

Gaggenau

da Betjenings- og installationsvejledning

GO47.120

Indbygningsovn

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Lær apparatet at kende.....	7
5	Tilbehør.....	14
6	Inden den første ibrugtagning.....	16
7	Generel betjening.....	17
8	Timer-funktioner	19
9	Langtids-timer ¹	20
10	Børnesikring.....	22
11	Roterende grillspyd	22
12	Bruningstrin	26
13	Favoritter	26
14	Programmer.....	26
15	Stegetermometer	29
16	Home Connect	31
17	Grundindstillinger	34
18	Rengøring og pleje.....	40
19	Pyrolyse.....	42
20	Afhjælpning af fejl.....	43
21	Bortskaffelse	45
22	Sådan lykkes det.....	45
23	Oplysninger om fri software og open source-software	47
24	Kundeservice	47
25	Overensstemmelseserklæring	47
26	MONTAGEVEJLEDNING	48
26.1	Generelle montageanvisninger	48

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i 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 Tilgængelig afhængig software-version.

1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 14

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

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

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

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

- ▶ 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.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ 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 sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 47

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Stegetermometer

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af stegetermometret.

⚠ 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!

Stegetermometret er spidst.

- ▶ Omgås stegetermometret med forsigtighed.

1.6 Roterende grillspyd

Overhold disse sikkerhedsanvisninger, når det roterende grillspyd anvendes.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Det roterende grillspyd og det tilhørende stel er meget varme.

- ▶ Brug handsker, når de tages ud.
- ▶ Sæt det roterende grillspyd og det tilhørende stel på et stabilt og varmebestandigt underlag.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Det roterende grillspyd og retten kan falde ned.

- ▶ Tryk ikke på knappen på håndtaget af det roterende grillspyd, når retten er placeret på grillspyddet.

1.7 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.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

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 sundhedsskader!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Der ved 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.

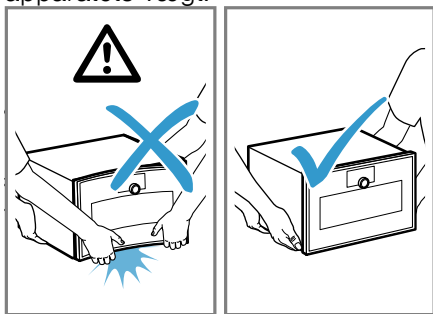
Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- ▶ 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 apparatets vægt.



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

Varmen under pyrolysen kan beskadige visse typer tilbehør.

- ▶ Risten, det roterende grillspyd, støbejernsstegegryden, 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.
- ▶ Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af stegetermometeret med ovnfunktionen "Grill + cirkulationsluft".

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.

2.3 Roterende grillspyd

Overhold disse anvisninger for at undgå materielle skader på tilbehøret.

BEMÆRK!

Den stærke varme i ovnen beskadiger det roterende grillspyds håndtag.

- ▶ Læg ikke det roterende grillspyds håndtag ind i ovnen.

Rengøring i opvaskemaskinen beskadiger det roterende grillspyds drev.

- ▶ Det roterende grillspyd må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Temperaturer over 250 °C beskadiger det roterende grillspyd.

- ▶ Anvend kun det roterende grillspyd i apparatet ved en temperaturindstilling på maksimalt 250 °C.
- ▶ Indstil maksimalt en temperatur på 250 °C ved anvendelse af det roterende grillspyd.

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 færdigtilberedning af retten.

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

- 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.

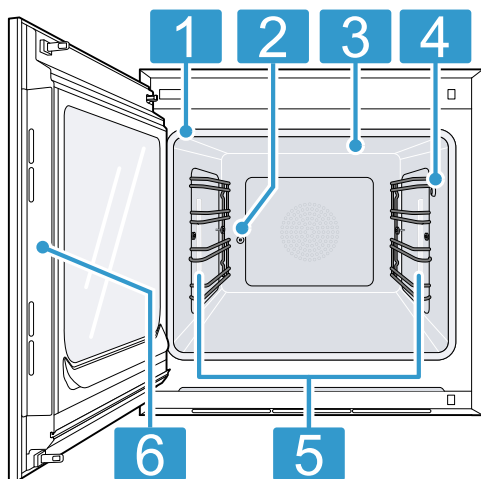
- Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Produktoplysningerne iht. (EU) 65/2014 og (EU) 66/2014 findes under energimærket og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



1	Dørtætning
2	Stikdåse til roterende spyd
3	Grillflade
4	Tilslutningsdåse til stegetermometer → Side 29
5	Ovnelysning
6	Område til åbning af dør

4.2 Ovnrum

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne tælles nedefra 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.

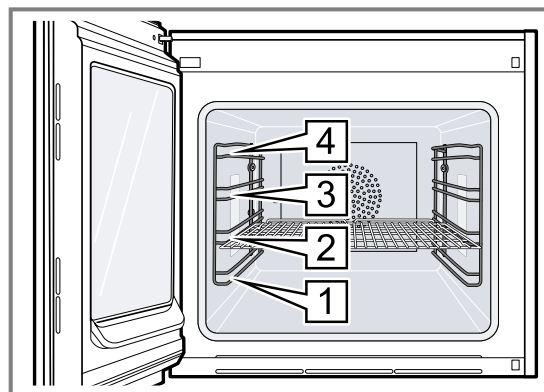
BEMÆRK!

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 rilleskinneerne.



Rillehøjde 4 er ikke beregnet til tilberedning.

4.3 Ovnelysning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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.

Ovnelysningen kan også aktiveres, når apparatet befinder sig i standby-tilstand.

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

→ "Aktivering og deaktivering af ovnbelysning", Side 18

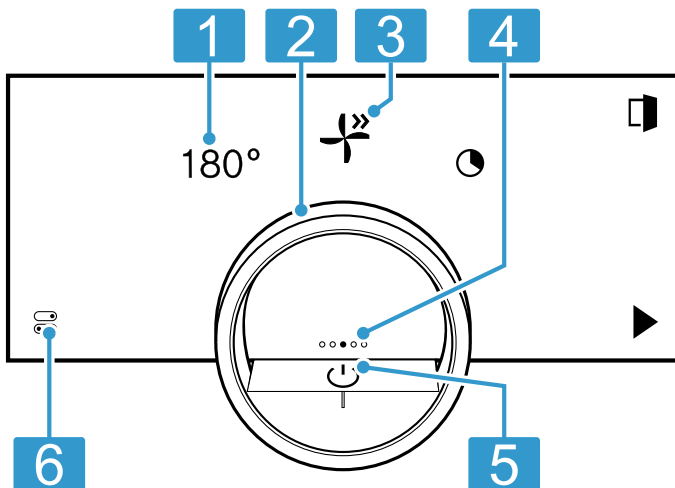
Ved de fleste driftstyper lader apparatet ovnbelysningen været tændt.

Det indstilles i grundindstillingerne → Side 34, om ovnbelysningen skal aktiveres, når apparatet tændes. Hvis indstillingen "Manuel" vælges i grundindstillingerne, aktiverer apparatet ikke automatisk ovnbelysningen, men brugeren tænder den selv, når der er behov for det. Efter ca. 30 sekunder slukker apparatet ovnbelysningen.

4.4 Betjeningslementer

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

Afhængigt af apparattype kan visse detaljer på billedet afvige.

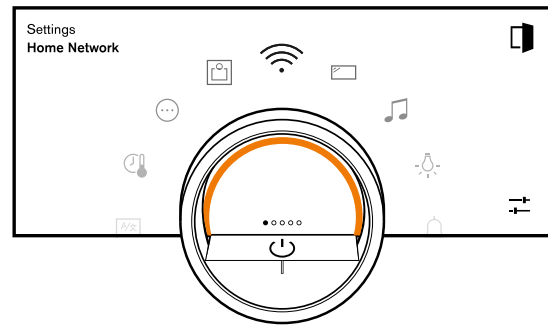


1 Symboler	Viser indstillinger og starter eller afslutter funktioner.
2 Betjeningsring	Med betjeningsringen kan et valg ændres.
3 Position klokken 12	Positionen klokken 12 viser den aktuelt valgte værdi for en funktion, som kan ændres med betjeningsringen. Om ønsket kan der trykkes på en anden funktion, f.eks. temperatur eller tilberedningstid, for at placere den på position klokken 12.
4 Positions-indikator	Den udfyldte prik på displayet i midten af betjeningsringen viser den aktuelle horisontale navigationsposition mellem apparatindikatorerne.
5 Tænd-/sluk-taste	Tænde og slukke for apparatet.
6 Statuslinje	Statuslinjen viser den aktuelle status for funktioner eller apparatets komponenter, f.eks.: ■ Home Connect Forbindelses-status ■ Børnesikring Når der trykkes på  , åbnes kontrolcentret → Side 11.

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 orangerifarvet ring bag betjeningsringen.



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

Drejning	Navigation i ringmenuer og listemenuer: ■ Drej betjeningsringen mod højre for at forøge værdier. ■ Drej betjeningsringen mod venstre for at reducere værdier. ■ Drej betjeningsringen hurtigt mod højre eller venstre for at ændre værdierne i større trin.
----------	--

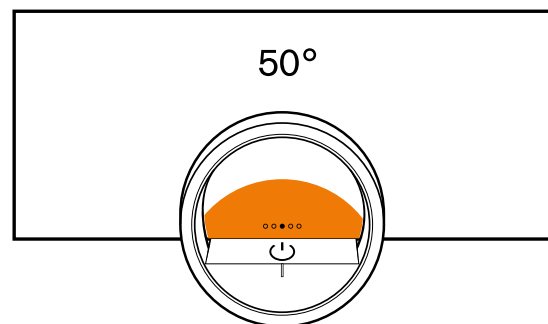
Betjeningsringens funktionsmåde kan ændres i grundindstillingerne → Side 34. Med indstillingen "Standard" skal der trykkes på den ønskede funktion i displayet, hvorefter funktionens værdi kan ændres med betjeningsringen.

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

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



Det orangerifarvede 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 ker-
netemperatur, pulserer cirkeludsnittet med orange far-
ve.

Display

Displayet viser de valgte indstillinger og indstillingsmu-
ligheder samt meddelelser om driftstilstanden.

Tryk	Valg eller bekræftelse af procedure eller funktion
Længerevarende tryk	Visning af ekstra oplysning- er
Horisontal strygning	Navigering mellem appa- ratindikatorer Stryg for eksempel mod venstre eller højre i appa- ratindikatoren "Manuel" Bemærk: Funktionen kan kun benyttes i en apparat- indikator → <i>Side 10</i> , og når der ikke er et igang- værende program.

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

Symboler

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

Betjening

Symbol	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat med betjenings- ringen
	Åbning af apparatets dør → <i>Side 17</i>
	Åbning af kontrolcenter → <i>Side 18</i>
	Ændre indstillinger
	Åbne yderligere oplysninger → <i>Side 18</i>
	Gemme favorit → "Favoritter", <i>Side 26</i>
	Redigere favorit
	Slette favorit
	Åbne tip for programmer → <i>Side 26</i>
	Start
	Stop
	Skifte til næste trin
	Tilbage eller aktivere indstillinger
	Videre
	Bekræft
	Slet
	Afbryd
	Skift mellem indikatoren for foretrukne ovn- funktioner og indikatoren for alle tilgænge- lige ovnfunktioner → "Grundindstillinger", <i>Side 34</i>

Symboler i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning → <i>Side 18</i>
	Aktivering eller deaktivering af Børnesik- ring → <i>Side 22</i>
	Aktivering og deaktivering af ovnbelysning → <i>Side 18</i>

Timer-funktioner

Symbol	Funktion
	Åbning af Timer-menu → <i>Side 19</i>
	Åbne Langtids-Timer → <i>Side 20</i>
	Slette varmecyklus for langtidstimer → <i>Side 21</i>
	Forskydning af sluttidspunkt for tilbered- ning → <i>Side 20</i>

Roterende grillspyd

Symbol	Funktion
	Start eller stop af det roterende grillspyd.

Bruningstrin

Symbol	Funktion
	Bruningstrin ¹

¹ Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

Rengøring og pleje

Symbol	Funktion
	Pyrolyse → <i>Side 42</i>

Status

Symbol	Funktion
	Fjernstart → <i>Side 32</i>
	Stegetermometer er placeret → "Stegetermometer", <i>Side 29</i>
	Stegetermometer mangler
	Det roterende grillspyd → <i>Side 22</i> er sat ind
	Statusindikator for opvarmningsproces
	Indikator for en afkølingsproces
	Apparatet er i demotilstand → <i>Side 44</i>

Status i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Forbindelse til router, god → "Home Con- nect", <i>Side 31</i>
	Forbindelse til router: OK → "Home Con- nect", <i>Side 31</i>
	Forbindelse til router: Svag → "Home Con- nect", <i>Side 31</i>
	Ingen forbindelse til routeren. → "Ho- me Connect", <i>Side 31</i>

Symbol	Funktion
	Apparat forbundet med routeren. Ingen forbindelse til Home Connect serveren. → "Home Connect ", Side 31

Symbol	Funktion
	Status software opdatering

Apparatindikatorer

Her findes en oversigt over apparatindikatorer.

Apparatindikatorer	Anvendelse	Positionsindikator
Indstillinger	- Tilpasning af grundindstillinger → Side 34 - Home Connect Tilpasning af indstillinger → Side 31	●○○○○
Modus & service	- Start af pyrolyse → Side 42 - Start af hurtigvejledning → Side 19	○●○○○
Manuel betjening	Indstilling af temperatur, ovnfunktion og timer-funktion	○○●○○
Favoritter	Åbne favoritter → Side 26	○○○●○
Programmer	Åbne automatik-programmer og anbefalede indstillinger → Side 26	○○○○●

Tip I grundindstillingerne → Side 34 kan det indstilles, hvilken apparatindikator apparatet skal vise ved start.

Farver

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

Rød	Fejlmeddelelser, som eventuelt kræver understøttelse af kundeservice.
Orange	- Anvisninger, som skal følges, så en videre betjening er mulig - Symboler til start og stop
Hvid	- Henvisninger - Ekstra oplysninger

Visning

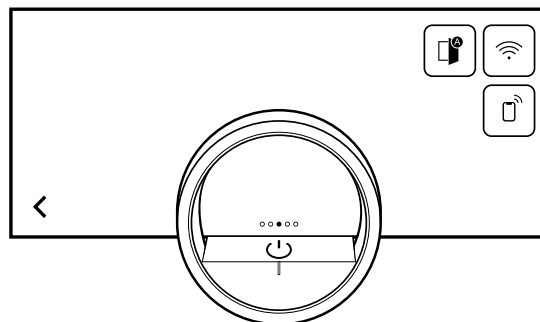
Afhængigt af situationen ændres visningen af symboler, værdier eller hele displayet.

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 indstillede værdi, viser displayet den aktuelle ker- netemperatur forstørret. Alle andre indikatorer er skjult.
Reduceret displayvisning	Når apparatet ikke registrerer en bruger umiddelbart i nærheden, reducerer apparatet displayvisningen og viser kun det vigtigste. Denne funktion er forindstillet. Indstillingen kan ændres i grundindstillingerne → Side 34.

Kontrolcenter

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



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 Foreslået temperatur 180 °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 ¹	50-250 °C Foreslået temperatur 180 °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 et eller flere lag. Til kager, kød, gratiner. Forvarmning er ikke nødvendig. I kontrolcentret kan ovnbelysningen tændes i nogle sekunder.
	Overvarme + undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Konstant varme oppe- og nedefra skaber et ideelt område til bagning og bevarer retternes fugtighed. Kun egnet til bagning i én rillehøjde. Til kager, tærter, quiche.
	Overvarme + 1/3 undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Konstant varme oppefra kombineret med svag varme nedefra. For ekstra bagetid. Til gratiner, tærter og kager med låg.
	Overvarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Konstant varme direkte oppefra. Til marengslåg på frugtkager.
	Undervarme + 1/3 overvarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Konstant varme nedefra kombineret med svag varme oppefra. Til let brunede quicher og tærter, ostekage, brød i firkantet form, retter i vandbad og grydestegning uden låg.

¹ Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

² Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Konstant varme direkte nedefra. Til tilberedning i vandbad, henkogning eller til ekstra bagetid ved fugtige frugtkagebunde og quiche.
	Varmluft + undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Varmen fra ovnens bagvæg fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Endvidere suppleres med varme nedefra. Til fugtige kager, frugtkagebunde, oste-kager.
	Varmluft + 1/3 undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Varmen fra ovnens bagvæg fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Endvidere suppleres med svag varme nedefra. Til små kager og tærter.
	Moist baking	50-250 °C Foreslået temperatur 180 °C	Varmen bliver skånsomt fordelt, og retternes egen fugtighed bibeholdes i ovnrummet for at forhindre, at retterne tørrer ud. Ovnbe-lysningen forbliver slukket men kan tændes i nogle sekunder i kontrolcentret. Til bagning i et el-ler flere lag. Til tørre kager, småkager og gratiner.
	Grill + cirkulationsluft	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Meget intensiv varme oppefra, som fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Giver en god skorpe på grund af den samti-dige opvarmning fra alle sider. Til fisk, fjerkræ, fisk og grøntsags-retter. Forvarmning er ikke nød-vendig.
	Grill	lav, mellem, høj Foreslået indstilling: 2, mel-lem	Meget intensiv varme oppefra. Ideel til grillning og gratinering. Til kyllingelår (grilltrin 1), grønt-sager (grilltrin 2), baconstrimler og toast (grilltrin 3).
	Bagestensfunktion	50-300 °C Foreslået temperatur 250 °C	Optimal opvarmning af bageste-nen ved ekstra kraftig direkte un-dervarme. Til sprødbagt pizza, Flammkuchen, brød og rundstyk-ker. Kun kun anvendes i forbin-delse med GAGGENAU bageste-nen (ekstra tilbehør).
	Stegesofunktion	50-220 °C Foreslået temperatur 180 °C	Optimal opvarmning af stegegry-den med undervarme. Til stege, grydestegning og gryderetter. Kun kun anvendes til Gaggenau-stegegryden med udtrækssyste-met (ekstra tilbehør). ²
	Air-frying	50-300 °C Foreslået temperatur 180 °C	Ekstra hurtig varmecirkulation, hvor fugtigheden aktivt bliver trukket ud af ovnrummet. Til me-get sprøde retter med meget lidt ekstra fedt. Til kartofler, fjerkræ, kød, grøntsager. Kun i forbin-delse med bagepladen til varm-luftfritering fra Gaggenau (ekstra tilbehør).

¹ Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

² Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Tørring	30-80 °C Foreslået temperatur 80 °C	Til tørring af frugt og grøntsager i tynde skiver eller krydderurter. Fugtigheden bliver trukket ud af ovnrummet af den cirkulerende varme.
	Hævning	30-50 °C Foreslået temperatur 50 °C	Optimalt temperaturområde til hævning af dej og dejstykker. Til gær- og surdej.
	Varmholde	50-90 °C	Optimalt temperaturområde til varmholdning af retter og forvarmning af service.
	Optø	40-60 °C Foreslået temperatur 60 °C	Optimalt temperaturområde til skånsom opthøning af dybfrostretter. Til grøntsager, frugt, kager.

¹ Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

² Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

4.6 Standby-indikator

Apparatet har forskellige standby-indikatorer. Standby-indikatoren afhænger af, om apparatet registrerer en bruger eller ikke.

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

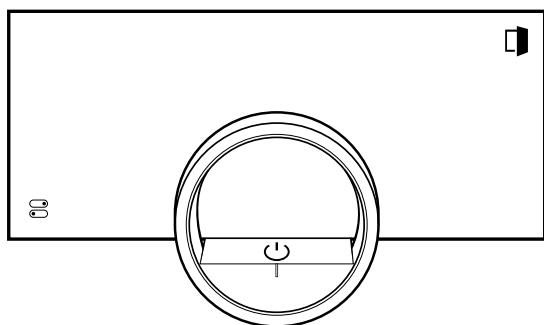
Når nærhedssensoren registrerer en bruger, når betjeningsringen berøres, eller der trykkes på displayet, skifter apparatet til standbytilstand med registreret bruger. I standbytilstand med registreret bruger viser displayet døråbningssymbolet og statuslinjen. I grundindstillingerne → Side 34 kan det indstilles, om displayet også skal vise GAGGENAU-logoet.

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

→ "Home Connect", Side 31

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

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

I grundindstillingerne → Side 34 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 31

4.8 Pop-up meddelelser

Pop-up meddelelser indeholder forklaringer om de aktuelle funktioner.

I grundindstillingerne → Side 34 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 "Tørring" og maksimalt 24 timer ved alle andre ovnfunktioner.

Ved en programmering med langstidstimeren → Side 20 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 registrer, 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 34.

4.14 Dørlås

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

I grundindstillingerne → Side 34 kan funktionen "Dørlås" aktiveres eller deaktiveres. Når funktionen aktiveres, og der trykkes på , viser displayet en skydeknap i stedet for symbolet .

→ "Åbning af apparatets dør", Side 17

4.15 Katalysator-varme

Katalysator-varme understøtter en mere effektiv fjernelse af lugt.

I grundindstillingerne → Side 34 kan katalysator-varme aktiveres eller deaktiveres.

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

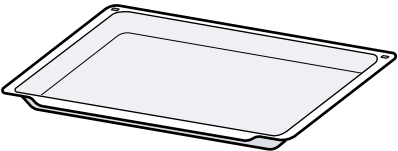
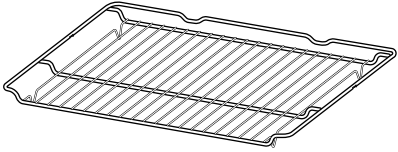
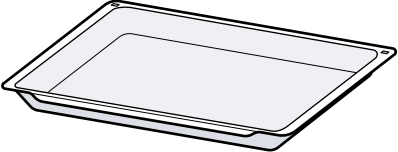
Deaktiver katalysator-varmen for at spare energi.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

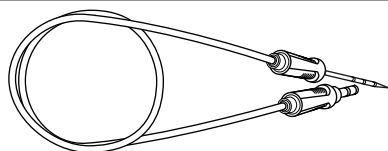
Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådant formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Bageplade, emaljeret		■ Kager på bageplade ■ Småt bagværk
Rist		■ Fade og beholdere ■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Stegning
Grillbradepande, emaljeret		■ Kager på bageplade ■ Stegning

Tilbehør

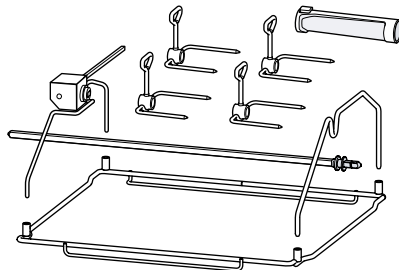
Stegetermometer

**Anvendelse**

Stegetermometer → Side 29 til præcis tilberedning af:

- Kød
- Fisk
- Fjerkræ
- Brød

Roterende grillspyd



Roterende grillspyd → Side 22 til ensartet tilberedning af:

- Fjerkræ
- Stegning

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

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 varmluftfritering, emaljeret med huller	BA020110
Bagesten, bagestensholder og pizzaspade	BA056134
Pizzaspartel	BS020003
Stegetermometer	BA010050
Manuel døråbningsassistent	BA010050

5.2 Isætning af tilbehør i ovnen

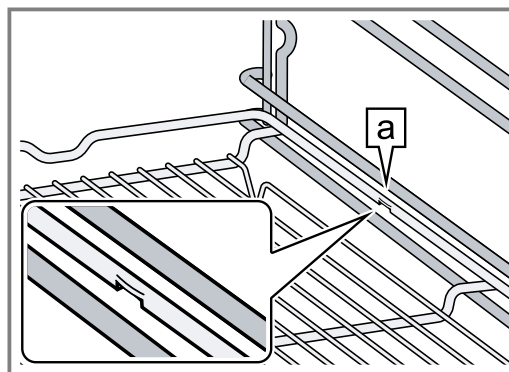
Tilbehøret er udstyret med en indgrebsfunktion. For at vippesikringen fungerer, skal tilbehøret altid vende rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

BEMÆRK!

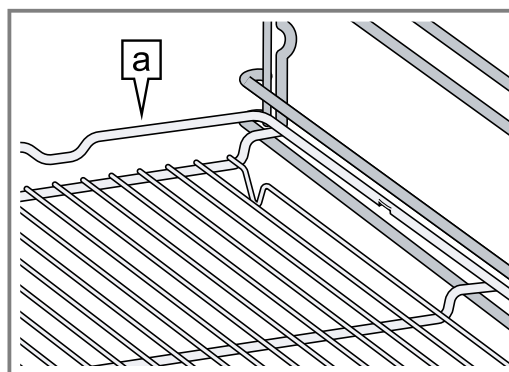
Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.

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

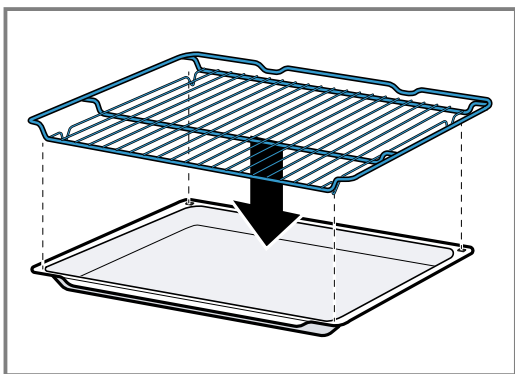


2. Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle  er placeret bagerst.

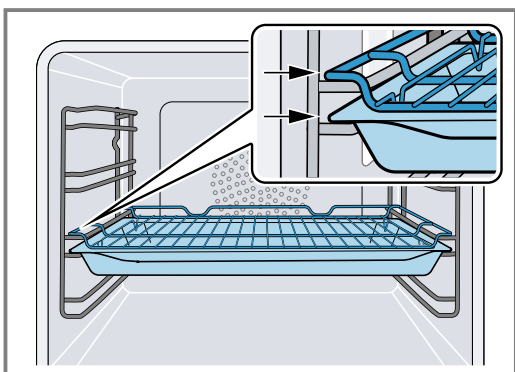


Samtidig isætning af bageplade og rist i ovnen

1. Placer risten korrekt på bagepladen.



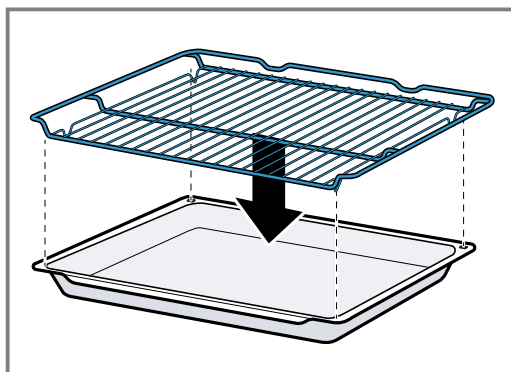
2. Sæt bagepladen og risten sammen ind i ovnen.



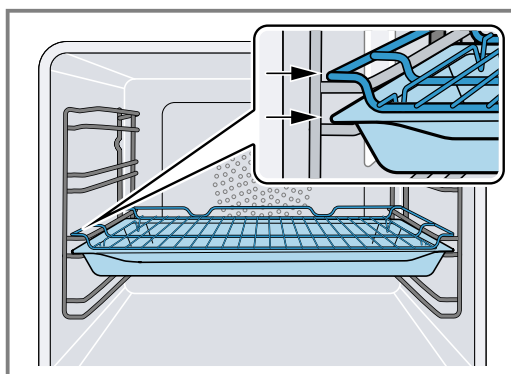
Herved anbringer risten sig over den aktuelle rillehøjde.

Samtidig isætning af grillbradepande og rist i ovnen

1. Placer risten korrekt på grillbradepanden.



2. Sæt grillbradepanden og risten sammen ind i ovnen.



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 34.

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 34.

Rengøring af ovnrude

Bemærk: For at sikre tætheden er dørtætningen smurt fra fabrikkens 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. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn opvarmes med lukket dør.

- Den bedste indstilling for opvarmning er 200 °C med ovnfunktionen "Varmluft plus"  i en time.
4. Rengør apparatet indvendigt.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

1. For at forlade standbytilstand → Side 13 skal der trykkes på  i apparatets betjeningsring eller i Home Connect app.
- ✓ Displayet viser en temperatur, et symbol for ovnfunktionen og et symbol for Timeren.
- ✓ Apparatet tænder ovnbelysningen.
2. Indstil den ønskede temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid.

Tip I grundindstillingerne → Side 34 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, som er valgt som startindikator i grundindstillingerne → Side 34 og derefter standbyindikatoren.

7.2 Åbning af apparatets dør

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

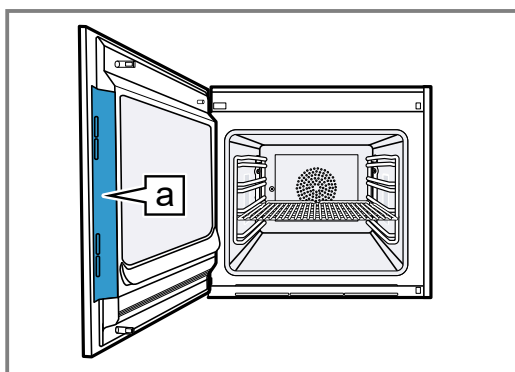
- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.

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 .
 - Træk skydeknapen til den modsatte ende, hvis funktionen "Dørlås" er aktiveret i grundindstillingerne → Side 34.
- ✓ Apparatdøren åbner sig.
2. Berør kun apparatets dør på det dertil beregnede område , og luk den helt op.



Tip I kontrolcentret kan det indstilles, om apparatets dør automatisk skal åbne sig efter den aktuelle tilberedning.
→ "Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 18

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 , 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. → Side 17
5. Hvis der vises et vejledningsvindue i displayet, skal anvisningerne i vejledningsvinduet følges.
6. Tryk på  for at starte driften.

7.4 Ændre temperatur

Bemærk: Temperaturen kan ændres under driften.

Krav: Ovnfunktionen er valgt.
→ "Ændring af ovnfunktion", Side 17

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 , 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 .

✓ Vælg grilltrinnet med betjeningsringen.

6. Tryk på <.

7. Indstil om ønsket tilberedningstiden → Side 19.

8. Tryk på ► for at starte driften.

✓ Displayet viser ovnfunktionen, temperaturen, tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.

7.7 Tilføje grill

Grillen kan bruges til brunng og gratinering af retter. Funktionen "Tilføjelse af grill" er tilgængelig for de fleste ovnfunktioner.

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 mængden af varm damp, 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 kernetemperatur.

Bemærkninger

■ Apparatets dør åbnes også ved aktiveret børnesikring → Side 22 og aktiveret dørsikring → Side 14.

■ Den automatiske døråbning er ikke tilgængelig i kombination med det roterende grillspyd.

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 ■ for at afbryde driften.

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 13 oplyser om, at en funktion er blevet aktiveret.

7.12 Aktivering og deaktivering af ovnbelysning

1. Tryk på .

2. Tryk på .

7.13 Slukning af apparat

► Tryk på  på betjeningsringen.

✓ Apparatet skifter til standbytilstand.

7.14 Tænde for apparat efter automatisk slukning

Krav: Efter en længere driftstid har den automatiske slukning → Side 13 slukket apparatet.

► Tryk på  på betjeningsringen.

7.15 Visning af oplysninger

► Tryk på .

✓ Apparatet viser oplysninger om den valgte funktion. → "Ekstra oplysninger", Side 13

7.16 Visning af oplysninger om apparatet

1. Stryk 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.

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 ovn-funktion.

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.

7.17 Anvendelse af hurtigvejledninger

1. Vælg apparatindikatoren "Modus & service".
→ "Apparatindikatorer", Side 10
2. Vælg "Hurtigvejledning" med betjeningsringen, og slip betjeningsringen.
3. Vælg den ønskede hurtigvejledning, og læs den.

- 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 18
- ✓ 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 sluttidspunktet for tilberedningen. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til standbytilstand.

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 19
- ✓ 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 slukkes 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 18
- ✓ 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 sluttidspunktet for tilberedningen. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til standbytilstand.

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-timer¹

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.

¹ Tilgængelig afhængig software-version.

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

9.1 Åbne langtids-timer

Krav: Funktionen "Langtids-timer" er indstillet til "Til" i grundindstillingerne → *Side 34*.

1. Stryg 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.

9.2 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 ⌚.

9.3 Valg af indstillinger for ovnbelysning ved langtids-timer

Krav: Der er valgt et starttidspunkt og et sluttidspunkt. → "*Valg af tidsrum for langtids-timer*", *Side 21*

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 21*

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.

9.6 Ændring af indstillinger for ovnbelysning

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

9.7 Ændring af varmecyklus

1. Tryk på ⌚.
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtids-timeren.
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 langtids-timeren.

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 ►.

- ✓ Langtidsstimeren starter.
- ✓ Når langtidsstimeren 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 "Langtidsstimer" med betjeningsringen.
3. Sæt omskifteren til højre for punktet "Langtidsstimer" 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 34 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 Roterende grillspyd

Det roterende grillspyd er især velegnet til tilberedning af store stege som f.eks. rullestege eller fjerkræ. Kødet bliver sprødt og brunt hele vejen rundt.

BEMÆRK!

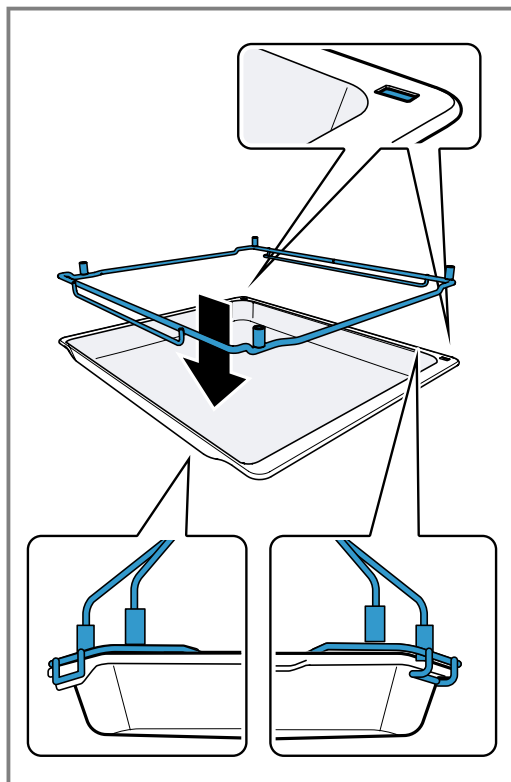
Temperaturer over 250 °C beskadiger det roterende grillspyd.

- ▶ Anvend kun det roterende grillspyd i apparatet ved en temperaturindstilling på maksimalt 250 °C.
- ▶ Indstil maksimalt en temperatur på 250 °C ved anvendelse af det roterende grillspyd.

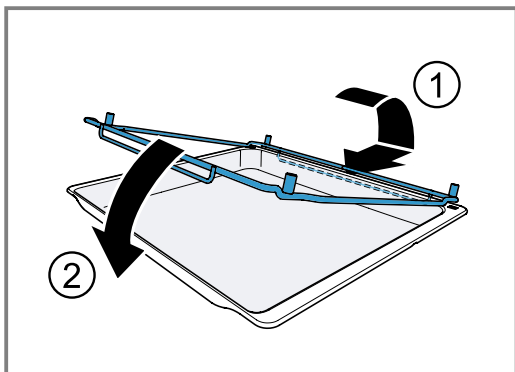
Det roterende grillspyd kan bruges ved alle ovnfunktioner. De bedste resultater opnås ved ovnfunktionerne "Grill" eller "Overvarme".

11.1 Forberedelse af roterende grillspyd

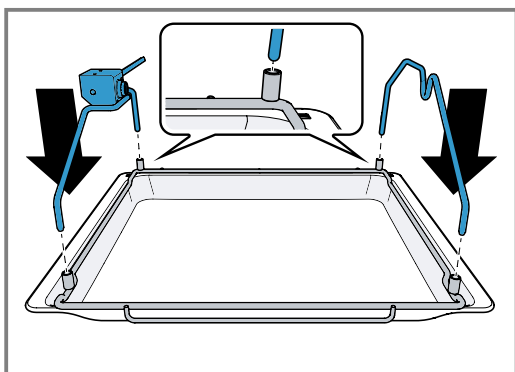
1. Placer rammen over grillbradepanden, så åbningerne i grillbradepanden og de buede rammeelementer befinder sig over hinanden.



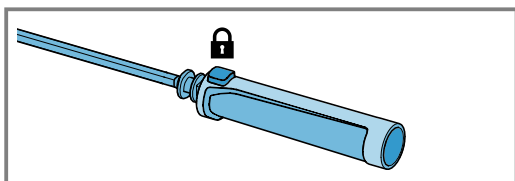
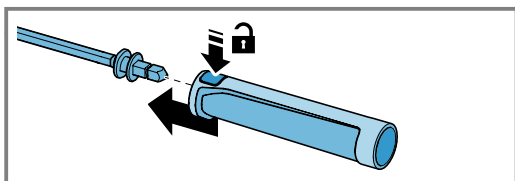
2. Skyd rammen på grillbradepanden skråt bagfra.



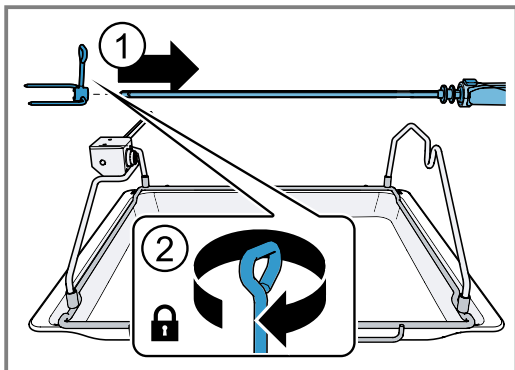
3. Stik de to holdebøjler ind i bøsningerne i rammen.
– Placer holdebøjlen med drevet på den venstre side.



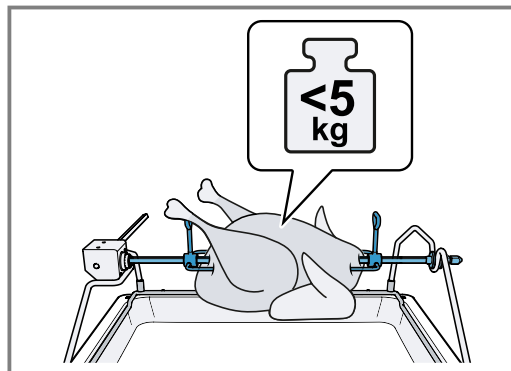
4. Sæt håndgrebet på.



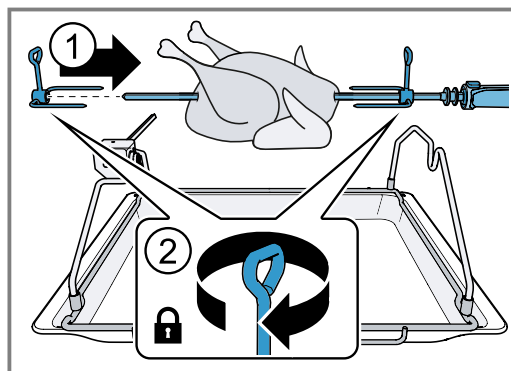
5. Sæt den højre holdeklamme på det roterede grillspyd, og skru den fast.



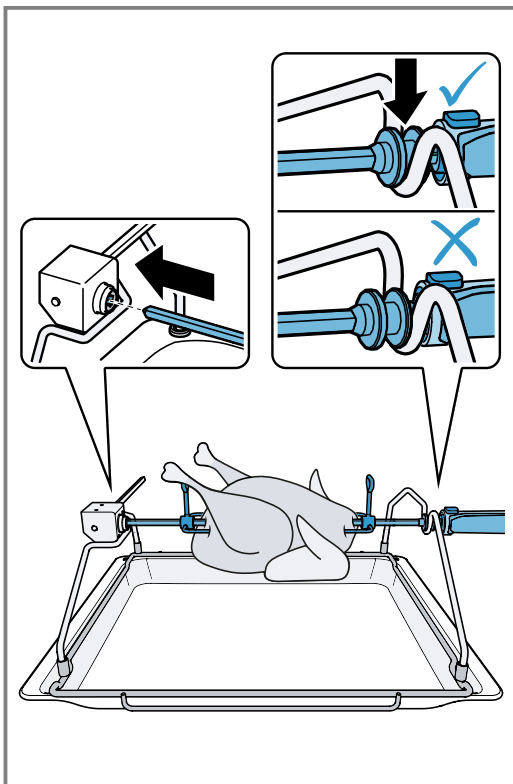
6. Overskrid ikke den maksimalt tilladte vægt for det roterende grillspyd.



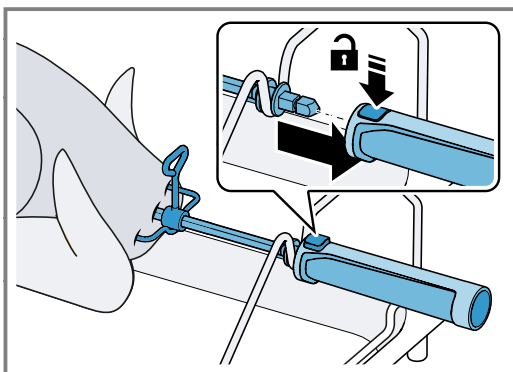
7. Anbring grillmaden på midten af det roterende grillspyd.
8. Skru to mindre kyllinger fast med hver to holdeklammer.
9. Fastgør dele, der stikker ud, f.eks. vinger på kyllinger.
✓ Dele, der stikker ud, må ikke komme i berøring med grillelementet.
10. Sæt den venstre holdeklamme på det roterede grillspyd ①, og skru den fast ②.



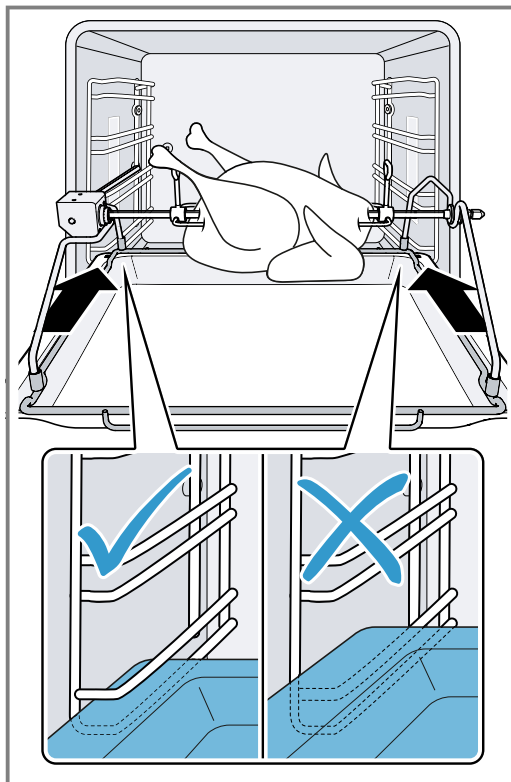
11. Læg det roterende grillspyd på holdebøjlerne.
- Det firkantede stykke skal gå i indgreb i drivdelen.



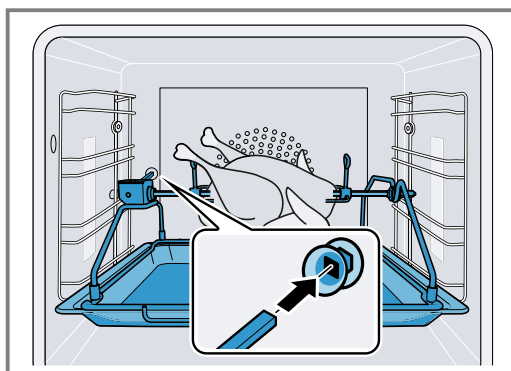
12. Fjern håndgrebet.



13. Sæt grillbradepanden med det roterende grillspyd ind i den underste rillehøjde.



14. Lad drivakslen gå i indgreb i åbningen i apparatets bagvæg.
- Drej eventuelt det roterende grillspyd en smule.



11.2 Aktivering af roterende grillspyd

1. Indstil den ønskede temperatur og ovnfunktion.
2. Tryk på .
3. Tryk på .
- ✓ I displayet vises  i apparatindikatoren "Manuel".
4. Tryk på .
- ✓ Apparatet aktiverer det roterende grillspyd.

11.3 Deaktivering og udtagning af roterende grillspyd

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Det roterende grillspyd og det tilhørende stel er meget varme.

- Brug handsker, når de tages ud.
- Sæt det roterende grillspyd og det tilhørende stel på et stabilt og varmebestandigt underlag.

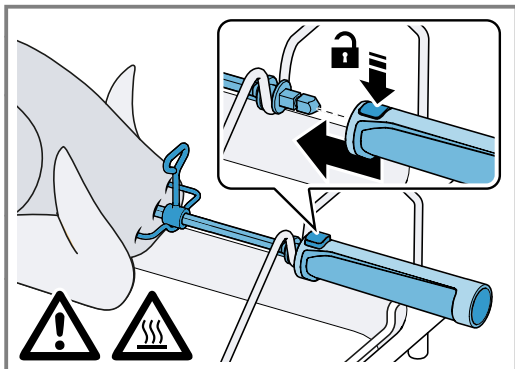
Når der trykkes på knappen på håndtaget, løsnes det fra det roterende grillspyd.

- Tryk ikke på knappen på håndtaget, når det roterende grillspyd løftes.

- Tryk på .
- Tryk på .
- Det roterende grillspyd stopper.
- Sluk for apparatet.
- Tag grillbradepanden ud sammen med det roterende grillspyd, og sæt den på et stabilt og varmebestandigt underlag.

11.4 Anbringelse af håndgreb

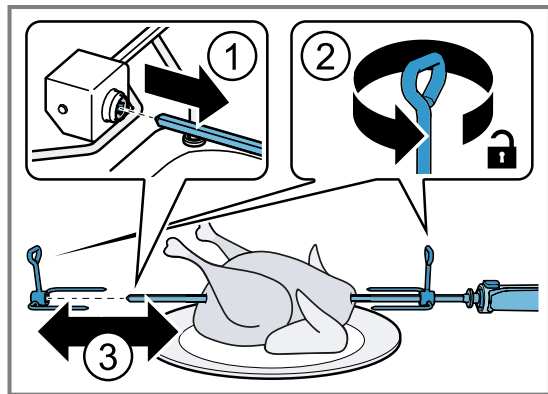
- Tryk vedvarende på knappen på håndgrebet.



- Skyd håndgrebet på det roterende grillspyd.
- Slip knappen.

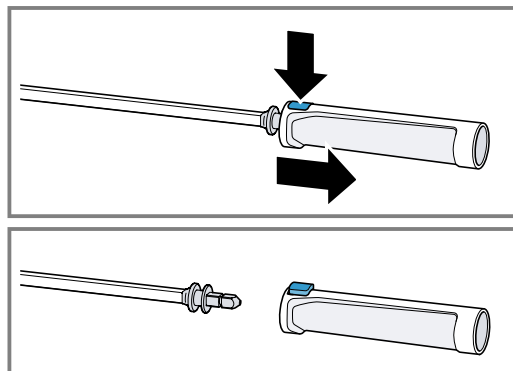
11.5 Fjerne grillmad fra det roterende grillspyd

- Fjern grillmaden fra det roterende grillspyd.

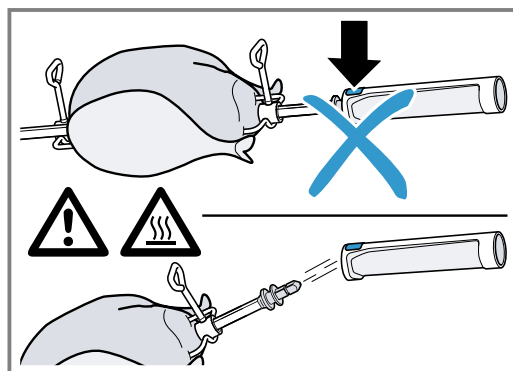


11.6 Fjerne håndgreb

- Tryk vedvarende på knappen på håndgrebet.



- Træk håndgrebet af det roterende grillspyd.
- Slip knappen.
- Tryk kun på knappen på håndgrebet, når der ikke er grillmad på grillspyddet.



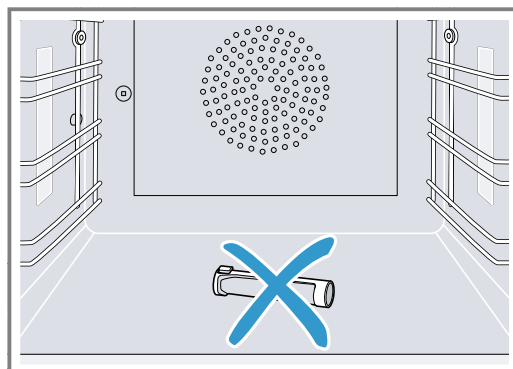
Grillmaden kan falde ned.

11.7 Opbevaring af det roterende grillspyd

BEMÆRK!

Den stærke varme i ovnen beskadiger det roterende grillspyds håndtag.

- Læg ikke det roterende grillspyds håndtag ind i ovnen.
- Opbevar det roterende grillspyds håndtag sammen med grillspyddet efter rengøringen.



12 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 stegegyrde og udtrækssystem er nødvendigt for at kunne anvende bruningstrinnet.¹

12.1 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.

12.2 Afslutte bruningstrin før tiden

► Tryk på .

13 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 26

13.1 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 .

13.2 Valg af favorit

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

→ "Apparatindikatorer", Side 10

2. Vælg den ønskede favorit med betjeningsringen.

3. Tryk på favoritten.

13.3 Omdøbning af favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 26

1. Tryk på .

2. Indtast navnet på favoritten.

3. Bekræft med .

13.4 Start af favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 26

► Start med .

13.5 Ændring af favorit

Krav

■ Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 26

■ Favoritten er stoppet.

1. Korrigér 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.

13.6 Slette favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 26

1. Tryk på .

2. Bekræft med .

14 Programmer

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

¹ Funktionen er aktuelt ikke tilgængelig.

14.1 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 34* 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 29* 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. 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 26* 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.

14.2 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 26 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.

15 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.
- Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af stegetermometeret med ovnfunktionen "Grill + cirkulationsluft".

⚠ 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 15 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.

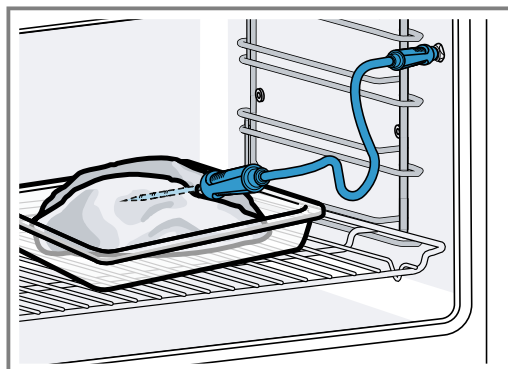
Hvis retten bliver stående i ovnen, efter at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen lidt mere på grund af restvarmen.

15.1 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

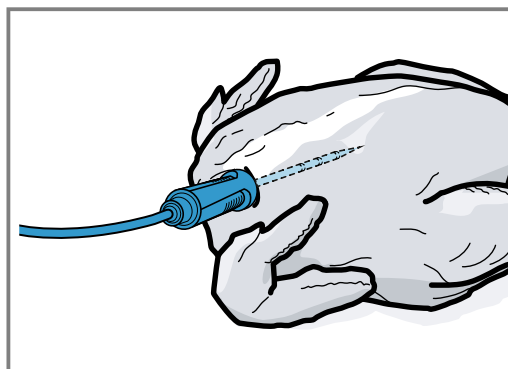
1. Stik stegetermometer helt ind til anslag fra siden i det tykkeste sted i kødet.



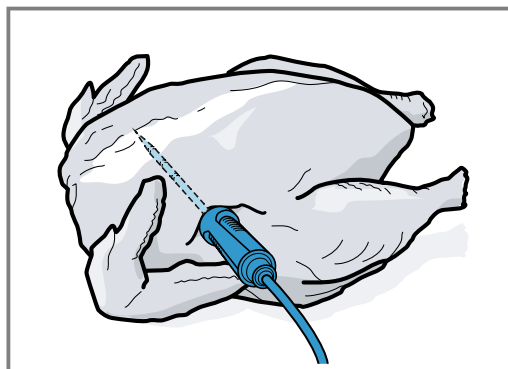
2. Stik stegetermometeret ind fra siden i det største stykke kød, hvis der er flere stykker.

Placering af stegetermometer i fjerkræ

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



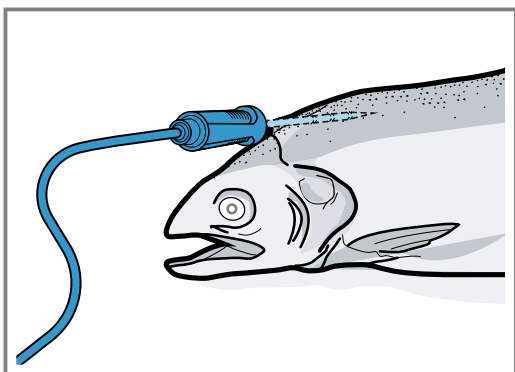
2. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



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 ryggraden til anslaget ved hele fisk.



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

15.2 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.

15.3 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 stegetermometeret kan ikke bruges samtidigt.

1. Stik stegetermometeret i retten, og sæt den i ovnen.
2. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnrummet.
3. Luk apparatets dør.
- ✓ 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 30 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 31, 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 standbytilstand.

15.4 Sletning af indstillet kernetemperatur

- Dobbeltklik på temperaturen i apparatindikatoren "Manuel".
- ✓ Displayet viser den aktuelle kernetemperatur.

15.5 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.

15.6 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
Oksekød	
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
Svinekød	

Madvare	Vedledende værdi for kernetemperatur i °C
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
Kalvekød	
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
Vildt	
Rådyrryg	60-70
Rådyrkølle	70-75
Rådyrryg, steaks	65-70
Hareryg, kaninryg	65-70
Fjerkræ	
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
Lammekød	
Lammekølle, medium	65-69
Lammekølle, gennemstegt	70-80

Madvare	Vedledende værdi for kernetemperatur i °C
Lammeryg, rosa	55-60
Lammeryg, medium	61-64
Lammeryg, gennemstegt	65-75
Fårekød	
Fårekølle, rosa	70-75
Fårekølle, medium	76-80
Fårekølle, gennemstegt	81-85
Fåreryg, medium	70-75
Fåreryg, gennemstegt	76-80
Fisk	
Filet, hel, medium	58-64
Filet, hel, gennemstegt	65-68
Terrine	62-65
Andet	
Brød	96
Postej	72-75
Terrine	70-75
Foie gras	45-60
Genopvarmning af retter	75

15.7 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 kernetemperatur for at vise den aktuelle kernetemperatur.

16 Home Connect

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

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

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

Tip Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

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

16.1 Opsætning af Home Connect app

- Installer Home Connect-app på den mobile enhed.
- Start Home Connect app, og foretag opsætning af adgangen til Home Connect.

Home Connect app viser vejen gennem hele tilmeldingsprocessen.

16.2 Opsætning af Home Connect

Krav

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

1. Åbn Home Connect app, og skan følgende QR-kode.



2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

16.3 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for 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 34 ved "Fjernstart" vælges, viser Home Connect app kun apparatets driftsstatus, og indstillingerne kan konfigureres.

Hvis indstillingen "Permanent" i grundindstillingerne → Side 34 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 34 ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet en frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen.

I grundindstillingerne → Side 34 kan netværksoplysningerne vises via "Netværksoplysninger".

I grundindstillingerne → Side 34 kan alle netværkets adgangsdata når som helst slettes på apparatet via "Nulstilling af netværks-adgangsdata".

16.4 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.

16.5 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.

16.6 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.

16.7 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.

16.8 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.

17 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

17.1 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	- Til - Fra¹	Aktivering eller deaktivering af WiFi Bemærk: Indstillingerne Til og Fra er kun tilgængelige, når der er oprettet en forbindelse til Home Connect serveren. Når apparatet slukkes, bibeholdes alle indstillinger. Aktiver WiFi for at muliggøre betjening af apparatet via app og anvendelse af yderligere funktioner.
		Home Connect assistent	- Ved den første forbindelse med Home Connect app'en: "Start" - Ved korrekt oprettet forbindelse med Home Connect app'en: "Forbind nu"	Opsætning af Home Connect → <i>Side 31</i>
		Fjernstart	- Fra (kun overvågning) - Manuel¹ - Permanent Bemærk: Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.	Indstilling af "Fjernstart" → <i>"Start af funktioner med Home Connect app via manuel 'Fjernstart'", Side 32</i>
		Netværksoplysninger	- MAC-adresse - WiFi SSID - IPv4-adresse - IPv6-adresse Bemærk: Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.	Visning af "Netværksoplysninger"

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Nulstilling af netværks-adgangsdata	■ Bekræft Forbindelserne bliver nulstillet. Apparatet sletter de gemte adgangsdato til netværket. Bemærk: Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.	Nulstilling af netværksdata
	Vis	Lysstyrke	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Indstilling af lysstyrke i trin
		Visning på afstand	■ "Til": Displayet har reduceret indhold, når brugeren befinder sig på større afstand. ■ "Fra": Displayet viser altid det samme indhold.	Aktivering eller deaktivering af fjernvisning
		Skærm i slukket tilstand	■ GAGGENAU-Logo"vises ved nærhed"¹ ■ Ingen	Indstilling af standby-indikator → Side 13
		Ringens funktionsmåde	■ "Standard": Tryk på den ønskede funktion, og korriger funktionen med betjeningsringen ■ "Direkte valg"¹: Korriger den funktion, som befinder sig ovenfor betjeningsringen	Indstilling af betjeningsringens funktion
		Display child lock	■ "Til"¹: Symbolet for funktionen "Display child lock" er kun synligt på statuslinjen, når funktionen "Display child lock" er aktiv. Betjeningsring og touch-paneler er låst. ■ "Fra": Funktionen "Display child lock" kan ikke aktiveres.	Vis eller skjul symbolet for børnesikring → Side 22 i kontrolcentret

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Dørlås	▪ Aktiveret ▪ Fra¹	Aktivering eller deaktivering af dørsikring Bemærk: Dørsikringen → Side 14 forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Dette har især betydning ved indbygning under en bordplade.
		Display-indjustering	▪ Vertikalt¹ ▪ Horisontalt	Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret
	Lyde	Til/Fra-lydsignaler	▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj	Indstilling af lydstyrke for lydsignal ved tænd/sluk
		Advarselssignaler	▪ Fra ▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj	Indstilling af lydstyrke for lydsignaler Bemærk: Lydsignaler ved advarsler og fejlmeldinger er altid aktiveret.
		Proceslyde	Lydstyrke ▪ Fra ▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj "Gentagelser": ▪ 1x ▪ "10 s": Apparatet gentager lydsignalet i 10 sekunder. ▪ "30 s"¹: Apparatet gentager lydsignalet i 30 sekunder. ▪ "3 min": Apparatet gentager lydsignalet i 3 minutter. "Forvarmningssignal": ▪ "Til"¹ ▪ Fra	▪ Indstilling af lydstyrke for proceslyde ▪ Indstilling af den ønskede maksimale varighed af proceslyde ▪ Aktivering eller deaktivering af proceslyd efter forvarmning
		Visuel feedback	▪ Til ▪ Fra¹	Aktivering eller deaktivering af pulserende lys ved programslet, advarsler eller fejlmeddelelser

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Reduktion af lydstyrke	■ "Til": Reduktion af lydstyrken med et lydstyrketrin for alle lydsignaler i et defineret tidsrum ■ "Reduceret": Reduktion af lydstyrken til lydstyrketrin "Lav" for alle lydsignaler i et defineret tidsrum og deaktivering af lydsignaler for rengøring ■ "Fra"¹: Deaktivering af alle lydsignaler i et defineret tidsrum Starttidspunkt ■ "22h"¹ Sluttidspunkt ■ "7h"¹	Indstilling af reduktion af lydstyrke Bemærk: Lydsignaler ved advarsler og fejlmeldinger og ved tænd og sluk er altid aktiveret.
	Indvendig belysning	Lysstyrke	■ Mørk ■ Standard¹ ■ Lyst	Indstilling af lysstyrke for ovnbelysning
		Aktivering	■ Automatisk¹ ■ Manuel	Automatisk eller manuel aktivering af ovnbelysning → <i>Side 7</i>
		Tilpasning af belysning	■ Til¹ ■ Fra	Indstilling af lysinteraktion Bemærk: Hvis brugeren opholder sig udenfor det område, som apparatet registrerer, reducerer apparatet ovnbelysningen til det basale.
	Meddelelser	Info-i	■ Til¹ ■ Fra	Vise eller skjule ekstra oplysninger Tip Når der trykkes på  , viser displayet yderligere oplysninger → <i>Side 13</i> . Når funktionen deaktiveres, viser displayet ingen symboler eller ekstra oplysninger.
		Pop-up tips	■ Til¹ ■ Fra	Vise eller skjule Pop-up meddelelser → <i>Side 13</i>
	Sprog	-	■ Tysk ■ Fransk ■ [...] ■ Engelsk¹	Indstilling af sprog

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
	Tid & enheder	Tid	- Tid¹ "Automatisk": Vælg optionen Automatisk, hvis apparatet er forbundet med Home Connect.	Indstilling af klokkeslæt
		Tidsformat	12 24¹	Indstilling af klokkeslættets format
		Temperaturenhed	°C¹ °F	Indstilling af temperaturenhed
		Vægtenhed	"Metrisk": "g/kg" "Anglo-amerikansk": "oz/lb"	Indstilling af vægtenhed
	Avanceret	Vis langtidstimer	- Til - Fra¹	Vise eller skjule langtidstimer
		Demotilstand	- Til - Fra¹	Aktivering eller deaktivering af demotilstand Bemærk: Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet til strømnettet.
		Fabriksindstillinger	Gendan	Nulstilling af apparat til fabriksindstillinger Bemærk: Apparatet starter med initialiseringen. Displayet forespørger om angivelse af indstillinger, som apparatets montør har foretaget.
	Apparat	Hovedmenu	- Manuel¹ - Favoritter - Programmer	Valg af indikator, som displayet viser, når apparatet tændes
		Forvalg af opvarmingsmetoder	Oversigt over de tilgængelige ovnfunktioner → <i>Side 11</i>. - Til - Fra	Valg af foretrukne ovnfunktioner - Valg af den foretrukne ovnfunktion, som skal være tilgængelig, når apparatet er blevet tændt - Vise eller skjule flere ovnfunktioner efterfølgende Bemærk: Ovnfunktionernes rækkefølge er fast.
		Madvare, præference	- Fra¹ - Vegetarisk - Ingen kød & fjerkræ - Ingen fisk & skaldyr - Intet svinekød - Kosher	Valg af foretrukne madvarer til automatik-programmer og anbefalede indstillinger

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Minutur med optællingsfunktion	■ Til¹ ■ Fra	Indstilling af timer for samlet tilberedningstid Bemærk: Den igangværende tilberedningstid bliver automatisk talt sammen, når der ikke er gemt en tilberedningstid.
		Bruger-detektering	"Funktionsmåde": ■ Automatisk ■ "Under 1,2 m."- "Under 0,1 m" "Installationshøjde": ■ Under 91,4 cm./36" ■ Mellem 91,4 cm./36" og 150 cm/59"¹ ■ Over 150 cm/59"	■ Indstilling af nærhedssensorens afstand for registrering af en bruger ■ Indstilling af apparatets installationshøjde Bemærkninger ■ For at nærhedssensoren skal registrere en bruger optimalt, skal indbygningshøjden af apparatets overkant gemmes. ■ Hvis "Fra i stand-by" eller rækkevidden indstilles til under 1 m, er fjernstart ikke mulig.
		Lynopvarmning	■ Til¹ ■ Fra	Aktivering eller deaktivering af lynopvarmning
		Opvarmning af katalysator	■ Til¹ ■ Fra	Aktivering eller deaktivering af katalysatorvarme → <i>Side 14</i>
		Introduktion af produktet	Start	Start af introduktion til apparatet Bemærk: Introduktionen til apparatet indeholder en kort beskrivelse af de grundlæggende funktioner.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

17.2 Ændring af grundindstillinger

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser grundindstillingerne → *Side 34*.
✓ 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 ovenover den horisontale linje.
5. Tryk på .
6. Aktiver indstillingen med , eller vælg med betjeningsringen optionen for indstillingen, og tryk på indstillingen.
7. Skift om ønsket til den forrige indikator med <.
8. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Manuel".

18 Rengøring og pleje

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

18.1 Rengøringsmidler

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser 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.

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 rustfri ståloverflader.
- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrude	▪ Rengøringsmiddel til glas	Brug ikke en glasskraber. Rengør med en blød klud eller en mikrofiberklud.
Dørtætning	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud. Tætningen må ikke tages af eller skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Betjeningsring	▪ Opvaskevand	Rengør med en blød, let fugtig klud. Der må ikke påføres rengøringsmiddel som spray.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrum	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Meget tilsmudset ovnrum	▪ Rengørings-gel spray til bageovne	Der kan købes rengørings-gel spray hos kundeservice eller i online-shoppen. Overhold følgende anvisninger om rengørings-gel spray: ▪ Der må ikke komme rengørings-gel spray på døråbningen. ▪ Må højst virke i 12 timer. ▪ Må ikke anvendes på varme flader. ▪ Skyl grundigt efter med vand. ▪ Følg producentens anvisninger.
Glasafdækning over ovnbelysning	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud.
Rist	▪ Varmt opvaskevand	Læg dem i blød, og brug en børste ved stærk tilsmudsning. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Tilbehør	▪ Opvaskemaskine ▪ Varmt opvaskevand	Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Skyl grundigt efter med rent vand.

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Stegetermometer	▪ Varmt opvaskevand	Tør af med en fugtig klud Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Roterende grillspyd	▪ Varmt opvaskevand	Det roterende grillspyd må ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør det roterende grillspyd med varmt opvaskevand og en blød klud. Tør det roterende grillspyd af med en blød klud efter rengøringen.
Fuldt teleskopudtræk, ekstra tilbehør	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste, og tør efter med en blød klud.
Stegegyde, ekstra tilbehør	▪ Varmt opvaskevand	Iblødsætning, og rengøring med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste. Stegegyden må ikke vaskes i opvaskemaskine.

18.2 Mikrofiberklud

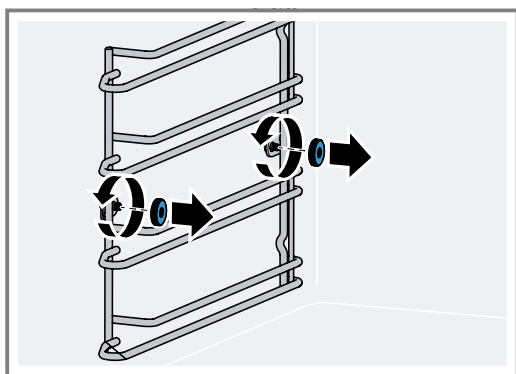
Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden særligt velegnet til rengøring af sarte overflader som glas, glaske-ramik, rustfrit stål og aluminium. Vandholdigt og fedtholdigt snavs kan fjernes i samme arbejdsgang med en mikrofiberklud.

Mikrofiberkluden fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

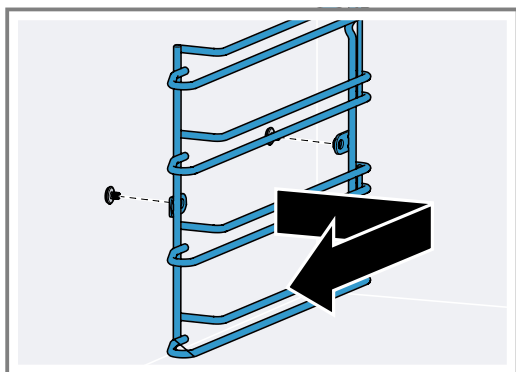
18.3 Udtagning af ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så de kan rengøres. Ribberammerne 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.



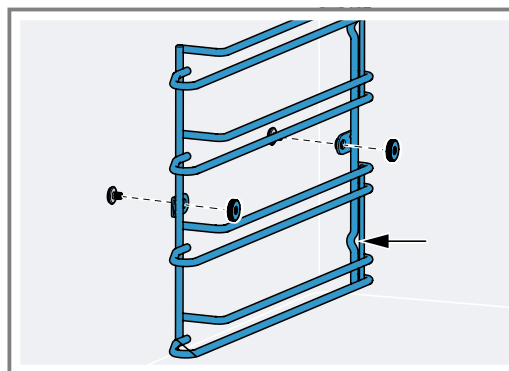
3. Tag ribberammerne af.



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

18.4 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.

18.5 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.

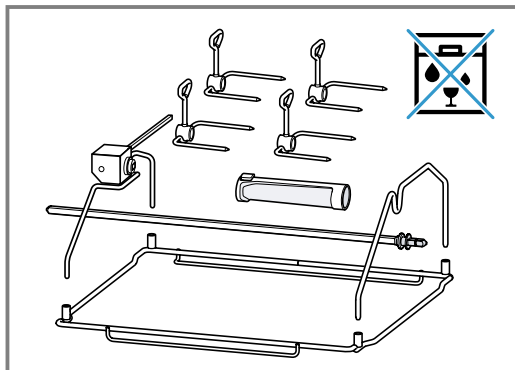
Rengøringsprogrammet beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ 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.

18.6 Rengøring af roterende grillspyd

1. Det roterende grillspyd, grillspyddets drev og håndgrebet må ikke rengøres i opvaskemaskinen, men anvend varmt opvaskevand og en blød klud til rengøringen.



2. Tør alle det roterende grillspyds dele af med en blød klud efter rengøringen.

19 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. vaskestykker på døren.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige sundhedsskader!

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 emaileret 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.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

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

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

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.

19.1 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 42

19.2 Forberedelse af rengøring med pyrolyse

GAGGENAU Bageplader og grillbradepander er belagt med en pyrolysefast emailje. 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, det roterende grillspyd, 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 understen rillehøjde.
2. Skyd bagepladen eller grillbradepanden helt ind til anslag.

19.3 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 ✓.

19.4 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.

20 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 47

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.

20.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.
	Fejlbetjening. ▶ Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet kan ikke startes.	Døren er ikke lukket helt. ► Luk apparatets dør.
Apparatet kan ikke startes via Home Connect app.	Apparatet er ikke forbundet med Home Connect-app. ► Start forbindelsen mellem apparatet og Home Connect app. → "Opsætning af Home Connect", Side 32 Apparatet er forbundet med Home Connect app, men funktionen Fjernbetjening er ikke aktiveret. ► Aktiver funktionen Fjernbetjening i Home Connect indstillingerne → Side 32.
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring  .	Børnesikring er aktiveret. ► Deaktiver børnesikringen. → Side 22
Apparatet slukkes af sig selv.	Sikkerhedsslukning: Apparatet har ikke været betjent i mere end 12 timer. 1. Bekræft meddelelsen med ✓. 2. Sluk for apparatet.
Apparatet varmer ikke, i displayet vises symbolet for demotilstand  .	Apparatet er i demotilstand. ► Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne → Side 34.
Belysningen fungerer ikke.	Belysning er defekt. ► Kontakt → "Kundeservice", Side 47.

20.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er opstået en fejl. 1. Tryk på  , hvis displayet viser en fejlmeddelelse. ✓ Hvis displayet ikke længere viser en fejlmeddelelse, var der tale om et enkeltstående problem. 2. Kontakt kundeservice → Side 47, og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.
Displayet viser "Initialisering".	Den første ibrugtagning blev ikke afsluttet korrekt. ► Udfør den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 16 Apparatet er blevet nulstillet til fabriksindstillingerne. ► Udfør den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 16 Under den første ibrugtagning blev demotilstanden aktiveret og er nu blevet deaktiveret. ► Udfør den første ibrugtagning. → "Første ibrugtagning", Side 16

20.3 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.

Idriftsætning af apparatet efter et strømsvigt

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

20.4 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 34.

21 Bortskaffelse

21.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

22 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.

22.1 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 ovnrummet, og placer retterne eller stegegryden på risten. Placer ikke retterne eller stegegryden direkte på ovnrummets bund. Tag om ønsket ribberammerne ud. → Side 41
- Åbn kun ovndøren til det forvarmede apparat kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.

- Anvend altid tallerkener, bageforme eller gratinformer 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.

22.2 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- 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.

22.3 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.

Tilberedning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Rist + grill-bradepande	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 + grill-bradepande	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 ¹	Forvarmning.
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160		90-105 ¹	Forvarmning.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade + glas-bradepande	3 og 1	150		28-32 ¹	Forvarmning. Bagning i 2 niveauer.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	2	150		20-25 ¹	Forvarmning.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	2	160		25-30 ¹	Forvarmning.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade + glas-bradepande	3 og 1	140		30-35 ¹	Forvarmning. Bagning i 2 niveauer.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140		30-35 ¹	Forvarmning.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140		25-35 ¹	Forvarmning.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	150		22-30 ¹	Forvarmning.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	175		20-30 ¹	Forvarmning.

¹ Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne.
→ "Grundindstillinger", Side 34

23 Oplysninger om fri software og open source-software

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

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".¹ Licensoplysningerne kan downloades på hjemmesiden for mærkevaren. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan de pågældende oplysninger anfordres på ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette.

Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

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

24 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.

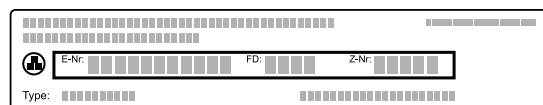
Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse F. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af faguddannet personale, der er uddannet til dette.

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

24.1 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.

25 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.



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

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

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.							

26 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

26.1 Generelle montageanvisninger

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

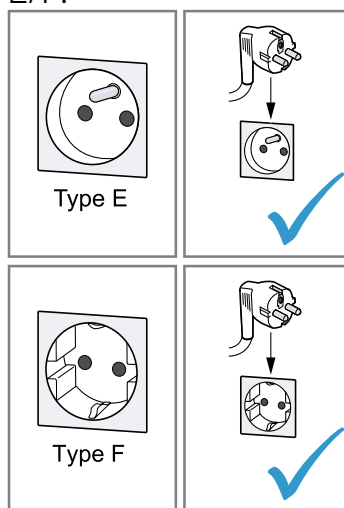
Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

- Brug ikke forlængerledning eller multi-stikdåser.
- 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.

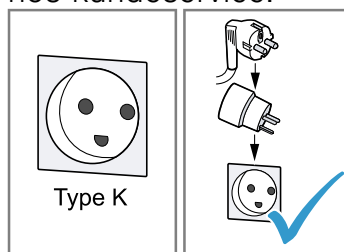
⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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 47.

- 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.

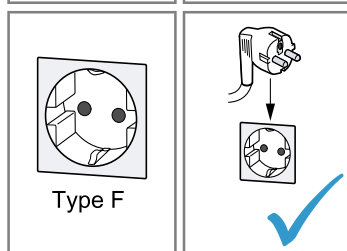
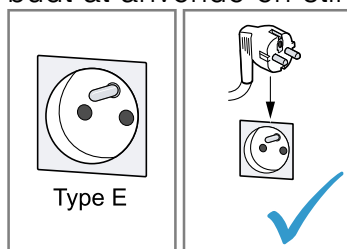


Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet → "Produktnummer (E-Nr.), fabriktionsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 47

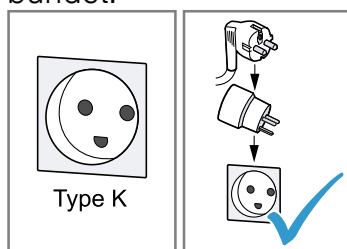
- Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en

mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.

- Apparatet skal sikres med en 16 A ledningssikkerhedsafbryder.
- Apparater 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.

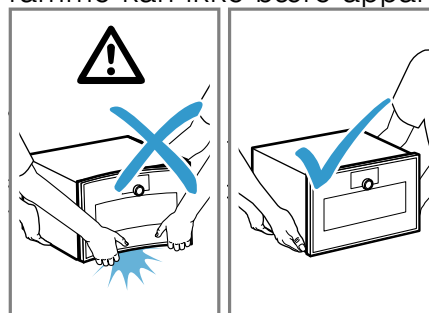
⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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 transportskade.
- 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 eller i apparatets ramme.
- Overhold den aktuelt gældende byggelovgivning 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 (ventilatordrift).
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

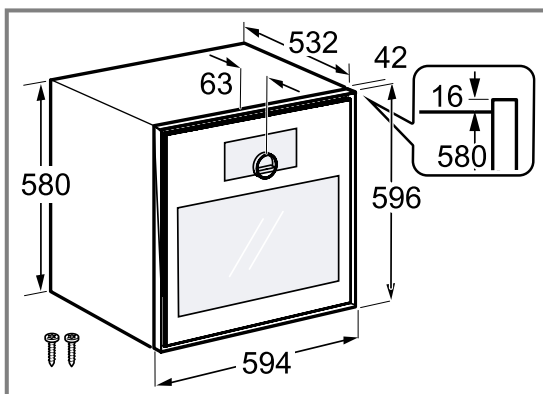
26.2 QR-kode montagevideo

Her findes QR-koden til montagevideoen.



26.3 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



26.4 Installationstilbehør

Anvend originalt tilbehør.

Tilbehør	Bestillingsnummer
Vinkelstykke	GA301010

26.5 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.

26.6 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 speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.

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 strømforsyningskredsen til apparatet.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen helt ind på bagsiden af apparatet.
- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning. Tilslutningsledning fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

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 sikkerhedskontakt

1. Identificer fasen (yderlederen) og nullederen (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 = nulleder (nulleder)
 - BN: Brun = fase (yderleder)

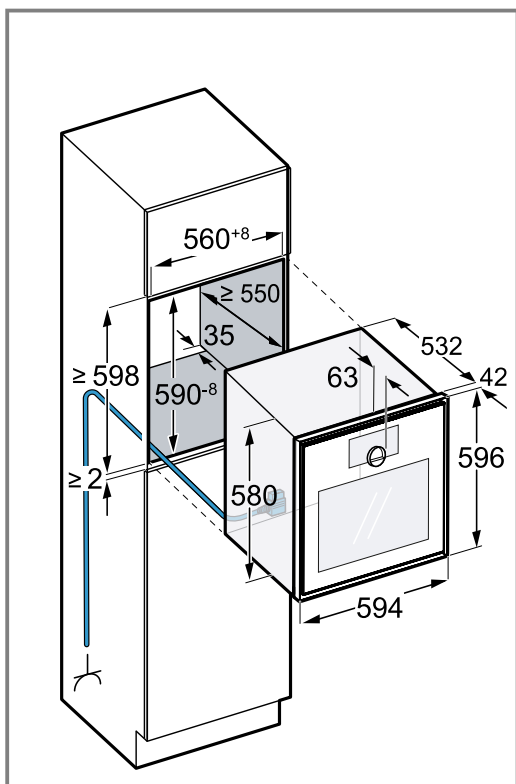
26.7 Indbygning af apparat**BEMÆRK!**

Skarpkantede skruetrækkere kan beskadige betjeningspanelet.

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

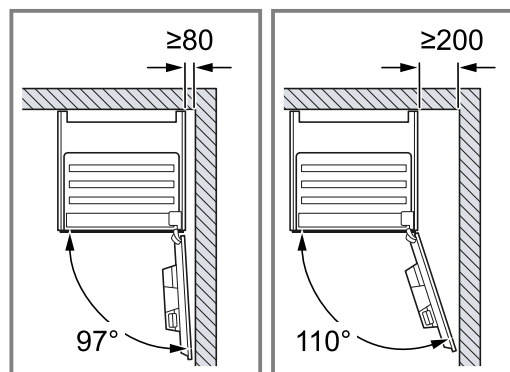
Bemærk: Det røde skilt, der stikker ud af apparatets dør, er til hjælp under installationen. Træk i det røde skilt for at åbne døren, inden den elektriske tilslutning af apparatet.

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

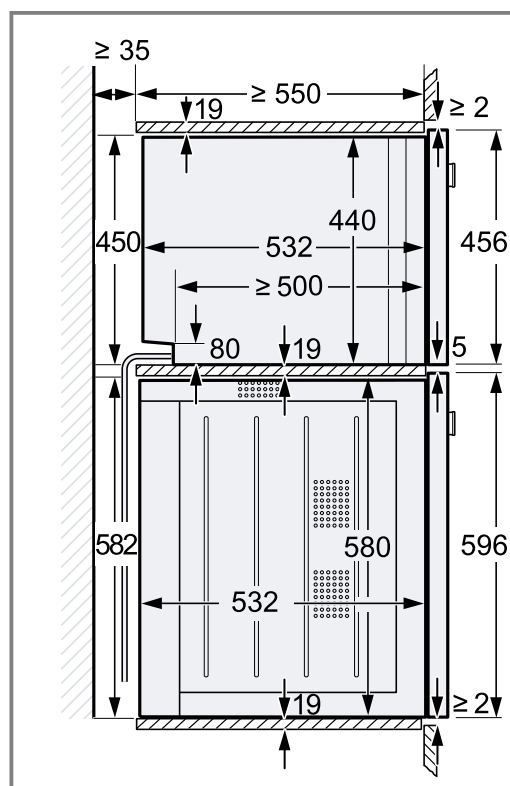


Afhængigt af apparatets udgave leveres apparatet med eller uden stik.

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

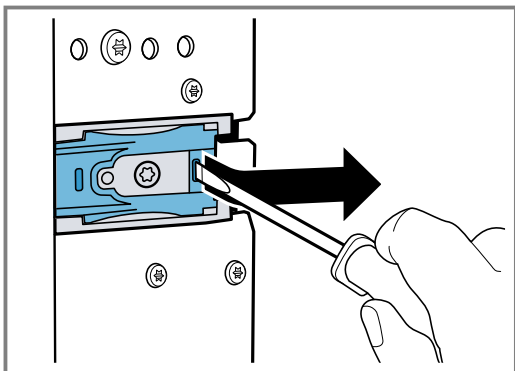


3. Vær opmærksom på afstandene ved indbygning af 2 apparater over hinanden.
 - Sørg for, at der er mindst 35 mm afstand mellem apparatet og væggen.

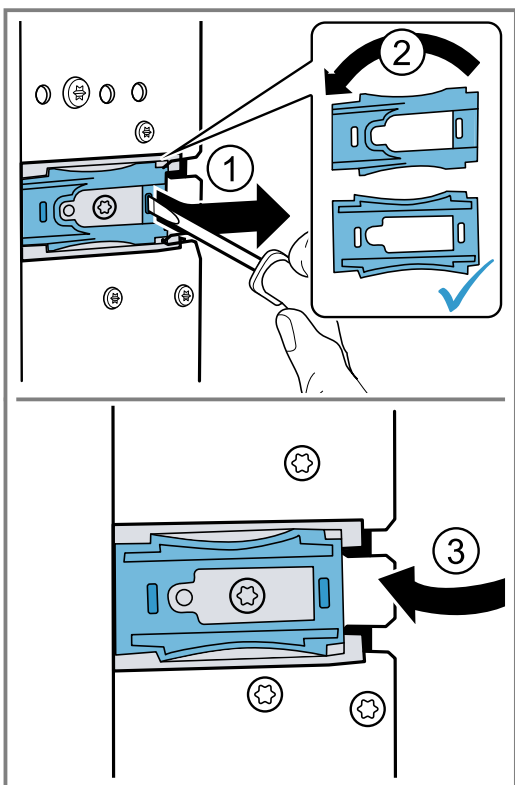


4. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det væltesikres. Fastgør to almindelige vinkelbeslag på begge sider af skabet 450 mm inde og 5 mm over apparatet i højden.
5. **Bemærk:** Sørg for at indjustere de to hvide kunststofelementer på apparatet i venstre og højre side.
Hvis skabets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

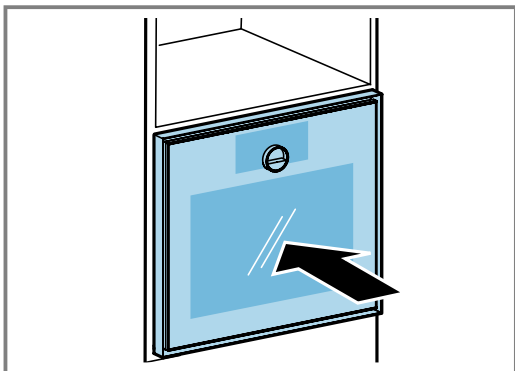
6. Hvis skabets sidevægge er 20 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes.



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

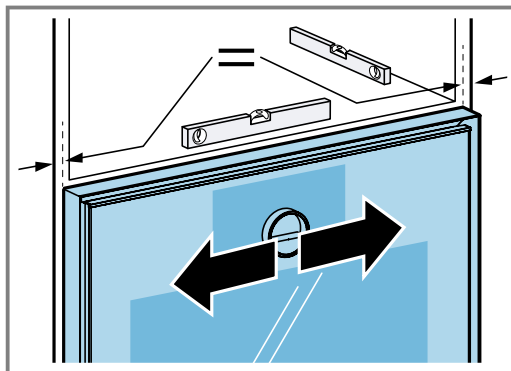


8. Skyd apparatet helt ind i indbygningsskabet.
– Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.

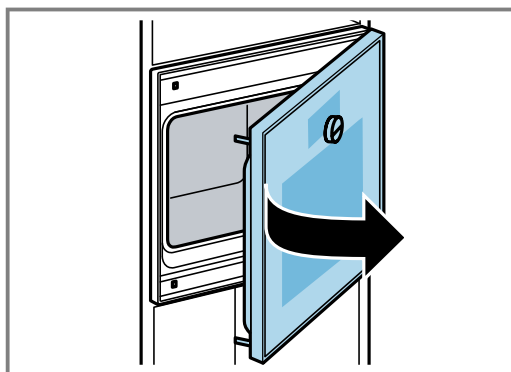


9. Centrér apparatet.
Der skal være en luftspalte på 2 mm mellem apparatet og fronten på de tilstødende køkkenskabe.

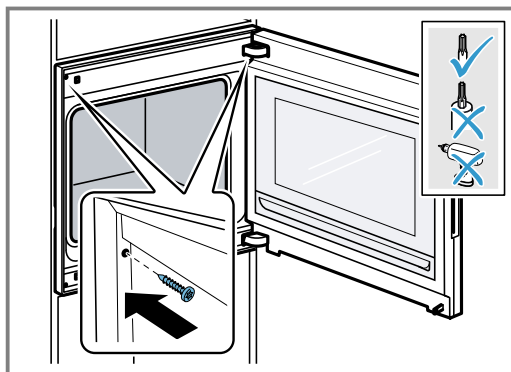
10. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.



11. Åbn apparatets dør.



12. Fastgør apparatet med de vedlagte skruer.



13. Fjern transportsikringen fra døren.

26.8 Justering af ovndør

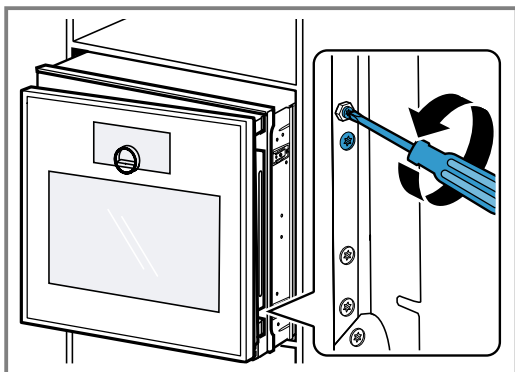
Ved leveringen er apparatets dør indjusteret. Normalt er det ikke nødvendigt at indjustere døren. Når der indbygges flere apparater ved siden af hinanden eller ovenpå hinanden, skal apparatets dør indjusteres.

- Indjustering af højden af apparatets dør → Side 52
- Ændring af åbningsvinkel → Side 53

Indjustering apparatdørens højde

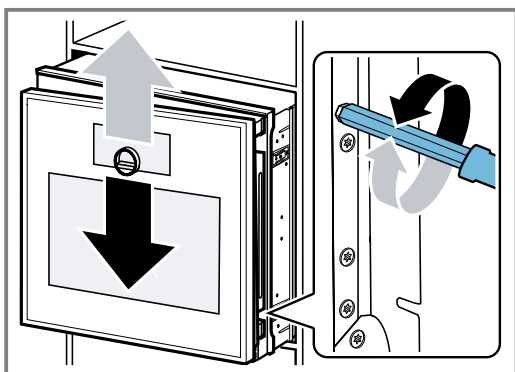
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsskabet.

2. Løsn de to skruer på apparatsiden.



3. Åbn apparatets dør.

4. Drej den udvendige sekskantskruenøgle mod venstre for at indjustere apparatdørens højde.



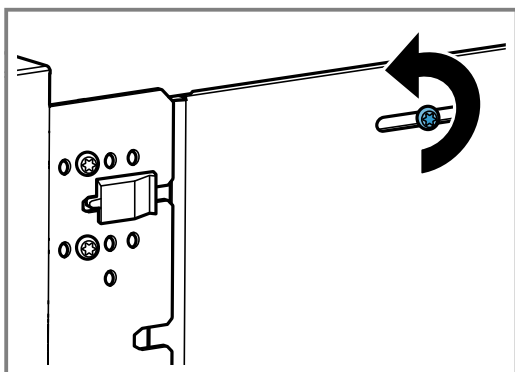
5. Skru de to skruer på apparatsiden fast.

6. Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

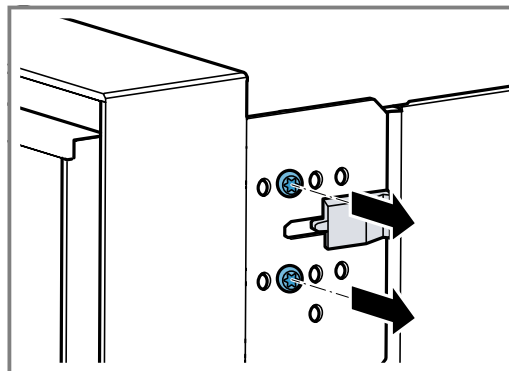
Ændring af åbningsvinkel

Apparatets dør har to forskellige åbningsvinkler.

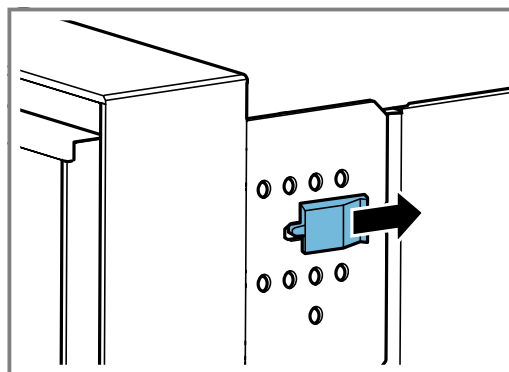
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
2. Skru skruen i højre side længere bagud på apparatet lidt løs.



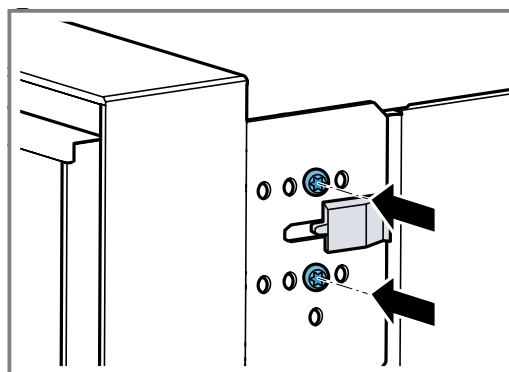
3. Fjern begge skruerne foran det sorte kunststofelement.



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°.

26.9 Ibrugtagning af apparat efter installation

Krav: Apparatet er indbygget og tilsluttet.

1. Tryk på  på betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser i ca. 30 sekunder GAGGENAU-logoet og derefter "Initialisering".
2. Indstil sproget.
3. Følg installationsassistentens anvisninger på displayet.
 - Tryk på , 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.

26.10 Kombination af apparat med kombidampovn

1. Indbyg først kombidampovnen.
2. Følg anvisningerne i kombidampovnens montagevejledning.

26.11 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.

26.12 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. Monter først varmeskuffen.
2. Overhold montagevejledningen for varmeskuffen.
3. Ved en bredde på 60 cm skal ovnen sættes på varmeskuffen og skydes ind i indbygningsskabet.

26.13 Kombination af apparat med mikrobølgeovn

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

26.14 Afmontage af apparat

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



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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001954185 da (050124)