

# INDBYGNINGSOVN

GO25.100 GO25.130





# Indholdsfortegnelse

<b>BETJENINGSVEJLEDNING</b>	
1	Sikkerhed ..... 2
2	Undgåelse af tingsskader ..... 5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse ..... 6
4	Lær apparatet at kende ..... 6
5	Tilbehør ..... 12
6	Inden den første ibrugtagning ..... 14
7	Generel betjening ..... 15
8	Timer-funktioner ..... 17
9	Langtids-timer <sup>1</sup> ..... 19
10	Børnesikring ..... 20
11	Bruningstrin ..... 20
12	Favoritter ..... 21
13	Programmer ..... 21
14	Stegetermometer ..... 23
15	Home Connect ..... 26
16	Grundindstillinger ..... 28
17	Rengøring og pleje ..... 33
18	Pyrolyse ..... 35
19	Afhjælpning af fejl ..... 37
20	Bortskaffelse ..... 38
21	Sådan lykkes det ..... 38
22	Oplysninger om fri software og open source- software ..... 42
23	Kundeservice ..... 42
24	Overensstemmelseserklæring ..... 43
25	<b>MONTAGEVEJLEDNING</b> ..... 43
25.1	Generelle montageanvisninger ..... 43

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

### 1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

### 1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 12

<sup>1</sup> Tilgængelig afhængig software-version.

**⚠ 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 grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra 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 for at undgå at berøre ovnrummet.
- ▶ 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.

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituosser ( $\geq 15$  vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Lyset fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1).

- ▶ Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

**⚠ 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 damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis glasset over belysningen er beskadiget, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød.
- ▶ 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 42

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

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

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

### **1.5 Stegetermometer**

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af stegetermometeret.

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

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

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

Stegetermometeret er spidst.

- ▶ Omgås stegetermometeret med forsigtighed.

### **1.6 Rengøringsfunktion**

#### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet og fra tilbehøret inden driften.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!**

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

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rengør kun emaljeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

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

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

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

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

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

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

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### BEMÆRK!

Genstande på ovnbunden forårsager en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer så ikke længere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir.

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

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

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.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- ▶ Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- ▶ Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- ▶ Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

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.

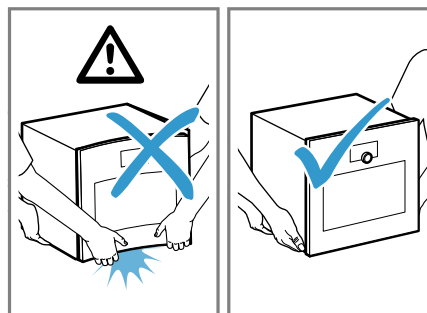
Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ 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. Hvis apparatet bæres i apparatets ramme, kan den blive bøjet ud af form. Apparatets ramme kan ikke bære ap-

paratets vægt.



- ▶ Løft ikke apparatet i apparatets ramme.
  - ▶ Løft altid apparatet i kabinettet.
- Varmen under pyrolysen kan beskadige visse typer tilbehør.
- ▶ Risten, støbejernsstegegyden, bagestenen, stegetermometeret og andet tilbehør må ikke rengøres med pyrolysen.
  - ▶ Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.
- Det kan beskadige ovnrummet og ruden i ovndøren, hvis der anvendes rengøringsmidler inden pyrolysen.
- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler i ovnrummet eller på indersiden af apparatets dør inden pyrolysen.
- Ovnens rist er ikke beregnet til brug i kombidampovnen. Der kan dannes korrosion på bageovnens rist.
- ▶ Brug ikke ovnens rist i kombidampovnen.

### 2.2 Stegetermometer

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

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

#### BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- ▶ Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 250 °C.
- ▶ Anvend ikke stegetermometeret med ovnfunktionen "Grill".
- ▶ Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionen "Grill" anvendes.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

- ▶ Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

Varmen fra grillfladen kan beskadige stegetermometeret.

- ▶ Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillfladen og stegetermometeret og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.

Skarpe rengøringsmidler kan beskadige stegetermometeret.

- ▶ Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

## 3 Miljøbeskyttelse og besparelse

### 3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

### 3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

- ✓ Ovnrummet er opvarmet efter den første tilberedning. Derved reduceres opvarmningstiden for de efterfølgende retter.

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

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigt tilberedning af retten.

Ved drift med ovnfunktionen "Moist baking", "Varmluft plus" og "Varmluft eco" kan der bages i flere lag samtidigt.

- ✓ Sådan kan der spares energi.

Anvend mørke eller sortlakerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

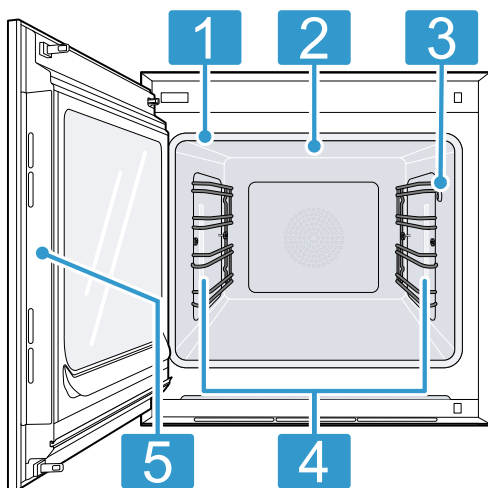
Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

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

## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Dørtætning                                     |
| 2 | Grillflade                                     |
| 3 | Tilslutningsdåse til stegetermometer → Side 23 |
| 4 | Ovnbelysning                                   |
| 5 | Område til åbning af dør                       |

### 4.2 Ovnrum

Der er 4 rillehøjder i ovnrumsrummet. Rillehøjderne tælles ned fra og opad.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.

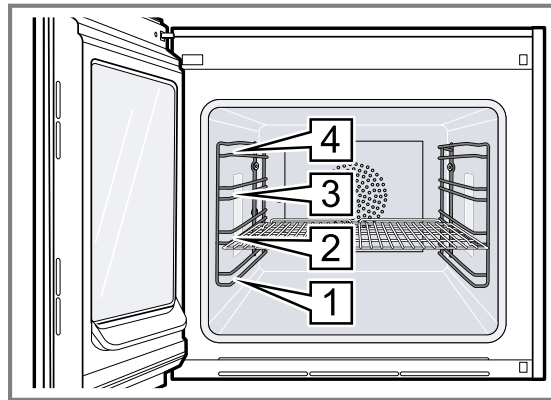
#### BEMÆRK!

Genstande på ovnbunden forårsager en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer så ikke længere, og emaljen bliver beskadiget.

- ▶ Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir.

Tilbehøret kan vippe.

- ▶ Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.



Rillehøjde 4 er ikke beregnet til tilberedning.

### 4.3 Ovnbelysning

Når apparatets dør åbnes, aktiveres ovnbelysningen. Hvis apparatets dør står åben i mere end 3 minutter, slukker apparatet ovnbelysningen.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Lys fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1).

- ▶ Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

Ovnbelysningen kan også aktiveres, når apparatet befinder sig i energibesparende tilstand.

Efter ca. 20 minutter slukker apparatet ovnbelysningen. Når apparatet tændes, tænder apparatet ovnbelysningen.

→ "Aktivering og deaktivering af ovnbelysning", Side 16

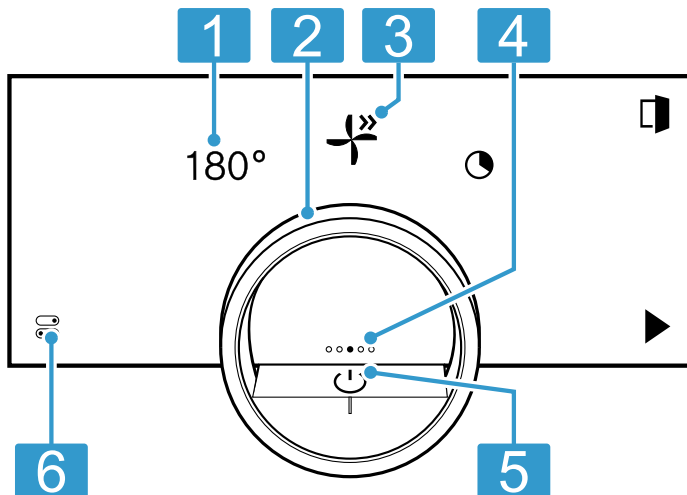
Ved de fleste driftstyper lader apparatet ovenbelysningen være tændt.

Det indstilles i grundindstillingerne → *Side 28*, om apparatet tænder ovenbelysningen under driften. Hvis indstillingen "Manuel" vælges i grundindstillingerne, aktiverer apparatet ikke automatisk ovenbelysningen, men brugeren tænder den selv, når der er behov for det. Efter ca. 30 sekunder slukker apparatet ovenbelysningen.

#### 4.4 Betjeningselementer

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

Afhængigt af apparattype kan visse detaljer på billedet afvige.

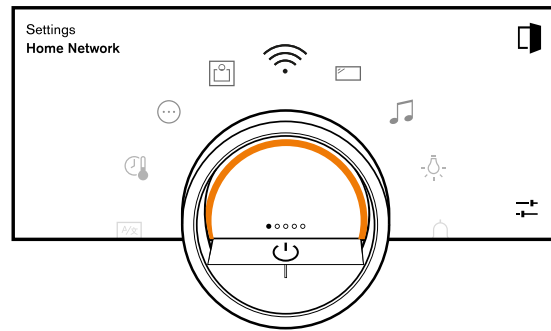


<b>1 Symboler</b>	Viser indstillinger og starter eller afslutter funktioner.
<b>2 Betjeningsring</b>	Med betjeningsringen kan et valg ændres.
<b>3 Position klokken 12</b>	Positionen klokken 12 viser den aktuelt valgte værdi for en funktion, som kan ændres med betjeningsringen. Om ønsket kan der trykkes på en anden funktion, f.eks. temperatur eller tilberedningstid, for at placere den på position klokken 12.
<b>4 Positionsindikator</b>	Den udfyldte prik på displayet i midten af betjeningsringen viser den aktuelle horisontale navigationsposition mellem apparatindikatorerne.
<b>5 Tænd-/sluk-taste</b>	Tænde og slukke for apparatet.
<b>6 Statuslinje</b>	Statuslinjen viser den aktuelle status for funktioner eller apparatets komponenter, f.eks.: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Home Connect Forbindelsesstatus</li> <li>▪ Børnesikring</li> </ul> Når der trykkes på  , åbnes kontrolcentret → <i>Side 9</i> .

#### Betjeningsring

Apparatet kan kun betjenes med betjeningsringen, når det er tændt. Med betjeningsringen kan der navigeres gennem ringmenuerne eller listemenuerne og foretages indstillinger.

Når betjeningsringen berøres, viser displayet en orangefarvet ring bag betjeningsringen.



Betjening med betjeningsringen under driften af apparatet er kun mulig, hvis der forinden vælges en funktion i displayet.

Drejning	<p>Navigation i ringmenuer og listemenuer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Drej betjeningsringen mod højre for at forøge værdier.</li> <li>▪ Drej betjeningsringen mod venstre for at reducere værdier.</li> <li>▪ Drej betjeningsringen hurtigt mod højre eller venstre for at ændre værdierne i større trin.</li> </ul>
----------	--

Betjeningsringens funktionsmåde kan ændres i grundindstillingerne → *Side 28*. Med indstillingen "Standard" skal der trykkes på den ønskede funktion i displayet, hvorefter funktionens værdi kan ændres med betjeningsringen.

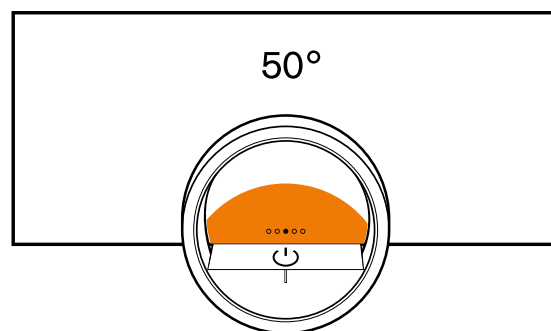
Med indstillingen "Direkte valg" kan værdien af de funktioner, der befinder sig på position klokken 12, ændres direkte med betjeningsringen.

#### Procesvisualisering

Til visualisering af processen viser apparatet et udsnit af en orangefarvet cirkel bag betjeningsringen.

Under følgende betingelser viser apparatet et udsnit af en orangefarvet cirkel bag betjeningsringen:

- Der er indstillet en tilberedningstid.
- Der er indstillet en kerntemperatur for stegetermometret.



Det orangefarvede cirkeludsnit bliver efterhånden større, jo længere Timeren har været i gang, eller jo mere kerntemperaturen i retten nærmer sig den indstillede kerntemperatur.

Når der ikke er indstillet en tilberedningstid eller en kerntemperatur, pulserer cirkeludsnittet med orange farve.

## Display

Displayet viser de valgte indstillinger og indstillingsmuligheder samt meddelelser om driftstilstanden.

Tryk	Valg eller bekræftelse af procedure eller funktion
Længerevarende tryk	Visning af ekstra oplysninger
Horisontal stryging	<p>Navigering mellem apparatindikatorer</p> <p>Stryg for eksempel mod venstre eller højre i apparatindikatoren "Manuel"</p> <p><b>Bemærk:</b> Funktionen kan kun benyttes i en apparatindikator → <i>Side 9</i>, og når der ikke er et igangværende program.</p>

**Bemærk:** Vælg et eksisterende displaysprog, f.eks. engelsk, hvis der ikke findes noget displaysprog på det pågældende lands sprog.

## Symboler

Med symbolerne startes eller afsluttes funktionerne, eller der navigeres i apparatindikatorerne.

### Betjening

Symbol	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat med betjeningsringen
	Åbning af apparatets dør → <i>Side 15</i>
	Åbning af kontrolcenter → <i>Side 16</i>
	Ændre indstillinger
	Åbne yderligere oplysninger → <i>Side 17</i>
	Gemme favorit → " <i>Favoritter</i> ", <i>Side 21</i>
	Redigere favorit
	Slette favorit
	Åbne tip for programmer → <i>Side 21</i>
	Start
	Stop
	Skifte til næste trin
	Tilbage eller aktivere indstillinger
	Videre
	Bekræft
	Slet
	Afbryd
	Supplering med grill
	Skift mellem indikatoren for foretrukne ovnfunktioner og indikatoren for alle tilgængelige ovnfunktioner → " <i>Grundindstillinger</i> ", <i>Side 28</i>

## Symboler i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning → <i>Side 16</i>
	Aktivering eller deaktivering af Børnesikring → <i>Side 20</i>
	Aktivering og deaktivering af ovnbelysning → <i>Side 16</i>

## Timer-funktioner

Symbol	Funktion
	Åbning af Timer-menu → <i>Side 17</i>
	Åbne Langtids-Timer → <i>Side 19</i>
	Slette varmecyklus for langtids-timer → <i>Side 20</i>
	Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning → <i>Side 18</i>

## Bruningstrin

Symbol	Funktion
	Bruningstrin <sup>1</sup>

## Rengøring og pleje

Symbol	Funktion
	Pyrolyse → <i>Side 35</i>

## Status

Symbol	Funktion
	Fjernstart → <i>Side 27</i>
	Stegetermometer er placeret → " <i>Stegetermometer</i> ", <i>Side 23</i>
	Stegetermometer mangler
	Statusindikator for opvarmningsproces
	Indikator for en afkølingsproces
	Apparatet er i demotilstand → <i>Side 38</i>

## Status i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Forbindelse til router, god → " <i>Home Connect</i> ", <i>Side 26</i>
	Forbindelse til router: OK → " <i>Home Connect</i> ", <i>Side 26</i>
	Forbindelse til router: Svag → " <i>Home Connect</i> ", <i>Side 26</i>
	Ingen forbindelse til routeren. → " <i>Home Connect</i> ", <i>Side 26</i>
	Apparat forbundet med routeren. Ingen forbindelse til Home Connect serveren. → " <i>Home Connect</i> ", <i>Side 26</i>
	Status software opdatering

<sup>1</sup> Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.



## Apparatindikatorer

Her findes en oversigt over apparatindikatorer.

Apparatindikatorer	Anvendelse	Positionsindikator
Indstillinger	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilpasning af grundindstillinger → <i>Side 28</i></li> <li>Home Connect Tilpasning af indstillinger → <i>Side 26</i></li> </ul>	●○○○○
Modus & service	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start af pyrolyse → <i>Side 35</i></li> <li>Start af hurtigvejledning → <i>Side 17</i></li> </ul>	○●○○○
Manuel betjening	Indstilling af temperatur, ovnfunktion og timer-funktion	○○●○○
Favoritter	Åbne favoritter → <i>Side 21</i>	○○○●○
Programmer	Åbne automatik-programmer og anbefalede indstillinger → <i>Side 21</i>	○○○○●

**Tip:** I grundindstillingerne → *Side 28* kan det indstilles, hvilken apparatindikator apparatet skal vise ved start.

### Farver

De forskellige farver fungerer som guide for brugeren i den pågældende indstillingssituation.

Rød	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fejlmeddelelser, som eventuelt kræver understøttelse af kundeservice.</li> </ul>
Orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anvisninger, som skal følges, så en videre betjening er mulig</li> <li>Symboler til start og stop</li> </ul>
Hvid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Henvisninger</li> <li>Ekstra oplysninger</li> </ul>

### Visning

Afhængigt af situationen ændres visningen af symboler, værdier eller hele displayet.


Zoom i ringmenuer og listemenuer	Når der vælges et punkt i listemenuen med betjeningsringen, viser displayet dette punkt på listen forstørret og med en understregning. Når der vælges en værdi i ringmenuen med betjeningsringen, viser displayet denne værdi forstørret på position klokken 12.
Zoom ved tilberednings-slut eller stegetermometer	Nogle minutter før tilberedningsprocessens afslutning, viser apparatet den resterende tilberedningstid forstørret i midten af displayet.

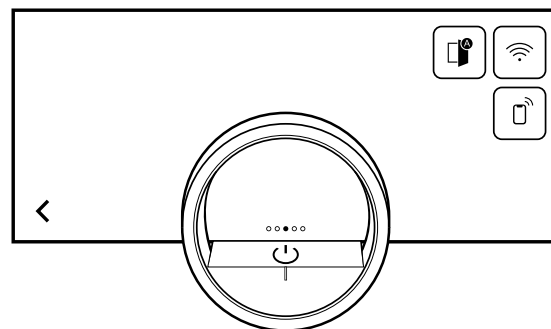
Så snart den aktuelle ker-  
netemperatur kun er et par  
grader under den indstille-  
de værdi, viser displayet  
den aktuelle kernetempera-  
tur forstørret.  
Alle andre indikatorer er  
skjult.

### Reduceret displayvisning

Når apparatet ikke registre-  
rer en bruger umiddelbart i  
nærheden, reducerer appa-  
ratet displayvisningen og vi-  
ser kun det vigtigste. Den-  
ne funktion er forindstillet.  
Indstillingen kan ændres i  
grundindstillingerne  
→ *Side 28*.

### Kontrolcenter










Via kontrolcentret  er der adgang til funktioner, som kun er synlige via symboler på statuslinjen. I kontrolcentret kan funktioner aktiveres og deaktiveres.









På den venstre side viser displayet symboler og tekster med oplysninger om apparatets aktuelle status. På den højre side viser displayet kontrolcentrets touch-felter.

## 4.5 Ovnfunktioner

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

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Varmluft plus	50-300 °C	Varmen, som opstår ved ovns bagvæg, bliver kombineret med over- og undervarme og fordelt optimalt og hurtigt af ventilatoren. Til bagning og tilberedning i et eller flere lag. Til fugtige kager, småkager, tærter, gratiner og kød.
	Varmluft eco <sup>1</sup>	50-250°C	Energibesparende tilstand, hvor varmen, der opstår ved ovns bagvæg, bliver fordelt hurtigt og ensartet af ventilatoren. Komfortfunktioner, som ovnrumsbelysning, forbliver slukket, og temperaturen vises kun under opvarmningsfasen. Til bagning i ét lag. Til kager, kød, gratiner. Forvarmning er ikke nødvendig.
	Moist baking	50-250°C	Varmen bliver skånsomt fordelt, og retternes egen fugtighed bibeholdes i ovnrummet for at forhindre udtørring. Ovnbelysningen forbliver slukket. Til bagning i et eller flere lag. Til tørre kager, småkager og gratiner.
	Overvarme + undervarme	50-300 °C	Konstant varme oppe- og nedefra skaber et ideelt område til bagning og bevarer fugtigheden i retterne. Kun egnet til bagning i ét lag. Til kager, tærter, quiche.
	Overvarme	50-300 °C	Konstant varme direkte oppefra. Til marengslåg på frugtkager.
	Undervarme	50-300 °C	Konstant varme direkte nedefra. Til tilberedning i vandbad, henkogning eller til ekstra bagetid ved fugtige frugtkagebunde og quiche.
	Varmluft + undervarme	50-300 °C	Varmen fra ovns bagvæg fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Endvidere suppleres med varme nedefra. Til fugtige kager, frugtkagebunde, ostekager.
	Grill + cirkulationsluft	50-300 °C	Meget intensiv varme oppefra, som fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Giver en god skorpe på grund af den samtidige opvarmning fra alle sider. Til fisk, fjerkræ, fisk og grøntsagsretter. Forvarmning er ikke nødvendig.
	Grill	Lav, mellem, høj	Meget intensiv varme oppefra. Ideel til grillning og gratinering. Til kyllingelår (grilltrin 1), grøntsager (grilltrin 2), baconstrimler og toast (grilltrin 3).

<sup>1</sup> Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Bagestensfunktion	50-300 °C	Optimal opvarmning af bagestenen ved ekstra kraftig direkte undervarme. Til sprødbagt pizza, Flammkuchen, brød og rundstykker. Kun kun anvendes i forbindelse med GAGGENAU bagestenen (ekstra tilbehør).
	Stegesofunktion	50-220 °C	Optimal opvarmning af stegegryden med undervarme. Til stege, grydestegning og gryderetter. Kun anvendes til Gaggenau-stegegryden med udtrækkssystemet <sup>1</sup> (ekstra tilbehør).
	Air-frying	50-300 °C	Ekstra hurtig varmecirkulation, hvor fugtigheden aktivt bliver trukket ud af ovnrummet. Til meget sprøde retter med meget lidt ekstra fedt. Til kartofler, fjerkræ, kød, grøntsager. Kun i forbindelse med bagepladen til varmluftfritering fra Gaggenau (ekstra tilbehør).
	Tørring <sup>2</sup>	30-80 °C	Til tørring af frugt og grøntsager i tynde skiver eller krydderurter. Fugtigheden bliver trukket ud af ovnrummet af den cirkulerende varme.
	Hævning <sup>2</sup>	30-50 °C	Optimalt temperaturområde til hævning af dej og dejstykker. Til gær- og surdej.
	Optø <sup>2</sup>	40-60 °C	Optimalt temperaturområde til skånsom optøning af dybfrostretter. Til grøntsager, frugt, kager.


## 4.6 Indikator i energibesparende tilstand

Apparatet har forskellige indikatorer i energibesparende tilstand. Indikatorerne afhænger af, om apparatet registrerer en bruger eller ikke.

Ved indikatoren uden en registreret bruger er apparatet slukket, og displayet er sort. Når apparatet er tændt og ikke registrerer en bruger, skifter det til energibesparende tilstand, når der ikke er foretaget en indstilling i ca. 20 minutter, eller ca. 20 minutter efter, at en varmeprocess er afsluttet.

Når nærhedssensoren registrerer en bruger, eller når betjeningsringen berøres, eller der trykkes på displayet, skifter apparatet til den energibesparende tilstand med registreret bruger.

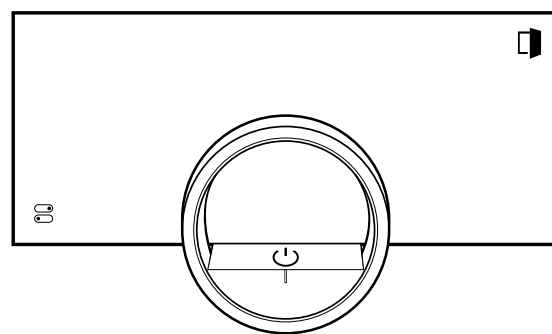
I den energibesparende tilstand med registreret bruger viser displayet døråbningssymbolet og statuslinjen. I grundindstillingerne → *Side 28* kan det indstilles, om displayet også skal vise GAGGENAU-logoet.

Når apparatet er forbundet med Home Connect app, viser displayet .

→ *"Home Connect", Side 26*


Afstanden for registrering af en bruger afhænger af de valgte grundindstillinger.

I den energibesparende tilstand med registreret bruger er indikatorens lysstyrke reduceret. Indikatorens lysstyrke afhænger af synsvinklen.



## 4.7 Ekstra oplysninger

Om ønsket kan der vises yderligere oplysninger.

Når der trykkes på , viser displayet yderligere oplysninger om den aktuelle funktion.

Når der trykkes længerevarende på visse symboler eller værdier, viser displayet yderligere oplysninger om den aktuelle funktion. Der er adgang til ekstra oplysninger

<sup>1</sup> Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

<sup>2</sup> Forvarm ikke apparatet.

for alle symboler, der er anbragt omkring betjeningsringen, f.eks. oplysninger om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle ovntemperatur.

I grundindstillingerne → *Side 28* kan funktionen "Info-i" aktiveres eller deaktiveres.

Apparatet viser også automatisk visse oplysninger om sikkerhed og om driftstilstanden. Meddelelserne slukkes automatisk efter nogle sekunder, eller når meddelelsen bekræftes med ✓.

Ved meddelelser om Home Connect viser apparatet også status for Home Connect.

→ "Home Connect ", *Side 26*

#### 4.8 Pop-up meddelelser

Pop-up meddelelser indeholder forklaringer om de aktuelle funktioner.

I grundindstillingerne → *Side 28* kan funktionen "Pop-up tips" aktiveres eller deaktiveres.

#### 4.9 Hurtigvejledninger

Apparatet indeholder hurtigvejledninger, som kan være til hjælp i forbindelse med forskellige emner.

#### 4.10 Køleventilator

Køleventilatoren aktiveres under driften. Den varme luft kommer ud under døren.

Når retten er taget ud, skal døren være lukket, indtil apparatet er kølet af. Apparatets dør bør ikke stå halvt åben, fordi de tilgrænsende køkkenskabe kan tage skade. Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid endnu, og slukkes derefter automatisk.

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i så fald overophedet.

#### 4.11 Automatisk slukning

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med automatisk sikkerhedsslukning. Apparatet slukker for opvarmningen efter 12 timer, hvis apparatet ikke er blevet betjent, eller der er ikke indstillet en tilberedningstid i løbet af dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.

Hvis der indstilles en tilberedningstid, kan apparatet være i drift i længere tid.

Når der indstilles en tilberedningstid, kan apparatet maksimalt være i drift i 72 timer ved ovnfunktionen "Tør-

ring" og maksimalt 24 timer ved alle andre ovnfunktioner.

Ved en programmering med langtidstimeren → *Side 19* slukker apparatet efter op til 74 timer.

#### 4.12 Aftørringssikring

Apparatet registrerer, om displayet rengøres, eller om der skal navigeres mellem apparatindikatorerne. Apparatet låser i kort tid for betjening på displayet og med betjeningsringen.

Tryk på displayet for at vende tilbage til betjening.

#### 4.13 Nærhedssensor



Apparatet registrerer, når en person nærmer sig apparatet, eller befinder sig foran det. Apparatet ignorerer, når en person bevæger sig forbi apparatet.

Når der ikke befinder sig en person i apparatets registreringsområde, reducerer apparatet visningen til det basale.

**Bemærk:** Det kan indstilles i grundindstillingerne, fra hvilken afstand apparatet skal registrere en person. For at nærhedssensoren skal fungere optimalt, skal indbygningshøjden af apparatets overkant indstilles i grundindstillingerne → *Side 28*.

#### 4.14 Dørlås

Funktionen "Dørlås" forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Dette har især betydning ved indbygning under en bordplade.

I grundindstillingerne → *Side 28* kan funktionen "Dørlås" aktiveres eller deaktiveres. Når funktionen aktiveres, og der trykkes på , viser displayet en skydeknop i stedet for symbolet .

→ "Åbning af apparatets dør", *Side 15*

#### 4.15 Katalysator-varme

Katalysator-varme understøtter en mere effektiv fjernelse af lugt.

I grundindstillingerne → *Side 28* kan katalysator-varme aktiveres eller deaktiveres.

Når katalysator-varmen er aktiveret, reduceres lugt-udviklingen.

Deaktiver katalysator-varmen for at spare energi.

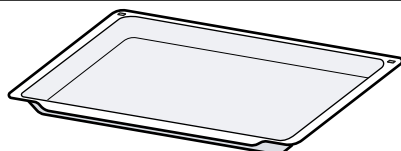
## 5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

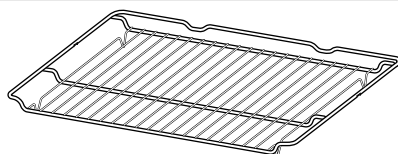
Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Anvendelse
Bageplade, emaljeret	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kager på bageplade</li> <li>▪ Småt bagværk</li> </ul>



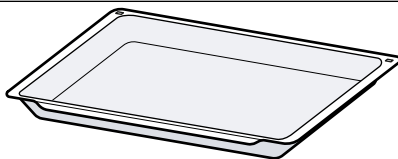
**Tilbehør**

Rist

**Anvendelse**

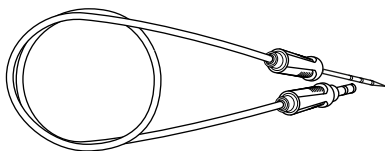
- Fade og beholdere
- Kageforme
- Tærte-/gratinforme
- Stegning

Grillbradepande, emaljeret



- Kager på bageplade
- Stegning

Stegetermometer



Stegetermometer → Side 23 til præcis tilberedning af:

- Kød
- Fisk
- Fjerkræ
- Brød

**5.1 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.gaggenau.com](http://www.gaggenau.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.

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Bageplade, emaljeret, 30 mm dyb	BA026116
Grillbradepande, emaljeret, 38 mm dyb	BA026117
Rist	BA036106
Glasbradepande	BA046118
Bageplade til varmluftfrite-ring, emaljeret med huller	BA020110
Bagesten, bagestensholder og pizzaspade	BA056134
Pizzaspartel	BS020003
Stegetermometer	BA010050
Manuel døråbningsassistent	


**5.2 Isætning af tilbehør i ovnen**

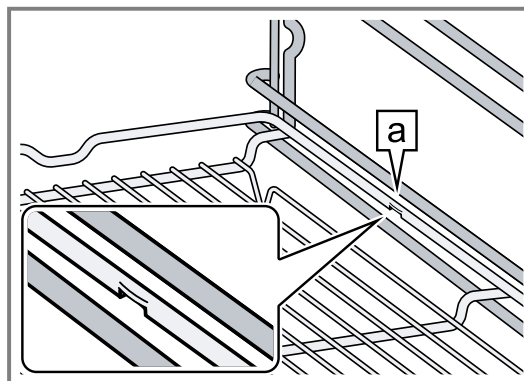
Tilbehøret er udstyret med en indgrebsfunktion. For at vippesikringen fungerer, skal tilbehøret altid vende rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

**BEMÆRK!**


Tilbehøret kan vippe.

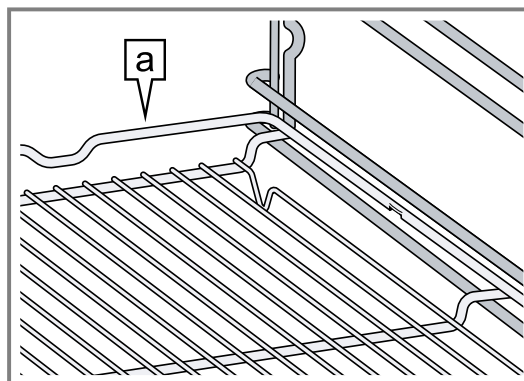
- ▶ Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinnerne.

1. Kontroller, at låsetappene  vender nedad, når risten sættes ind i ovnen.



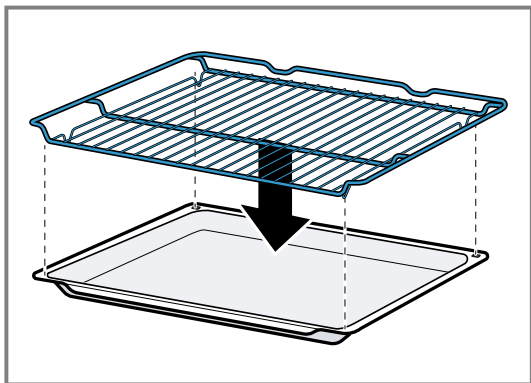
Låsetappene befinder sig midt på ristens højre og venstre side.

2. Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle  er placeret bagerst, og at den vender opad.

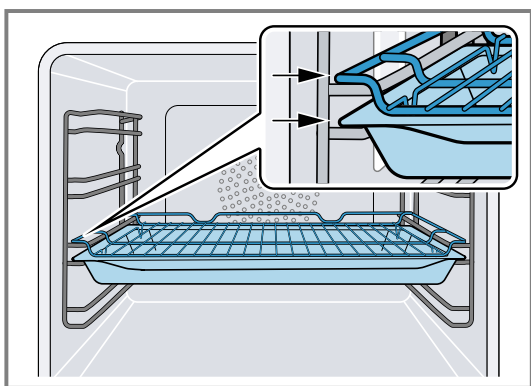


## Samtidig isætning af bageplade og rist i ovnen

1. Placer risten korrekt på bagepladen.
  - ▶ Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle er placeret bagerst, at den vender opad, og at den befinder sig over åbningerne i bagepladen.



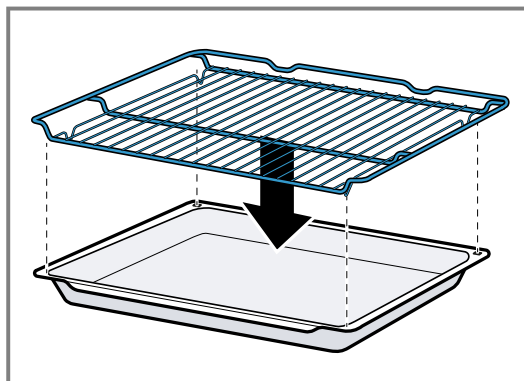
2. Sæt bagepladen og risten sammen ind i ovnen.



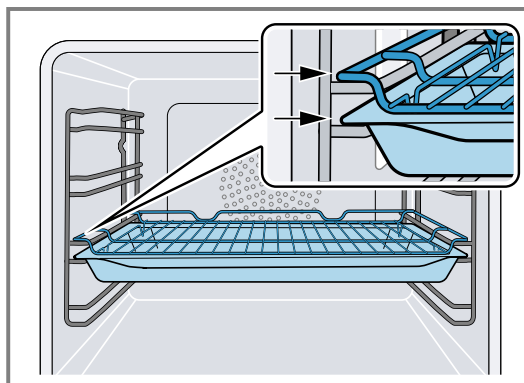
Herved anbringer risten sig over den aktuelle rillehøjde.

## Samtidig isætning af grillbradepande og rist i ovnen

1. Placer risten korrekt på grillbradepanden.
  - ▶ Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle er placeret bagerst, at den vender opad, og at den befinder sig over åbningerne i grillbradepanden.



2. Sæt grillbradepanden og risten sammen ind i ovnen.



Herved anbringer risten sig over den aktuelle rillehøjde.

## 6 Inden den første ibrugtagning

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

### 6.1 Første ibrugtagning

Inden apparatet anvendes, skal indstillingerne for første ibrugtagning udføres.

Læs forinden oplysningerne i Sikkerhed → Side 2. Apparatet skal være indbygget og tilsluttet korrekt. Efter strømtilslutningen viser apparatet indikatoren "Initialisering".

Hvis den første ibrugtagning ikke er afsluttet korrekt, eller hvis apparatet er blevet nulstillet til fabriksindstillingerne, viser apparatet indikatoren "Initialisering", når apparatet tændes første gang efter strømtilslutningen.


Foretag følgende indstillinger:

- Indstilling af sprog
- Aktivering af Home Connect
- Indstilling af temperaturenhed
- Indstilling af vægtenhed
- Indstilling af klokkeslættets format
- Indstilling af klokkeslæt

Alle indstillinger kan efterfølgende ændres i grundindstillingerne → Side 28.

Følg anvisningerne i displayet. Displayet guider gennem de første indstillinger.

### Indstilling af sprog og udførelse af de resterende indstillinger

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser det forindstillede sprog.
2. Vælg det ønskede displaysprog med betjeningsringen.
3. Bekræft med ✓.
4. Tryk på →.
5. Foretag de resterende indstillinger.
- ✓ Displayet viser den apparatindikator, som er valgt som startindikator i grundindstillingerne → Side 28.

### Rengøring af ovnrude

**Bemærk:** For at sikre tætheden er dørtætningen smurt fra fabrikens side. Der kan være rester tilbage på ovnruden.

- ▶ Inden apparatet tages i brug, skal ovnruden rengøres med et rengøringsmiddel til glas og en vinduesklud eller en mikrofiberklud. Brug ikke en glasskraber.

## Rengøring af tilbehør

- ▶ Inden tilbehøret anvendes første gang, skal det rengøres grundigt med meget varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.

## Opvarmning af apparat

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester i ovnrummet.

2. Tag tilbehøret ud af apparatet.
3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør for at fjerne lugten af nyt apparat.  
Den bedste indstilling for opvarmning er 200 °C med ovnfunktionen "Varmluft plus"  $\rightarrow$  i en time.
4. Rengør apparatet indvendigt.

# 7 Generel betjening

## 7.1 Tænde apparat

1. For at forlade energibesparende tilstand  $\rightarrow$  Side 11 skal der trykkes på  $\odot$  i apparatets betjeningsring eller i Home Connect app.
  - ✓ Displayet viser en temperatur, et symbol for ovnfunktionen og et symbol for Timeren.
  - ✓ Apparatet tænder ovnbelysningen.
  - ✓  $\odot$  lyser orange.
2. Indstil den ønskede temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid.

**Tip:** I grundindstillingerne  $\rightarrow$  Side 28 kan det vælges, hvilken apparatindikator der skal vises i displayet, når apparatet tændes, og om ovnbelysningen skal aktiveres.

**Bemærk:** Hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid, efter at apparatet er blevet tændt, viser displayet den apparatindikator, der er valgt som startindikator i grundindstillingerne  $\rightarrow$  Side 28 og derefter indikatoren i energibesparende tilstand.

## 7.2 Åbning af apparatets dør

### $\triangle$ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.

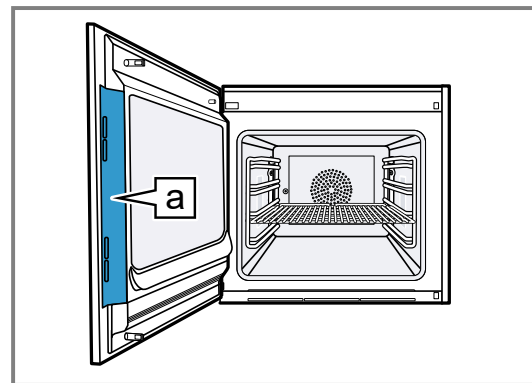
### $\triangle$ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

1. Tryk på  $\square$ .
  - ▶ Træk skydeknappen til den modsatte ende, hvis funktionen "Dørlås" er aktiveret i grundindstillingerne  $\rightarrow$  Side 28.
- ✓ Apparatdøren åbner sig.

2. Berør kun apparatets dør på det dertil beregnede område  $\square$ , og luk den helt op.



**Tip:** I kontrolcentret kan det indstilles, om apparatets dør automatisk skal åbne sig efter den aktuelle tilberedning.  
 $\rightarrow$  "Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 16

## 7.3 Ændring af ovnfunktion

**Bemærk:** Ovnfunktionen kan ændres under driften.

1. Tryk på symbolet for ovnfunktionen.
2. Vælg den ønskede ovnfunktion med betjeningsringen.
3. Tryk på den valgte ovnfunktion eller på  $\leftarrow$ , eller vent et par sekunder.
  - ✓ Displayet viser den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
  - ✓ Hvis ovnfunktionen har været anvendt før, viser displayet den sidst anvendte temperatur.
4. Korrigér om ønsket temperaturen.  $\rightarrow$  Side 15
5. Hvis der vises et vejledningsvindue i displayet, skal anvisningerne i vejledningsvinduet følges.
6. Tryk på  $\blacktriangleright$  for at starte driften.

## 7.4 Ændre temperatur

**Bemærk:** Temperaturen kan ændres under driften.

**Krav:** Ovnfunktionen er valgt.

$\rightarrow$  "Ændring af ovnfunktion", Side 15

1. Tryk på den viste temperatur.
2. Vælg den ønskede temperatur med betjeningsringen.
  - ✓ Displayet viser de temperaturer, der er tilgængelige for den valgte ovnfunktion.
3. Tryk på den ønskede temperatur eller på  $\leftarrow$  for at skifte til den forrige apparatindikator.  
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
  - ✓ Displayet viser den valgte temperatur.

**Bemærk:** Efter driftens start viser displayet en statusbøjle under den valgte temperatur, hvis den ændrede temperatur er mere end 20 °C højere end den forrige temperatur.






## 7.5 Visning af aktuel temperatur i ovnrummet

- ▶ Tryk længerevarende på den indstillede temperatur.
- ✓ Displayet viser den aktuelle temperatur i ovnrummet.

**Bemærk:** Under den vedvarende drift efter opvarmningen er det normalt med mindre temperatursvingninger.

## 7.6 Aktivering af grill og ændring af grilltrin

**Bemærk:** Stegetermometret kan ikke anvendes i kombination med ovnfunktionen "Grill" .

1. Tryk på .
2. Vælg ovnfunktionen "Grill"  med betjeningsringen.
3. Tryk på .
- ✓  lyser.
- ✓ I displayet vises symbolet for grilltrinnet, i stedet for temperaturen.
4. Tryk på .
5. Vælg grilltrinnet med betjeningsringen.
6. Tryk på <.
7. Indstil om ønsket tilberedningstiden → *Side 17*.
8. Tryk på ▶ for at starte driften.
- ✓ Displayet viser ovnfunktionen, temperaturen, tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.



## 7.7 Tilføj grill

Grillen kan bruges til brunng og gratinering af retter. Funktionen "Tilføjelse af grill" er tilgængelig for de fleste ovnfunktioner, bortset fra "Grill", "Grill + cirkulationsluft", "Stegesofunktion", "Tørring", "Hævning" og "Optø". Funktionen "Tilføjelse af grill" er først tilgængelig ved en temperatur på over 150 °C. Efter ca. 5 minutter slukker apparatet grillen. Om ønsket kan grillen aktiveres igen.

## Supplering med grill



### BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometret.

- ▶ Når stegetermometret anvendes, må madvarerne aldrig sættes ind på den øverste rillehøjde.
- 1. Vælg den ønskede ovnfunktion med betjeningsringen, og start driften.  
Funktionen "Tilføjelse af grill" er ikke tilgængelig ved alle ovnfunktioner.
- 2. Tryk på .
- ✓  lyser.
- ✓ Apparatet supplerer med grillen i den fastlagte tilberedningstid.

## Deaktivering af grill

**Krav:**  lyser orange.

- ▶ Tryk på .
- ✓  lyser hvidt.
- ✓ Grillen er deaktiveret.

## 7.8 Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning




Funktionen "Automatisk døråbning ved tilberedningens afslutning" gælder kun for den aktuelle tilberedningsproces.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.
- ▶ Sørg for, at der ikke er børn i nærheden, når apparatets dør åbner sig automatisk.

**Bemærk:** Anvend kun funktionen "Automatisk døråbning ved tilberedningens afslutning", når det er nødvendigt for at undgå, at en ret koger ud eller brænder på. Åbn om muligt apparatets dør helt ved tilberedningens afslutning for at reducere den fugt, der afsættes på skabsfronterne.


1. Tryk på .
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser .
- ✓ Apparatet åbner automatisk døren efter den aktuelle tilberedning med indstillet sluttidspunkt for tilberedning eller indstillet kerntemperatur.

**Bemærk:** Apparatets dør åbnes også ved aktiveret børnesikring → *Side 20* og aktiveret dørsikring → *Side 12*.


## 7.9 Deaktivering af automatisk døråbning

1. Tryk på .
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser .
- ✓ Den automatiske døråbning efter afslutning af tilberedning er deaktiveret.



## 7.10 Afbryde og fortsætte driften

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


## 7.11 Åbning og lukning af kontrolcenter

1. Tryk på .
- ✓ Apparatet viser en beskrivelse af de aktuelt aktive funktioner.
2. Tryk på symbolet for den pågældende funktion for om ønsket at aktivere eller deaktivere funktionen.
3. Tryk på < for at lukke kontrolcentret.
- ✓ En pop-up meddelelse → *Side 12* oplyser om, at en funktion er blevet aktiveret.

## 7.12 Aktivering og deaktivering af ovenbelysning

1. Tryk på .
2. Tryk på .


## 7.13 Slukning af apparat

- ▶ Tryk på  på betjeningsringen.
- ✓ Apparatet skifter til energibesparende tilstand.




## 7.14 Tænde for apparat efter automatisk slukning

**Krav:** Efter en længere driftstid har den automatiske slukning → *Side 12* slukket apparatet.

- ▶ Tryk på  på betjeningsringen.

## 7.15 Visning af oplysninger

- ▶ Tryk på .
- ✓ Apparatet viser oplysninger om den valgte funktion. → *"Ekstra oplysninger", Side 11*

## 7.16 Visning af oplysninger om apparatet

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
- ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en listemenu.

2. Vælg funktionen "Apparatoplysninger" med betjeningsringen.
3. Tryk på "Apparatoplysninger".
- ✓ Displayet viser oplysninger om apparatet. f.eks. E-nr. og serienummer.
4. Tryk på < for at forlade visningen.

## 7.17 Anvendelse af hurtigvejledninger


1. Vælg apparatindikatoren "Modus & service". → *"Apparatindikatorer", Side 9*
2. Vælg "Hurtigvejledning" med betjeningsringen, og slip betjeningsringen.
3. Vælg den ønskede hurtigvejledning, og læs den.

# 8 Timer-funktioner

Apparatet har forskellige Timer-funktioner, som kan bruges til styring af driften.

## 8.1 Oversigt over Timer-funktioner


De forskellige Timer-funktioner vælges med .

Timerfunktion	Anvendelse
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt for tilberedning

Indstilling af en tilberedningstid eller et sluttidspunkt for tilberedning er kun mulig i kombination med en ovnfunktion.

Funktionerne "Tilberedningstid" og "Stegetermometer" kan ikke bruges samtidigt.

## 8.2 Åbning af Timer-menu

- ▶ Tryk på .
- ✓ Displayet viser h og min for timer og minutter.
- ✓ Displayet viser indikatoren forstørret på position klokken 12.

## 8.3 Forlade Timer-menu

- ▶ Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
- ✓ Timer-menuen er lukket.

## 8.4 Tilberedningstid

Når der indstilles en tilberedningstid for en ret, slukkes apparatet automatisk efter dette tidsrum. Den maksimale mulige tilberedningstid afhænger af den indstillede ovnfunktion.


Ved de fleste ovnfunktioner kan der indstilles en tilberedningstid fra 1 minut til 24 timer.

Ved ovnfunktionen "Tørring" er den maksimale tilberedningstid 72 timer.

Under den igangværende tilberedningstid kan ovnfunktion og temperatur ændres.

## Indstilling af tilberedningstid


**Krav:** Der er ikke indstillet en kernetemperatur. Funktionerne "Tilberedningstid" og "Stegetermometer" kan ikke bruges samtidigt.

1. Sæt retten i ovnen.
  2. Tryk på .
  - ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
  3. Tryk på den ønskede værdi, og korriger værdien med betjeningsringen.
    - ▶ Drej betjeningsringen langsomt for at ændre værdien i mindre trin.
    - ▶ Drej betjeningsringen hurtigt for at ændre værdien i større trin.
- Den maksimalt mulige tilberedningstid afhænger af ovnfunktionen.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
4. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator. Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, gemmer apparatet indstillingerne, og indikatoren vender tilbage til den forrige apparatindikator.
    - ✓ Når apparatet er i drift, viser displayet temperaturen, driftstypen og den resterende tilberedningstid.
    - ✓ 3 minutter inden tilberedningstiden er slut, viser displayet den resterende tilberedningstid forstørret.
    - ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet 00:00, og der lyder et signal.
  5. Drej betjeningsringen, eller åbn apparatets dør. Apparatdøren åbnes automatisk, hvis denne funktion er aktiveret. → *"Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 16*
    - ✓ Lydsignalet holder op.

**Bemærk:** Hvis der ikke foretages yderligere betjening efter lydsignalet, viser displayet funktionen "Stilstands-timer" med symbolet +. Displayet viser, hvor lang tid der er gået siden tilberedningens afslutning. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til energibesparende tilstand.

## Ændring af tilberedningstid

**Krav:** Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.


1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
2. Tryk på den ønskede værdi, og slet værdien med C eller med betjeningsringen.
  - ▶ Drej betjeningsringen langsomt for at ændre værdien i mindre trin.
  - ▶ Drej betjeningsringen hurtigt for at ændre værdien i større trin.

Den maksimalt mulige tilberedningstid afhænger af ovnfunktionen.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
3. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
 

Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
- ✓ Displayet viser temperaturen, ovnfunktionen, den resterende tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedningen.

## Sletning af tilberedningstid

**Tip:** Dobbeltklik på tilberedningstiden i apparatindikatoren "Manuel" for at slette tilberedningstiden uden at skifte til Timer-indstillingerne.

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
2. Tryk på den ønskede værdi, og slet værdien med C.
- ✓ Displayet viser –:–.
3. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
 

Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
- ✓ Displayet viser ingen tilberedningstid.

## 8.5 Sluttidspunkt for tilberedning

Så snart der indstilles en tilberedningstid, viser displayet sluttidspunktet for tilberedningen. Sluttidspunktet for tilberedning kan maksimalt forskydes med 12 timer. Hvis der f.eks. indstilles en tilberedningstid på 90 minutter klokken 10, skal tilberedningen senest være afsluttet klokken 22:30.


Den maksimale tilberedningstid ved de fleste ovnfunktioner er 24 timer.

Ved ovnfunktionen "Tørring" er den maksimale tilberedningstid 72 timer.

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

## Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

**Krav:** Der er ikke indstillet en kernetemperatur. Funktionerne "Tilberedningstid" og "Stegetermometer" kan ikke bruges samtidigt.

1. Sæt retten i ovnen.
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.

3. Indstil tilberedningstiden. → Side 17
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
4. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
 

Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
5. Tryk på sluttidspunkt for tilberedning.
6. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med betjeningsringen.
7. Tryk på ▶.
- ✓ Apparatet går i ventetilstand.
- ✓ Displayet viser temperaturen, ovnfunktionen og sluttidspunktet for tilberedningen.
- ✓ Hvis sluttidspunktet for tilberedningen ligger en eller flere dage ude i fremtiden, viser displayet "+1d".
- ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukes automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet 00:00, og der lyder et signal.
8. Drej betjeningsringen, eller åbn apparatets dør.
 

Apparatdøren åbnes automatisk, hvis denne funktion er aktiveret.



→ "Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 16
- ✓ Lydsignalet holder op.

**Bemærk:** Hvis der ikke foretages yderligere betjening efter lydsignalet, viser displayet funktionen "Stilstands-timer" med symbolet +. Displayet viser, hvor lang tid der er gået siden tilberedningens afslutning. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til energibesparende tilstand.

## Nulstilling af forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

**Tip:** Dobbeltklik på "Manuel" i apparatindikatoren for at slette det valgte sluttidspunkt for tilberedning uden at skifte til Timer-indstillingerne.

**Krav:** Sluttidspunktet for tilberedningen er indstillet manuelt med betjeningsringen.

1. Tryk på .
2. Tryk på  for at nulstille sluttidspunktet for tilberedning.
- ✓ Apparatet beregner sluttidspunktet for tilberedningen på grundlag af tilberedningsvarigheden.
- ✓ Displayet viser sluttidspunktet for tilberedning.
3. Tryk på < eller på sluttidspunktet for tilberedning for at skifte til den forrige apparatindikator.
 

Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.

## 8.6 Timer for tilberedning afsluttes

Hvis der ikke indstilles en tilberedningstid, viser displayet den forløbne tid siden processens start.

I grundindstillingerne kan funktionen "Minutur med optællingsfunktion" aktiveres eller deaktiveres.


## 9 Langtids-timer <sup>1</sup>

Med denne funktion kan retter holdes varme og tilberedes i op til 74 timer uden at tænde eller slukke apparatet. Driftstyperne "Varmluft plus" og "Overvarme + undervarme", temperatur og den ønskede varighed kan vælges.

Vær opmærksom på, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

Der kan programmeres 9 forskellige varmecykler med en varighed på i alt 74 timer med langtids-timeren. Starttidspunktet og sluttidspunktet skal indstilles. Displayet viser, hvilke indstillinger der er valgt.

Det kan fastlægges, om ovnbelysningen skal være tændt eller slukket i det valgte tidsrum.


Ved afslutningen af den valgte varighed deaktiverer apparatet automatisk funktionen. Om ønsket kan langtids-timeren når som helst deaktiveres med tænd-/sluk-tasten .

Når langtids-timeren er aktiv, ændres displayvisningen ikke, når en person nærmer sig apparatet.

Når langtids-timeren er aktiv, kan apparatet ikke betjenes via displayet eller med betjeningsringen.

Når langtids-timeren er aktiv, er funktionen "Automatisk døråbning ved tilberedningens afslutning" ikke tilgængelig.

### 9.1 Valg af tidsrum for langtids-timer

1. Tryk på starttidspunktet.
2. Korrigér starttidspunktet med betjeningsringen.
3. Tryk på <.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for sluttidspunktet.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
4. Tryk på sluttidspunktet.
5. Korrigér sluttidspunktet med betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
6. Bekræft med ✓.
- ✓ Displayet viser .

### 9.2 Åbne langtids-timer

**Krav:** Funktionen "Langtids-timer" er indstillet til "Til" i grundindstillingerne → *Side 28*.

1. Stryk så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
2. Vælg "Langtids-timer" med betjeningsringen.
3. Sæt omskifteren til højre for punktet "Langtids-timer" på listen på "Til".
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.

### 9.3 Valg af indstillinger for ovnbelysning ved langtids-timer

**Krav:** Der er valgt et starttidspunkt og et sluttidspunkt.


→ *"Valg af tidsrum for langtids-timer", Side 19*

1. Tryk på →.
2. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Til" for at aktivere ovnbelysningen på det laveste belysningsstrin under langtids-timerens samlede varighed.


3. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Fra" for at deaktivere ovnbelysningen under langtids-timerens samlede varighed.

- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
- 4. Tryk på + for at programmere den første varmecyklus. → *"Indstilling af varmecyklus", Side 19*

### 9.4 Indstilling af varmecyklus



1. Tryk på .
  - ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtids-timeren.
  2. Tryk på "Oversigt".
  3. Tryk på ←.
  4. Tryk på +.
  5. Tryk på Temperatur for at indstille temperaturen.
    - ▶ Vælg den ønskede temperatur med betjeningsringen, og tryk på <.
  6. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at indstille ovnfunktionen.
    - ▶ Vælg den ønskede ovnfunktion med betjeningsringen, og tryk på <.
  7. Tryk på starttidspunktet for at ændre starttidspunktet.
    - ▶ Vælg starttidspunktet med betjeningsringen, og tryk på <.
  8. Tryk på sluttidspunktet for at ændre sluttidspunktet.
    - ▶ Vælg sluttidspunktet med betjeningsringen, og tryk på <.
  - ✓ Displayet viser indstillingerne for den første varmecyklus.
  9. Bekræft med ✓.
  10. Tryk på + for om ønsket at programmere endnu en varmecyklus.
    - ▶ Programmer indstillingerne for den næste varmecyklus.
- Der kan programmeres op til 9 varmecykler.
- ✓ Displayet viser indstillingerne for de programmerede varmecykler.
  - ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet for langtids-timeren.
  - 11. Berør betjeningsringen.
  - ✓ Displayet viser indstillingerne for de programmerede varmecykler.
  - 12. Naviger gennem listemenuen over de programmerede varmecykler med betjeningsringen.

### 9.5 Ændring af tidsrum for langtids-timer



1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtids-timeren.
2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på ←.
4. Tryk på →.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
5. Tryk på starttidspunktet, og korrigér starttidspunktet med betjeningsringen.


<sup>1</sup> Tilgængelig afhængig software-version.

## 9.6 Ændring af indstillinger for ovnbelysning




1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtidstimeren.
2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på .
4. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Til" for at aktivere ovnbelysningen på det laveste belysningsstrin under langtidstimerens samlede varighed.
5. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Fra" for at deaktivere ovnbelysningen under langtidstimerens samlede varighed.

## 9.7 Ændring af varmecyklus


1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtidstimeren.
2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på .
4. Naviger gennem listemenuen over de programmerede varmecykler med betjeningsringen, og tryk på den ønskede varmecyklus.
5. Tryk på de respektive indstillinger for at ændre indstillingerne for en varmecyklus.

6. Tryk på  for at gemme den ændrede indstilling.

## 9.8 Sletning af varmecyklus

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtidstimeren.
2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på .
4. Naviger gennem listemenuen over de programmerede varmecykler med betjeningsringen, og vælg den ønskede varmecyklus.
5. Tryk på .

## 9.9 Start af Langtids-Timer

- ▶ Start med .
- ✓ Langtidstimeren starter.
- ✓ Når langtidstimeren er afsluttet, slukkes apparatet.

## 9.10 Slukning af Langtids-Timer

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
2. Vælg "Langtidstimer" med betjeningsringen.
3. Sæt omskifteren til højre for punktet "Langtidstimer" på listen til "Fra".

# 10 Børnesikring

Aktiver funktionen "Børnesikring", for at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger.




Når børnesikringen er aktiveret, er betjening via displayet eller med betjeningsringen ikke mulig.

Hvis der sker et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan børnesikringen være deaktiveret, når strømforsyningen kommer igen.


Børnesikringen kan også aktiveres under driften.

## 10.1 Aktivering af børnesikring

**Krav:** I grundindstillingerne → *Side 28* er optionen for funktionen "Display child lock" sat på "Til".

1. Tryk på .
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser .
- ✓ Funktionen "Børnesikring" er aktiveret.

## 10.2 Deaktivering af børnesikring

1. Tryk vedvarende på  i ca. 2 sekunder.
- ✓ Funktionen "Børnesikring" er deaktiveret.
2. Indstil apparatet som normalt.




# 11 Bruningstrin

På bruningstrinnet varmer apparatet med fuld effekt i ca. 3 minutter. På den måde kan man give f.eks. steaks en kraftig bruning.

Det ekstra tilbehør stegegryde og udtrækssystem er nødvendigt for at kunne anvende bruningstrinnet. <sup>1</sup>

## 11.1 Start af bruningstrin

**Krav:** Ovnfunktionen "Stegesofunktion"  er indstillet.

1. Tryk på .
- ✓  lyser orange.
2. Tryk på .
- ✓ Bruningstrinnet starter.

**Tip:** Bruningstrinnet skan startes flere gange efter hinanden.

**Bemærk:** Når bruningstrinnet er afsluttet, lyser  hvidt.

## 11.2 Afslutte bruningstrin før tiden

- ▶ Tryk på .

<sup>1</sup> Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

## 12 Favoritter

I apparatindikatoren "Favoritter" kan foretrukne automatik-programmer, anbefalede indstillinger eller kombinationer af ovnfunktion, temperatur, kerntemperatur eller tilberedningstid gemmes. Apparatet gemmer de valgte indstillinger som temperatur, tilberedningstid, vægt eller bruningsgrad i favoritterne.

Favoritternes navne kan vælges individuelt.

De gemte indstillinger i favoritterne eller rækkefølgen af favoritterne kan ændres via Home Connect app.

Efter start af favoritten kan indstillingerne ændres.

→ "Ændring af favorit", Side 21

### 12.1 Oprettelse af de første favoritter

**Bemærk:** Der kan gemmes en ret i begyndelsen eller slutningen af et automatik-program eller en anbefalet indstilling som favorit.

**Krav:** Indstillingen for favoritterne er valgt, eller varme-processen er afsluttet.

1. Tryk på

✓ I displayet vises apparatindikatoren "Favoritter".

2. Tryk på

3. Indtast et navn med tastaturet.

4. Tryk på

### 12.2 Valg af favorit

1. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Favoritter".

→ "Apparatindikatorer", Side 9

2. Vælg den ønskede favorit med betjeningsringen.

3. Tryk på favoritten.

### 12.3 Omdøbning af favorit

**Krav:** Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 21

1. Tryk på

2. Indtast navnet på favoritten.

3. Bekræft med

### 12.4 Start af favorit

**Krav:** Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 21

► Start med

### 12.5 Ændring af favorit

**Krav**

■ Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 21

■ Favoritten er stoppet.

1. Korriger de valgte indstillinger, f.eks. temperatur, ovnfunktion eller tilberedningstid.

2. Tryk på

3. Start med

✓ Driften starter med de ændrede indstillinger.

**Bemærk:** Apparatet gemmer ikke de ændrede indstillinger i den valgte favorit. Når favoritten vælges igen, er indstillingerne de samme som ved oprettelsen af favoritten.

Indstillingerne for favoritterne kan ændres med Home Connect app.

### 12.6 Slette favorit

**Krav:** Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 21

1. Tryk på

2. Bekræft med

## 13 Programmer

I apparatindikatoren "Programmer" findes automatik-programmer og anbefalede indstillinger.

### 13.1 Automatik-programmer

Med funktionen "Automatik-programmer" kan der tilberedes mange meget forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

I automatik-programmerne bestemmer apparatet de optimale indstillinger, når f.eks. rettens vægt og den ønskede tilberedningsgrad er angivet. Automatik-programmerne er markeret med et hak i oversigtslisten.

Tilberedningstiden begynder først, når apparatet er forvarmet. Oplysninger om tilbehør eller rillehøjder er angivet i det pågældende programs tips.

**Bemærk:** I grundindstillingerne → Side 28 kan automatik-programmerne filtreres, f.eks. med følgende filtre "Vegetarisk" eller "Ingen kød & fjerkræ".

### Anvisninger om indstillingerne i automatik-programmerne

Følg anvisningerne om indstillingerne i automatik-programmerne.

- Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og fadets eller beholderens størrelse og art. For at opnå et optimalt resultat må der kun anvendes helt friske madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal altid anvendes direkte fra fryseren.
- Retterne er underopdelt i kategorier. I hver kategori findes der én eller flere retter. Displayet viser den sidst valgte ret.
- Ved visse retter opfordrer apparatet til f.eks. at angive vægt, den ønskede bruningsgrad, tykkelse eller tilberedningsgrad for retterne.
- Ved nogle retter skal den tomme ovn forvarmes for at opnå det optimale resultat. Sæt først retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.

- Apparatet viser de valgte indstillinger som forslag næste gang.
- Ved nogle programmer skal der bruges et stegetermometer. Anvend stegetermometeret → *Side 23* ved disse programmer.
- For at opnå et godt resultat må ovnen ikke være for varm til den valgte ret. Hvis ovnen er for varm, vises en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start det igen.

### Valg af automatik-program

1. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Programmer".
  - ✓ Displayet viser det første program i kategorien "Grøntsager" eller det sidst indstillede program.
  - ✓ Displayet viser de forindstillede værdier for programmet eller de sidst indstillede værdier.
  - ✓ Displayet viser et tip og symboler for kategorien, favoritter → *Side 21* og for programstarten.
2. Vælg den ønskede ret med betjeningsringen, og tryk på den ønskede ret.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende værdier.

### Ændring af kategori

1. Tryk på symbolet for kategorien.
  - ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner i ringmenuen.
2. Vælg den ønskede kategori med betjeningsringen.
3. Tryk på <, eller tryk på kategorien for at bekræfte valget.
  - ✓ Displayet viser den første ret i den valgte kategori og de tilhørende værdier.

### Ændring af program

1. Tryk på rettens navn.
2. Naviger om ønsket gennem listemenuen med retter med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede ret.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
4. Tryk på indstillingen.
5. Korrigér indstillingen med betjeningsringen, og tryk på den ønskede indstilling.

Det er ikke alle indstillinger, der kan ændres. Ovnfunktionen kan ikke ændres.
6. Tryk på <.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
7. Tryk på □.
  - ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
8. Følg anvisningerne på displayet.

### Start af automatik-program

- ▶ Tryk på ▶.
- ✓ Når tilberedningstiden er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.

**Bemærk:** Det påvirker resultatet af tilberedningen, hvis apparatets dør åbnes under et igangværende automatik-program. Åbn ikke apparatets dør, eller åbn den kun kortvarigt. Apparatet afbryder automatik-programmet og fortsætter programmet, når døren lukkes igen.

### Forlængelse af tilberedningsproces

Hvis resultatet endnu ikke er som ønsket, kan tilberedningstiden forlænges.

**Krav:** Der vises en forespørgsel på displayet, om der skal tilføjes yderligere tilberedningstid.

1. Bekræft med ✓.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid.
3. Bekræft med ✓.

### Afbryde automatik-program

**Bemærk:** Når automatik-programmet er startet, kan indstillingerne ikke længere ændres.

- ▶ Tryk på ■.
- ✓ Apparatet afslutter automatik-programmet.

### Gemme program som favorit

Der kan gemmes et program som favorit i begyndelsen eller i slutningen af et automatik-program.

1. Tryk på □.
- ✓ I displayet vises apparatindikatoren "Favoritter".
2. Tryk på ↗.
3. Indtast et navn med tastaturet.
4. Tryk på ✓.

Indstillingerne i en gemt favorit kan kun ændres via Home Connect app.

## 13.2 Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger fastlægger apparatet den optimale ovnfunktion.

De anbefalede indstillinger er ikke markeret med et hak i oversigtslisten.

Når der er angivet en vægt i et tip, er den anbefalede temperatur og tilberedningstid baseret på denne vægtangivelse. Temperaturen og tilberedningstiden kan tilpasses indenfor de tilgængelige områder. Tilberedningstiden begynder først, når apparatet er forvarmet. Oplysninger om tilbehør eller rillehøjder er angivet i det pågældende programs tips.

### Oplysninger om anbefalede indstillinger

Vær opmærksom på anvisningerne i de anbefalede indstillinger.

- Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og fadets eller beholderens størrelse og art. For at opnå et optimalt resultat må der kun anvendes helt friske madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal altid anvendes direkte fra fryseren.
- Retterne er underopdelt i kategorier. I hver kategori findes der én eller flere retter. Displayet viser den sidst valgte ret.
- Ved anbefalede indstillinger fastlægger apparatet ovnfunktionen.
- Temperatur og tilberedningstid kan ændres indenfor de fastlagte områder.
- Ved nogle retter skal den tomme ovn forvarmes for at opnå det optimale resultat. Sæt først retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.
- Apparatet viser de valgte indstillinger som forslag næste gang.
- For at opnå et godt resultat må ovnen ikke være for varm til den valgte ret. Hvis ovnen er for varm, vises

en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start det igen.

### Valg af anbefalet indstilling

1. Stryk så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Programmer".
  - ✓ Displayet viser det første program i kategorien "Grøntsager" eller det sidst indstillede program.
  - ✓ Displayet viser de forindstillede værdier for programmet eller de sidst indstillede værdier.
  - ✓ Displayet viser et tip og symboler for kategorien, favoritter → *Side 21* og for programstarten.
2. Vælg den ønskede ret med betjeningsringen, og tryk på den ønskede ret.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende værdier.

### Ændring af kategori

1. Tryk på symbolet for kategorien.
  - ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner i ringmenuen.
2. Vælg den ønskede kategori med betjeningsringen.
3. Tryk på <, eller tryk på kategorien for at bekræfte valget.
  - ✓ Displayet viser den første ret i den valgte kategori og de tilhørende værdier.

### Ændring af program

1. Tryk på rettens navn.
2. Naviger om ønsket gennem listemenuen med retter med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede ret.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
4. Tryk på indstillingen.
5. Korrigér indstillingen med betjeningsringen, og tryk på den ønskede indstilling.
 

Det er ikke alle indstillinger, der kan ændres. Ovnfunktionen kan ikke ændres.
6. Tryk på <.
  - ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.

7. Tryk på □.
  - ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
8. Følg anvisningerne på displayet.

### Start af anbefalet indstilling

- ▶ Tryk på ▶.
- ✓ Når tilberedningstiden er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.

**Bemærk:** Det påvirker resultatet af tilberedningen, hvis apparatets dør åbnes under en igangværende anbefalet indstilling. Åbn ikke apparatets dør, eller åbn den kun kortvarigt. Apparatet afbryder den anbefalede indstilling og fortsætter, når døren lukkes igen.

### Forlængelse af tilberedningsproces

Hvis resultatet endnu ikke er som ønsket, kan tilberedningstiden forlænges.

**Krav:** Der vises en forespørgsel på displayet, om der skal tilføjes yderligere tilberedningstid.

1. Bekræft med ✓.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid.
3. Bekræft med ✓.

### Ændring af anbefalet indstilling

**Bemærk:** Når den anbefalede indstilling er startet, kan indstillingerne ikke længere ændres.

1. Tryk på den anbefalede indstilling.
2. Korrigér de ønskede indstillinger.

### Gemme program som favorit

Der kan gemmes et program som favorit i begyndelsen eller i slutningen af en anbefalet indstilling.

#### Krav

- Temperatur og ovnfunktion er indstillet.
- Tilberedningstid eller kernetemperatur er indstillet.

1. Tryk på □.
- ✓ I displayet vises apparatindikatoren "Favoritter".
2. Tryk på \_/.
3. Indtast et navn med tastaturet.
4. Tryk på ✓.

Indstillingerne i en gemt "Favoritter" kan kun ændres via Home Connect app.

## 14 Stegetermometer

Med stegetermometeret kan retterne tilberedes helt præcist. Stegetermometeret måler temperaturen inde i kødet på 3 målepunkter. Når den ønskede kernetemperatur er nået, slukker apparatet automatisk og sikrer dermed, at retterne altid bliver tilberedt helt præcist.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet og stegetermometeret bliver meget varme.

- ▶ Brug ovnhandsker, når stegetermometeret stikkes ind eller tages ud.

### BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- ▶ Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 250 °C.

- ▶ Anvend ikke stegetermometeret med ovnfunktionen "Grill".
- ▶ Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionen "Grill" anvendes.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

### BEMÆRK!

Skarpe rengøringsmidler kan beskadige stegetermometeret.

- ▶ Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Stegetermometeret er spidst.

► Omgås stegetermometeret med forsigtighed.

Anvend kun det medfølgende stegetermometer. Stegetermometeret → *Side 13* kan købes som reservedel hos kundeservice eller i online-shoppen.

Når stegetermometeret anvendes, må madvarerne aldrig sættes ind på den øverste rillehøjde.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen.

Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud.

Det målbare område er 15°C til 100°C. Udenfor det målbare område viser displayet "<15 °C" eller ">100 °C" som aktuel kernetemperatur.

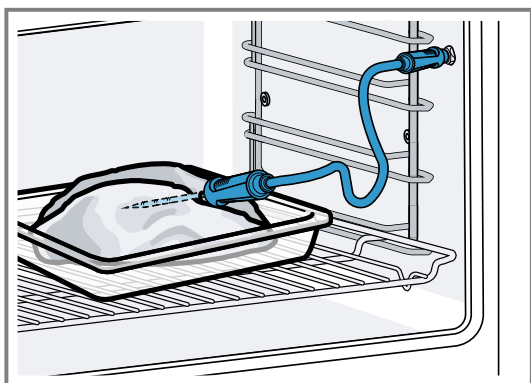
Hvis retten bliver stående i ovnen, efter at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen lidt mere på grund af restvarmen.

### 14.1 Placering af stegetermometer i retten

1. Stik stegetermometeret helt ind i retten.
2. Stik ikke stegetermometeret ind i fedt.
3. Kontroller, at stegetermometeret ikke berører fadet eller benet i kødet.
4. Sæt retten ind i ovnen.

### Placering af stegetermometer i kød

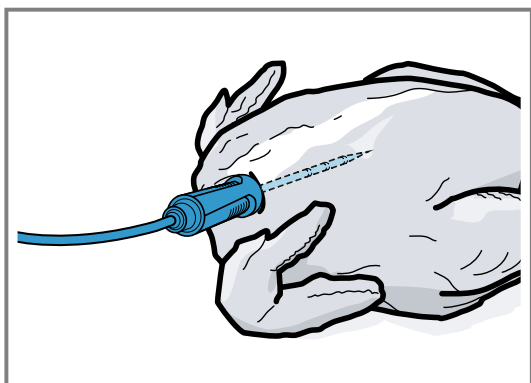
1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag fra siden i det tykkeste sted i kødet.



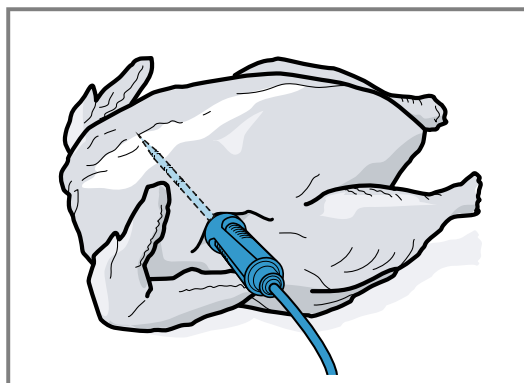
2. Stik stegetermometeret ind fra siden i det største stykke kød, hvis der er flere stykker.

### Placering af stegetermometer i fjerkræ

1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst.



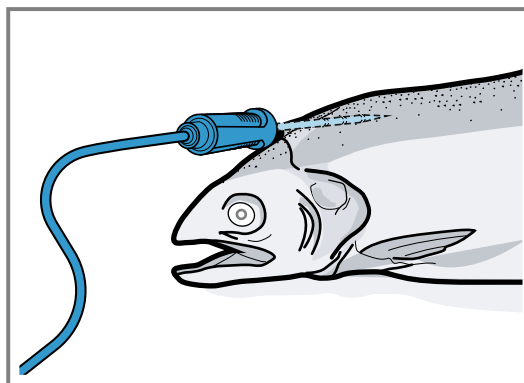
2. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



3. Pas på ved fjerkræ, at stegetermometerets spids ikke bliver placeret inde i hulrummet.

### Placering af stegetermometer i fisk

1. Stik stegetermometeret ind bag hovedet langs med ryggen til anslaget ved hele fisk.



2. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.

### 14.2 Vende retten

1. Træk ikke stegetermometeret ud af retten, når den vendes.  
Hvis stegetermometeret trækkes ud af retten under tilberedningen, nulstiller apparatet alle indstillinger. I så fald skal alle indstillinger foretages igen.
2. Vend retten.
3. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, når den er vendt.

### 14.3 Indstilling af stegetermometer

#### BEMÆRK!

Varmen fra grillfladen kan beskadige stegetermometeret.

► Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillfladen og stegetermometeret og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.



Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

► Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

**Krav:** Der er ikke indstillet et sluttidspunkt for tilberedning. Funktionen Sluttidspunkt for tilberedning og stegetermometer kan ikke bruges samtidigt.

1. Stik stegetermometeret i retten, og sæt den i ovnen.



2. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnrummet.
3. Luk apparatdøren.
- ✓ Displayet viser den aktuelle temperatur i ovnrummet og symbolet for stegetermometeret .
4. Vælg den ønskede ovnfunktion og ovntemperatur med betjeningsringen.
5. Tryk på .
6. Vælg den ønskede kernetemperatur → *Side 25* med betjeningsringen.
  - ▶ Sørg for, at den indstillede kernetemperatur er højere end den aktuelle kernetemperatur. Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.
7. Slet om ønsket den indstillede kernetemperatur med C eller betjeningsringen, og indstil en ny.
8. Tryk på < eller på den indstillede kernetemperatur.
9. Tryk på ▶.
- ✓ Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion.
- ✓ Hvis der ikke er indstillet en kernetemperatur, viser displayet ovnfunktionen og den aktuelle kernetemperatur.
- ✓ Hvis der er indstillet en kernetemperatur, viser displayet ovnfunktionen og skifter mellem visning af den forventede tid → *Side 26*, til kernetemperaturen er nået, og den aktuelle og den indstillede kernetemperatur.
- ✓ Når den aktuelle kernetemperatur er 5 °C under den indstillede kernetemperatur, viser displayet den aktuelle og den indstillede kernetemperatur forstørret.
- ✓ Når kernetemperaturen i retten er nået, viser displayet den ønskede kernetemperatur ved siden af den indstillede kernetemperatur, og der lyder et signal.
- ✓ Apparatet afslutter automatisk tilberedningen.


**Bemærk:** Hvis apparatet ikke betjenes yderligere efter lydsignalet, viser displayet, hvor lang tid der er gået, siden retten nåede kernetemperaturen.

Når apparatet betjenes igen, sletter apparatet denne tidsangivelse. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til energibesparende tilstand.

#### 14.4 Sletning af indstillet kernetemperatur

- ▶ Dobbeltklik på temperaturen i apparatindikatoren "Manuel".  
→ "*Apparatindikatorer*", *Side 9*
- ✓ Displayet viser den aktuelle kernetemperatur.

#### 14.5 Ændring af indstillet kernetemperatur

1. Tryk på .
2. Korrigér den indstillede kernetemperatur med betjeningsringen.  
Når displayet viser den indstillede kernetemperatur forstørret på position klokken 12, kan kernetemperaturen ændres direkte med betjeningsringen.

#### 14.6 Vejledende værdier for kernetemperatur

Følgende oversigt indeholder vejledende værdier for kernetemperatur. De vejledende værdier afhænger af rettens kvalitet og beskaffenhed.

Anvend kun ferske madvarer, aldrig dybfrosne. Af hygiejniske grunde er det vigtigt, at kritiske madvarer som fisk og vildt opnår kernetemperaturer på mindst 62-70°C og fjerkræ og hakket kød 80-90°C.

Madvare	Vejledende værdi for kernetemperatur i °C
<b>Oksekød</b>	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, rød	47-55
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, rosa	56-63
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, medium	64-70
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, gennemstegt	71-75
<b>Svinekød</b>	
Flæskesteg	75-80
Svineryg, rosa	65-70
Svineryg, medium	71-75
Svineryg, gennemstegt	76-80
Forloren hare	85
Svinefilet, rosa	65-70
Svinefilet, medium	71-75
<b>Kalvekød</b>	
Kalvesteg, gennemstegt	75-80
Kalvebryst, fyldt, gennemstegt	75-80
Kalvesteg, medium	64-70
Kalveryg, gennemstegt	71-75
Kalvefilet, rød	50-55
Kalvefilet, rosa	56-63
Kalvefilet, medium	64-70
Kalvefilet, gennemstegt	71-75
<b>Vildt</b>	
Rådyrryg	60-70
Rådyrkølle	70-75
Rådyrryg, steaks	65-70
Hareryg, kaninryg	65-70
<b>Fjerkræ</b>	
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, medium	61-70
Andebryst, gennemstegt	71-80
Strudse-steak	60-65
<b>Lammekød</b>	
Lammekølle, medium	65-69
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Lammeryg, medium	61-64
Lammeryg, gennemstegt	65-75
<b>Fårekød</b>	
Fårekølle, rosa	70-75
Fårekølle, medium	76-80

Madvare	Vedledende værdi for ker- netemperatur i °C
Fårekølle, gennemstegt	81-85
Fåreryg, medium	70-75
Fåreryg, gennemstegt	76-80
<b>Fisk</b>	
Filet, hel, medium	58-64
Filet, hel, gennemstegt	65-68
Terrine	62-65
<b>Andet</b>	
Brød	96
Postej	72-75
Terrine	70-75
Foie gras	45-60
Genopvarmning af retter	75

## 14.7 Forventet tilberedningstid

Ved en temperaturindstilling over 120°C og når stegetermometret er sat i stikdåsen, viser displayet efter forvarmningen efter nogle minutter den forventede tilberedningstid. Apparatet opdaterer løbende den forventede tilberedningstid.

Den forventede tilberedningstid er kun tilgængelig, hvis apparatet forbindes med Home Connect app. Jo længere tilberedningen varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke apparatets dør, fordi dette medfører en forkert angivelse af den forventede tilberedningstid. Displayet viser den forventede tilberedningstid ved manuel drift og ved automatik-programmet. Tryk på den indstillede kerntemperatur for at vise den aktuelle kerntemperatur.

## 15 Home Connect

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

**Tip:** Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

### Bemærkninger

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

### 15.1 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.

### 15.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for hjemmenetværket tilpasses.

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

Netværksforbindelsen kan aktiveres og deaktiveres som ønsket. Netværksindstillingerne bibeholdes efter deaktivering. Vent nogle sekunder efter aktiveringen, til apparatet har forbundet sig med hjemmenetværket igen. Displayet viser routerforbindelsens styrke med forskellige symboler.

**Bemærk:** Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.

Der er adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Hvis indstillingen "Fra (kun overvågning)" i grundindstillingerne → Side 28 ved "Fjernstart" vælges, viser Home Connect app kun apparatets driftsstatus, og indstillingerne kan konfigureres.

Hvis indstillingen "Permanent" i grundindstillingerne → Side 28 ved "Fjernstart" vælges, kan apparatet når som helst startes og betjenes, uden at funktionen forinden skal frigives på selve apparatet.

Hvis indstillingen "Manuel" i grundindstillingerne → Side 28 ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet en frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen.

I grundindstillingerne → *Side 28* kan netværksoplysningerne vises via "Netværksoplysninger".

I grundindstillingerne → *Side 28* kan alle netværkets adgangsdatabaser når som helst slettes på apparatet via "Nulstilling af netværks-adgangsdatabaser".

### 15.3 Start af funktioner med Home Connect app via manuel "Fjernstart"

Apparatet kan fjernindstilles med Home Connect app via funktionen "Fjernstart". Hvis indstillingen "Manuel" i grundindstillingerne ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet en frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen.



#### ⚠ 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 skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- Ved "Fjernstart" skal indstillingen "Manuel" være valgt i grundindstillingerne for at starte en funktion.

1. Tryk på  og derefter på  for at aktivere manuel fjernstart.
2. Foretag en indstilling i Home Connect app, og send den til apparatet.
3. Start en funktion.

**Bemærk:** Apparatet deaktiverer den manuelle fjernstart, hvis apparatets dør åbnes efter mere end 15 minutter efter aktivering af fjernstart, eller når driften er afsluttet.

Apparatet deaktiverer den manuelle fjernstart 24 timer efter aktiveringen af fjernstart.

### 15.4 Start af funktioner med Home Connect app via permanent aktiveret "Fjernstart"

Apparatet kan fjernindstilles og fjernstartes med Home Connect app med funktionen "Fjernstart". Hvis indstillingen "Permanent" i grundindstillingerne ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet ikke frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen.

#### ⚠ 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 skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
  - Ved "Fjernstart" skal indstillingen "Permanent" være valgt i grundindstillingerne for at starte en funktion.
1. Foretag en indstilling i Home Connect app, og send den til apparatet.
  2. Start en funktion.

### 15.5 Ændring af indstillinger med Home Connect app

Apparatet kan fjernindstilles 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 skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.

- ▶ Foretag en indstilling i Home Connect app, og send den til apparatet.

### 15.6 Aktivering eller deaktivering af WiFi

**Krav:** Indstillingerne Til og "Fra" er kun tilgængelige, når der er oprettet en forbindelse til Home Connect serveren.

1. Tryk på  i statuslinjen.
2. Tryk på  i kontrolcentret.
3. Tryk på den ønskede indstilling.
4. Skift om ønsket med < til apparatindikatoren "Indstillinger".

### 15.7 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

#### Bemærkninger

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

### 15.8 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.

## 16 Grundindstillinger


Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 16.1 Oversigt over grundindstillinger


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

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
	Hjemmenetværk	WiFi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til</li> <li>▪ Fra <sup>1</sup></li> </ul>	<p>Aktivering eller deaktivering af WiFi</p> <p><b>Bemærk:</b> Indstillingerne Til og Fra er kun tilgængelige, når der er oprettet en forbindelse til Home Connect serveren.</p> <p>Når apparatet slukkes, bibeholdes alle indstillinger.</p> <p>Aktiver WiFi for at muliggøre betjening af apparatet via app og anvendelse af yderligere funktioner.</p>
		Home Connect assistent	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ved den første forbindelse med Home Connect app'en: "Start"</li> <li>▪ Ved korrekt oprettet forbindelse med Home Connect app'en: "Forbind nu"</li> </ul>	Opsætning af Home Connect → <i>Side 26</i>
		Fjernstart	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra (kun overvågning)</li> <li>▪ Manuel <sup>1</sup></li> <li>▪ Permanent</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.</p>	<p>Indstilling af "Fjernstart"</p> <p>→ <i>"Start af funktioner med Home Connect app via manuel 'Fjernstart'", Side 27</i></p>






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

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Netværksoplysninger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MAC-adresse</li> <li>▪ WiFi SSID</li> <li>▪ IPv4-adresse</li> <li>▪ IPv6-adresse</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.</p>	Visning af "Netværksoplysninger"
		Nulstilling af netværks-adgangsdata	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bekræft</li> </ul> <p>Forbindelserne bliver nulstillet. Apparatet sletter de gemte adgangsdata til netværket.</p> <p><b>Bemærk:</b> Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.</p>	Nulstilling af netværks-adgangsdata
	Vis	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2</li> <li>▪ 3</li> <li>▪ 4<sup>1</sup></li> <li>▪ 5</li> <li>▪ 6</li> </ul>	Indstilling af lysstyrke i trin
		Visning på afstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Til"<sup>1</sup>: Displayet viser reduceret indhold, når brugeren befinder sig på en større afstand.</li> <li>▪ "Fra": Displayet viser altid det samme indhold.</li> </ul>	Aktivering eller deaktivering af fjernvisning
		Skærm i slukket tilstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ GAGGENAU-logo"vises ved nærhed"<sup>1</sup></li> <li>▪ Ingen</li> </ul>	Indstilling af indikator i energibesparende tilstand → <i>Side 11</i>
		Ringens funktionsmåde	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Standard": Tryk på den ønskede funktion, og korriger funktionen med betjeningsringen</li> <li>▪ "Direkte valg"<sup>1</sup>: Korriger den funktion, som befinder sig ovenfor betjeningsringen</li> </ul>	Indstilling af betjeningsringens funktionsmåde
		Display child lock	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Til"<sup>1</sup>: Symbolet for funktionen "Display child lock" er kun synligt på statuslinjen, når funktionen "Display child lock" er aktiv. Betjeningsring og touch-paneler er låst.</li> <li>▪ "Fra": Funktionen "Display child lock" kan ikke aktiveres.</li> </ul>	Vis eller skjul symbolet for børnesikring → <i>Side 20</i> i kontrolcentret


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

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Dørlås	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktiveret</li> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> </ul>	<p>Aktivering eller deaktivering af dørsikring</p> <p><b>Bemærk:</b> Dørsikringen → <i>Side 12</i> forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Dette har især betydning ved indbygning af apparatet under en bordplade.</p>
		Display-indjustering	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vertikalt<sup>1</sup></li> <li>▪ Horisontalt</li> </ul>	<p>Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret</p>
	Lyde	Til/Fra-lydsignaler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lav</li> <li>▪ Standard<sup>1</sup></li> <li>▪ Høj</li> </ul>	<p>Indstilling af lydstyrke for lydsignal ved tænd/sluk</p>
		Advarselssignaler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra</li> <li>▪ Lav</li> <li>▪ Standard<sup>1</sup></li> <li>▪ Høj</li> </ul>	<p>Indstilling af lydstyrke for meddelelseslyde</p> <p><b>Bemærk:</b> Meddelelseslyde for advarsler og fejlmeddelelser forbliver altid aktiveret.</p>
		Proceslyde	<p>Lydstyrke</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra</li> <li>▪ Lav</li> <li>▪ Standard<sup>1</sup></li> <li>▪ Høj</li> </ul> <p>"Gentagelser":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1x</li> <li>▪ "10 s": Apparatet gentager lydsignalet i 10 sekunder.</li> <li>▪ "30 s"<sup>1</sup>: Apparatet gentager lydsignalet i 30 sekunder.</li> <li>▪ "3 min": Apparatet gentager lydsignalet i 3 minutter.</li> </ul> <p>"Forvarmningssignal":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Til"<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstilling af lydstyrke for proceslyde</li> <li>▪ Indstilling af den ønskede maksimale varighed af proceslyde</li> <li>▪ Aktivering eller deaktivering af proceslyd efter forvarmning</li> </ul>
		Visuel feedback	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til</li> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> </ul>	<p>Aktivering eller deaktivering af pulserende lys ved programslut, advarsler eller fejlmeddelelser</p>

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

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Reduktion af lydstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Til": Reduktion af lydstyrken med ét lydstyrketrin for alle lydsignaler i et defineret tidsrum</li> <li>▪ "Reduceret": Reduktion af lydstyrken til lydstyrketrin "Lav" for alle lydsignaler i et defineret tidsrum og deaktivering af lydsignaler for rengøring</li> <li>▪ "Fra"<sup>1</sup>: Deaktivering af alle lydsignaler i et defineret tidsrum</li> </ul> Starttidspunkt <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "22h"<sup>1</sup></li> </ul> Sluttidspunkt <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "7h"<sup>1</sup></li> </ul>	Indstilling af reduktion af lydstyrke <b>Bemærk:</b> Lydsignalerne ved advarsler, fejlmeddelelser samt ved tænd og sluk forbliver altid aktiveret.
	Indvendig belysning	Lysstyrke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mørk</li> <li>▪ Standard<sup>1</sup></li> <li>▪ Lyst</li> </ul>	Indstilling af lysstyrke for ovnbelysning
		Aktivering	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Automatisk<sup>1</sup></li> <li>▪ Manuel</li> </ul>	Automatisk eller manuel aktivering af ovnbelysning → <i>Side 6</i>
		Tilpasning af belysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Indstilling af lysinteraktion <b>Bemærk:</b> Hvis brugeren opholder sig udenfor det område, som apparatet registrerer, reducerer apparatet ovnbelysningen til det basale.
	Meddelelser	Info-i	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Vise eller skjule yderligere oplysninger <b>Tip:</b> Når der trykkes på  , viser displayet yderligere oplysninger → <i>Side 11</i> . Når funktionen deaktiveres, viser displayet ingen symboler eller ekstra oplysninger.
		Pop-up tips	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Vise eller skjule Pop-up meddelelser → <i>Side 12</i>
	Sprog	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tysk</li> <li>▪ Fransk</li> <li>▪ [...]</li> <li>▪ Engelsk<sup>1</sup></li> </ul>	Indstilling af sprog
	Tid & enheder	Tid	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tid<sup>1</sup></li> <li>▪ "Automatisk": Vælg optionen Automatisk, hvis apparatet er forbundet med Home Connect.</li> </ul>	Indstilling af klokkeslæt

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

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Tidsformat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 12</li> <li>▪ 24<sup>1</sup></li> </ul>	Indstilling af klokkeslætformat
		Temperaturenhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ °C<sup>1</sup></li> <li>▪ °F</li> </ul>	Indstilling af temperaturenhed
		Vægtenhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ "Metrisk": "g/kg"</li> <li>▪ "Anglo-amerikansk": "oz/lb"</li> </ul>	Indstilling af vægtenhed
⋮	Avanceret	Vis langtidstimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til</li> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> </ul>	Vise eller skjule langtidstimer
		Demotilstand	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til</li> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> </ul>	Aktivering eller deaktivering af demotilstand <b>Bemærk:</b> Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet til strømnettet.
		Fabriksindstillinger	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gendan</li> </ul>	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger <b>Bemærk:</b> Apparatet starter med initialiseringen. Displayet forespørger efter angivelsen af indstillinger, som apparatets montør har foretaget.
	Apparat	Hovedmenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manuel<sup>1</sup></li> <li>▪ Favoritter</li> <li>▪ Programmer</li> </ul>	Valg af indikator, som displayet viser, når apparatet tændes
		Forvalg af opvarmingsmetoder	<p>Oversigt over de tilgængelige ovnfunktioner → <i>Side 9</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til</li> <li>▪ Fra</li> </ul>	<p>Valg af foretrukne ovnfunktioner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valg af den foretrukne ovnfunktion, som skal være tilgængelig, når apparatet er blevet tændt</li> <li>▪ Vise eller skjule flere ovnfunktioner efterfølgende</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Ovnfunktionernes rækkefølge er fast.</p>
		Madvare, præference	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fra<sup>1</sup></li> <li>▪ Vegetarisk</li> <li>▪ Ingen kød &amp; fjerkræ</li> <li>▪ Ingen fisk &amp; skaldyr</li> <li>▪ Intet svinekød</li> <li>▪ Kosher</li> </ul>	Valg af foretrukne madvarer til automatikprogrammer og anbefalede indstillinger
		Minutur med optællingsfunktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Indstilling af Timer for den løbende tilberedningstid


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



Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Bruger-detektering	"Funktionsmåde": <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Automatisk</li> <li>▪ "Under 1,2 m."-</li> <li>▪ "Under 0,1 m"</li> </ul> "Installationshøjde": <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Under 91,4 cm./36"</li> <li>▪ Mellem 91,4 cm./36" og 150 cm/59"<sup>1</sup></li> <li>▪ Over 150 cm/59"</li> </ul>	<b>Bemærk:</b> Den igangværende tilberedningstid bliver automatisk talt sammen, når der ikke er gemt en tilberedningstid. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstilling af nærhedssensorens afstand for registrering af en bruger</li> <li>▪ Indstilling af apparatets installationshøjde</li> </ul> <b>Bemærk:</b> For at nærhedssensoren registrerer en bruger optimalt, skal indbygningshøjden for apparatets overkant angives.
		Lynopvarmning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Aktivering eller deaktivering af lynopvarmning
		Opvarmning af katalysator	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til<sup>1</sup></li> <li>▪ Fra</li> </ul>	Aktivering eller deaktivering af katalysatorvarme → <i>Side 12</i>
		Introduktion af produktet	Start	Start af introduktion til apparatet <b>Bemærk:</b> Introduktionen til apparatet indeholder en kort beskrivelse af de grundlæggende funktioner.

## 16.2 Ændring af grundindstillinger

1. Stryk så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser Grundindstillinger → *Side 28*.
- ✓ Displayet viser symbolerne for de tilgængelige funktioner i en ringmenu.
2. Vælg den ønskede grundindstilling med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede grundindstilling.
- ✓ Displayet viser indstillingerne for den valgte grundindstilling.

4. Vælg afhængigt af den valgte grundindstilling indstillingen med betjeningsringen, eller tryk på den ønskede indstilling.
  - ▶ Vær opmærksom på, at i listemenuer skal den ønskede indstilling befinde sig over den horisontale linje.
5. Aktiver indstillingen med , eller vælg optionen for indstillingen med betjeningsringen, og tryk på indstillingen.
6. Skift om ønsket til den forrige indikator med <.

## 17 Rengøring og pleje

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

### 17.1 Rengøringsmidler

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

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

#### **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.

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

**⚠ 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 ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

**BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.

- ▶ Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring. Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- ▶ Skyl nye svampeklude grundigt inden brug. Ovnrens i en varm ovn beskadiger de rustfrie ståloverflader.

- ▶ Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.

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

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

**Egnede rengøringsmidler**

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

**Apparatdør**

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrudd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengøringsmiddel til glas</li> </ul>	Brug ikke en glasskraber. Rengør med en blød klud eller en mikrofiberklud.
Dørtætning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Rengør med en opvaskeklud. Tætningen må ikke tages af eller skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Betjeningsring	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opvaskevand</li> </ul>	Rengør med en blød, let fugtig klud. Der må ikke påføres rengøringsmiddel som spray.

**Ovnrum**

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Meget tilsmudset ovnrums	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rengørings-gel spray til bageovne</li> </ul>	Der kan købes rengørings-gel spray hos kundeservice eller i online-shoppen. Overhold følgende anvisninger om rengørings-gel spray: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der må ikke komme rengørings-gel spray på døråbningen.</li> <li>▪ Må højst virke i 12 timer.</li> <li>▪ Må ikke anvendes på varme flader.</li> <li>▪ Skyl grundigt efter med vand.</li> <li>▪ Følg producentens anvisninger.</li> </ul>
Glasafdækning over ovnbelysning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Rengør med en opvaskeklud.
Rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Læg dem i blød, og brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opvaskemaskine</li> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Skyl grundigt efter med rent vand.
Stegetermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Tør af med en fugtig klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Fuldt teleskopudtræk, ekstra tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Rengør med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste, og tør efter med en blød klud.
Stegegryde, ekstra tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt opvaskevand</li> </ul>	Iblødsætning, og rengøring med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste. Stegegryden må ikke vaskes i opvaskemaskine.

## 17.2 Mikrofiberklud

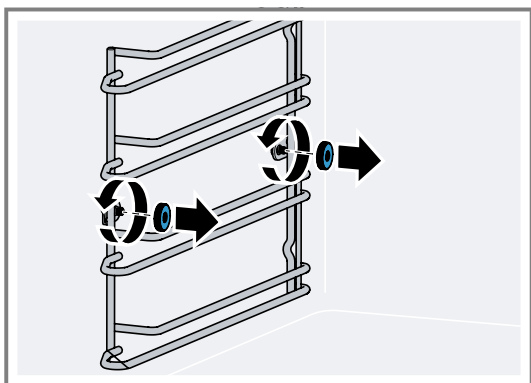
Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden særligt velegnet til rengøring af sart overflader som glas, glaske-ramik, rustfrit stål og aluminium. Vandholdigt og fedt- holdigt snavs kan fjernes i samme arbejds-gang med en mikrofiberklud.

Mikrofiberkluden fås hos kundeservice eller i online- shoppen.

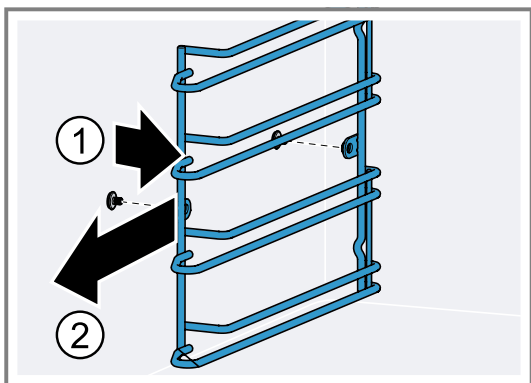
## 17.3 Udtagning af ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så de kan rengøres. Rib-berammerne kan også forblive i apparatet og rengøres med pyrolysen.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte emaljen mod ridser.
2. Skru fingermøtrikkerne løse.



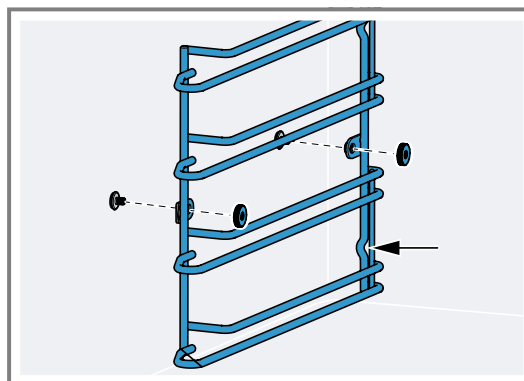
3. Træk ribberammerne sideværts lidt væk fra skruen ①, og træk dem fremad og ud ②.



4. Rengør ribberammerne med varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.

## 17.4 Isætning af ribberammer

1. Sæt ribberammerne ind i den rigtige side af ovnrummet. Ribberammerne er forskellige for venstre og højre side af ovnrummet.
2. Placer ribberammen, så fremspringet vender bagud.



3. Skru fingermøtrikkerne fast.

## 17.5 Rengøring af fuldt teleskopudtræk

### BEMÆRK!

Aggressive rengøringsmidler beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke lægges i opvaskevand.

Rengøringsprogrammet beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke rengøres med apparatets rengøringsprogram.

1. Tag det fulde teleskopudtræk ud.
2. Skru fingerskruerne løse.
3. Rengør udtræksskinnen med en fugtig klud.
  - ▶ Fjern ikke smørefedt på udtræksskinnen. Det er bedst at rengøre udtræksskinnen, når den er skudt sammen.

## 18 Pyrolyse

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under anvendelsen af rengøringsfunktionen Pyrolyse.

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

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

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rengør kun emaljeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.

- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparaten bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

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

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

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

Ved pyrolysen opvarmes apparatet til 485 °C. Rester fra stegning, grillning og bagning brændes bort. Til sidst skal asken i ovnrummet tørres bort.

Den samlede varighed af pyrolysen består af rengøringstiden og afkølingstiden. Pyrolysen varer ca. 3 timer. Afkølingstiden er ca. 1 time. Om ønsket kan pyrolysens afslutningstidspunkt forskydes, f.eks. hvis pyrolysen skal udføres om natten.

### 18.1 Forberedelse af pyrolyse

#### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

#### **BEMÆRK!**

Det kan beskadige ovnrummet og ruden i ovndøren, hvis der anvendes rengøringsmidler inden pyrolysen.

- ▶ Anvend ikke rengøringsmidler i ovnrummet eller på indersiden af apparatets dør inden pyrolysen.

1. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.
2. Tør dørtætningen og dørens inderside af.
3. Fjern alle rester af rengøringsmidler fuldstændigt.
4. Tag alle løse genstande ud af ovnrummet. Ribberammerne tåler pyrolyse.  
→ "Forberedelse af rengøring med pyrolyse", Side 36

### 18.2 Forberedelse af rengøring med pyrolyse

GAGGENAU Bageplader og grillbradepander er belagt med en pyrolysefast emalje. Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.

#### ⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

#### **BEMÆRK!**

Varmen under pyrolysen kan beskadige visse typer tilbehør.

- ▶ Risten, støbejernsstegegryden, bagestenen, stegetermometret og andet tilbehør må ikke rengøres med pyrolysen.

- ▶ Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.

**Bemærk:** Rengør bagepladen eller grillbradepanden separat, hvis ovnrummet er meget snavset.

1. Sæt kun én bageplade eller grillbradepande ind i den underste rillehøjde.
2. Skyd bagepladen eller grillbradepanden helt ind til anslag.

### 18.3 Start af pyrolyse

1. Tag alle løse genstande ud af ovnrummet, og fjern grove tilsmudsninger.
2. Fjern eventuelle rester af rengøringsmidler fuldstændigt.
3. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".  
✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en listemenu.
4. Vælg funktionen "Pyrolyse" med betjeningsringen.
5. Tryk på "Pyrolyse".
6. Tryk på "Start".
7. Forskyd om ønsket sluttidspunktet.
  - ▶ Tryk på sluttidspunktet.
  - ▶ Indstil sluttidspunktet med betjeningsringen.
  - ▶ Tryk på →.
8. Følg anvisningerne på displayet.
9. Tryk på →.
10. Start med ▶.
  - ▶ Tryk om ønsket på ■ for at forskyde sluttidspunktet. Den samlede varighed af pyrolysen består af rengøringstiden og afkølingstiden. I displayet tælles tiden ned for det pågældende afsnit af pyrolysen.
- ✓ Af hensyn til sikkerheden låser apparatet ovndøren. Under afkølingen låses ovndøren op igen, så snart temperaturen er faldet til under 200 °C.
- ✓ Rengøringstiden tælles ned i displayet.
- ✓ Hvis sluttidspunktet er forskudt, tælles tiden ned i displayet frem til starten af pyrolysen.
- ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
- ✓ Når pyrolysen er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ I displayet vises en meddelelse.
11. Fjern den tilbageblevne aske fra ovnrummet med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af. Afhængigt af tilsmudsningens art og mængde kan der dannes hvide belægninger på de emaljerede flader. Disse belægninger udgør ingen fare. De har ingen indflydelse på funktionen af apparatet eller dets levetid.
12. Bekræft med ✓.

### 18.4 Standse Pyrolyse

- ▶ Tryk på ■ på betjeningsringen.
- ✓ Af hensyn til sikkerheden låser apparatet ovndøren. Under afkølingen låses ovndøren op igen, så snart temperaturen er faldet til under 200 °C.

## 19 Afhjælpning af fejl

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.



- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.  
→ "Kundeservice", Side 42

### ⚠ 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.

### 19.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet til strømnettet.</li> </ul> <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>Fejlbetjening.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder.</li> </ul>
Apparatet kan ikke startes.	<p>Døren er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Luk apparatets dør.</li> </ul>
Apparatet kan ikke startes via Home Connect app.	<p>Apparatet er ikke forbundet med Home Connect-app.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Start forbindelsen mellem apparatet og Home Connect app. → "Opsætning af Home Connect", Side 26</li> </ul> <p>Apparatet er forbundet med Home Connect app, men funktionen Fjernbetjening er ikke aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktiver funktionen Fjernbetjening i Home Connect indstillingerne → Side 26.</li> </ul>
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring  .	<p>Børnesikring er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver børnesikringen. → Side 20</li> </ul>
Apparatet slukkes af sig selv.	<p>Sikkerhedsslukning: Apparatet har ikke været betjent i mere end 12 timer.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bekræft meddelelsen med ✓.</li> <li>2. Sluk for apparatet.</li> </ol>
Apparatet varmer ikke, i displayet vises symbolet for demotilstand  .	<p>Apparatet er i demotilstand.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne → Side 28.</li> </ul>
Belysningen fungerer ikke.	<p>Belysning er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt . → "Kundeservice", Side 42</li> </ul>

## 19.2 Henvisninger i displayfeltet


Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er opstået en fejl. <ol style="list-style-type: none"> <li>Tryk på , hvis displayet viser en fejlmeddelelse.</li> <li>✓ Hvis displayet ikke længere viser en fejlmeddelelse, var der tale om et enkeltstående problem.</li> <li>Kontakt kundeservice → <i>Side 42</i>, og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.</li> </ol>
Displayet viser "Initialisering".	Den første ibrugtagning blev ikke afsluttet korrekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udfør den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", <i>Side 14</i></li> </ul> <hr/> Apparatet er blevet nulstillet til fabriksindstillingerne. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udfør den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", <i>Side 14</i></li> </ul> <hr/> Under den første ibrugtagning blev demotilstanden aktiveret og er nu blevet deaktiveret. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Udfør den første ibrugtagning. → "<i>Første ibrugtagning</i>", <i>Side 14</i></li> </ul>

## 19.3 Strømsvigt


I tilfælde af et strømsvigt kan apparatet fortsætte driften i nogle få sekunder. Driften fortsætter.

Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet var i drift, vises en meddelelse på displayet. Driften er afbrudt.

### I driftsætning af apparatet efter et strømsvigt

- Tryk på .
- Sæt apparatet i drift igen på normal vis.

## 19.4 Demotilstand

Når displayet viser , er demotilstand aktiveret. Apparatet opvarmes ikke.

### Deaktivering af demotilstand

- Afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet for at kortvarigt afbryde strømforsyningen til apparatet.
- Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne → *Side 28*.

# 20 Bortskaffelse

## 20.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
- Skær nettilslutningsledningen over.
- Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan 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.

# 21 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.

Der findes anbefalede indstillinger → *Side 22* til visse retter i displayet under Programmer → *Side 21* eller i Home Connect app.

I den følgende oversigt findes kun standardretter til brug ved prøvninger.

## 21.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Forvarm altid apparatet. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Om ønsket kan retten tilberedes yderligere.
- En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Indstil om nødvendigt en højere temperatur.

- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til 4 personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal der beregnes en længere tilberedningstid.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre fade og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Alle typer varmebestandige fade og beholdere kan anvendes. Placer fadet på midten af risten. Til store stege kan grillbradepanden eller glasbradepanden også bruges.
- For at sikre den optimale varmecirkulation må retterne ikke ligge for tæt sammen på riste eller bageplader.
- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrømmet, og placer retterne eller stegegyden direkte på ovnrømmets bund. Tag om ønsket ribberammerne ud. → *Side 35*
- Åbn kun ovndøren til det forvarmede apparat kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.
- Anvend altid tallerkener, bageforme eller gratinforme sammen med risten.
- Ovnfunktionen "Varmluft eco":  
Energibesparende drift med varmluft til kager, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktioner (f.eks. ovnrumsbelysning) forbliver slukket. Visning af ovntemperaturen er kun mulig under opvarmningen. Forvarm ikke ovnen. Sæt retterne ind i den kolde og tomme ovn, og start den angivne tilberedningstid. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. På den måde undgås varmetab.
- "Grill" og "Grill + cirkulationsluft":  
Ved disse driftstyper kan der være en temperaturforskel mellem den valgte indstillingstemperatur og den faktiske temperatur i ovnen. Grunden til dette er, at grillning og gratinering er hurtige tilberedningsprocesser ved høje temperaturer. Derfor vælges der altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.

## Grøntsager

Følg de anbefalede indstillinger for grøntsager.

- Grøntsager tilberedt i ovn er et fint alternativ til grøntsager, som er tilberedt på en pande. Smagsstofferne bliver koncentreret, og der opstår velsmagende stegearomaer. Desuden kræver denne tilberedningsform mindre fedtstof.
- Rens grøntsagerne, og bland dem med lidt olie i en skål. Hæld dem i en varmebestandig form eller i glasbradepanden hhv. grillbradepanden, og fordel dem jævnt.
- Rør rundt i grøntsagerne mindst én gang under tilberedningen. Tilsæt salt efter tilberedningen, og drys om ønsket med friske krydderurter.
- Grøntsagerne er velegnede til kolde eller varme retter eller som en vegetarisk hovedret og er også fine som tilbehør til kød eller fisk.
- Anvend en varmebestandig form til små portioner (til 2-3 personer), og sæt formen på grillristen. I glasbradepanden eller grillbradepanden ville retterne brænde på eller blive udtørret.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

## Fisk

Følg de anbefalede indstillinger for fisk.

- Fisk skal af hygiejniske grunde have opnået en kerntemperatur på mindst 62-70°C efter tilberedningen. Samtidig er denne temperatur den ideelle tilberedningstemperatur.
- Drys først salt på fisk efter tilberedningen. På den måde bevares fiskens naturlige aroma, og der trækkes mindre vand ud af den.
- Smør grillristen og bagepladen med en smule olie, så fisken ikke hænger i.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for på den måde bevares strukturen i kødet og aromaen bedre.
- Skær de overskydende længder af træspid, eller lad dem ligge i vand natten over, inden ingredienserne sættes på, fordi træet ellers forkuller.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

## Fjerkræ

Følg de anbefalede indstillinger for fjerkræ.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af madvarens udgangstemperatur. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kerntemperaturen. Stik ikke stegtermometeret ind i hulrummet i midten af kyllingen, men ind mellem bryst og lår. Der findes flere vejledninger og angivelse af de optimale måltemperaturer under Stegetermometer → *Side 23*.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis det pensles med smør, saltvand, afdryppet fedt eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Ved stegning af and eller gås: Stik huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe fra.
- Brug en stegegyde eller en anden varmebestandig form til retter, hvor der skal hældes meget væde under stegningen. Det samme gælder, hvis der løber meget fedt ud af kødet under stegningen, f.eks. ved gåsesteg.

## Kød

Følg de anbefalede indstillinger for kød.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kerntemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kerntemperaturer under Stegetermometer → *Side 23*.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 5-15 minutter på en rist efter tilberedningen. Så får kødet tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, og der mistes mindre kødsaft ved udskæringen af kødet. Store stykker kød, f.eks. stege, kan hvile i ovnen. Mindre stykker, f.eks. steaks, skal hvile udenfor ovnen indpakket i alufolie.
- Det er bedst at anvende en varmebestandig form til mindre portioner (2-3 personer), så retterne ikke brænder på eller bliver udtørret.
- Brug grillbradepanden eller stegegyden til store stege og ved tilberedningsmåder, hvor der skal hældes meget væde ved stegen.
- Kødet skal helst trække natten over i marinaden, som skal fjernes inden grillningen eller stegningen, f.eks.

med bagsiden af en kniv eller med en ske. Ellers kan krydderier og krydderurter blive svedne.

- Hvis stegen er blevet for mørk, og sværen nogle steder er blevet sveden, skal temperaturen næste gang reduceres, og rillehøjden kontrolleres.
- Anvend næste gang et mindre stegefad, og hæld mere væde ved, hvis stegen er gennemstegt, men stege-saucen er sveden. Anvend næste gang et større stegefad, og hæld mindre væde ved, hvis stegesaucen er blevet for vandet.

## Retter og tilbehør

Følg de anbefalede indstillinger for tilbehør og retter.

- Det mest almindelige mættende tilbehør, som tilberedes i ovn, er baseret på kartofler, som f.eks. kartoffelgratin. Men man kan også fremragende tilberede tilbehør i ovnen, som normalt bliver stegt på en pande, som f.eks. kartoffelpuffer eller stegte kartofler. Der er mange fordele ved denne tilberedningsmåde: Der kan tilberedes større mængde på én gang, stegelugten er væsentligt reduceret, og retterne kan tilberedes med mindre fedt.
- En anden meget anvendelig ingrediens, der er velegnet til tilberedning i ovn, er ost. Ost egner sig især fint som tilbehør til vegetariske retter, eller, afhængigt af tilberedningsmåden, kan ost også serveres som forret eller som fingerfood.
- Retter, der især er velegnede til tilberedning i ovn, er gratinerede retter, som tærter og gratiner. Også retter med dejbund er velegnede, f.eks. pizza eller Flammkuchen samt æggeretter med fyld, f.eks. tortilla.
- Anvend en varmebestandig form til små portioner (til 2-3 personer), og sæt formen på grillristen. I glasbradepanden eller grillbradepanden ville retterne brænde på eller blive udtørret.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

## Bagværk

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for bagværk.

- Vi anbefaler, at der anvendes mørke bageforme af metal, fordi de absorberer varmen bedre. Stil bageformen midt på grillristen.
- Smør bagepladen let ved bagning af kager på pladen uden bagepapir.
- Småt bagværk, f.eks. vandbakkelse, småkager eller butterdejslommer kan bages i 2 niveauer, 1+3.
- Ved bagning i flere niveauer er det normalt, at plader, der sættes i ovnen samtidig, ikke er færdige på samme tid. Lad den underste plade efterbage lidt, eller sæt den før ind i ovnen næste gang.
- Lad bagværket køle af på en bagerist, inden det skæres ud.
- Sæt bagværket ind en rillehøjde højere, og vælg en lavere temperatur, hvis bagværket er for mørkt på undersiden.  
Sæt bagværket ind en rillehøjde lavere, vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden lidt, hvis bagværket er for lyst på oversiden.
- Indstil en lidt højere temperatur, hvis kagen er blevet for tør. Indstil en lavere temperatur, hvis kagen ikke er helt gennembagt.

Bagetiden kan ikke reduceres ved at vælge en højere temperatur, det er bedre at vælge en lidt lavere temperatur.

- Brug mindre væske, eller indstil temperaturen 10 °C lavere, hvis kagen falder sammen. Åbn ikke ovndøren for tidligt.
- Smør kanten af bageformen, hvis kagen kun hæver i midten.
- Hvis småkagerne ikke kan løsnes fra pladen: Sæt bagepladen kort ind i den varme ovn igen, så kan småkagerne løsnes, mens de er varme.
- Frigør forsigtigt kagen langs kanten af formen med en kniv, hvis den ikke kan vendes ud af formen. Vend formen igen, og læg et vådt, koldt viskestykke henover formen et par gange. Smør formen bedre næste gang, og drys den også med rasp.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

## Desserter

Følg de anbefalede indstillinger for desserter.

- Desserter, som tilberedes i ovn, kan forberedes i god tid – man skal jo bare sætte den i ovnen. Denne tilberedningsmåde er velegnet til større portioner, f.eks. når man har gæster.
- Desserter, som tilberedes i ovn, bliver ofte spist varme og egner sig derfor godt til den kolde årstid.

## 21.2 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Forvarm altid apparatet ved retter, der tilberedes over 100 °C. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Om ønsket kan retten tilberedes yderligere.
- En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Indstil om nødvendigt en højere temperatur.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til 4 personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal der beregnes en længere tilberedningstid.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre fade og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Alle typer varmebestandige fade og beholdere kan anvendes. Placer fadet på midten af risten. Til store stege kan grillbradepanden eller glasbradepanden også bruges.
- For at sikre den optimale varmecirkulation må retterne ikke ligge for tæt sammen på riste eller bageplader.
- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrømmet, og placer retterne eller stegegryden på risten. Placer ikke retterne eller stegegryden direkte på ovnrømmets bund. Tag om ønsket ribberammerne ud. → Side 35
- Åbn kun ovndøren til det forvarmede apparat kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.




- Anvend altid tallerkener, bageforme eller gratinforme sammen med risten.
- Ovnfunktionen "Varmluft eco":  
Energibesparende drift med varmluft til kager, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktioner (f.eks. ovnrumsbelysning) forbliver slukket. Visning af ovntemperaturen er kun mulig under opvarmningen. Forvarm ikke ovnen. Sæt retterne ind i den kolde og tomme ovn, og start den angivne tilberedningstid. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. På den måde undgås varmetab.
- "Grill" og "Grill + cirkulationsluft":  
Ved disse driftstyper kan der være en temperaturforskel mellem den valgte indstillingstemperatur og den faktiske temperatur i ovnen. Grunden til dette er, at grillning og gratinering af hurtige tilberedningsprocesser ved høje temperaturer. Derfor vælges der altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.

## 21.3 Tips om akrylamidfattig tilberedning


### Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.






### Tilberedning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Rist + grillbrædepande	2	190		60-80	Forvarmning.

### Grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Rist + grillbrædepande	2	190		60-80	Uden forvarmning.

### Bagværk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160		90-105 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160		90-105 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade + glasbrædepande	3 og 1	150		28-32 <sup>1</sup>	Forvarmning. Bagning i 2 niveauer.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	2	150		20-25 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	2	160		25-30 <sup>1</sup>	Forvarmning.

Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.

Anvend store og tykke stykker kød. Ved tilberedningen dannes mindre akrylamid.

### Bagværk

- Indstil temperaturen til maksimalt 180°C ved ovnfunktionen "Varmluft plus".

### Småkager

- Smør småkager med æg eller æggeblomme. Det reducerer dannelsen af akrylamid.  
Fordel småkagerne jævnt på pladen.

### Pommes frites i ovn

- Pommes frites skal fordeles jævnt og i ét lag på pladen.  
Bag mindst 400 g pr. plade for at undgå udtørring.

## 21.4 Prøveretter

Disse oversigter er fremstillet til prøvningsorganer for at lette prøvningen af apparatet iht. EN 60350-1:2013 hhv. IEC 60350-1:2011 og iht. standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

<sup>1</sup> Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 28

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade + glasbradepande	3 og 1	140	☞ <sup>2</sup>	30-35 <sup>1</sup>	Forvarmning. Baging i 2 niveauer.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140	☞ <sup>2</sup>	30-35 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140	☐	25-35 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	150	☞ <sup>2</sup>	22-30 <sup>1</sup>	Forvarmning.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	175	☐	20-30 <sup>1</sup>	Forvarmning.

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

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

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".<sup>2</sup> Licensoplysningerne kan downloades på hjemmesiden for mærkevaren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkt hjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anfordres på [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) eller

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

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette. Send din anmodning til [ossrequest@bshg.com](mailto: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.

## 23 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 i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

**Bemærk:** Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

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

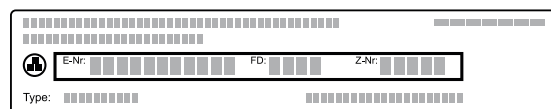
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

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

Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

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

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



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

<sup>1</sup> Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 28

<sup>2</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## 24 Overensstemmelseserklæring

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

På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).



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

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 150 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)			

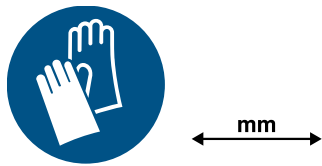
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

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

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

## 25 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



### 25.1 Generelle montageanvisninger

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

#### ADVARSEL – Brandfare!

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

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

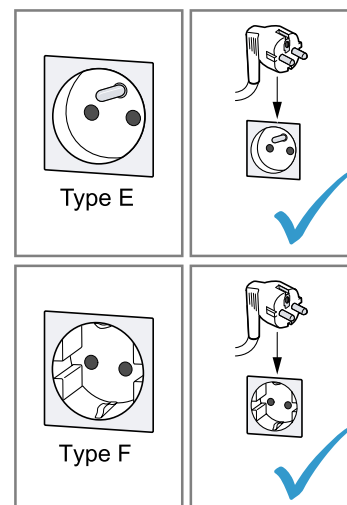
#### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

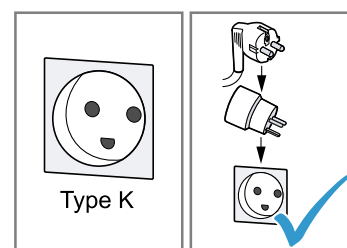
→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriktionsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 42

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

E/F.



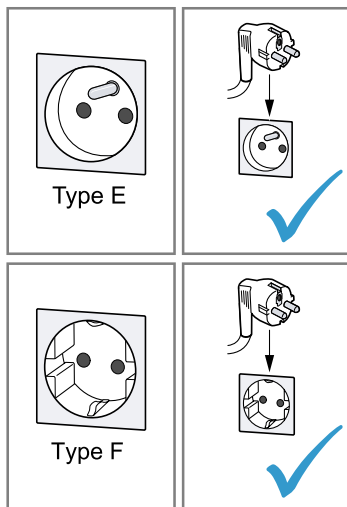
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



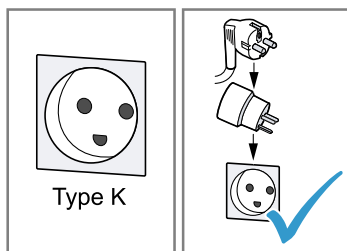
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriktionsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 42

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A lednings-sikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



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



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

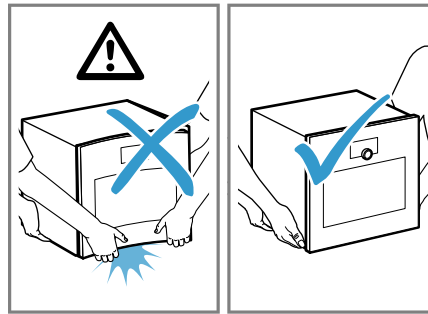
**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Emhætten er tung.

- ▶ Der kræves 2 personer for at flytte apparatet.
- ▶ Anvend kun egnede hjælpemidler.

**BEMÆRK!**

Hvis apparatet bæres i apparatets ramme, kan den blive bøjet ud af form. Apparatets ramme kan ikke bære apparatets vægt.



- ▶ Løft ikke apparatet i apparatets ramme.
- ▶ Løft altid apparatet i kabinettet.

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.
- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Kun en korrekt montering efter denne monteringsvejledning garanterer for sikker brug. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Strømtilførslen skal afbrydes, før der udføres nogen form for arbejde.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har en transport-skade.
- 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.
- Løft ikke apparatet i døren, i luftlisten foroven eller i rammen.
- Overhold den aktuelt gældende byggeskik og forskrifterne fra den regionale elektricitetsforsyning ved installationen.
- Apparatet skal indbygges iht. indbygningstegningen. Overhold minimumafstandene.
- Indbygning bag skabsdøre: Ved hjælp af egnede forholdsregler skal det forhindres, at sådanne døre kan lukkes under driften. Der er fare for overophedning, hvis døren ikke forbliver åben under driften eller under afkølingen (ventilator drift).
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovenrummet og ovendøren inden ibrugtagningen.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

## 25.2 QR-kode montagevideo

Her findes QR-koden til montagevideoen.



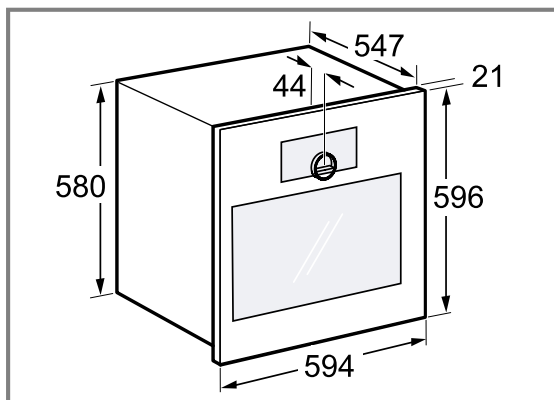
## 25.3 Planlægning

Her findes en oversigt med oplysninger om planlægningen af døranslag, hjørneløsninger og sideskuffer.

- Døranslagets side kan ikke vendes.
- Afstand fra skabskorpus til dørens frontflade er 42 mm.
- Vær opmærksom på frontudhænget af hensyn til åbning af skuffer ved siden af apparatet.
- Ved planlægning af hjørneløsninger skal der beregnes plads til en døråbningsvinkel på minimum 97°.
- Tilslutningsstikdåsen for apparatet skal være placeret uden for indbygningsnichen.

## 25.4 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



## 25.5 Installationstilbehør

Anvend originalt tilbehør.

Tilbehør	Bestillingsnummer
Mellembund	GA601010

## 25.6 Elektrisk tilslutning

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

### ⚠ 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 special nettilslutningsledning eller en special apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Det skal altid være muligt at afbryde strømforsyningen til apparatet. Apparatet må kun tilsluttes en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikkontakt.

- ▶ Efter indbygningen af apparatet skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt.
- ▶ Hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder kravene til overspændingskategori III og de gældende installationsbestemmelser.
- ▶ Den faste installation må kun udføres af en autoriseret elektriker. Vi anbefaler, at der installeres en fejlstrømsbeskyttelsesafbryder (FI-afbryder) i strømforsyningsskredsen til apparatet.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerhedsjordforbindelse.
- Afsikring med B- eller C-automatsikringer er påkrævet.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Nettilslutningsledningen skal være type H05 VV-F eller højere.
- Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen helt ind på bagsiden af apparatet.

### Tilslutningsledning med sikkerhedsstik

Følg disse anvisninger ved et apparat med et stik til en sikkerhedsstikkontakt.

- Apparatet må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.
- Hvis stikket til sikkerhedsstikkontakten ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.
- Brug ikke forlængerledninger, stikdåselister eller multistikdåser. Overbelastning medfører brandfare.

### Tilslutningsledning uden sikkerhedsstik

Følg disse anvisninger ved et apparat uden et stik til en sikkerhedsstikkontakt.

**Bemærk:** 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.

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

### Tilslutningskabel uden stik til sikkerhedsstik

1. Identificer fasen (yderlederen) og neutrallederen (nullederen) i tilslutningsdåsen.  
Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Overhold angivelserne om spænding på typeskiltet.

3. Tilslut nettilslutningsledningens ledere iht. deres farvekodning:
- GN/YE: Grøn og gul = beskyttelsesleder ⊕
  - BU: Blå = neutralleder (nulleleder)
  - BN: Brun = fase (yderleder)

## 25.7 Indbygning af apparat

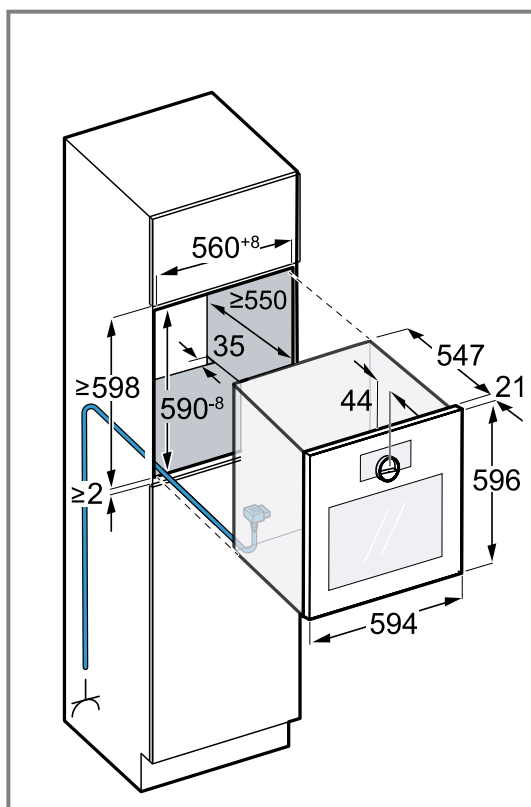
### BEMÆRK!

Skarpkantede skruetrækkere kan beskadige betjeningspanelet.

- ▶ Brug en egnet skruetrækker.
- ▶ Betjeningspanel må ikke blive ridset.

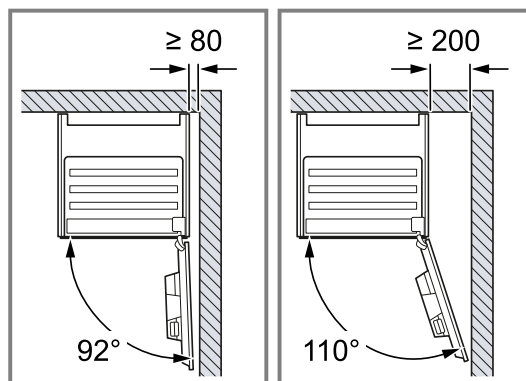
**Bemærk:** Det røde skilt, der stikker ud af apparatets dør, er til hjælp under installationen. Træk i det røde skilt for at åbne døren, inden den elektriske tilslutning af apparatet.

1. Overhold afstandene ved indbygning i et højskab.
- ▶ Overhold de angivne mål for udskæringen i indbygningsskabets mellembund.

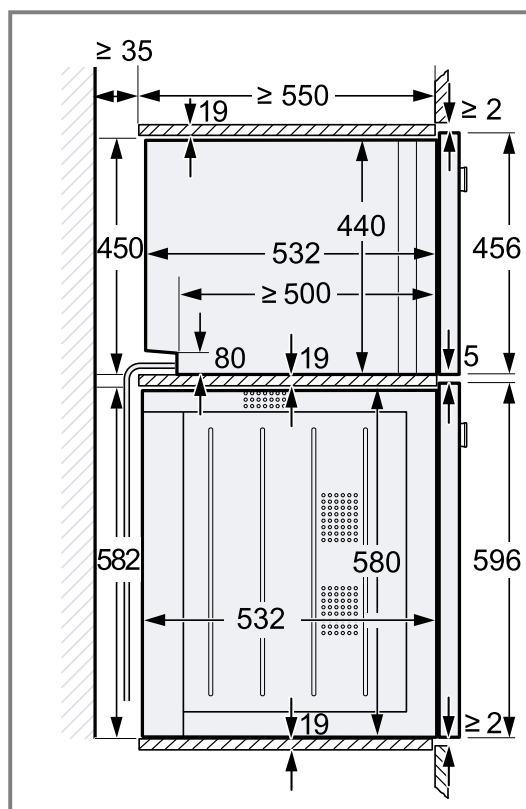


Afhængigt af apparatets udgave leveres apparatet med eller uden stik.

2. Vær opmærksom på ved indbygning op ad en væg, at apparatdørens mulige åbningsvinkel afhænger af de angivne mindsteafstande til væggen.

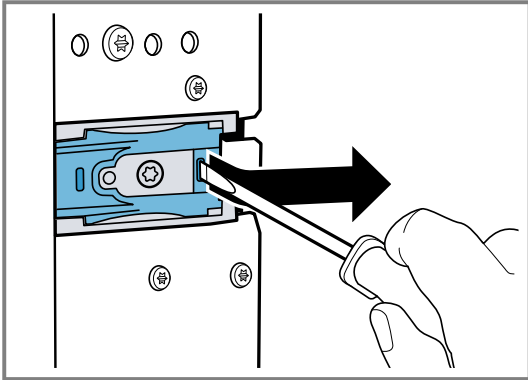


3. Vær opmærksom på afstandene ved indbygning af 2 apparater over hinanden.
- ▶ Sørg for, at der er mindst 35 mm afstand mellem apparatet og væggen.

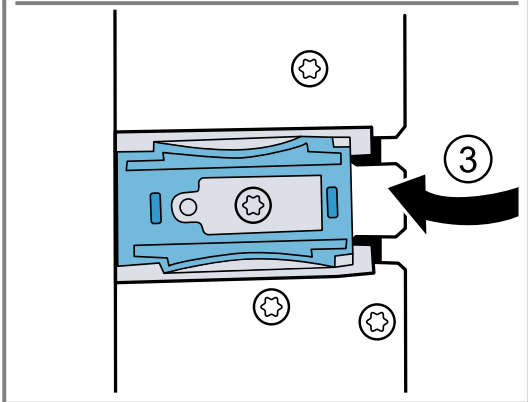
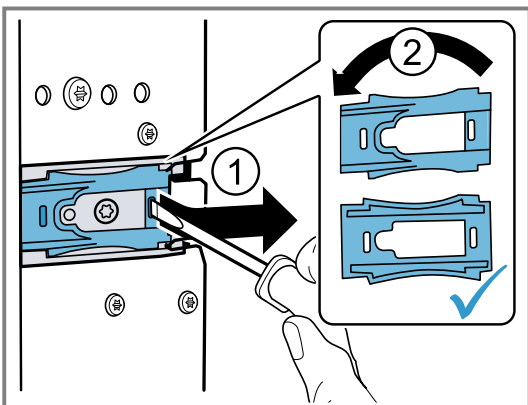


4. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det væltesikres. Fastgør to almindelige vinkelbeslag på begge sider af skabet 450 mm inde og 5 mm over apparatet i højden.
5. **Bemærk:** Sørg for at indjustere de to hvide kunststofelementer på apparatet i venstre og højre side. Hvis skabets sidevægge er 16 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer ikke fjernes. De hvide kunststofelementer understøtter ved indjustering til midten af apparatet.

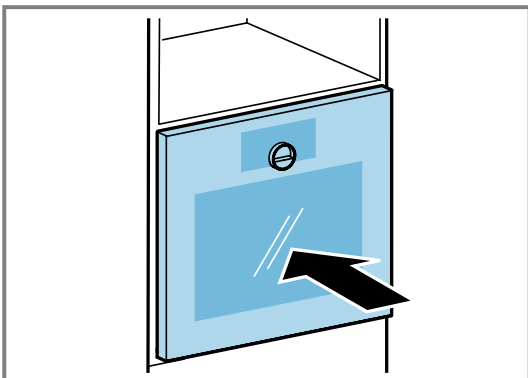
6. Hvis skabets sidevægge er 20 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes.



7. Hvis skabets sidevægge er 19 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes ①, drejes 180° ② og anbringes igen ③.



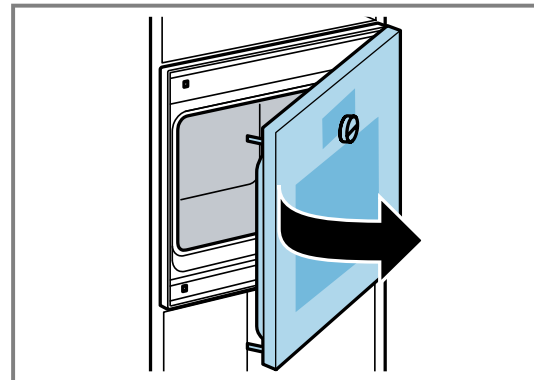
8. Skyd apparatet helt ind i indbygningssskabet.  
 ▶ Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.



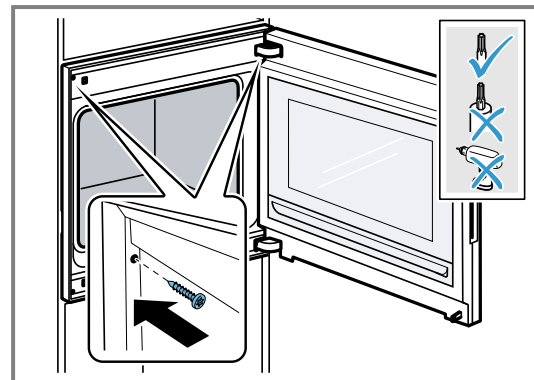
9. Centrér apparatet.  
 Der skal være en luftspalte på 2 mm mellem apparatet og fronten på de tilstødende køkkenskabe.

10. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.

11. Åbn apparatets dør.



12. Fastgør apparatet med de vedlagte skruer.



13. Fjern transportsikringen fra døren.

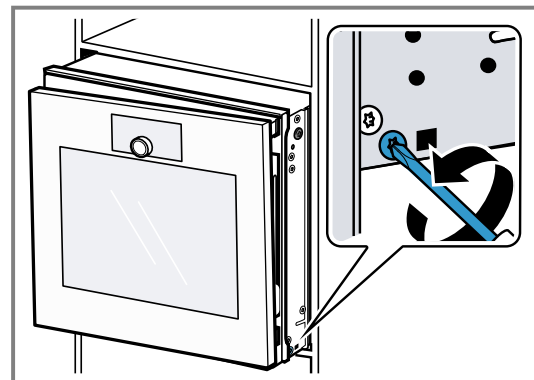
## 25.8 Justering af ovndør

Ved leveringen er apparatets dør indjusteret. Normalt er det ikke nødvendigt at indjustere døren. Når der indbygges flere apparater ved siden af hinanden eller ovenpå hinanden, skal apparatets dør indjusteres.

- Indjustering af højden af apparatets dør → Side 47
- Ændring af åbningsvinkel → Side 48

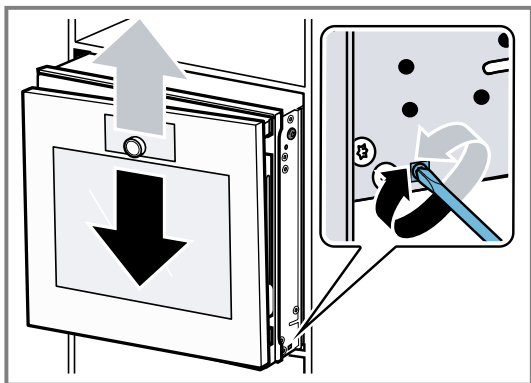
### Indjustering apparatdørens højde

1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
2. Løsn låseskruen.



3. Åbn apparatets dør.

4. Indjuster apparatdørens højde med indstillingsskruen.

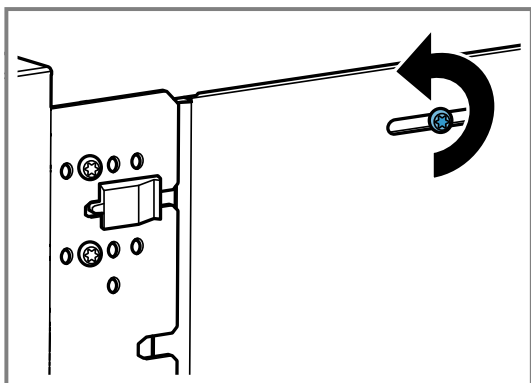


5. Skru låseskruen apparatsiden fast.  
6. Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

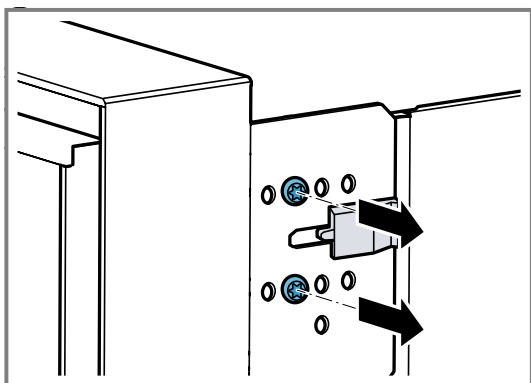
### Ændring af åbningsvinkel

Apparatets dør har to forskellige åbningsvinkler.

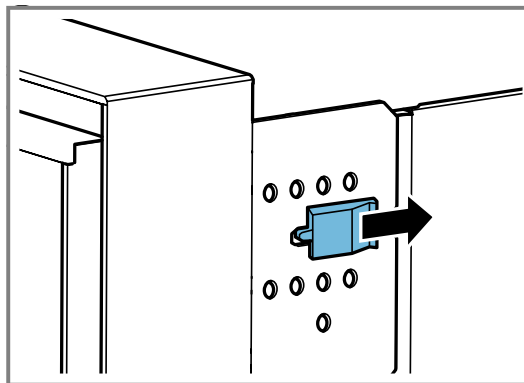
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
2. Skru skruen i højre side længere bagud på apparatet lidt løs.



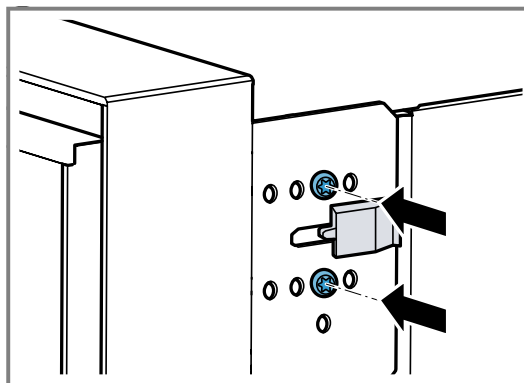
3. Fjern begge skruerne foran det sorte kunststofelement.



4. Skyd det sorte kunststofelement mod højre.



5. Skru de to skruer fast i hullerne længere mod højre på apparatet.



Jo længere mod højre skruerne skrues fast på apparatet, desto mindre bliver dørens åbningsvinkel. Når skruerne befinder sig på den højre position, er apparatdørens åbningsvinkel ca. 97°.

## 25.9 Ibrugtagning af apparat efter installation

**Krav:** Apparatet er indbygget og tilsluttet.

1. Tryk på  $\odot$  på betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser i ca. 30 sekunder GAGGENAU-logoet og derefter "Initialisering".
2. Indstil sproget.
3. Følg installationsassistentens anvisninger på displayet.
  - ▶ Tryk på  $\rightarrow$ , eller drej betjeningsringen.
4. Foretag indstillinger for "Installationshøjde".
5. Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret.
6. Deaktiver demotilstanden.

## 25.10 Kombination af apparat med kombidampovn

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Indbyg først kombidampovnen.
3. Følg anvisningerne i kombidampovnens montagevejledning.

## 25.11 Kombination af apparat med fuldautomatisk kaffemaskine

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.



2. Følg montagevejledningen for den fuldautomatiske kaffemaskine.
3. Ved installation af to apparater ovenover hinanden direkte ved siden af en fuldautomatisk kaffemaskine, skal mellembunden eller metalvinkelbeslaget anvendes mellem de fire apparater.

## **25.12 Kombination af apparat med varmeskuffe**

### **BEMÆRK!**

Skarpe kanter på apparatet kan beskadige varmeskuffens frontpanel.

- ▶ Pas på ikke at beskadige varmeskuffens frontpanel, når apparatet skydes ind på plads.
- ▶ Åbn varmeskuffen, inden der installeres et apparat mere, læg et viskestykke over frontpanelet, og luk varmeskuffen igen for at beskytte frontpanelet mod beskadigelse.

**Bemærk:** Ved en bredde på 76 cm må apparatet kun indbygges med en formstabil mellembund over en varmeskuffe.

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Monter først varmeskuffen.
3. Overhold montagevejledningen for varmeskuffen.
4. Ved en bredde på 60 cm skal ovnen skydes ind i indbygningskabet ovenpå varmeskuffen.

## **25.13 Kombination af apparat med mikrobølgeovn**

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Indbyg først mikrobølgeovnen og derefter bageovnen.

## **25.14 Afmontage af apparat**

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





The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



9001954072 (050428) REG25  
da