovnrummet efter drift med damp.

- ▶ Tør ovnrummet af manuelt, eller brug tørringsfunktionen.
- "Tørring", Side 30

# 10 Tidsfunktioner





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

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur 	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Minuturet 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.


## 10.1 Minutur

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

### Indstilling af minutur

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Tryk på timer, minutter eller sekunder.
4. Vælg tiden på minuturet med  eller .







5. Bekræft indstillingen med .

✓ I displayet vises . Den indstillede tid på minuturet tælles ned.





✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal.

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

### Ændring af tid på minutur

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Tryk på .
4. Tryk på timer, minutter eller sekunder.
5. Korrigér tiden på minuturet med  eller .
6. Bekræft indstillingen med .

### Afbryde minutur

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Nulstil tiden på minuturet med .
4. Luk minuturet med .

## 10.2 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

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

## Ændring af varighed

1. Tryk på ^.
2. Tryk på "Varighed".
3. Korrigér varigheden med < eller >.
4. Bekræft indstillingen med ✓.

## Afbryde varighed

1. Tryk på ^.
2. Tryk på "Varighed".
3. Nulstil varigheden med ☹.
4. Bekræft indstillingen med ✓.

## 10.3 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 < eller >.
  6. Bekræft indstillingen med ✓.
  7. Tryk på "Færdig kl.".
- ✓ I displayet vises sluttidspunktet for driften.
8. Vælg sluttidspunktet med >.
  9. Bekræft indstillingen med ✓.
  10. Start den tidsforskudte drift med ▶.
- ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned. Ved visse ovnfunktioner, f.eks. dampning, starter varigheden først efter en opvarmningstid. Opvarmningstiden afhænger af mængden og af madvarens temperatur. Sluttidspunktet forskyder sig.
  - ✓ 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 ▶.
2. Tryk på "Færdig kl.".
3. Korrigér sluttidspunktet med < eller >.
4. Bekræft indstillingen med ✓.
5. Start den tidsforskudte drift med ▶.

### Afbryde tidsforskudt drift "Færdig klokken"

1. Tryk på ▶.
  2. Tryk på "Færdig kl.".
  3. Nulstil sluttidspunktet med ☹.
  4. Bekræft indstillingen med ✓.
- ✓ Sluttidspunktet er det aktuelle klokkeslæt plus den indstillede varighed.
  - ✓ Start varigheden med ▶.

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

→ "Afbryde varighed", Side 19

# 11 Stegetermometer

Optimal og præcis tilberedning af retterne: Stik stegetermometeret 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.

## 11.1 Egnede ovnfunktioner med stegetermometer

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

- "Circo Therm, varmluft" ☼
- "Over-/undervarme" ☼
- "Circo Therm, skånsom" ☼
- "Over-/undervarme, skånsom" ☼
- "Termogrillning" ☼
- "Pizzatrin" ☼
- "Brødbagningstrin" ☼
- "Undervarme" ☼
- "Langtidsstegning" ☼

- "Varmholdning" ☼
- "Genopvarmning" ☼
- "Dampning" ☼

## 11.2 Placering af stegetermometer

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

### BEMÆRK!

Stegetermometeret kan blive beskadiget.

- ▶ Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme.
- ▶ 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.

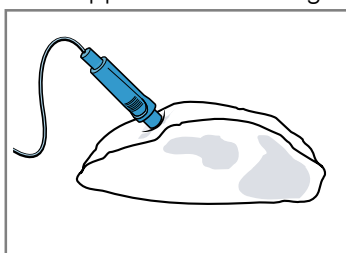
► Håndter stegetermometeret med forsigtighed.

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.

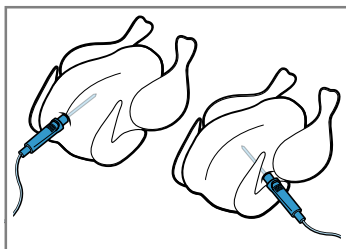
Tynde kødstykker	Stik stegetermometeret ind fra siden i det tykkeste sted i kødet.
------------------	---

Tykke kødstykker	Stik stegetermometeret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.
------------------	--



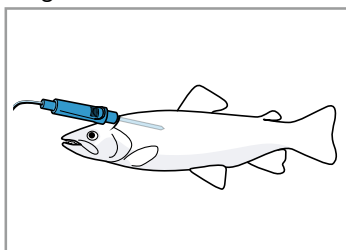
**Bemærk:** Hvis retten skal vendes, skal stegetermometeret stikkes ind i kødet fra siden, så det ikke skal trækkes ud, når kødet vendes.

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 brystsiden 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

trækkes ud, når kødet er vendt.

### 11.3 Kernetemperatur for forskellige madvarer

Her findes vejledende værdier for kernetemperaturen i forskellige madvarer.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11.4 Indstilling af ovntemperatur og kernetemperatur

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 stegetermometeret 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 stegetermometeret ud af ovnrummet.

Træk stegetermometerets stik ud af stikdåsen i ovnrummet.

### Tip

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

- → "Damp", Side 15
- → "Retter", Side 21

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

## 11.5 Ændring af ovntemperatur eller kernetemperatur

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

# 12 Retter

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

## 12.1 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

## 12.2 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 stegetermometeret  $\int$  anvendes.

Temperatur og kernetemperatur kan tilpasses.

→ "Stegetermometer", Side 19

### 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.

## Retter med damp

Ved nogle retter kan der vælges en tilberedningsmåde med damp ☁. Retterne tilberedes skånsomt.

Vær opmærksom på oplysningerne om drift med damp.  
→ "Damp", Side 15

## 12.3 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 24

Kategori	Retter
Kager	Kager i form Kager på bageplade Småt bagværk Småkager
Brød, rundstykker	Brød Rundstykker
Krydret bagværk, pizza, quiche	Pizza Krydret bagværk, quiche
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 Fiskekoteletter Fiskeretter Skaldyr
Dybfrostprodukter	Pizza Gratiner / tærter Kartoffelprodukter Grøntsager Fjerkræ, fisk Rundstykker
Tilbehør, grøntsager	Kartofler Ris Korn Grøntsager Bælgfrugter Pasta, Klöbe Æg

Kategori	Retter
Desserter, kompot	Germknödel Crème caramel Mælkeris Frugtkompot Yoghurt i glas
Henkogning, saftpresning, desinfektion	Henkogning Afsaftning Desinfektion af sutteflasker
Genopvarmning, opvarmning	Bagværk Tilbehør Grøntsager Menu
Optøning af retter	Frugt, grøntsager

## 12.4 Indstilling af en ret

- Tryk på "Retter".
- Tryk på den ønskede kategori.
- Tryk på den ønskede ret.
- Tryk på den ønskede ret.  
**Bemærk:** Afhængigt af retten kan indstillingsmulighederne være forskellige.  
→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 18
- I displayet vises indstillingerne for retten.
- Om ønsket kan indstillingerne tilpasses.  
Afhængigt af retten kan indstillingsmulighederne være forskellige.  
→ "Indstillingsmuligheder for retter", Side 21
- Tryk på "Information" for at vise oplysninger f.eks. om tilbehør og rillehøjde.
- 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 21
- Når retten færdig, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
- Vælg den videre fremgangsmåde:

Afslut	Retten er færdig
Forlæng	→ "Forlængelse af tilberedningstid", Side 22
Varmholdning	→ "Varmholdning af ret", Side 22
Tørring af ovnrum	→ "Tørring", Side 30

## 12.5 Forlængelse af tilberedningstid

- Tryk på "Forlæng" for at eftertilberede retten.
- Korriger om ønsket indstillingerne med < eller >.
- Bekræft indstillingerne med ✓.

## 12.6 Varmholdning af ret

- Tryk på "Varmholdning" for at holde retten varm.
- Korriger om ønsket indstillingerne med < eller >.
- Bekræft indstillingerne med ✓.
- Start varmholdning med ▶.

## 13 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.

### 13.1 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.

### 13.2 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:

- → "Damp", Side 15
- → "Stegetermometer", Side 19

### 13.3 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".

### 13.4 Sletning af favoritter

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

## 14 Børnesikring

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

### 14.1 Aktivering af børnesikring

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

**Bemærk:** Når børnesikringen aktiveres, låser apparatet betjeningsfeltet. Tasten ○ er ikke omfattet af dette.

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

### 14.2 Deaktivering af børnesikring

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

## 15 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 24

Lynopvarmningen kan anvendes ved følgende ovnfunktioner:

- "Circo Therm, varmluft" ☼
- "Over-/undervarme" ☰
- "Brødbagningstrin" ☞



### 15.1 Aktivering af Lynopvarmning

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

**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.

## 15.2 Deaktivering af Lynopvarmning

1. Tryk på .
2. Tryk på .

# 16 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

## 16.1 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.
Klokkeslæt	Klokkeslæt i 24 h format
Dato	Dato i formatet DD.MM.ÅÅÅÅ
Display	Valgmuligheder
Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5<sup>1</sup></li> </ul>
Urdisplay	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til, tidsbegrænset</li> <li>▪ Til (denne indstilling forøger energiforbruget)</li> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> </ul>
Urtype	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitalt + dato<sup>1</sup></li> <li>▪ Digitalt</li> <li>▪ Analogt + dato</li> <li>▪ Analog</li> </ul>
Justering	Horisontal og vertikal indjustering af display
Lyd	Valgmuligheder
Tastelyd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>
Lydsignal	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meget kort varighed</li> <li>▪ Kort varighed</li> <li>▪ Mellem varighed<sup>1</sup></li> <li>▪ Lang varighed</li> </ul>
Apparatindstillinger	Valgmuligheder
Ventilator - efterløbstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimum</li> <li>▪ Anbefalet<sup>1</sup></li> <li>▪ Lang</li> <li>▪ Meget lang</li> </ul>
Udtrækssystem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eftermonteret (ved dobbelt og tredobbelt udtræk)</li> <li>▪ Ikke eftermonteret (ved ribberammer og enkelt udtræk)<sup>1</sup></li> </ul>

Apparatindstillinger	Valgmuligheder
Belysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tændt ved tilberedning og åbning af dør<sup>1</sup></li> <li>▪ Kun ved åbning af dør</li> <li>▪ Altid slukket</li> </ul>
Vandhårdhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 (meget hårdt)<sup>1</sup></li> <li>▪ 3 (hårdt)</li> <li>▪ 2 (mellem)</li> <li>▪ 1 (blødt)</li> <li>▪ 0 (blødgjort)</li> </ul>
Højde over havets overflade	<p>Hvis kalibreringen udføres automatisk, forsvinder denne grundindstilling. → "Kalibrering af apparatet inden første ibrugtagning", Side 13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0 m - 300 m</li> <li>▪ 300 m - 600 m</li> <li>▪ 600 m - 900 m</li> <li>▪ 900 m - 1200 m</li> <li>▪ 1200 m - 1500 m</li> <li>▪ 1500 m - 1800 m</li> <li>▪ 1800 m - 2100 m</li> <li>▪ Højde over havets overflade ukendt<sup>1</sup> (Kalibrering nødvendig)</li> </ul>
Personalisering	Valgmuligheder
Mærkelogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visning<sup>1</sup></li> <li>▪ Ingen visning</li> </ul>
Driftstype efter tænd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hovedmenu<sup>1</sup></li> <li>▪ Ovnfunktioner</li> <li>▪ Damp</li> <li>▪ Retter</li> <li>▪ Favoritter</li> </ul>
Forløbet tilberedningstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Visning<sup>1</sup></li> <li>▪ Ingen visning</li> </ul>
Regionale retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Europæiske retter</li> <li>▪ Britiske retter</li> </ul>
Retter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alle<sup>1</sup></li> <li>▪ Intet svinekød</li> <li>▪ Kun kosher</li> </ul>
Børnesikring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilgængelig<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktiveret</li> </ul>
Automatisk lynopvarmning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>
Fabriksindstillinger	Valgmuligheder
Fabriksindstillinger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Afbryd</li> <li>▪ Gendannelse</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Oplysninger om apparat	Visning
Oplysninger om apparat	Visning af tekniske data for apparatet

## 16.2 Ændring af grundindstilling

1. Tænd for apparatet med  $\odot$ .
2. Tryk på "Grundindstillinger".

3. Blad gennem grundindstillingerne eller kategorier med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
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  $\checkmark$ .  
Hvis  $\checkmark$  ikke vises, bliver ændringen aktiveret direkte.
7. Gå tilbage til grundindstillinger med  $\leftarrow$  for at ændre flere grundindstillinger.

# 17 Home Connect

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

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

Home Connect-appen guider gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne og vær opmærksom på henvisningerne i Home Connect-appen.

### Bemærkninger

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

## 17.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

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



Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 17.2 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. <b>Bemærk:</b> 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. <b>Bemærk:</b> 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.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
		<p>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.</p> <p>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.</p>

### 17.3 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.

### 17.4 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 Con-

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

Den aktuelle software-version findes i Home Connect app under apparatoplysningerne for apparatet.

#### 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.

### 17.5 Fjerndiagnostik

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

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

### 17.6 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.

## 18 Rengøring og pleje

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

### 18.1 Rengøringsmidler

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

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke 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 rengøringsssvampe.
- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring. Ovnrens i en varm ovn beskadiger emaljen.
- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- ▶ Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør. 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 28

#### Apparatets front

Overflade	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Specielle plejemidler til varme overflader af rustfrit stål</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Glas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.

#### Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Glasruder i ovndør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> <li>▪ Rustfri ståls spiral</li> </ul>	Brug ikke en glasskraber. <b>Tip:</b> Glasruderne i ovndøren kan afmonteres for grundig rengøring. → "Ovndør", Side 31
Dørafdækning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Af rustfrit stål: Rengøringsmiddel til rustfrit stål</li> <li>▪ Af kunststof: Varmt opvaskevand</li> </ul>	Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. <b>Tip:</b> Tag dørafdækningen af for en grundigere rengøring. → "Ovndør", Side 31
Indvendig dørramme af rustfrit stål	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengøringsmiddel til rustfrit stål</li> </ul>	Misfarvninger kan fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Håndtag	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	For at undgå pletter, der ikke kan fjernes, skal afkalkningsmidler fjernes fra overfladen med det samme.
Dørtætning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand:</li> </ul>	Tætningen må ikke tages af eller skures.

## Tilberedningsrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Emaljerede overflader	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Eddikevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> <li>▪ Rustfri stålspiral</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.</p> <p><b>Bemærkninger</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ved meget høje temperaturer indbrændes emaljen, og der opstår mindre farveforskelle. Apparatets funktionsdygtighed bliver ikke påvirket af dette.</li> <li>▪ Kanterne på tynde bageplader kan ikke emaljeres fuldstændigt, så de kan være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>
Selvrensede flader	-	<p>Følg vejledningen om de selvrensede flader. → <i>"Regenerering af de selvrensede flader i ovnrummet"</i>, Side 28</p>
Ribberammer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Rustfri stålspiral</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral.</p> <p><b>Bemærk:</b> Ribberammerne kan afmonteres til grundig rengøring. → <i>"Ribberammer"</i>, Side 31</p>
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> <li>▪ Ovnrens</li> <li>▪ Rustfri stålspiral</li> </ul>	<p>Ved stærk tilsmudsning skal smudset oplødes og fjernes med en børste eller en rustfri stålspiral. Emaljeret tilbehør er egnet til vask i opvaskemaskine. Brug ikke rengørings-svampe af rustfrit stål på dampbeholdere af rustfrit stål. Brug eddikevand til fjernelse af tilsmudsninger med stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris) på dampbeholdere af rustfrit stål.</p>
Vandbeholder	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand:</li> </ul>	<p>Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen. Tør tætningen i låget. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>
Stegetermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	<p>Brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.</p>

## 18.2 Rengøring af apparat

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

**Krav:** Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.

→ *"Rengøringsmidler"*, Side 27

1. Brug varmt opvaskevand og en opvaskeklud til rengøring af apparatet.
  - ▶ Ved visse overflader kan der anvendes andre rengøringsmidler.  
→ *"Egnet rengøringsmiddel"*, Side 27
2. Tør efter med en blød klud.

## Regenerering af de selvrensede flader i ovnrummet

Bagvæggen i ovnrummet er selvrensede. De selvrensede flader er belagt med et porøst, mat keramisk lag med en ru overflade. Når apparatet er i drift, opsuger de selvrensede flader sprøjt fra bagning, stegning og grillning og nedbryder dem. Hvis de selvrensede flader ikke længere renser tilstrækkeligt under driften, skal ovnen opvarmes målrettet.

### BEMÆRK!

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

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

1. Tag tilbehør samt fade og beholdere ud af ovnrummet.
2. Tag ribberammerne af, og tag dem ud af ovnrummet.  
→ *"Ribberammer"*, Side 31

3. Fjern grove tilsmudsninger med opvaskevand og en blød klud:
  - Fra de glatte emaljerede overflader
  - Fra ovndøren indvendig
  - Fra ovnlampens glasafdækning
 På den måde undgås det, at der opstår pletter, der ikke kan fjernes.
4. Tag genstande ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.
5. Indstil ovnfunktionen Brødbagningstrin.
6. Indstil den maksimale temperatur.
7. Start driften.

8. Sluk apparatet efter 1 time.
9. Tør ovnrummet af med en fugtig klud, når det er kølet godt af.
 

**Bemærk:** Der kan danne sig pletter på de selvrensende flader. Rester af sukker og protein i levnedsmidler bliver ikke nedbrudt og forbliver på fladerne. Rødlige pletter er rester af saltholdige levnedsmidler, pletterne er ikke rust. Pletterne udgør ingen sundhedsfare. Pletterne reducerer ikke de selvrensende fladers renseevne.
10. Monter ribberammerne.
 

→ "Ribberammer", Side 31

## 19 Rengøringshjælp "Easy Clean"

Anvend rengøringshjælpen "Easy Clean" til mellemrengøring af ovnrummet. Rengøringshjælpen "Easy Clean" opløser 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  $\gg$ .
- ✓ 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 29

### 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 opvaskeklud eller en blød børste. Hårdnakkede rester kan fjernes med en fin rengøringssvamp af rustfrit stål.
3. Kalkrande fjernes med en klud dyppet i eddike. Tør til sidst af med rent vand, og tør efter med en blød klud, også under dørtætningen.
4. Hvis de hårdnakkede tilsmudsninger ikke er opløst, kan rengøringshjælpen gentages, når ovnrummet er kølet af.
5. Lad ovndøren stå åben i holdt position (ca. 30°) i ca. 1 time, så ovnrummet kan tørre, eller anvend Tørrefunktionen.
 

→ "Tørring", Side 30

## 20 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalke regelmæssigt.

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

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

- Afkalkning (ca. 55 - 70 minutter)
- Første skylning (ca. 8 - 12 minutter)
- Anden skylning (ca. 8 - 12 minutter)

Udfør afkalkningen fuldstændigt.

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

## 20.1 Forberedelse af afkalkning

### BEMÆRK!

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

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

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland vand og afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske:

Afkalkningsmiddel udgave	Afkalknings- middel	Vand
Flaskevolumen 500 ml	200 ml	400 ml
Flaskevolumen 250 ml	500 ml	100 ml

**Tip:** Det flydende afkalkningsmiddel, som vi anbefaler, fås i online-shoppen eller hos kundeservice. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet ved købet.

2. Åbn betjeningspanelet.
3. Tag vandbeholderen ud, og fyld den med afkalkningsvæske.
4. Sæt vandbeholderen fyldt med afkalkningsvæske ind på plads.
5. Luk betjeningspanelet.

## 20.2 Indstilling af afkalkning

### BEMÆRK!

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

### Krav:

→ *"Forberedelse af afkalkning", Side 30*

1. Tryk på "Rengøring".
2. Tryk på "Afkalkning" ☒.
- ✓ I displayet vises varigheden. Afkalkningens varighed kan ikke ændres.
3. Start afkalkningen med  $\text{II}$ .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til afkalkningen.
4. Bekræft meddelelsen med "OK".
- ✓ Afkalkningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal.

## 20.3 Udførelse af første skylning

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

## 20.4 Udførelse af anden skylning

1. Åbn betjeningspanelet, og tag vandbeholderen ud.
2. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den med vand.
3. Sæt vandbeholderen ind, og luk betjeningspanelet.
- ✓ Skylningen starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.
4. Tøm vandbeholderen, og tør den.  
→ *"Tømme vandbeholder", Side 18*

# 21 Tørring

For at undgå restfugtighed skal ovnrummet tørres efter drift med damp.

## 21.1 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 svamp.
3. Fjern kalkpletter med en klud, der er dyppet i eddike, tør efter med rent vand, og tør af med en blød klud.
4. Lad ovnrummet tørre med åben dør i 1 time, eller brug "Tørrefunktion".

→ *"Indstilling af Tørrefunktion", Side 30*

## 21.2 Indstilling af "Tørrefunktion"

### Krav:

→ *"Tørring af ovnrum", Side 30*

1. Tryk på "Rengøring".
2. Tryk på "Tørrefunktion".
- ✓ I displayet vises varigheden. Varigheden for tørrefunktionen kan ikke ændres.
3. Start tørrefunktionen med  $\text{II}$ .
- ✓ I displayet vises en anvisning om de nødvendige forberedelser til tørrefunktionen.
4. Bekræft meddelelsen med "OK".
- ✓ Tørrefunktion starter. Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når tørrefunktionen er afsluttet, lyder der et signal.
5. Lad ovndøren stå åben i 1-2 minutter, så ovnrummet kan tørre helt.

## 22 Ribberammer

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

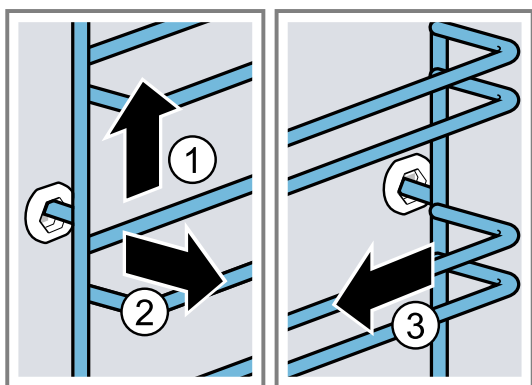
### 22.1 Udtagning af ribberammer

#### ⚠ 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.

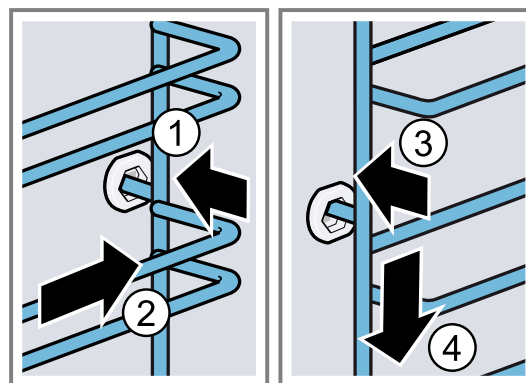


3. Rengør ribberammen.  
→ "Rengøringsmidler", Side 27

### 22.2 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.



## 23 Ovn dør

Ovndøren kan skilles ad for grundig rengøring.

**Bemærk:** Tør kondensatkarret af uden at trykke.

### 23.1 Aftagning af ovndør

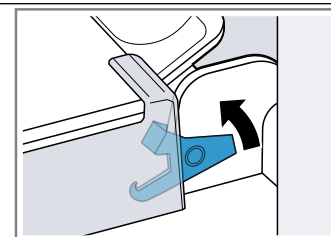
#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.
- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

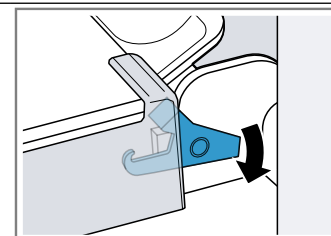
1. Åbn ovndøren helt.
2. ⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**  
Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.
  - ▶ Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.
 Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel op.

Låsepal vippet op



Hængslet er sikret og kan ikke smække i.

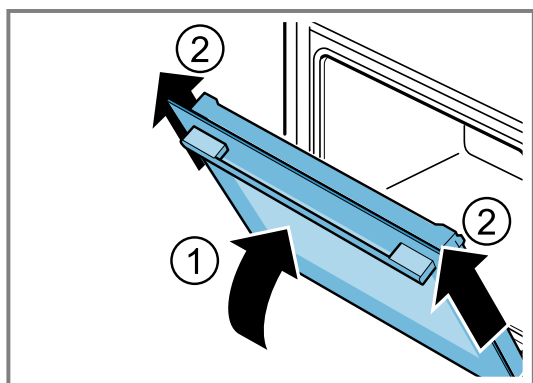
Låsepal vippet ned



Ovndøren er sikret og kan ikke tages af.

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

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



- Læg forsigtigt ovndøren på et plant underlag.

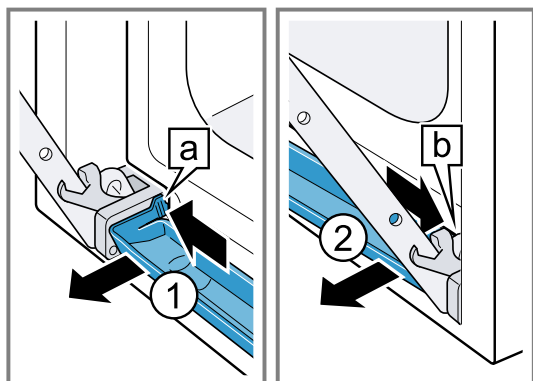
### Afmontage af kondensatbakke

#### Bemærkninger

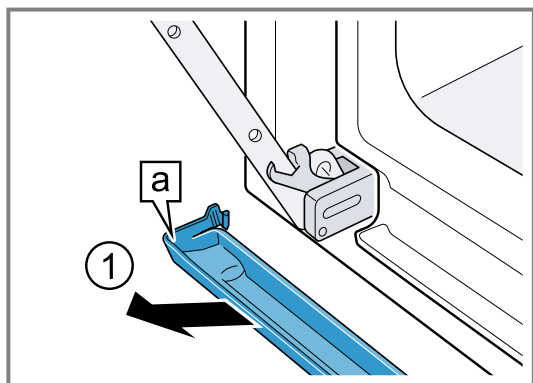
- Tør altid kondensatbakken af efter drift med damp og før afmontage.
- Kondensatbakken må ikke rengøres i opvaskemaskine

**Krav:** Ovndøren skal være afmonteret.

- Tryk på den venstre trykflade a①, til kroge går ud af indgreb.
- Tryk på den højre trykflade b②, til kroge går ud af indgreb.

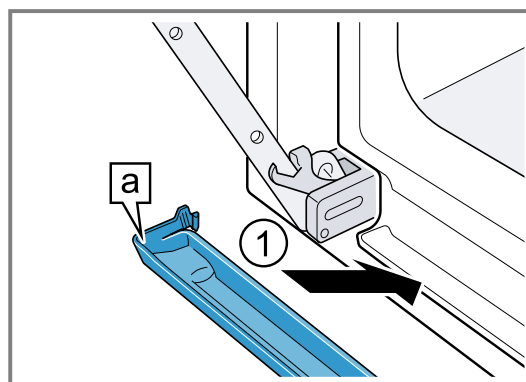


- Vip kondensatbakken lidt fremad, til de understede holdekroge går ud af indgreb.
- Træk kondensatbakken a med begge hænder skråt opad og ud ①.

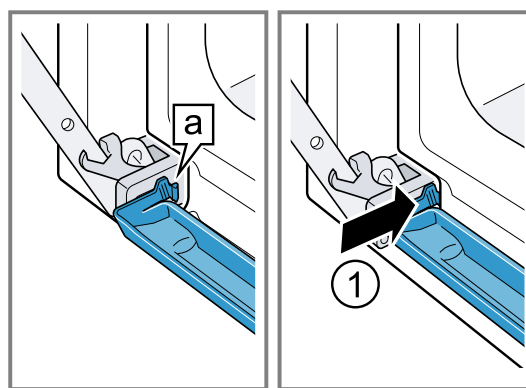


### Montage af kondensatbakke

- Sæt kondensatbakken a ind med begge hænder på skrå ①.



- Sæt kondensatbakkens kroge a ind i spalten i venstre og højre side ①.



- Tryk på kondensatbakken, til kroge i venstre og højre side og fornedden går i indgreb.
- ✓ Kondensatbakken er sat ind og placeret vandret.

### 23.2 Påsætning af ovndør

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

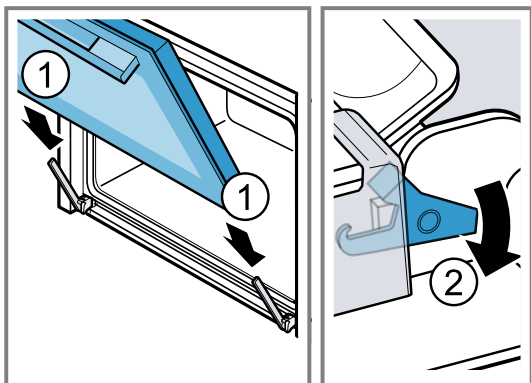
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

- Sørg for, at låsepalerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af.

- Skyd ovndøren lige på de to hængsler ①. Skyd ovndøren ind til anslaget.
- Åbn ovndøren helt.

3. Vip låsepalerne på venstre og højre hængsel ned ②.



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

4. Luk ovndøren.

### 23.3 Afmontering af glasruder i ovndør

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

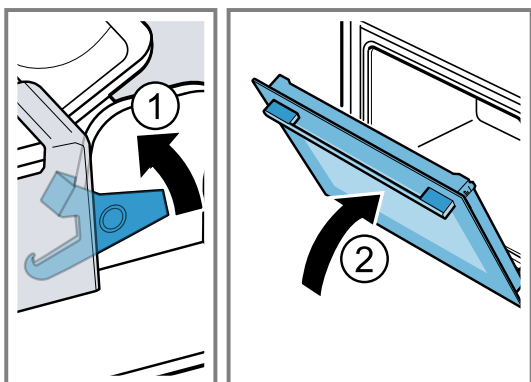
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

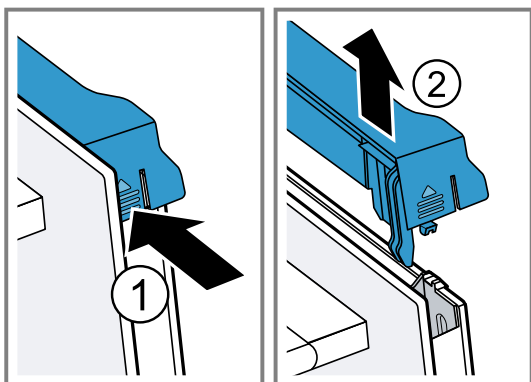
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

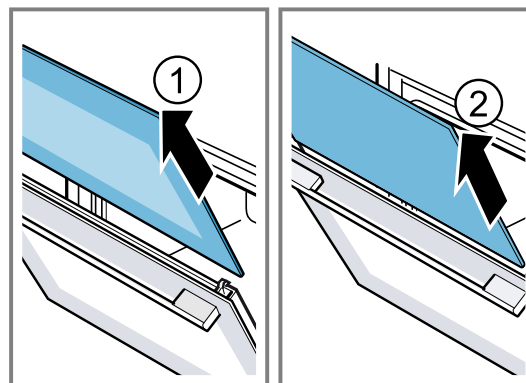
1. Åbn ovndøren helt.
  2. Klap låsepalerne på venstre og højre hængsel op ①.
- ✓ Låsepalerne er klappet op. Hængslerne er sikret og kan ikke smække i.
3. Luk ovndøren, til den når anslaget ②.



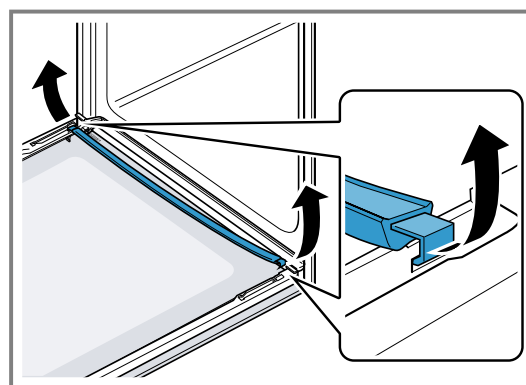
4. Tryk udefra på døraftækkningen i venstre og højre side ①, til den går ud af indgreb.
5. Tag døraftækkningen af ②.



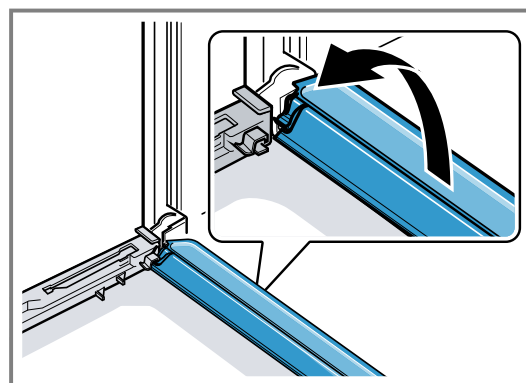
6. Træk den indvendige glasrude ud ①, og læg den forsigtigt på et plant underlag.
7. Træk mellemruden ud ②, og læg den forsigtigt på et plant underlag.



8. Åbn, afhængigt af apparatets type, ovndøren, og tag dørtætningen af, hvis den forefindes.



9. Kondensatlisten kan om nødvendigt tages af til rengøring.
  - ▶ Åbn apparatdøren.
  - ▶ Vip kondensatlisten opad, og træk den ud.



#### 10. ⚠ 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 glasruder på begge sider med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

11. Rengør kondensatlisten med en klud og varmt opvaskvand.
12. Rengør ovndøren.
  - "Egnet rengøringsmiddel", Side 27
13. Tør glasruderne, og monter dem igen.
  - "Montage af glasruder i ovndør", Side 34

## 23.4 Montage af glaseruder i ovndør


### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

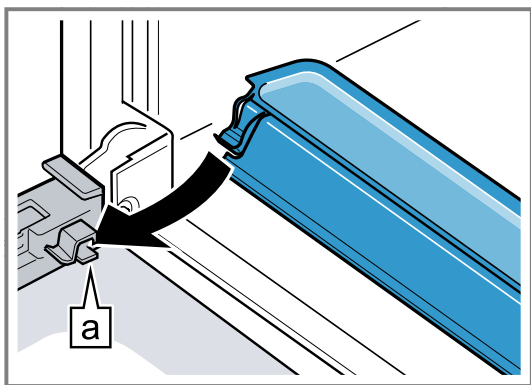
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.


- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

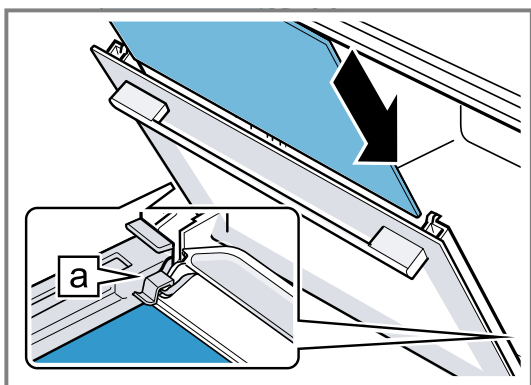
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.


- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

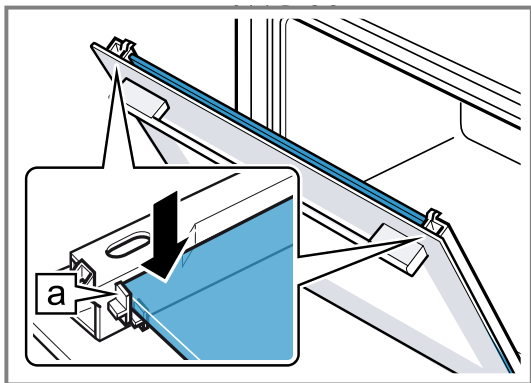
1. Åbn ovndøren helt.
2. Sæt kondensatlisten lodret ind i holderen , og drej den nedad.



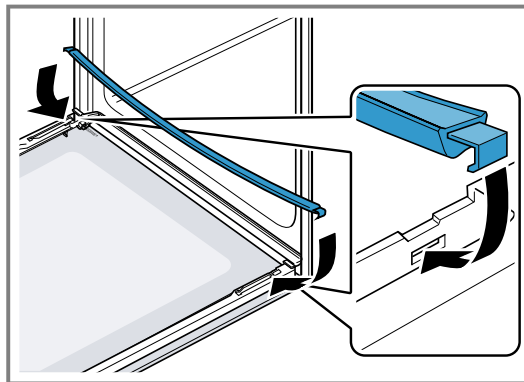
3. Skyd mellemruden ind i holderen i venstre og højre side .




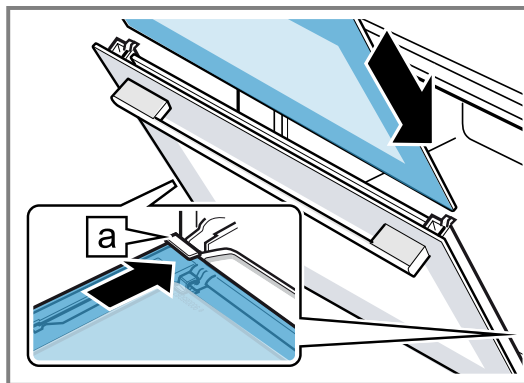
4. Tryk mellemruden ind foroven, til den befinder sig i den venstre og den højre holder .




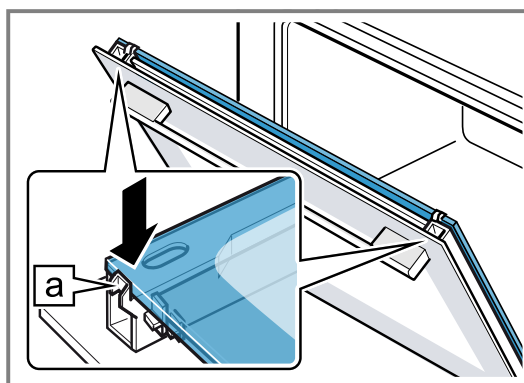
5. Åbn, afhængigt af apparatets type, ovndøren, og sæt dørtætningen på, hvis den forefindes.




6. **Bemærk:** Sørg for, når ruden skydes ind på plads, at den blanke side vender udad, og at udskæringerne i højre og venstre side befinder sig foroven. Skyd den indvendige rude ind i holderen i venstre og højre side .

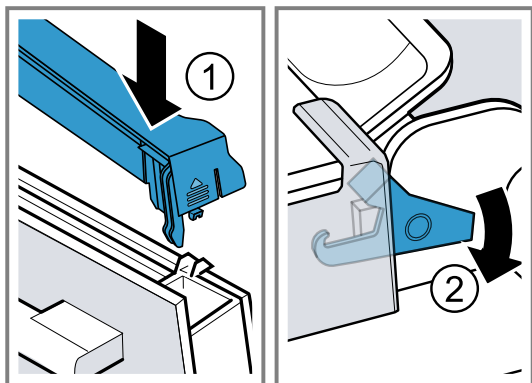


7. Tryk den indvendige rude ind foroven, til den befinder sig i den venstre og den højre holder .



8. Sæt dørafdekningen på , og tryk den ind, til den går hørbart i indgreb.
9. Åbn ovndøren helt.

10. Klap låsepalerne på venstre og højre hængsel til ②.



✓ Låsepalerne er klappet til. Ovn døren er sikret og kan ikke tages af.

11. Luk apparatets dør.

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

## 24 Afhjælpning af fejl

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

**Tip:** Forbind apparatet permanent med Home Connect app for at få automatiske opdateringer. På den måde kan fejl afhjælpes, der kan gennemføres effektforbedringer, og der kan hentes nye funktioner.

### ⚠ 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 37

### ⚠ 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.

### 24.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.</li> </ul> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.</li> </ul> <p>Fejl i elektronikken</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringsskabet fra.</li> <li>2. Nulstil grundindstillingerne til fabriksindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 24</li> </ol>
I displayet vises "Sprache Deutsch".	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 12</li> </ul>
Driften starter ikke eller bliver afbrudt.	<p>Forskellige årsager er mulige.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller de anvisninger, der vises i displayet. → "Visning af oplysninger", Side 14</li> </ul> <p>Funktionsfejl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt . → "Kundeservice", Side 37</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet i mindst 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringskabet fra.</li> <li>2. Deaktiver indenfor de næste ca. 5 minutter demotilstanden i grundindstillingerne. → "<i>Ændring af grundindstilling</i>", Side 25</li> </ol> <hr/> 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 24
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. ▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
Betjeningspanelet kan ikke åbnes.	Sikringen i sikringskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringskabet. <hr/> Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. <hr/> Funktionsfejl <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontakt kundeservice. → "<i>Kundeservice</i>", Side 37</li> <li>2. Tøm vandbeholderen, hvis den indeholder vand:                              ▶ Åbn apparatets dør.                              ▶ Hold i panelet i venstre og højre side.                              ▶ Træk langsomt panelet ud, og skyd det opad.                         </li> </ol>
Meget kraftig dampudvikling under dampning.	Apparatet bliver automatisk kalibreret. Ingen handling nødvendig. <hr/> Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider. Hvis der gentagne gange dannes for meget damp, skal apparatet kalibreres igen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 24</li> <li>2. Gentag kalibreringen. → "<i>Inden den første ibrugtagning</i>", Side 12</li> </ol>
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	Det indstillede vandhårdhedsområde er for lavt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afkalk apparatet. → "<i>Afkalkning</i>", Side 29</li> <li>2. Kontroller vandhårdheden, og indstil den i grundindstillingerne. → "<i>Grundindstillinger</i>", Side 24</li> </ol>
Apparatet opfordrer til skylning.	Strømtilførslen har været afbrudt under afkalkningen, eller apparatet har været slukket. ▶ Skyl apparatet. → " <i>Afkalkning</i> ", Side 29
I displayet vises "Fyld vandbeholder", selv om beholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke gået i indgreb. ▶ Sæt vandbeholderen rigtigt ind, så den går i indgreb i holderen. → " <i>Fyldning af vandbeholder</i> ", Side 15 <hr/> Vandbeholderen er faldet på gulvet. Faldet har løsnet dele i vandbeholderen. Vandbeholderen bliver utæt. ▶ Bestil en ny vandbeholder. → " <i>Kundeservice</i> ", Side 37 <hr/> Funktionsfejl ▶ Brug ikke demineraliseret eller filtreret vand. → " <i>Fastlæggelse af vandhårdhed inden den første ibrugtagning</i> ", Side 12 <hr/> Sensor er defekt. ▶ Kontakt kundeservice → Side 37.
Tasterne blinker.	Der har dannet sig kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig. Så snart kondensvandet er fordampet, blinker tasterne ikke mere.
Der lyder "ploppende" lyde under tilberedning med damp.	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp. Ingen handling nødvendig.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet brummer under driften og efter slukning.	Pumpens funktionskontrol afgiver driftslyde. Ingen handling nødvendig.
Ovnbelysning fungerer ikke.	Grundindstilling er blevet ændret. ▶ Korriger grundindstillingen for belysningen. → "Grundindstillinger", Side 24 LED-lampe er defekt. ▶ Kontakt kundeservice → Side 37.
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. → "Tidsfunktioner", Side 18
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. → "Tidsfunktioner", Side 18
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 37
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. <b>Tip:</b> Der findes flere oplysninger om tilberedning, om korrekte indstillingsværdier og opskrifter i Home Connect app eller på vores Homepage <a href="http://www.neff-home.com">www.neff-home.com</a> . 

## 25 Bortskaffelse

### 25.1 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 forhand-

leren, 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.

## 26 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring indenfor Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeser-

vice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.

Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger. 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.

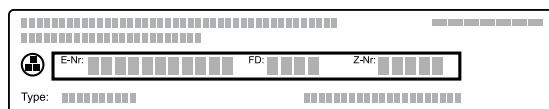
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

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](http://www.neff-home.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

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

Hav produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD) og løbenummeret (Z-Nr.) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes. Ved nogle apparater, som er udstyret med damp, er typeskiltet placeret bag panelet.



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

→ "Grundindstillinger", Side 24

## 27 Oplysninger om fri software og open source-software

Dette produkt indeholder softwarekomponenter, der er licenseret af ophavsretsindehaverne som fri 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".<sup>1</sup> Licensoplysningerne kan også downloades på mærkevareproduktets hjemmeside. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan der anmodes om de pågældende oplysninger på oss-

request@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Den pågældende kildekode 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.

## 28 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 under [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com) på apparatets produkt-side ved de ekstra dokumenter.



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.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 29 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](http://www.neff-home.com).

### 29.1 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.

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

→ "Yderligere tilbehør", Side 11

### 29.2 Tilberedningsanvisninger for bagning

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

#### BEMÆRK!

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

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

#### Rillehøjder

Vælg mellem rillehøjde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen CircoTherm varmluft. 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	3
▪ Universalbradepande	1
▪ Bageplade	
2 lag	3
▪ 2 riste med forme	1
3 lag	4
▪ Bageplade	3
▪ Universalbradepande	1
▪ Bageplade	

Bagning i flere lag	Rillehøjde
4 lag	4
▪ 4 riste med bagepapir	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.

### 29.3 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 ⅔ 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.

## 29.4 Tilberedningsanvisninger for dampning

Skånsom tilberedning af retter. Madvarerne bevares særligt saftige.

I modsætning til tilberedning med tilførsel af damp får kødet ingen sprød svær.

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Dampbeholderen med huller, størrelse XL er bedst egnet. Sæt universalbradepanden ind i ovnen en rillehøjde længere nede for at opsamle dryp af væske. Der kan også anvendes et glasfad, som stilles på risten.
- Madvarer, der normalt tilberedes i vandbad, kan dækkes til f.eks. med plastfolie.
- Retten skal ikke vendes.
- Som smagsvariation kan kød, fjerkræ og fisk brunes kort inden dampningen. Reducer tilberedningstiden.

## Anbefalede indstillinger for forskellige retter

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hæv	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	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	⌘	150-160	-	50-60
Lagkagebund, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2	⌘	1. 150-160 2. 150-160	lav -	1. 10 2. 25-35

- Større stykker kræver længere opvarmningstid og længere tilberedningstid.
- Hvis der er flere stykker af samme størrelse, forlænger apparatet opvarmningstiden. Tilberedningens varighed bibeholdes.
- Åbn døren så lidt som muligt under dampningen. Tør kondensatbakken af efter tilberedningen. Det kan beskadige køkkenskabene, hvis kondensatbakken løber over.
- I betjeningsvejledningens hovedafsnit findes oplysninger om, hvordan dampning indstilles.  
→ "Damp", Side 15

### Grøntsager i flere lag

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

→ Side 43

### Ris eller kornprodukter

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

## 29.5 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.

## 29.6 Udvalg af retter

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

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hævet	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Mørdejskage med fugtig fyld	Universalbradepande	3	≡	160-180	-	55-75
Gærkage med fugtig fyld	Universalbradepande	3	≡	180-190	-	30-40
Roulade	Bageplade	3	⌘	180-200 <sup>1</sup>	lav	10-15
Muffins	Muffinplade	3	≡	170-190	-	15-20
Småt bagværk af gærdej	Bageplade	3	⌘	160-180	Mellem	25-35
Småkager	Bageplade	3	⌘	140-160	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	⌘	140-160	-	15-30
Småkager, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	4+3+1	⌘	140-160	-	15-30
Brød, 750 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	⌘	<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	Kraftig -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 25-35
Brød, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	⌘	<b>1.</b> 210-220 <b>2.</b> 180-190	Kraftig -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 45-55
Brød, 1500 g	Universalbradepande eller Firkantet form	2	≡	200-210	-	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	3	≡	220-230	Kraftig	20-30
Rundstykker, frisklavede	Bageplade	3	≡	200-220	Mellem	20-30
Pizza, frisklavet - på bageplade	Bageplade	3	⌘	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 <sup>1</sup>	-	20-30
Quiche	Quiche-form med mørk belægning	3	⌘	180-200	-	25-40
Tærte, krydret, tilberedte ingredienser	Gratinform	2	⌘	150-170	Mellem	40-50
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2	⌘	160-190	-	50-70
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Rist	2	⌘	200-220	-	60-70
Kylling, 1,3 kg, uden fyld	Rist	2	⌘	190-210	Mellem	50-60
Kyllingebrystfilet, dampning	Dampbeholder med huller	3	☞	100	-	15-25

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Højde over havet	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Små kyllingestykker, à 250 g	Rist	3	☞	200-220	Mellem	30-45
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2	☞	160-180	-	120-150
Gås, uden fyld, 3 kg	Rist	2	1. ☞ 2. ☞ 3. ☞	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Mellem Mellem -	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
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
Flæskesteg med svær, f.eks. bov, 2 kg	Fad uden låg	2	1. ☞ 2. ☞ 3. ☞	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	- lav -	1. 25-30 2. 60-80 3. 20-30
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2	☞	210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad uden låg	2	☞	190-200	lav	50-60
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	☞	200-220	-	130-160
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2	☞	200-220	-	140-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2	☞	220-230	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2	☞	190-200	lav	65-80
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4	☞	290	-	25-30 <sup>1</sup>
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2	☞	170-190	-	50-80
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad uden låg	2	☞	170-180	lav	80-90
Fisk, stegt, hel, 300 g, f.eks. forel	Universalbradepande	2	☞	1. 170-180 2. 160-170	lav -	1. 15-20 2. 5-10
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. forel	Dampbeholder med huller	3	☞	80-90	-	15-25
Fiskefilet, naturel, dampet	Dampbeholder med huller	3	☞	80-100	-	10-16
Blomkål, hel, dampning	Dampbeholder med huller	3	☞	120	-	20-30
Gulerødder i skiver, dampning	Dampbeholder med huller	3	☞	120	-	5-7
Spinat, dampning	Dampbeholder med huller	3	☞	100	-	2-3
Pillekartofler, hele	Dampbeholder med huller	3	☞	120	-	30-35
Langkornet ris, 1:1,5	Fladt fad	3	☞	110	-	12-17
Æg, hårdkogte	Dampbeholder med huller	3	☞	100	-	9-12

## Dessert

### Tilberedning af crème caramel eller crème brûlée

1. Tilbered crèmemassen efter egen opskrift.
2. Fyld massen i de små forme til en højde af 2-3 cm.

3. Stil de små forme direkte i dampbeholderen med huller, størrelse XL.
4. Dæk madreter, der normalt tilberedes i vandbad, til med folie, f.eks. plastikfolie.

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

- Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
- Hvis de små forme er lavet af et meget tykt materiale, skal tilberedningstiden forlænges.

### Tilberedning af yoghurt

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

### Anbefalede indstillinger for desserter, kompot

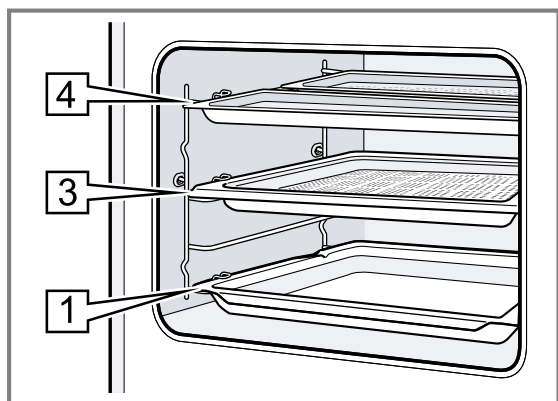
Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Crème brûlée	Portionsforme	3	☼	85	-	20-30
Crème caramel	Portionsforme	3	☼	85	-	30-40
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund	☽	35-40	-	300-360

### Tilberedning af menu med damp

Anbefalede indstillinger og yderligere oplysninger om tilberedning af en hel menu.

#### Tilberedningsanvisninger for tilberedning af menuer

- Anvend egnet tilbehør, og vend det rigtigt i ovnen.  
→ Side 10



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

- Rillehøjder:
  - Dampbeholder, størrelse M: Rillehøjde 4
  - Dampbeholder, størrelse XL: Rillehøjde 3
  - Universalbradepande: Rillehøjde 1
- Sæt retten med den længste tilberedningstid i ovnen først. Sæt efterfølgende de andre retter ind på det passende tidspunkt. På den måde bliver alle retter færdige samtidig.
- Følg anvisningerne for tilberedningen af de enkelte retter.
  - Opvarmningstiden varierer afhængigt af retternes størrelse og vægt.
  - Tilberedningstiden er uafhængig af mængden.
  - Brug fade, der kan tåle damp.
  - Dæk souffléer til med folie, f.eks. plastfolie.
  - Sæt altid universalbradepanden ind i rillehøjde 1.
- Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer med damp, fordi der undslipper lidt damp, hver gang døren åbnes, så ovnen skal varme op igen.
- Tør ovnrummet og kondensatbakken af efter menutilberedningen.

### Anbefalede indstillinger for tilberedning af menuer

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Saltkartofler, kvarte	Dampbeholder med huller, størrelse M	4+4+3	☼	100	-	1. 30
Dybfrost laksefileter	Dampbeholder uden huller, størrelse M					2. 20
Broccoli	Dampbeholder med huller, størrelse XL					3. 10

## 29.7 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 tidsforskudt 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.
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Læg andebrystet koldt på en pande.</li> <li>▪ Brun først skindsiden.</li> <li>▪ Langtidsstegning af andebryst.</li> <li>▪ Efter langtidsstegningen kan andebrystet grilles i 3 til 5 minutter, så det bliver sprødt.</li> </ul>
Det langtidsstegte kød skal serveres så varmt som muligt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varm tallerkenerne.</li> <li>▪ Server de tilhørende saucer meget varme.</li> </ul>

### Anbefalede indstillinger for langtidsstegning

Ret	Tilbehør / fad	Højde over hæv	Brunings-tid i min.	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Andebryst, rosa, å 300 g	Fad uden låg	2	6-8		90 <sup>1</sup>	-	45-60
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	45-70
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	90-120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-50
Lammeryg, udbenet, å 200 g	Fad uden låg	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-45

### Air Fry

Tilberedning af sprøde retter og kun lidt fedt med Air Fry. Air Fry egner sig især til retter, som normalt friteres i olie.

#### Anvisninger om tilberedning med Air Fry

Følg disse anvisninger, når retter tilberedes med Air Fry.

- Tilberedning med Air Fry er kun mulig i ét lag.
- Resultatet bliver mest sprødt med den emaljerede Air Fry plade. Den perforerede overflade giver en særlig god luftcirkulation omkring retten. Hvis Air Fry pladen ikke som standard følger med apparatet, kan Air Fry pladen fås som ekstra tilbehør.
- Forvarm ikke ovnen.
- Brug ikke bagepapir. Luften skal kunne cirkulere i ovnrummet.




- Dybfrostretter skal ikke tøs op.
- Fordel retterne jævnt på Air Fry pladen eller i universalbradepanden. Fordel så vidt muligt retterne i ét lag på tilbehøret.
- Sæt tilbehøret ind i ovnen på rillehøjde 3. Under anvendelsen af Air Fry-pladen kan den tomme universalbradepande sættes ind i rillehøjde 1 som beskyttelse.
- Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. Vend retten 2 gange ved større mængder.

**Tip:** Tilsæt først salt til retten efter tilberedningen. Dermed bliver retten mere sprød. Panerede grøntsager er også velegnede til tilberedning med Air Fry. For at spare på fedtet kan panaden sprayes på med en forstøver med olie. Sådan opstår der en sprød skorpe med lidt fedt.

### Anbefalede indstillinger for Air Fry

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Pommes frites	Air Fry plade eller Universalbradepande	3		180-200	-	15-20
Kartoffellommer, med fyld	Air Fry plade eller Universalbradepande	3		180-200	-	15-20
Kartoffelrösti, dybfrost	Air Fry plade	3		180-200	-	15-20

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
	eller Universalbradepande					
Kyllinge-sticks, nuggets, dybfrost	AirFry plade eller Universalbradepande	3		180-200	-	8-12
Fiskepinde	AirFry plade eller Universalbradepande	3		180-200	-	10-20
Broccoli, paneret	AirFry plade eller Universalbradepande	3		180-200	-	10-20

### Desinfektion og hygiejne

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

#### Desinfektion af sutteflasker

1. Vask altid sutteflasker med en flaskerenser direkte efter brugen.
2. Rengør flaskerne i opvaskemaskinen.
3. Stil flaskerne i dampbeholderen, størrelse XL, uden at de rører ved hinanden.
4. Start af programmet "Desinfektion".

5. Tør sutteflaskerne af med en ren klud.


6. Tør apparatet af efter desinfektionen.

#### Anvisninger om desinfektion

Følg disse anvisninger ved desinfektion af service.

- Apparatet kan bruges til forberedelse af marmeladeglas eller henkogningsglas og de tilhørende låg.
- Marmelade kan efterbehandles for at forlænge marmeladens holdbarhed.
- Desinficer kun varmebestandigt service og service, der tåler damp.
- Anvend kun fejlfri og rene glas og låg.
- Det bedste er at rengøre servicet i opvaskemaskinen inden desinfektionen.

### Anbefalede indstillinger for hygiejne

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Sterilisering af rent service	Dampbeholder med huller	2		100	-	15-20

### Hævning af dej

I apparatet hæver gærdej hurtigere end ved stuetemperatur og tørrer ikke ud.

**Krav:** Ovnrømmet er koldt.



1. Sæt risten i ovnen.
2. Sæt dejen på risten i en skål.  
Skålen skal ikke tildækkes.

3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

Angivelserne er kun vejledende værdier. Temperatur og hævetid afhænger af ingrediensernes art og mængde.

4. Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers undslipper.
5. Tør ovnrømmet af inden bagningen.

### Anbefalede indstillinger for hævning af dej

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Fedtholdig dej, f.eks. panettone	Skål på rist	2		40-45	-	40-90
Franskbrød	Skål på rist	2		35-40	-	30-40

### Genopvarmning

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

#### Tilberedningsanvisninger for genopvarmning

- Anvend varmebestandige fade uden låg, der er egnet til brug med damp.
- Anvend et flad og bredt fad. Et koldt fad forlænger genopvarmningen.
- Stil fadet på risten.

da Sådan lykkes det

- Læg madvarer, der ikke skal tilberedes i et fad, f.eks. rundstykker direkte på risten i rillehøjde 2.
- Dæk ikke retterne til.
- Åbn ikke ovndøren under genopvarmningen, fordi der ellers undslipper meget damp.
- Tør ovnrummet og kondensatbakken af efter genopvarmning.

### Anbefalede indstillinger for opvarmning og genopvarmning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Tallerkenret, kold, 1 portion	Fad uden låg	2		120-130	-	15-25
Pizza, bagt, nedkølet	Rist	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Rundstykker, baguette, bagt	Rist	2		150-160 <sup>1</sup>	-	10-20
Pizza, bagt, dybfrost	Rist	2		170-180 <sup>1</sup>	-	5-15
Rundstykker, baguette, bagt, dybfrost	Rist	2		160-170 <sup>1</sup>	-	10-20

### Varmholdning

#### Tilberedningsanvisninger for varmholdning

- Når ovnfunktionen "Varmholdning" anvendes, undgås kondensdannelse. Det er ikke nødvendigt at tørre ovnrummet af.
- Dæk ikke retterne til.
- Hold ikke retter varme længere end 2 timer.
- Vær opmærksom på, at visse retter fortsat tilberedes under varmholdningen.

De forskellige damptilførselstrin egner sig til varmholdning af:

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

### 29.8 Prøveretter

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

### Bagning

- Indstillingsværdierne gælder for isætning i kold ovn.

#### Anbefalede indstillinger for bagning

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

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Small Cakes, 2 lag	Universalbradepande + Bageplade	3+1	☞	150 <sup>1</sup>	-	25-35
Small Cakes, 3 lag	2x Bageplade + Universalbradepande	4+3+1	☞	140 <sup>1</sup>	-	35-45
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	☞	160-170 <sup>2</sup>	-	30-40
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	2	☞	<b>1.</b> 150-160 <b>2.</b> 150-160	lav -	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20-25
Lagkagebunde, 2 lag	2x Springform Ø 26 cm	3+1	☞	150-170 <sup>2</sup>	-	30-50

## Dampning

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

### Rillehøjder

Rillehøjder ved dampning i ét lag

- Anvend maksimalt 2,5 kg.

- Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3
- Rillehøjder ved dampning i to lag:
  - Anvend maksimalt 1,8 kg pr. lag.
  - Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 4
  - Dampbeholder med huller, størrelse XL: Rillehøjde 3

### Anbefalede indstillinger for dampning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Ærter, frosne, to beholdere	2x Dampbeholder, størrelse XL + Universalbradepande	4+3+1	☞	100	-	- <sup>3</sup>
Broccoli, rå, 300 g	Dampbeholder, størrelse XL	3	☞	100 <sup>4</sup>	-	9-10 <sup>5</sup>
Broccoli, rå, en beholder	Dampbeholder, størrelse XL	3	☞	100 <sup>4</sup>	-	12-13 <sup>5</sup>

## Grillning

### Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Højde over hvet	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Damptrin	Varighed i min.
Ristning af toast	Rist	4	☞	275 <sup>6</sup>	-	4-6

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

<sup>2</sup> Forvarm apparatet. Brug ikke funktionen lynopvarmning.

<sup>3</sup> Kontrollen er afsluttet, når 85 °C er opnået på det koldeste sted (se IEC 60350-1).

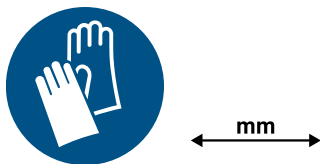
<sup>4</sup> Forvarm apparatet.

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

<sup>6</sup> Forvarm ikke apparatet.

## 30 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



### **⚠ 30.1 Generelle montageanvisninger**

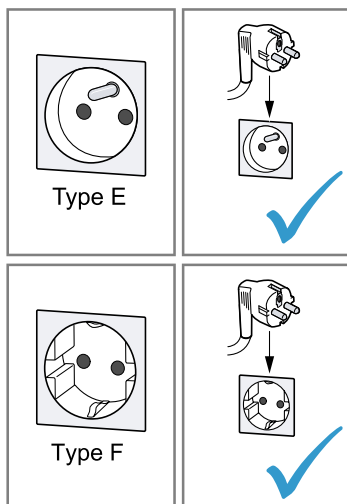
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden montagen af apparatet påbegyndes.

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

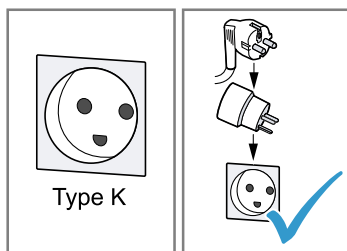
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 38

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



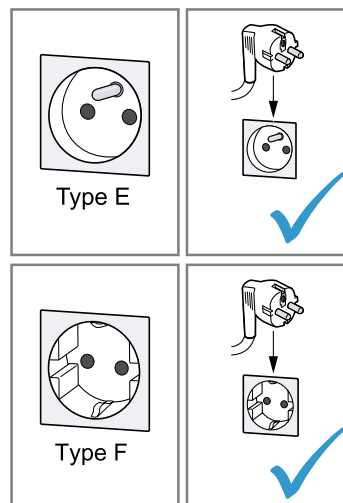
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



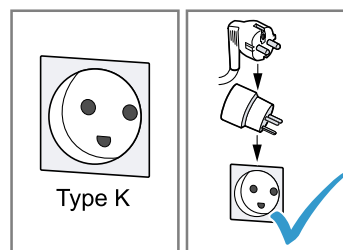
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 38

- ▶ 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.



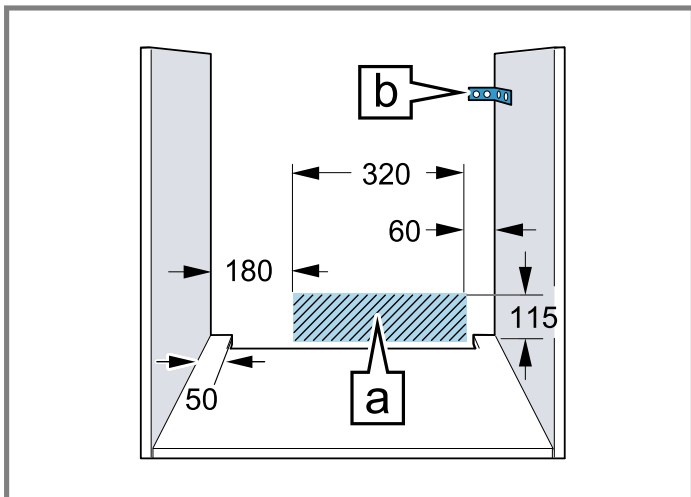
- ▶ Hvis der er installeret en stikkontakt af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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 monteringsan-

visning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

- Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygningen af apparatet.
  - Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
  - Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden i brugtagnin-gen.
  - Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
  - Indbygningsskabe skal være temperaturbe-standige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
  - Apparatet må ikke indbygges bag en deko-rations- eller skabslåge. Fare som følge af overophedning.
  - Udfør udskæringerne i møblet, inden appa-ratet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
  - Installationen af apparatet er tilladt til en højde på under 850 mm over gulvet.
  - Placer apparatet på en vandret flade.
  - Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område **a** eller udenfor indbyg-ningsnichen.
- Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fastgø-res til væggen med et almindeligt vinkelbe-slag **b**.



- Ved apparater med drejeligt frontpanel må frontpanelet ikke kunne kollideres med de til-stødende køkkenskabe, når det drejes ud.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snit-sår. 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!

Det er farligt at anvende en forlænget netttilslut-ningsledning og ikke-godkendte adaptere.

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdå-ser.
- ▶ Brug kun adaptere og netttilslutningslednin-ger, der er godkendt af producenten.
- ▶ Hvis netttilslutningsledningen er for kort, og en længere netttilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstalla-tør for at tilpasse installationen i huset.

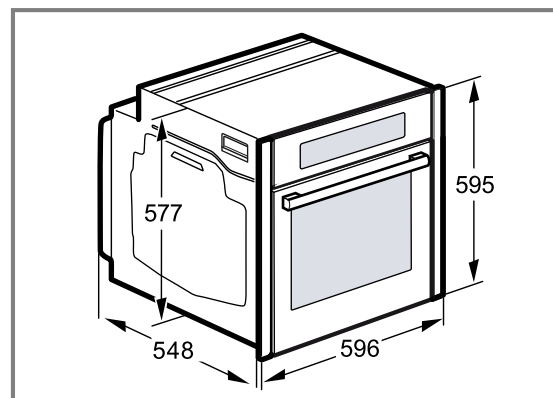
### BEMÆRK!

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.

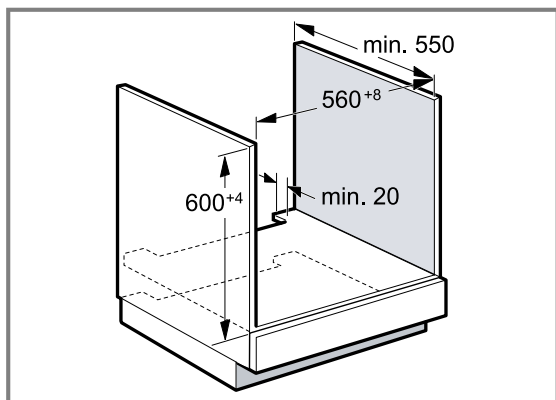
## 30.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



### 30.3 Indbygning under bordplade

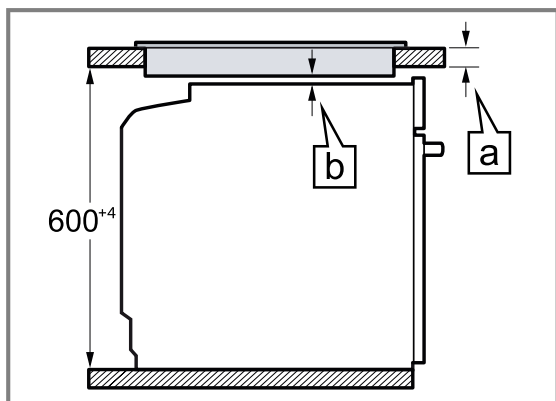
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- 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.
- Overhold en minimum bordpladedybde på 600 mm.
- Ved indbygning under en gaskogesektion er det vigtigt at sørge for, at apparatet ikke kommer i berøring med gaskogesektionens gastilslutning.
- Kontakt eventuelt en autoriseret gasinstallatør.

### 30.4 Indbygning under en kogesektion

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



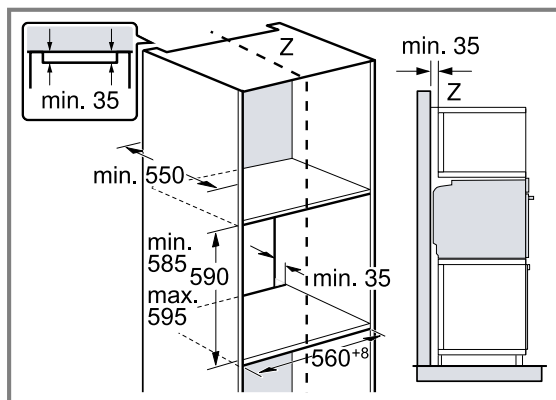
På grundlag af den nødvendige minimumafstand  $\square$  fastlægges den mindste bordpladetykkelse  $\square$ .

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	37	38	5
Fuldflade-induktionskogesektion	47	48	5
Gaskogesektion	27	38	5 <sup>1</sup>
El-kogesektion	27	30	2

<sup>1</sup> Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

### 30.5 Indbygning i højskab

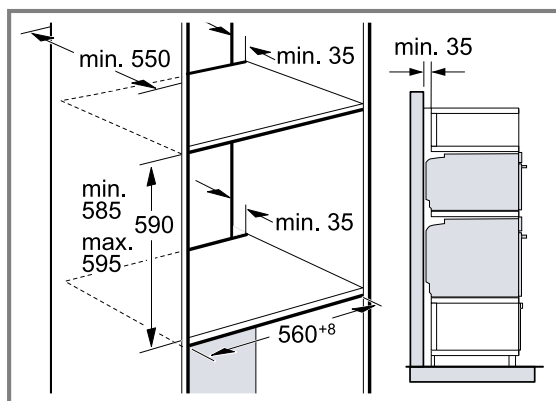
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.



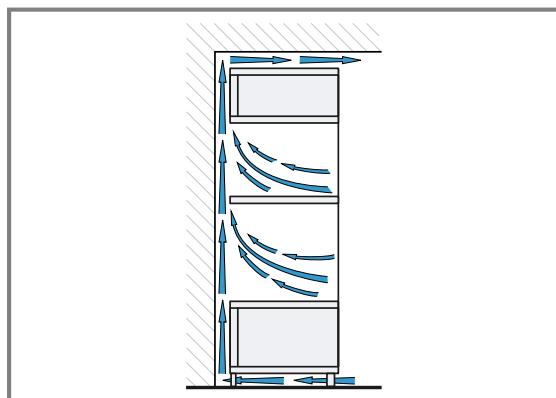
- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

### 30.6 Indbygning af to apparater over hinanden

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



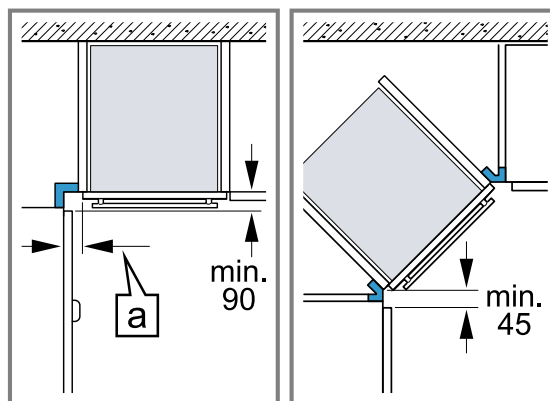
- Der skal være en udskæring i mellembundene til ventilation af apparaterne.
- For at sikre tilstrækkelig ventilation af begge apparaterne skal der være en ventilationsåbning i soklen på min. 200 cm<sup>2</sup>. Hertil skal der skæres noget af sokkelpanelet, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.
- Sørg for, at luftudskiftningen iht. tegningen er opfyldt.



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

### 30.7 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.

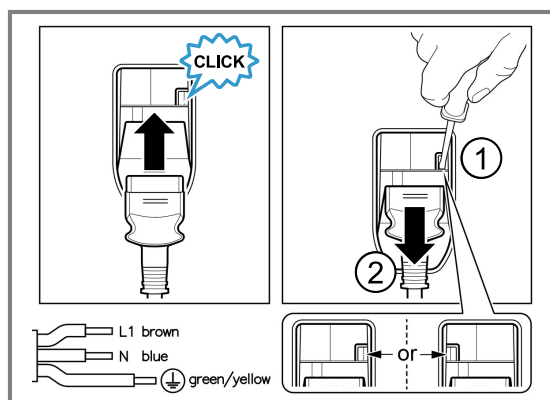


- Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes. Målet  $\square$  afhænger af tykkelsen af skabsfronten og af håndtaget.

### 30.8 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.
- 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 sikkerhedskontakten

**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.

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

## Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

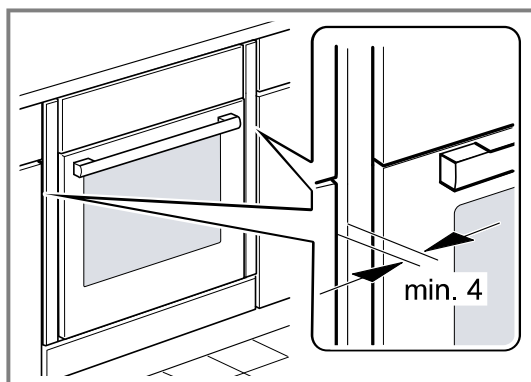
**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Der skal være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleleder 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 = nulleleder
  - ▶ brun = fase (yderleder)

## 30.9 Indbygning af apparat

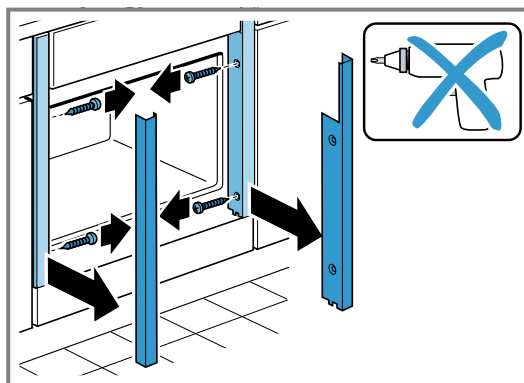
**Bemærk:** Fastgør ikke panelerne med en akku-skruet-rækker. Panelerne kan blive beskadiget.

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

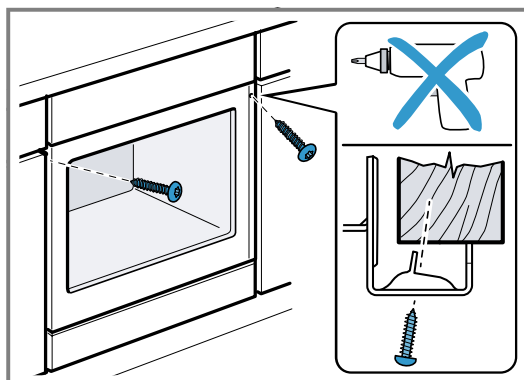


Der skal være en luftspalte på min. 4 mm mellem apparatet og tilgrænsende møbelfronter.

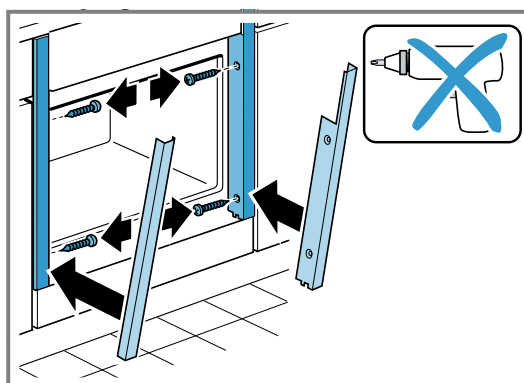
3. Åbn apparatets dør, og skru panelerne af i venstre og højre side.



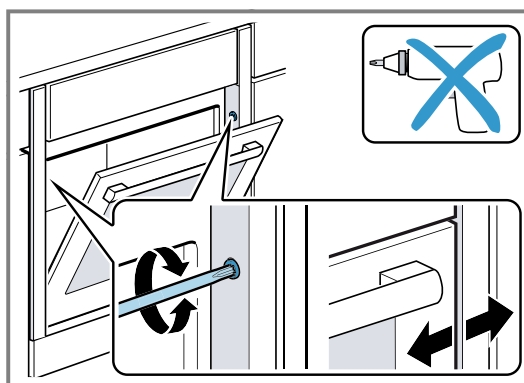
4. Luk ovendøren.
5. Skru apparatet fast.



6. Læg panelerne på, og skru dem fast først foroven og derefter forned.



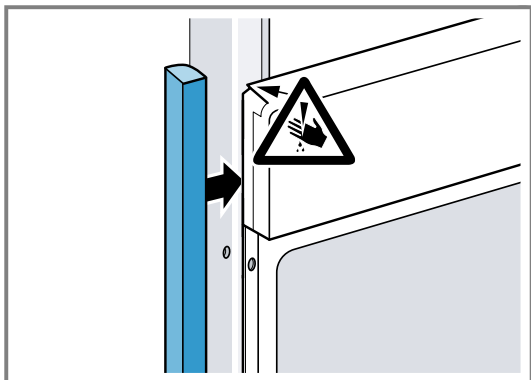
7. Tilpas om nødvendigt spalten mellem apparatets dør og panelerne i siden med den øverste skrue i højre og venstre side.



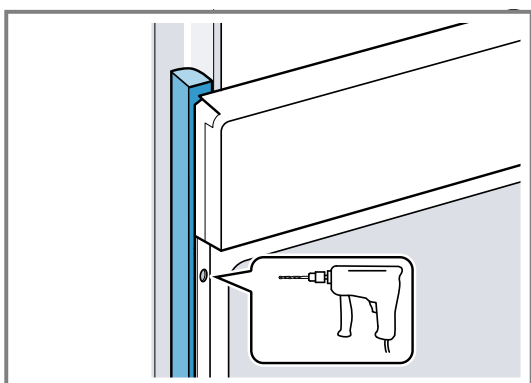
**Bemærk:** Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.  
Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

### 30.10 Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:

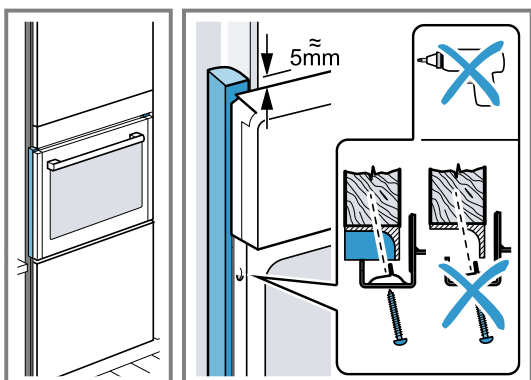
1. Anbring et egnet mellemstykke på begge sider for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.



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



4. Fastgør apparatet med egnede skruer.



### 30.11 Afmontage af apparat

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



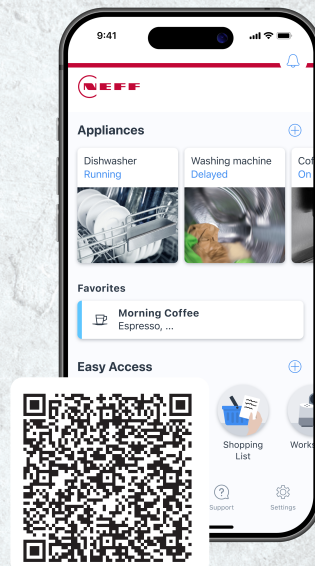




# Neff Home Connect App

Forbind allerede i dag dit apparat, og benyt dig af følgende fordele:

- **Fjernadgang:** Adgang til oplysninger om apparatet, f.eks. om status for tilberedning, samt smart betjening også med sprogstyring.
- **Forbedret ydelse og udnyttelse af apparatet** takket være software-updates, madlavningsassistent og funktionsforklaringer.
- **Lettere pleje:** Påmindelser om vedligeholdelse / rengøring samt en oversigt over apparatets tilstand.



Register your product online  
[neff-home.com](https://neff-home.com)



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

9002026510 (060130) REG25  
da