

DAMPOVN

GS22.1.0





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Undgåelse af tingsskader	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	5
4	Lær apparatet at kende	6
5	Funktioner i Home Connect app	11
6	Tilbehør	11
7	Inden den første ibrugtagning	12
8	Generel betjening	13
9	Timer-funktioner	15
10	Langtidstimer	17
11	Børnesikring	17
12	Favoritter	17

13	Programmer	18
14	Home Connect	19
15	Grundindstillinger	21
16	Rengøring og pleje	27
17	Afhjælpning af fejl	30
18	Bortskaffelse	33
19	Sådan lykkes det	33
20	Oplysninger om fri software og open source- software	45
21	Kundeservice	46
22	Overensstemmelseserklæring	46
23	MONTAGEVEJLEDNING	47
23.1	Generelle montageanvisninger	47

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

1.3 Begrænsning af brugerkreds

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

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

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

1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 11

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.

⚠ **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.
 - Rør aldrig ved ventilationsåbningerne. 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 spirituos (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
 - Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

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

- Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
 - 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.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- 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 46*

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

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

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

1.5 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Der dannes meget varm damp i ovnrummet.

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

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

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

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

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

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

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Der kan komme meget varm damp ud under driften.

- ▶ Rør ikke ved ventilationsåbningerne.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1.6 Rengøring

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under rengøringen af apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Afkalkningstabletterne kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på afkalkningstabletternes emballage.
- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningstabletterne.
- ▶ Opbevar afkalkningstabletterne utilgængeligt for børn.

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

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand af afkalkningsopløsningen.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt, inden apparatet bruges næste gang.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

En varmeakkumulering kan beskadige apparatet.

- ▶ Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- ▶ Apparatets bund må ikke tildækkes med alufolie.
- ▶ Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- ▶ Brug ikke andre væsker end vand.
- ▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Klorid og syre beskadiger overfladen på rustfrit stål.

- ▶ Rester af salt, kraftige saucer, som f.eks. ketchup eller sennep, saltede retter, f.eks. sprængt steg eller andre kloridholdige eller syreholdige retter skal altid fjernes med det samme.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

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

Frugtsaft kan give permanente pletter i ovnrummet.

- ▶ Fjern altid frugtsaft med det samme.
 - ▶ Tør efter med en fugtig og derefter en tør klud.
- Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.

- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.

- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Rustne steder på tilbehør kan medføre korrosion i ovnrummet.

- ▶ Anvend kun originalt tilbehør i ovnen.
- ▶ Anvend ikke emaljerede bageplader eller grillbrædepander.
- ▶ Anvend ikke serveringsfade eller bestik, som kan ruste.

Uoriginale smådele kan beskadige apparatet.

- ▶ Brug kun originale smådele, som f.eks. fingerskruer.
- ▶ I givet fald kan smådele bestilles hos vores reservedels-service.

Stærk varme kan beskadige tilberedningsbeholdere af rustfrit stål.

- ▶ Tilberedningsbeholdere af rustfrit stål må kun opvarmes op til 230°C.
- ▶ Tilberedningsbeholdere af rustfrit stål må ikke anvendes i ovnen.

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.

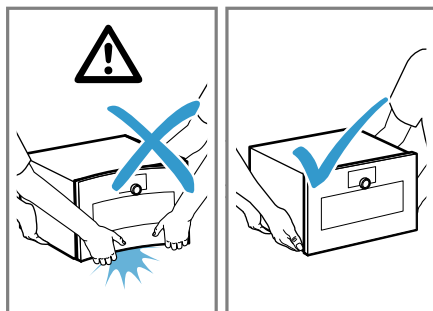
Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ 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.

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.

2.2 Damp

BEMÆRK!

Dryp af væske kan beskadige ovnrummet.

- ▶ For at opsamle dryp af væske skal tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller. Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.
- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter. Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.
- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen. Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.
- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

2.3 Rengøring

BEMÆRK!

Kalk kan beskadige apparatet.

- ▶ Afkalk apparatet regelmæssigt.
- Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.
- ▶ Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.
- Forkert pleje af apparatet kan medføre korrosion i ovnrummet.
- ▶ Følg pleje- og rengøringsanvisningerne for apparatet. → "Rengøring og pleje", Side 27
- ▶ Rengør ovnrummet umiddelbart efter afkølingen, hver gang apparatet har været i brug.
- ▶ Tør ovnrummet tørt efter rengøringen.
- Afkalkningstabletter kan beskadige ovnrummet.
- ▶ Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.
- ▶ Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.
- ▶ Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.
- Stærk varme beskadiger vandbeholderen.
- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum.

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.

Med dampning kan der tilberedes på flere lag samtidig.

- ✓ Der kan tilberedes forskellige retter i damp samtidigt, uden at smagen overføres mellem retterne. Ved retter med forskellige tilberedningstider skal retten med den længste tilberedningstid sættes først ind.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

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

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

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

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- ✓ Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

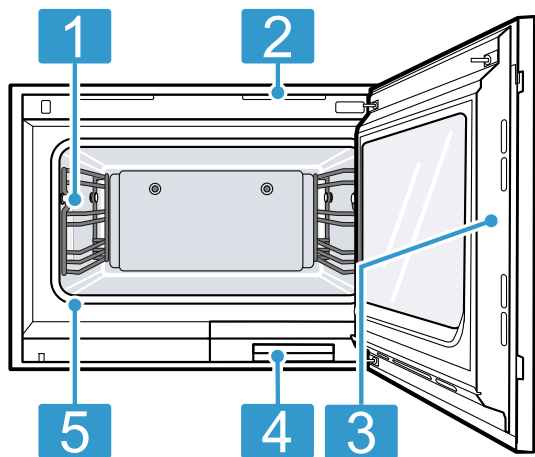
Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

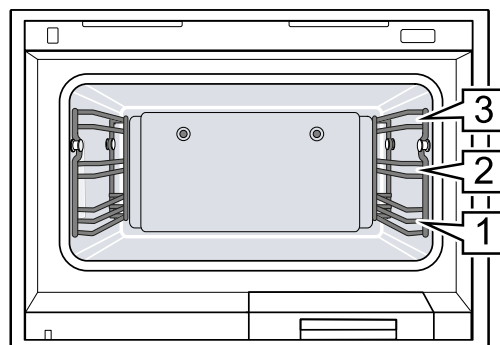
4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



Åbn altid ovndøren helt til anslag. I denne position drejer den åbne ovndør ikke tilbage af sig selv.



4.3 Ovnbelysning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

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

Efter ca. 20 minutter slukker apparatet ovnbelysningen.

Når apparatet tændes, tænder apparatet ovnbelysningen.

→ "Aktivering og deaktivering af ovnbelysning", Side 14
Ved de fleste driftstyper lader apparatet ovnbelysningen være tændt.

Det indstilles i grundindstillingerne → Side 21, om apparatet tænder ovnbelysningen under driften. Hvis indstillingen "Manuel" vælges i grundindstillingerne, aktiverer apparatet ikke automatisk ovnbelysningen, men brugeren tænder selv ovnbelysningen, når der er behov for det. Efter ca. 20 sekunder slukker apparatet ovnbelysningen.

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Ovnbelysning |
| 2 | Ventilationsåbninger |
| 3 | Område til åbning af dør |
| 4 | Vandbeholder |
| 5 | Dørtætning |

4.2 Ovnrum

Der er tre rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne tælles nedefra og opad.

BEMÆRK!

En eventuel varmeakkumulering kan beskadige apparatet.

- Sørg for, at ovnbunden altid er fri.
- Der må ikke stilles noget direkte på ovnbunden.
- Ovnbunden må ikke tildækkes med aluminiumsfolie.
- Sæt altid fade og service på tilberedningsbeholderen med huller eller på risten.

Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinnerne.

Den nederste rillehøjde har to isætningslister. Så kan tilberedningsbeholderen uden huller f.eks. ved optøning sættes ind under tilberedningsbeholderen med huller for at opsamle den optøede væske.

Der kan anvendes op til tre rillehøjder samtidig.

4.4 Vandbeholder

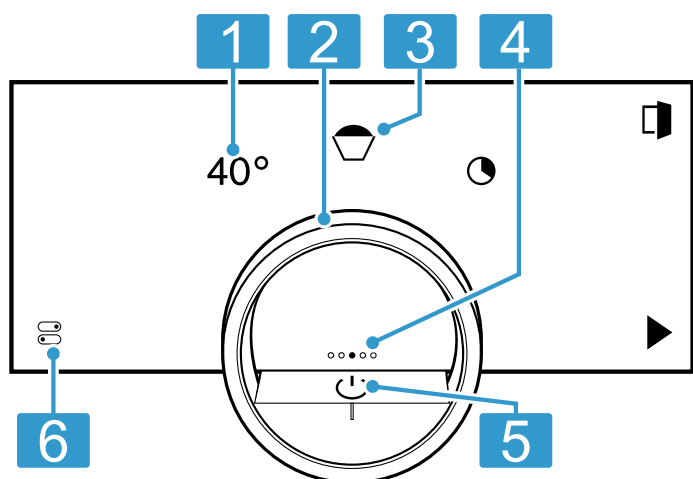
Apparatet er forsynet med en vandbeholder med et maksimalt rumindhold på 1,7 liter.

Når apparatets dør åbnes, ses vandbeholderen.

4.5 Betjeningslementer

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

Afhængigt af apparattype kan visse detaljer på billedet afvige.

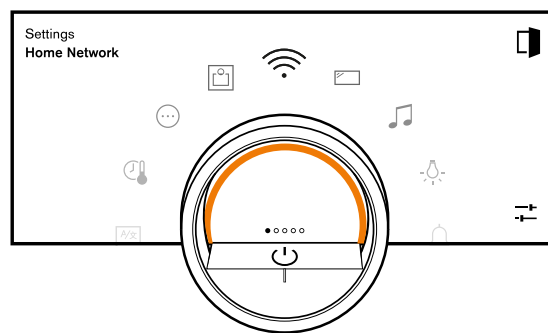


1	Symboler	Viser indstillinger og starter eller afslutter funktioner.
2	Betjeningsring	Med betjeningsringen kan et valg ændres.
3	Position klokken 12	Position klokken 12 viser den aktuelt valgte værdi for en funktion, som kan ændres med betjeningsringen. Om ønsket kan der trykkes på en anden funktion, f.eks. temperatur eller tilberedningstid, for at placere denne på position klokken 12.
4	Positionsindikator	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 & kontrolcenter	Statuslinjen viser den aktuelle status for funktioner eller apparatets komponenter, f.eks.: ■ Home Connect Forbindelsesstatus ■ Børnesikring ■ Vandbeholderens påfyldningsniveau Når der trykkes på  , åbnes kontrolcentret → Side 9.

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 orange-farvet ring bag betjeningsringen.



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

Drejning	Navigering 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 21. Med indstillingen "Standard" skal der trykkes på den ønskede funktion i displayet, hvorefter funktionens værdi kan ændres med betjeningsringen.

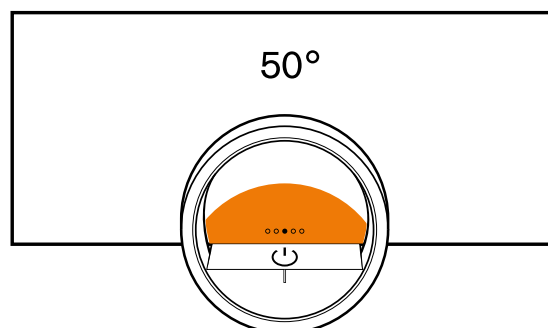
Med indstillingen "Direkte valg" kan værdien af de funktioner, der befinder sig på position klokken 12, ændres direkte med betjeningsringen.

Procesvisualisering

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

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

- Der er indstillet en tilberedningstid.



Det orangefarvede cirkeludsnit bliver efterhånden større, jo længere Timeren har været i gang. Når der ikke er indstillet en tilberedningstid, pulserer cirkeludsnittet med orange farve.

Display

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

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

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

Symboler

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

Betjening

Symbol	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat med betjeningsringen
	Åbning af apparatets dør → Side 13
	Åbning af kontrolcenter → Side 14
	Ændre indstillinger
	Åbne yderligere oplysninger → Side 15
	Gemme favorit → "Favoritter", Side 17
	Redigere favorit
	Slette favorit
	Åbne tip for programmer → Side 18
	Start
	Pause eller Stop
	Skifte til næste trin
	Tilbage eller aktivere indstillinger
	Videre
	Bekræft
	Slet
	Afbryd

Timer-funktioner

Symbol	Funktion
	Åbning af Timer-menu → Side 15

Apparatindikatorer

Her findes en oversigt over apparatvisningerne.

Symbol	Funktion
	Åbne Langtids-Timer → Side 17
	Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning → Side 16

Symboler i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning → Side 14
	Aktivering eller deaktivering af Børnesikring → Side 17
	Aktivering og deaktivering af ovenbelysning → Side 14

Rengøring og pleje

Symbol	Funktion
	Rengøringshjælp → Side 28
	Afkalkningsprogram → Side 28

Status

Symbol	Funktion
	Fjernstart → Side 20
	Statusindikator for opvarmningsproces
	Indikator for en afkølingsproces
	Forskylning eller efterskylning
	Apparatet er i demotilstand → Side 33
	Vandbeholder mangler
	Vandbeholder er låst

Status i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Forbindelse til router, god → "Home Connect ", Side 19
	Forbindelse til router: OK → "Home Connect ", Side 19
	Forbindelse til router: Svag → "Home Connect ", Side 19
	Ingen forbindelse til routeren. → "Home Connect ", Side 19
	Apparat forbundet med routeren. Ingen forbindelse til Home Connect serveren. → "Home Connect ", Side 19
	Status software opdatering
	Vandbeholder mangler

Apparatvisninger	Anvendelse	Positionsindikator
Indstillinger	- Tilpasning af grundindstillinger → <i>Side 21</i> - Home Connect Tilpasning af indstillinger → <i>Side 19</i>	●○○○○
Modus & service	- Start af rengøringshjælp → <i>Side 28</i> - Start af afkalkningsprogram → <i>Side 28</i> - Start af hurtigvejledning → <i>Side 15</i>	○●○○○
Manuel betjening	Indstilling af temperatur, ovnfunktion og timer-funktion	○○●○○
Favoritter	Åbne favoritter → <i>Side 17</i>	○○○●○
Programmer	Åbning af anbefalede indstillinger → <i>Side 18</i>	○○○○●

Tip: I grundindstillingerne → *Side 21* 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	Nogle minutter før tilberedningsprocessens afslutning, viser apparatet den resterende tilberedningstid forstørret i midten af displayet.

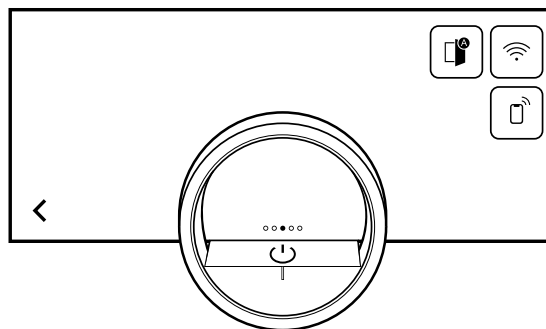
Alle andre indikatorer er skjult.

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 21*.

Kontrolcenter

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



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

4.6 Ovnfunktioner

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

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
 100%	100% damp	30-100 °C	Dampning ved 90 - 100 °C: Retterne bliver fuldstændigt omgivet af damp og tilberedt skånsomt uden at tørre ud. Til grøntsager, fisk, fjerkræ.

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Sous-vide-tilberedning	50-95 °C	Dampning til præcis temperatur af vakuumerede retter i temperaturområdet 50 - 95 °C. Næringsstoffer og smag bevares optimalt. Til kød, fisk, grøntsager og desserter. Tilberedningstemperaturen bør kun være 1 - 2 °C over den indstillede kernetemperatur. Derfor er tilberedningstiden relativ lang, og som følge deraf er overtilberedning så godt som umulig. Kød og grøntsager kan brunes kort efter sous-vide tilberedningen, mens fisk helst skal brunes inden tilberedningen. Vær særligt opmærksom på fødevarerhygiejne ved .
	Dampning ved lav temperatur	70-90 °C	Langsom og skånsom tilberedning af kød, fjerkræ og fisk med damp ved 70 - 90 °C for et særligt mørt resultat. Brun kød og fjerkræ kort inden tilberedningen. og rul det ind i folie. Fisk dampes uden folie.
	Hævning	30-50 °C	Optimalt klima, hvor dejen hæver hurtigt, uden at den udtørres. Til gær- og surdej.
	Optø	40-60 °C	Optimalt klima til skånsom optøning af frostvarer, uden at de bliver udtørret. Til stege, fisk, grøntsager.
	Genopvarmning	60-100 °C	Til skånsom genopvarmning af færdigtilberedte retter. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret.

4.7 Indikator i energibesparende tilstand

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

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

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

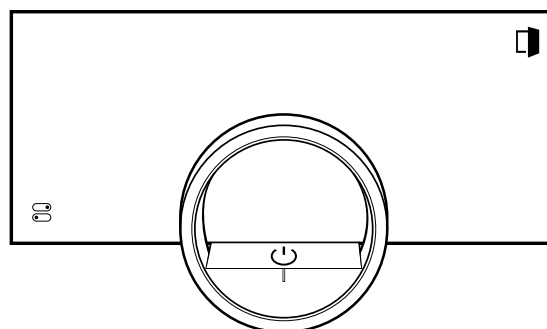
I den energibesparende tilstand med registreret bruger viser displayet døråbningssymbolet og statuslinjen. I grundindstillingerne → *Side 21* kan det indstilles, om displayet også skal vise GAGGENAU-logoet.

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

→ "Home Connect ", *Side 19*

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

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



4.8 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 betjeningsrin-

gen, f.eks. oplysninger om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle ovntemperatur.

I grundindstillingerne → *Side 21* 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 19*

4.9 Pop-up meddelelser

Pop-up meddelelser indeholder forklaringer om de aktuelle funktioner.

I grundindstillingerne → *Side 21* kan funktionen "Pop-up tips" aktiveres eller deaktiveres.

4.10 Hurtigvejledninger

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

4.11 Køleventilator

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

4.12 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 "Sous-vide-tilberedning".

Ved en programmering med funktionen Langtidstimer → *Side 17* slukker apparatet efter op til 74 timer.

4.13 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.

4.14 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 21*.

4.15 Dørlås

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

I grundindstillingerne → *Side 21* 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 13*

5 Funktioner i Home Connect app

Home Connect app tilbyder forskellige funktioner og fordele.

- Overvågning af tilberedningsprocessen, f.eks. den resterende tilberedningstid eller den aktuelle kernetemperatur.
- Start eller stop af et program eller ændring af indstillinger.
- Udførelse af vigtige opdateringer af apparatets software.

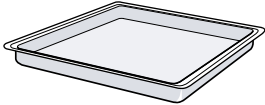
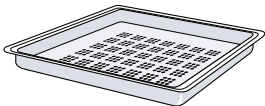
- Find de optimale indstillinger eller det optimale program til opskriften med funktionen Oven Assistant.
- Modtag den forventede resterende tilberedningstid, når stegetermometret anvendes.
- Ændring af apparatets grundindstillinger.
- Betjening af hovedfunktionerne med sprogstyring (med Alexa eller Google Home).
- Find oplysninger og vejledninger om apparatet.
- Find nye opskrifter.

6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Fade og beholdere ■ Tærte-/gratinforme
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller		■ Tilberedning af ris, kornprodukter og bælgfrugter ■ Opsamling af væskedryp ved dampning og optøning
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller		■ Dampning af grøntsager og fisk ■ Afsaftning af bær ■ Optøning

6.1 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
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller	BA220370
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller	BA220360
Sæt med 4 afkalkningstabletter	17002490
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 1/3, uden huller, 40 mm dyb, 1,5 l	GN114130
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 1/3, med huller, 40 mm dyb, 1,5 l	GN124130
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 2/3, uden huller, 40 mm dyb, 3 l	GN114230
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 2/3, med huller, 40 mm dyb, 3 l	GN124230

6.2 Isætning af tilbehør i ovnen

Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. For at vippesikringen skal fungere, skal risten og tilberedningsbeholderen med huller vende korrekt, når de sættes ind i ovnen. Indgrebsfunktionen kan ikke bruges med tilberedningsbeholderen uden huller.

BEMÆRK!

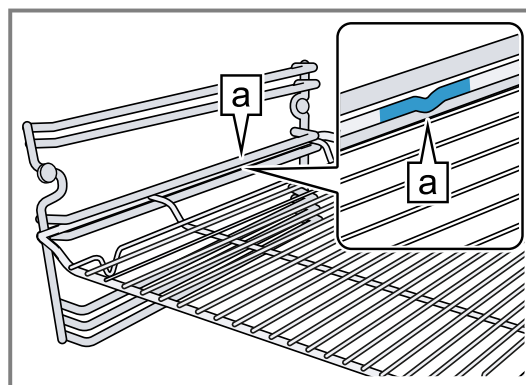
Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinnerne.

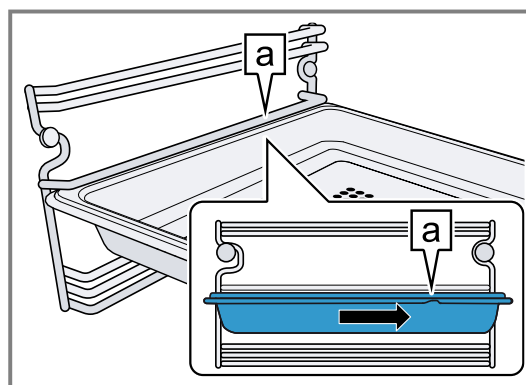
Ovnens rist er ikke beregnet til brug i kombidampovnen. Der kan dannes korrosion på bageovnens rist.

- Brug ikke ovnens rist i kombidampovnen.

1. Kontroller, at låsetappen  befinder sig bagerst og vender nedad, når risten sættes ind.



2. Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle er placeret bagerst, og at den vender opad.
3. Kontroller, at låsetappen  vender opad, når tilberedningsbeholderen med huller sættes ind i ovnen.



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

Bemærk: Løft tilbehøret lidt for at kunne trække det helt ud.

Tag det tilbehør ud af ovnen, som ikke skal bruges under driften.

7 Inden den første ibrugtagning

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

7.1 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 klokkeslætformat
- Indstilling af klokkeslæt

Alle indstillinger kan efterfølgende ændres i grundindstillingerne → Side 21.

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.
- ✓ Apparatet starter en skylning.
- ✓ Displayet viser den apparatindikator, som er valgt som startindikator i grundindstillingerne → Side 21.

Rengøring af ovnrude

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

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

Rengøring af tilbehør

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

8 Generel betjening

8.1 Tænde apparat

1. For at forlade energibesparende tilstand → Side 10 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.
- ✓  lyser orange.
2. Indstil den ønskede temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid.

Tip: I grundindstillingerne → Side 21 kan det vælges, hvilken apparatindikator der skal vises i displayet, når apparatet tændes, og om ovnbelysningen skal aktiveres.

Bemærk: Hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid, efter at apparatet er blevet tændt, viser displayet den apparatindikator, der er valgt som startindikator i grundindstillingerne → Side 21 og derefter indikatoren i energibesparende tilstand.

8.2 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.

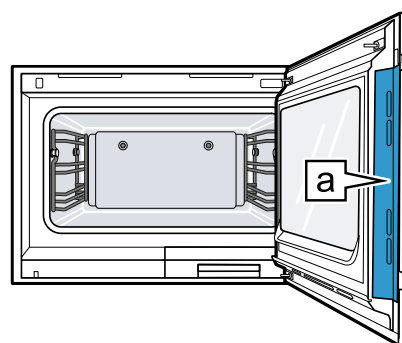
⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.

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

1. Tryk på .
- ▶ Træk skydeknappen til den modsatte ende, hvis funktionen "Dørlås" er aktiveret i grundindstillingerne → Side 21.
- ✓ 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 14

8.3 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 14
5. Hvis der vises et vejledningsvindue i displayet, skal anvisningerne i vejledningsvinduet følges.
6. Tryk på ► for at starte driften.

8.4 Ændre temperatur

Bemærk: Temperaturen kan ændres under driften.

Krav: Ovnfunktionen er valgt.

→ "Ændring af ovnfunktion", Side 13

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 indikatorerne 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.

8.5 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.

8.6 Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

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

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

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

Bemærk: Apparatets dør åbnes også ved aktiveret børnesikring → Side 17 og aktiveret dørsikring → Side 11.

8.7 Deaktivering af automatisk døråbning

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

8.8 Afbryde og fortsætte driften

1. Tryk på ■ for at afbryde driften.
2. Tryk på ► for at fortsætte driften.

8.9 Åbning og lukning af kontrolcenter

1. Tryk på ☰ for at åbne kontrolcentret.
- ✓ 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 11 oplyser om, at en funktion er blevet aktiveret.

8.10 Aktivering og deaktivering af ovenbelysning

1. Tryk på ☰.
2. Tryk på ☼.

8.11 Altid efter brug

Tør ovnrummet, så der ikke er fugt tilbage i apparatet, og der ikke kan opstå lugt.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Tørring af ovnrum

1. Fjern madrester eller tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, når apparatet er kølet af. Fastbrændte madrester og smuds er betydeligt vanskeligere at fjerne på et senere tidspunkt.
2. Tør det afkølede ovnrum af, og tør grundigt efter med en blød klud.
3. Tør eventuelt også kondensvand bort fra skabe eller håndtag.

8.12 Slukning af apparat

- ▶ Tryk på ☰ på betjeningsringen. Afhængigt af ovnfunktionen kan den automatiske skylning eventuelt høres.
- ✓ Apparatet skifter til energibesparende tilstand.

8.13 Tænde for apparat efter automatisk slukning

Krav: Efter en længere driftstid har den automatiske slukning → *Side 11* slukket apparatet.

- ▶ Tryk på  på betjeningsringen.

8.14 Visning af oplysninger

- ▶ Tryk på .
- ✓ Apparatet viser oplysninger om den valgte funktion.
→ *"Ekstra oplysninger", Side 10*

8.15 Visning af oplysninger om apparatet

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

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.

8.16 Anvendelse af hurtigvejledninger

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

9 Timer-funktioner

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

9.1 Oversigt over Timer-funktioner

De forskellige Timer-funktioner vælges med .

Timerfunktion	Anvendelse
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt for tilberedning

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

9.2 Åbning af Timer-menu

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

9.3 Forlade Timer-menu

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

9.4 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 "Sous-vide-tilberedning" er den maksimale tilberedningstid 72 timer.

Under den igangværende tilberedningstid kan ovnfunktion og temperatur ændres.

Indstilling af tilberedningstid

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

Den maksimalt mulige tilberedningstid afhænger af ovnfunktionen.

- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
- 4. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, gemmer apparatet indstillingerne, og indikatoren vender tilbage til den forrige apparatindikator.
- ✓ Når apparatet er i drift, viser displayet temperaturen, driftstypen og den resterende tilberedningstid.
- ✓ 3 minutter inden tilberedningstiden er slut, viser displayet den resterende tilberedningstid forstørret.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet 00:00, og der lyder et signal.
- 5. Drej betjeningsringen, eller åbn apparatets dør.
Apparatdøren åbnes automatisk, hvis denne funktion er aktiveret.
→ *"Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 14*
- ✓ Lydsignalet holder op.

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

Ændring af tilberedningstid

Krav: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

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

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

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

Sletning af tilberedningstid

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

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

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

9.5 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 23:30.

Den maksimale tilberedningstid ved de fleste ovnfunktioner er 24 timer.

Ved ovnfunktionen "Sous-vide-tilberedning" er den maksimale tilberedningstid 72 timer.

Ved ovnfunktionen "Sous-vide-tilberedning" er det af hygiejniske grunde ikke muligt at forskyde sluttidspunktet for tilberedning.

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

Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

1. Sæt retten i ovnen.
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
3. Indstil tilberedningstiden. → *Side 15*
- ✓ 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 14*
- ✓ Lydsignalet holder op.

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

Nulstilling af forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

Bemærk: Dobbeltklik på "Manuel" i apparatindikatoren for at nulstille 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.

9.6 Minutur med optællingsfunktion

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

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

Nulstilling af "Minutur med optællingsfunktion"

1. Tryk vedvarende på .
2. Tryk på .
- ✓ Funktionen "Minutur med optællingsfunktion" er nulstillet.

10 Langtidsstimer

Når funktionen "Langtidsstimer" er aktiv, ændres displayvisningen ikke, når en person nærmer sig apparatet. Når funktionen "Langtidsstimer" er aktiv, kan apparatet ikke betjenes via displayet eller med betjeningsringen. Når funktionen "Langtidsstimer" er aktiv, varmer apparatet ikke, og ovenbelysningen forbliver slukket, også når apparatets dør åbnes.

10.1 Åbn funktionen "Langtidsstimer"

Krav: Funktionen "Langtidsstimer" er indstillet til "Til" i grundindstillingerne → *Side 21*.

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

10.2 Vælg tidsrummet for funktionen "Langtidsstimer".

Krav: Funktionen "Langtidsstimer" er indstillet til "Til" i grundindstillingerne → *Side 21*.

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 ☹.

10.3 Korrigér tidsrummet for funktionen "Langtidsstimer".

1. Tryk på ☹.
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for funktionen "Langtidsstimer".
2. Tryk på "Oversigt".
 3. Tryk på <.
 4. Tryk på →.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
5. Tryk på starttidspunktet, og korrigér starttidspunktet med betjeningsringen.

10.4 Start af funktionen "Langtidsstimer"

- ▶ Start med ▶.
- ✓ Funktionen "Langtidsstimer" starter.
- ✓ Når funktionen "Langtidsstimer" er udløbet, slukkes apparatet.

10.5 Deaktivering af funktionen "Langtidsstimer"

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

Bemærk: For at deaktivere funktionen "Langtidsstimer" kan der også ☹ trykkes på betjeningsringen.

11 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.

11.1 Aktivering af børnesikring

Krav: I grundindstillingerne → *Side 21* er optionen for funktionen "Vis børnesikring" sat på "Til".

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

11.2 Deaktivering af børnesikring

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

12 Favoritter

I apparatindikatoren "Favoritter" kan foretrukne kombinationer af ovenfunktion, temperatur, 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 18*

12.1 Oprettelse af de første favoritter

Bemærk: Der kan gemmes en favorit i apparatindikatoren "Manuel betjening". Så snart indstillingerne for temperaturen, ovnfunktionen og tilberedningstiden er valgt, viser displayet □.

Krav: Indstillingerne for favoritterne er valgt, eller en varmecycle er afsluttet.

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

12.2 Valg af favorit

1. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Favoritter".
2. Vælg den ønskede favorit med betjeningsringen.
3. Tryk på favoritten.

12.3 Omdøbning af favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 18

1. Tryk på _/.
2. Indtast navnet på favoritten.
3. Bekræft med ✓.

12.4 Start af favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 18

- ▶ Start med ►.

12.5 Ændring af favorit

Indstillingernes tilgængelighed afhænger af den valgte favorit.

Krav

- Favoritten er valgt.
→ "Valg af favorit", Side 18
 - Favoritten er stoppet.
1. Korrigér de valgte indstillinger, f.eks. temperatur, ovnfunktion eller tilberedningstid.
Funktionen "Automatisk døråbning ved afslutning af proces" er tilgængelig.
Når en anbefalet indstilling er gemt som favorit, kan indstillingerne ændres på apparatet, så snart favoritten er startet. De ændrede indstillinger kan kun gemmes via Home Connect app. Så snart favoritten er blevet stoppet eller er afsluttet, spørger Home Connect app, om indstillingerne skal gemmes i favoritten.
 2. Tryk på ✓.
 3. Start med ►.
 - ✓ Driften starter med de ændrede indstillinger.

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

Indstillingerne for favoritterne kan ændres med Home Connect app.

12.6 Slette favorit

Krav: Favoritten er valgt.

→ "Valg af favorit", Side 18

1. Tryk på □.
2. Bekræft med ✓.

13 Programmer

I apparatindikatoren "Programmer" findes anbefalede indstillinger.

13.1 Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger fastlægger apparatet den optimale ovnfunktion.

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.

Oplysninger om tilbehør eller rillehøjder er angivet i de enkelte programmers 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. Dybfroretretter 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.
- 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. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Programmer".
✓ Displayet viser det første program i kategorien "Grøntsager" eller det sidst indstillede program.
✓ Displayet viser de forindstillede værdier for programmet eller de sidst indstillede værdier.
✓ Displayet viser et tip og symboler for kategorien, favoritter → Side 17 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 navnet for en ret, eller naviger gennem listemenuen med retter med betjeningsringen.
2. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
3. Tryk på indstillingen.
4. Korrigér indstillingen med betjeningsringen, og tryk på den ønskede indstilling.
Det er ikke alle indstillinger, der kan ændres. Ovnfunktionen kan ikke ændres.
5. Tryk på <.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
6. Tryk på □.
- ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og tilberedning.
7. 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.

1. Tryk på 00.00.
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, ovnfunktion og tilberedningstid er indstillet.

1. Tryk på □.
- ✓ I displayet vises apparatindikatoren "Favoritter".
2. Tryk på ↗.
3. Indtast et navn med tastaturet.
4. Tryk på ✓.
Indstillingerne i en gemt "Favoritter" kan kun ændres via Home Connect app.

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

Bemærkninger

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

14.1 Opsætning af Home Connect

Krav

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



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

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

14.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for hjemmenetværket tilpasses.

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

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

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

Der er adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Hvis indstillingen "Fra (kun overvågning)" i grundindstillingerne → *Side 21* ved "Fjernstart" vælges, viser Home Connect app kun apparatets driftsstatus, og indstillingerne kan konfigureres.

Hvis indstillingen "Permanent" i grundindstillingerne → *Side 21* 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 21* ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet en frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen. I grundindstillingerne → *Side 21* kan netværksoplysningerne vises via "Netværksoplysninger".

I grundindstillingerne → *Side 21* kan alle netværkets adgangsdata når som helst slettes på apparatet via "Nulstilling af netværks-adgangsdata".

14.3 Start af funktioner med Home Connect app via manuel "Fjernstart"

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Krav

- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
 - Ved "Fjernstart" skal indstillingen "Manuel" være valgt i grundindstillingerne for at starte en funktion.
1. Tryk på  og derefter på  for at aktivere manuel fjernstart.
 2. Foretag en indstilling i Home Connect app, og send den til apparatet.
 3. Start en funktion.

Bemærk: Apparatet deaktiverer den manuelle fjernstart, hvis apparatets dør åbnes efter mere end 15 mi-

nutter efter aktivering af fjernstart, eller når driften er afsluttet.

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Krav

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

14.5 Ændring af indstillinger med Home Connect app

Apparatet kan fjernindstilles med Home Connect app.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

Krav: Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.

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

14.6 Aktivering eller deaktivering af WiFi

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

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

14.7 Visning af funktionen "Langtidstimer" med Home Connect app

Krav: Apparatet er forbundet med Home Connect.

- ▶ I "Flere indstillinger" under "Indstillinger" i Home Connect app kan funktionen "Langtids-timer" vises eller skjules.
- ✓ Under "Ovnfunktion" viser Home Connect app funktionen "Langtids-timer" uden en varmecyklus.

Bemærk: Under "Modus & service" viser apparatets display funktionen "Langtids-timer".

14.8 Deaktiver funktionen "Langtids-timer" med et programmeret starttidspunkt med Home Connect app

Krav

- Apparatet er forbundet med Home Connect.
- På apparatet er der programmeret et senere starttidspunkt ved funktionen "Langtids-timer".
- Det programmerede starttidspunkt for funktionen "Langtids-timer" er endnu ikke nået.
- ▶ I "Flere indstillinger" under "Indstillinger" i Home Connect app kan funktionen "Langtids-timer" deaktiveres.
- ✓ Funktionen "Langtids-timer" starter ikke.

14.9 Start af funktionen "Langtids-timer" med Home Connect app

Funktionen "Langtids-timer" er tilgængelig i Home Connect app. I Home Connect app kan funktionen "Langtids-timer" startes uden en varmecyklus. En tidsforsinket start er ikke mulig via Home Connect app.

Krav: I "Flere indstillinger" i Home Connect app er visningen af funktionen "Langtids-timer" aktiveret.

→ *"Visning af funktionen 'Langtids-timer' med Home Connect app", Side 20*

1. Vælg under "Ovnfunktion" funktionen "Langtids-timer" uden en varmecyklus.
2. Tryk på "Fortsæt".
3. Vælg tidsrummet.
4. Tryk på "Færdig".
5. Tryk på "Start".

14.10 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.

Den aktuelle software-version findes i Home Connect app under apparatoplysningerne for det pågældende husholdningsapparat.

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.

14.11 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.

15 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

15.1 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 19</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 20</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"
		Nulstilling af netværks-adgangsdata	Bekræft Forbindelserne bliver nulstillet. Apparatet sletter de gemte adgangsdata til netværket. Bemærk: Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.	Nulstilling af netværks-adgangsdata
	Vis	Lysstyrke	1 2 3 4¹ 5 6	Indstilling af lysstyrke i trin

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Visning på afstand	▪ "Til"¹: Displayet viser reduceret indhold, når brugeren befinder sig på en 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 indikator i energibesparende tilstand → <i>Side 10</i>
		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 funktionsmåde
		Vis børnesikring	▪ "Til"¹: Symbolet for funktionen "Vis børnesikring" er kun synligt på statuslinjen, når funktionen "Vis børnesikring" er aktiv. Betjeningsring og touch-paneler er låst. ▪ "Fra": Funktionen "Vis børnesikring" kan ikke aktiveres.	Vis eller skjul symbolet for børnesikring → <i>Side 17</i> i kontrolcentret
		Dørlås	▪ Aktiveret ▪ Fra¹	Aktivering eller deaktivering af dørsikring Bemærk: Dørsikringen → <i>Side 11</i> forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Dette har især betydning ved indbygning af apparatet 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 tænd-/sluklyde
		Advarselssignaler	▪ Fra ▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj	Indstilling af lydstyrke for meddelelseslyde

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
				Bemærk: Meddelelseslyde for advarsler og fejlmeddelelser forbliver 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 programslut, advarsler eller fejlmeddelelser
		Reduktion af lydstyrke	▪ "Til": Reduktion af lydstyrken med ét 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: Lydsignalerne ved advarsler, fejlmeddelelser samt ved tænd og sluk forbliver altid aktiveret.
💡	Indvendig belysning	Lysstyrke	▪ Mørk ▪ Standard¹ ▪ Lyst	Indstilling af lysstyrke for ovenbelysning
		Aktivering	▪ Automatisk¹ ▪ Manuel	Automatisk eller manuel aktivering af ovenbelysning → Side 6
		Tilpasning af belysning	▪ Til¹ ▪ Fra	Indstilling af lysinteraktion

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
				Bemærk: Hvis brugeren opholder sig udenfor det område, som apparatet registrerer, reducerer apparatet ovenbelysningen til det basale.
	Meddelelser	Info-i	- Til ¹ - Fra	Vise eller skjule yderligere oplysninger Tip: Når der trykkes på  , viser displayet yderligere oplysninger → <i>Side 10</i> . Når funktionen deaktiveres, viser displayet ingen symboler eller ekstra oplysninger.
		Pop-up tips	- Til ¹ - Fra	Vise eller skjule Pop-up meddelelser → <i>Side 11</i>
	Sprog	-	- Tysk - Fransk [...] - Engelsk ¹	Indstilling af sprog
	Tid & enheder	Tid	- Tid ¹ "Automatisk": Vælg optionen Automatisk, hvis apparatet er forbundet med Home Connect.	Indstilling af klokkeslæt
		Tidsformat	12 24 ¹	Indstilling af klokkeslætfomat
		Temperatureenhed	°C ¹ °F	Indstilling af temperatureenhed
		Vægtenhed	"Metrisk": "g/kg" "Anglo-amerikansk": "oz/lb"	Indstilling af vægtenhed
		Mængdeenhed	"Metrisk": "ml/l" ¹ "Anglo-amerikansk": "fl oz"	Indstilling af påfyldningsmængdeenhed
	Avanceret	Vis langtidstimer	- Til - Fra ¹	Vise eller skjule funktionen "Langtidstimer"
		Demotilstand	- Til - Fra ¹	Aktivering eller deaktivering af demotilstand Bemærk: Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet til strømnettet.
		Fabriksindstillinger	Gendan	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
				Bemærk: Apparatet starter med initialiseringen. Displayet forespørger efter angivelsen af indstillinger, som apparatets montør har foretaget.
	Apparat	Hovedmenu	- Manuel ¹ - Favoritter	Valg af indikator, som displayet viser, når apparatet tændes
		Minutur med optællingsfunktion	- Til ¹ - Fra	Indstilling af Timer for den løbende 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 Bemærk: For at nærhedssensoren registrerer en bruger optimalt, skal indbygningshøjden for apparatets overkant angives.
		Introduktion af produktet	Start	Start af introduktion til apparatet Bemærk: Introduktionen til apparatet indeholder en kort beskrivelse af de grundlæggende funktioner.

15.2 Ændring af grundindstillinger

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser Grundindstillinger → *Side 21*.
- ✓ Displayet viser symbolerne for de tilgængelige funktioner i en ringmenu.
2. Vælg den ønskede grundindstilling med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede grundindstilling.
- ✓ Displayet viser indstillingerne for den valgte grundindstilling.
4. Vælg afhængigt af den valgte grundindstilling indstillingen med betjeningsringen, eller tryk på den ønskede indstilling.
 - Vær opmærksom på, at i listemenuer skal den ønskede indstilling befinde sig over den horisontale linje.
5. Aktiver indstillingen med , eller vælg optionen for indstillingen med betjeningsringen, og tryk på indstillingen.
6. Skift om ønsket til den forrige indikator med <.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

16 Rengøring og pleje

16.1 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.
- ▶ Rør aldrig ved ventilationsåbningerne.

⚠ **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.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Ovnrudd	▪ 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
Indvendige vægge i ovnrum	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Der fås egnede rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i internettet. For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrensemidler eller skurende midler. Alle former for ru skure- eller grydesvampe er uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen. Tør altid ovnrummet efter rengøringen. Bemærk: Rester af rengøringsmiddel danner pletter ved opvarmning, der ikke kan fjernes. Fjern rester af rengørings- og plejemidler grundigt med rent vand, inden ovnrummet tørres.
Let tilsmudset ovnrum	▪ Rengøringshjælp	Rengøringshjælpen → <i>Side 28</i> løsner hårdnakket smuds i ovnrummet og letter rengøringen.
Meget tilsmudset ovnrum	▪ Rengøringsgel-spray til bageovne	Der kan købes rengøringsgel-spray hos kundeservice eller i online-shoppen.

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
		▪ Spray ikke rense-gel på dampåbningerne på bagsiden af ovnrummet. ▪ Må ikke komme i kontakt med tætningerne ved døren og med lampen. ▪ Må højst virke i 12 timer. ▪ Må ikke anvendes på varme flader. ▪ Skyl grundigt efter med vand. ▪ Følg producentens angivelser.
Glasafdækning over ovnbelysning	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud.
Vandbeholder	▪ Varmt opvaskevand ▪ Opvaskemaskine	Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Kan om ønsket vaskes i opvaskemaskine. Tag låget af, og sæt vandbeholderen omvendt i opvaskemaskinen. Bemærk: Kontroller, inden låget sættes på, at der ikke er rester tilbage i sugeslangen. → "Kontroller vandbeholder", Side 32 Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen.
Ribberammer	▪ Opvaskemaskine ▪ Varmt opvaskevand	Bemærk: Ribberammerne kan om ønsket tages ud, så de kan rengøres. → "Udtagning af ribberammer", Side 30 Læg dem i blød, og brug en børste ved stærk tilsmudsning.
Tilberedningsbeholder, rist	▪ Opvaskemaskine ▪ Varmt opvaskevand	Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Lyse pletter på rustfrit stål skyldes rester af æggehvide. Fjern sådanne pletter med citronsaft. Skyl grundigt efter med rent vand.

16.2 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.

16.3 Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen løser hårdnakket smuds i ovnrummet og letter rengøringen.

Lad rengøringshjælpen fortsætte, til den er helt afsluttet. Rengøringshjælpen kan ikke afbrydes.

Forberedelse af rengøringshjælp

Krav: Ovntemperaturen er under 40 °C.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
2. Tag ristene ud af ovnrummet. → Side 30
3. Rengør tilbehør og ribberammer separat.
4. Tør grove tilsmudsninger af.
5. Spray ovnrummet med rengøringsmidlet, og tør det af.
6. Luk ovndøren.

Start af rengøringshjælp

Bemærk: Apparatet guider gennem de nødvendige trin.

1. Stryk så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
- ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en liste-menu.
2. Vælg funktionen "Rengøringshjælp" med betjeningsringen.

3. Tryk på punktet "Rengøringshjælp" på listen.
 4. Skift til det næste vejledningsvindue med →.
 5. Start med ▶.
 - ✓ Rengøringens varighed tælles ned.
 - ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
 - ✓ Når rengøringshjælpen er færdig, lyder der et signal.
 - ✓ I displayet vises en meddelelse.
 6. Tør ovnrummet af.
 7. Tør ovnrummet tørt med en blød klud.
 8. Fjern alle rester efter rengøringen fra ovnrummet inden den næste tilberedning.
 9. Sæt ribberammerne på plads.
- "Isætning af ribberammer", Side 30

Bemærk: Hvis rengøringshjælpen bliver afbrudt af en strømafbrydelse, skal rengøringshjælpen startes igen inden den næste tilberedning for at fjerne eventuelle rester af rengøringsmiddel apparatet.

16.4 Afkalkningsprogram

Med afkalkningsprogrammet kan apparatet afkalkes fuldautomatisk. Hvis apparatets afkalkes med regelmæssige mellemrum, kan dets gode tilstand bevares.

BEMÆRK!

Kalk kan beskadige apparatet.

▶ Afkalk apparatet regelmæssigt.

Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

▶ Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.

Afkalkningstabletter kan beskadige ovnrummet.

▶ Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.

▶ Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.

▶ Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.

Afkalkningstabletterne fås hos kundeservice, på vores website eller i online-shoppen.

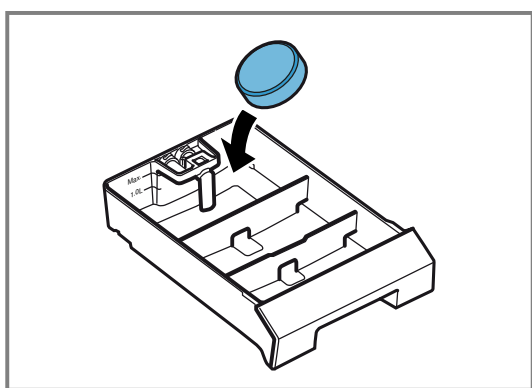
Der vises en meddelelse i displayet, afhængigt af vandtype og apparatets anvendelsesgrad, til påmindelse om, at afkalkningsprogrammet skal udføres.

For at forhindre at apparatet bliver beskadiget, bliver alle driftstyper med damp spærret, hvis meddelelsen er blevet vist flere gange. Apparatet kan stadig benyttes med driftstyper uden damp. Apparatet kan først benyttes i fuldt omfang igen, når afkalkningsprogrammet er blevet udført.

Det samlede afkalkningsprogram varer 1 time og 50 minutter. Efter 1 time og 30 minutter skal vandbeholderen tømmes, rengøres og fyldes igen.

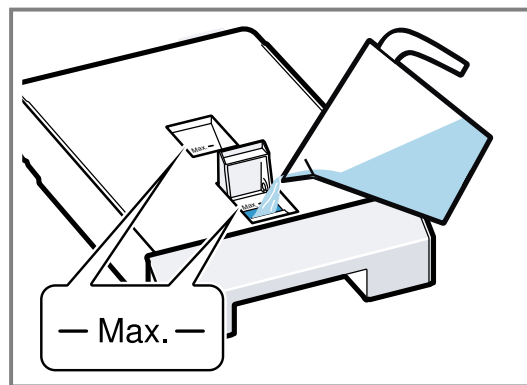
Aktivering og forberedelse af afkalkningsprogram

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
- ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en listemenu.
2. Vælg funktionen "Automatisk afkalkning" med betjeningsringen.
Afkalkningsprogrammet kan ikke afbrydes. Lad altid afkalkningsprogrammet fortsætte, til det er helt afsluttet.
3. Sæt omskifteren på "Til".
4. Følg anvisningerne i vejledningsteksterne.
5. Vælg "Sluttidspunkt" med betjeningsringen.
6. Tryk på det forindstillede sluttidspunkt.
7. Korrigér sluttidspunktet for med betjeningsringen.
8. Tryk på <.
- ✓ Sluttidspunktet for afkalkningen er indstillet med betjeningsringen.
9. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
10. Tag vandbeholderen ud af apparatet, og tag beholderens låg af.
11. Tag afkalkningstabletten ud af kunststofemballagen.
12. Læg afkalkningstabletten i det bageste rum i vandbeholderen.



13. Sæt låget på beholderen, og lad det gå i indgreb.

14. Fyld vandbeholderen op til markeringen "Max." med 1,7 l koldt vand.



15. Skyd vandbeholderen helt ind til anslaget.

Start af afkalkningsprogram

1. Luk ovndøren.
2. Bekræft den sidste anvisning med ✓.
3. Start med ►.
- ✓ Displayet viser afkalkningsvarigheden 1,5 time.
- ✓ Varigheden af afkalkningen tælles ned i displayet.
- ✓ Hvis der er valgt et slukningstidspunkt, tælles det ned i displayet.
- ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
- ✓ Efter ca. 1 time og 30 minutter vises en meddelelse i displayet.
4. Rengør vandbeholderen.
5. Fyld frisk vand i vandbeholderen.

Fortsættelse af afkalkningsprogram

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen.
- Hold børn på sikker afstand af afkalkningsopløsningen.
- Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes.
- Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt, inden apparatet bruges næste gang.

Krav: I displayet vises en meddelelse om, at apparatet har afbrudt programmet.

1. Rengør vandbeholderen grundigt, og sæt den ind i apparatet.
2. Fyld frisk vand i vandbeholderen.
3. Tryk på →.
- ✓ Apparatet starter skylningen.
4. Følg anvisningerne i vejledningsteksterne, og tryk på →.
- ✓ Når afkalkningsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal.
5. Bekræft den sidste anvisning med ✓.
6. Rengør vandbeholderen.

Rengøring af vandtank

Fjern rester af afkalkningsmiddel fra vandbeholderen efter afkalkningsprogrammet.

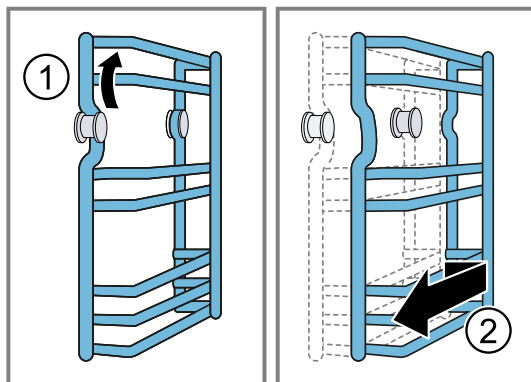
1. Tag vandbeholderen ud af apparatet.

2. Tag beholderens låg af.
3. Rengør vandbeholderen og beholderens låg i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt.

16.5 Udtagning af ribberammer

Ribberammerne kan tages ud, så de kan rengøres.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte de rustfrie ståloverflader mod ridser.
2. Løft ribberammerne lidt foran ①, træk dem til siden og ud fremad ②.



3. Rengør ribberammerne i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

16.6 Isætning af ribberammer

1. Vend ribberammerne rigtigt, når de sættes på plads.
 - Placer anslaget bagerst i ovnrummet.
2. Skyd ribberammerne ind på bolten på bagsiden, og sæt dem på plads foran.

17 Afhjælpning af fejl

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 46

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

17.1 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 belysning 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 virker ikke. I displayet vises "Apparat låst. Afkalkning nødvendig."	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 28</i> .
Selv om der er udført en afkalkning, viser displayet "Udfør afkalkning".	Apparatet er tilkalket, der er anvendt et forkert afkalkningsmiddel. 1. Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter. 2. Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 28</i> .
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. → " <i>Opsætning af Home Connect</i> ", <i>Side 19</i> Apparatet er forbundet med Home Connect app, men funktionen Fjernbetjening er ikke aktiveret. ► Aktiver funktionen Fjernbetjening i Home Connect indstillingerne → <i>Side 20</i> .
Apparatet virker ikke. I displayet vises E5117.	Apparatet får ikke vand. 1. Kontroller vandbeholderen. → <i>Side 32</i> 2. Kontakt kundeservice → <i>Side 46</i> , hvis fejlmeddelelsen vises i displayet igen.
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring  .	Børnesikring er aktiveret. ► Deaktiver børnesikringen. → <i>Side 17</i>
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 → <i>Side 21</i> .
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises en meddelelse.	Vandbeholder er tom. ► Fyld vandbeholderen.
Displayet viser altid den orange ring bag betjeningsringen, også når betjeningsringen ikke berøres.	Der er kommet for meget fugt ind bag betjeningsringen under rengøring. 1. Vent, til fugten er fordampet. 2. Vent om nødvendigt nogle timer, til fugten er fordampet.
Displayet viser aldrig den orange ring bag betjeningsringen, heller ikke når betjeningsringen berøres.	Der er kommet for meget fugt ind bag betjeningsringen under rengøring. 1. Vent, til fugten er fordampet. 2. Vent om nødvendigt nogle timer, til fugten er fordampet.
Ingen synlig damp.	Vanddamp over 100 °C er ikke synlig. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Kraftigt dampudslip over døren.	Driftstypen er blevet skiftet. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Kraftigt dampudslip på siden af døren.	Dørtætningen er snavset eller sidder løst. 1. Rengør dørtætningen. 2. Sæt dørtætningen ind i noten.
Brummelyd, når apparatet tændes.	Pumpen til udpumpning af vandet starter. ► Normal driftslyd Ingen handling nødvendig. Apparatet har været slukket et par dage. Automatisk skylning ved ibrugtagning. ► Normalt: Automatisk skylning ved ibrugtagning. Ingen handling nødvendig.
Under opvarmningen høres en fløjtelyd.	Der kan opstå lyde under genereringen af dampen. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Der høres en "ploppende" lyd under tilberedningen.	Spændingsudvidelse som følge af en stor temperaturforskel. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Dampning er ikke mulig.	Apparatet er tilkalket. Apparatet skal afkalkes for at undgå, at det bliver beskadiget. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 28</i> .
Apparatet damper ikke korrekt længere.	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 28</i> .
Belysningen fungerer ikke.	Belysning er defekt. ► Kontakt kundeservice → <i>Side 46</i> .
Der drypper med vand, når apparatets dør åbnes.	Opsamlingsrenden under ovnruden er fyldt. ► Tør opsamlingsrenden med en opvaskesvamp.

17.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser "Tøm den venstre vandbeholder", selvom den venstre vandbeholder var tømt, da den blev sat ind.	Vandbeholderens sidevæg er snavset. 1. Rengør, og tøm vandbeholderen. 2. Sæt vandbeholderen ind i apparatet. Der er vand, snavs eller kalk i beholderrummet. ► Rengør og tør vandbeholderrummet.
Displayet viser  .	Vandbeholderen er ikke i orden. 1. Tryk på  .
Displayet viser "Program rengøringshjælp" afbrudt. Tør ovnrummet af. Fjern rester af rengøringsmiddel."	Apparatet blev slukket under rengøringshjælpen, eller strømforsyningen blev afbrudt. 1. Fyld vandbeholderen. 2. Tør ovnrummet af. 3. Start rengøringshjælpen igen. → "Start af rengøringshjælp", <i>Side 28</i>
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 → <i>Side 46</i> , og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.

17.3 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.

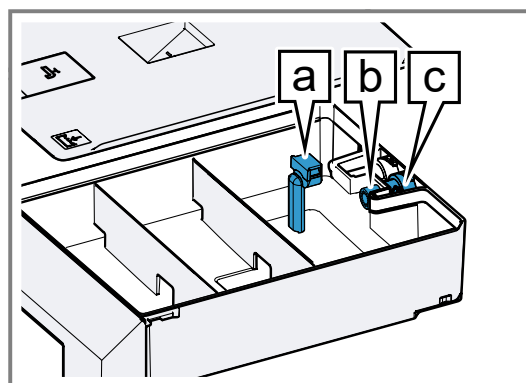
Idriftsætning af apparatet efter et strømsvigt

1. Tryk på .
2. Sæt apparatet i drift igen på normal vis.

17.4 Kontroller vandbeholder

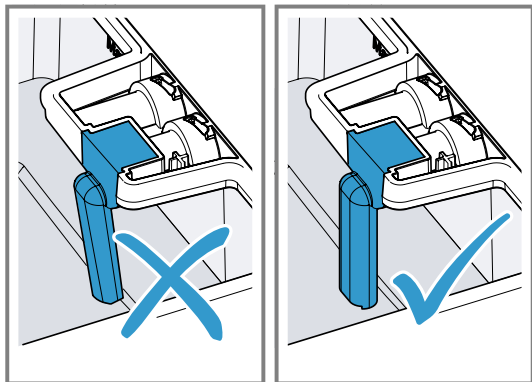
1. Tag den højre vandbeholder ud.
2. Tag beholderens låg af.

3. Træk sugeslangen  i den bagerste del af vandbeholderen af, og rengør den under rindende vand.



4. Kontroller, at der ikke er rester tilbage i sugeslangen.
5. Kontroller, at filtret  i aftapningsventilen  i den bagerste del af vandbeholderen er fri for rester.

6. Sæt sugeslangen  fuldstændigt på igen.
 ▶ Kontroller, at sugeslangen ikke har knæk.



7. Sæt beholderens låg på.

17.5 Demotilstand

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

Deaktivering af demotilstand

1. Afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet for at kortvarigt afbryde strømforsyningen til apparatet.
2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne → *Side 21*.

18 Bortskaffelse

18.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
 Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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

19 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.

19.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- 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.
- Anvend altid tallerkener, bageforme eller gratinforme sammen med risten.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Om ønsket kan retten tilberedes yderligere.
- Åbn kun ovndøren til det forvarmede apparat kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.
- Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der anvendes op til 3 rillehøjder samtidig (rillehøjde 1, 2 og 3). Dette medfører ikke, at smagen overføres fra den ene ret til den anden. Derfor kan

fisk, grøntsager og desserter tilberedes samtidig. Ved større mængder kan de angivne tilberedningstider eventuelt blive forlænget.

- Sørg for, at retterne ikke berører ovnrummet eller bagpladen.
- Ovndøren skal lukkes helt. Sørg derfor for, at tætningsfladerne altid er rene.
- For at sikre den optimale dampcirkulation må retterne ikke ligge for tæt på riste og i beholdere.
- Den forventede tilberedningstid begynder, når ovnen har nået den valgte temperatur.

19.2 Tilberedning med damp

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

Grøntsager

Følg de anbefalede indstillinger for grøntsager.

- Grøntsager bliver mere skånsomt tilberedt i damp end i kogende vand: Smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdsstoffer bliver stort set ikke vasket ud.
- Alle angivelser gælder for 1 kg rensede grøntsager.
- Brug tilberedningsbeholderen med huller til dampning af grøntsager. Sæt tilberedningsindsatsen med huller ind i den anden rille nedefra. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind en rille nedenunder. Den opsam-

lede grøntsagsfond kan anvendes som grundlag til en sauce eller som grøntsagsbouillon.

- Blancher dem 8 til 10 minutter i det forvarmede apparat. Lynafkøl grøntsager eller frugt i isvand, hvis de ik-

ke skal serveres med det samme, for at forhindre at de eftertilberedes på grund af restvarmen.

Grøntsager

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Artiskokker, store	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	55-60	
Artiskokker, små	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	40-45	
Blomkål, hel	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	
Blomkål, buketter	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	10-20	
Broccoli, i buketter	Dampbeholder med huller	90	 100%	100	20-25	
Bønner, grønne	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	30-45	
Julesalat	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	
Ærter, friske	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	15-20	Dæk med vand
Fennikel, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-20	
Grøntsagsterrine	Dampbeholder med huller eller Grøntsagsterrine	90	 100%	100	45-55	
Gulerødder i skiver, 0,5 cm	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	
Kartofler, skrællede og i kvarte	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-30	
Kålrabi, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	
Porre, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	
Porre, hel	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-35	
Pillekartofler, à ca. 50 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	
Pillekartofler, à ca. 100 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-30	
Rosenkål	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	
Rødbede, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	60-70	
Asparges, grønne	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	10-15	
Asparges, hvide	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-30	
Spinat	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	1-3	Svits bagefter kort i en gryde med løg og hvidløg.
Søde kartofler, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	5-10	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Flåede tomater	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	3-4	Forvarmning. Skær et snit i tomaterne, lynafkøl dem i isvand efter dampningen.
Squash, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	10-15	
Sukkerærter	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	5-10	

Fisk

Følg de anbefalede indstillinger for fisk.

- Dampning er en fedtfri tilberedningsmåde, hvor fisk ikke bliver udtørret.
- Fisk bør af hygiejniske grunde have opnået en kerntemperatur på mindst 62-65°C efter tilberedningen. Samtidig er denne temperatur den ideelle tilberedningstemperatur.
- For at bevare den naturlige aroma og trække så lidt vand ud af fisken som muligt, skal fisken først saltes efter tilberedningen.

- Ved anvendelse af tilberedningsbeholderen med huller: Smør beholderen med fedtstof, hvis fisken hænger for meget i.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsudset med fiskefond.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for sådan bevares strukturen i kødet og aromaen bedre.

Fisk

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Havbras, hel, à 500 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	Kan tilberedes i svømme-position, hvis den placeres på en halv kartoffel.
Fiskeboller, à 20-40 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	90-100	 100%	100	3-8	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen.
Rejer	Damptilberedningsbeholder uden huller	80	 100%	100	1-5	
Hummer, kogt, pillet, genopvarmning	Dampbeholder med huller	70-80	 100%	100	5-10	
Blå karpe, hel, 1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	90-100	 100%	100	30-40	i lage
Laksefilet, à 150 g	Dampbeholder med huller	80	 100%	100	15-20	
Laks, hel, 2,5 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	60-70	
Blåmuslinger, 1,5 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	8-10	Blåmuslinger er færdige, så snart skallerne har åbnet sig.
Sej, hel, 800 g	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	15-20	
Havbars, hel, à 400 g	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	15-20	

Fjerkræ - dampning

Følg de anbefalede indstillinger for fjerkræ.

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Kyllingebryst, fyldt, dampet, à 200 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	Tip: Fyld med spinat og fåreost.
Kalkunbrystfilet, dampet, à 300 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	12-20	
Ungkylling, vagtel, due, à 300 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	

Tilbehør

Følg også anvisningerne på emballagen.

Følg de anbefalede indstillinger for tilbehør.

Tilbehør

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Basmati-ris, 250 g + 500 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	10-15	
Bulgur, 250 g + 250 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	1-5	
Cous-cous, 250 g + 250 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	1-5	
Æggestand, 500 g	Glasform eller Rist	90	 100%	100	20-25	Isætning i rillehøjde 1
Grießnockerl	Damptilberedningsbeholder uden huller	90-100	 100%	100	5-10	
Klöße, à 90 g	Dampbeholder med huller eller Damptilberedningsbeholder uden huller	95-100	 100%	100	20-25	
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	20-25	
Naturris, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml vand til hård polenta, 250 g + 1125 ml vand til blød polenta	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml bouillon	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	25-30	
Røde bønner	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	75-85	Udblødes 1 time. Dæk med vand.
Røde linser, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	7-12	
Almindelige linser, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	50-60	
Dejvarer, ferske, kølede, 250 g + 1 l vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	8-12	
Dejvarer, fyldte, ferske, kølede, 250 g + 1 l vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	10-15	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Hvide bønner, udblødte, 250 g + 1 l vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	50-60	

Desserter

Følg de anbefalede indstillinger for desserter.

Desserter

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Crème brûlée, à 130 g	Dampbeholder med huller + Små souffléforme	90-95		100	40-45	
Dampfnudeln eller Germknödel, à 100 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	15-25	Lad dampnudlerne hæve 30 min. inden dampningen. → "Hævning", Side 44
Flan eller crème caramel, à 130 g	Dampbeholder med huller + Små souffléforme	90-95		100	30-35	
Semuljebudding, 20 g + 200 ml mælk	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	15-20	
Kompot	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	15-20	F.eks. æbler, pærer, rabarber Tip: Tilsæt sukker, vaniljesukker, kanel eller citronsaft.
Mælkeris, 200 g ris + 800 ml mælk	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	50-55	Lad retten køle af i 10 minutter, og rør rundt. Tip: Tilsæt frugt, sukker eller kanel.
Porridge, 40 g + 200 ml mælk	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	10-15	

19.3 Dampning ved lav temperatur

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger ved tilberedning af fisk, kød og fjerkræ ved dampning ved lave temperaturer.

Fisk

Tilbered fisk ved dampning ved lav temperatur.

- Ved dampning mellem 70 og 90°C er det lettere at undgå overtilberedning, så fisken ikke falder fra hin-

anden. Dampning ved disse temperaturer er især fordelagtig ved sarte fisk.

- Angivelserne for de forskellige fiskearter gælder for fileter.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsudset med fiskefond.
- Server på forvarmet service.
- Ved dampning med lav temperatur er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd derefter for apparatet.

Fisk

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Østers, 10 stk.	Damptilberedningsbeholder uden huller	80-90		100	2-5	i lage
Tilapia, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	10-15	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Dorade, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Fiskefilet, à 200-300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Fisketerrine	Terrineform	80-90		100	45-85	
Forel, hel, à 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Helleflynder, à 300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Kammuslinger, à 15-30 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	80		100	2-8	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau, 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	10-12	
Red Snapper, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Rødfisk, à 120 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	10-12	
Havtaske, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	10-12	
Søtungeruller, fyldte, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Pighvar, à 300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	
Havbars, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	10-12	
Sandart, à 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	12-15	

Kød og fjerkræ

Følg de anbefalede indstillinger for kød og fjerkræ ved dampning ved lav temperatur.

- Kraftigt brunet kød skal tilberedes i længere tid ved lav temperatur. Med denne skånsomme opvarmning bliver kødet overordentlig saftigt og får en ensartet lys rosa farve bortset fra en meget tynd kant. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller overhælde det med væde.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen påbegyndes.
- Af hygiejniske grunde skal kødet brunes kortvarigt inden tilberedningen ved kraftig varme på alle sider i en pande. Derved dannes en sprød overflade, som forhindrer at kødsaften løber ud, og som giver den typiske stegearoma.
- Læg det brunede kød i en stegepose, eller rul det ind i varmebestandig plastfolie, så dampen ikke opbløder den sprøde skorpe, og færdigtilbered derefter kødet i

apparatet. På den måde bliver kødet tilberedt i sin egen saft.

- Vær forsigtig med krydderier: Den langsomme tilberedning forstærker alle aromaer.
- Tilberedning ved lav temperatur giver vildt eller hestekød en mere intens smag end de klassiske tilberedningsformer.
- Brug ovnfunktionen "Tilberedning ved lav temperatur".
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at opnå kernetemperaturer, som ligger over temperaturen i ovnrummet. Der gælder følgende tommelfingerregel: Vælg en ovntemperatur, som ligger 10 til 15°C over den ønskede kernetemperatur.
- Hvis gæsterne kommer senere end forventet, kan temperaturen reduceres til 60 °C hen mod slutningen af tilberedningstiden for at forlænge tilberedningstiden. Hvis tilberedningsprocessen skal standses, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. Større stykker kød kan blive i ovnen i 1 til 1,5 time og mindre stykker 30 til 45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Kød og fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		100	25-45	Efter tilberedningen kan skindsiden steges kort på panden, så den bliver sprød.
Entrecôte, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70		100	15-25	
Lammekølle uden ben, snøret, rosa, 1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		100	150-180	Vend kødet i olie med hvidløg og krydderurter inden tilberedningen
Oksesteaks, rosa, à 200 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70		100	15-30	
Roastbeef, rosa, 1-1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		100	120-180	
Svinemedaljoner, gen-nemstegte, à 70 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	80		100	25-35	

19.4 Sous-vide-tilberedning

Ved sous-vide tilberedning tilberedes retterne "med vakuum" ved lave temperaturer mellem 50 til 95°C og ved 100 % damp.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

På grund af de lave tilberedningstemperaturer ved sous-vide-tilberedning kan der være sundhedsfare, hvis følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne tilside-sættes.

- Brug kun friske madvarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske madvarer, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem om nødvendigt.
- Hold altid borde og skærebrætter rene. Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvarer.
- Bryd ikke kølekæden. Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne. Opbevar vakuumerede madvarer i køleskabet frem til tilberedningen.
- Retterne er kun beregnet til at blive spist med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares. Retterne må heller ikke opbevares i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.
- Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmåde for fisk, kød, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumeringsmaskine.
- Takket være den beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.
- Vær opmærksom på de angivne portionsstørrelser i tilberedningstabellen. Tilpas tilberedningstiden ved

større mængder eller stykker. De angivne portioner for fisk, kød og fjerkræ svarer til portionsstørrelsen til én person. De angivne portioner for grøntsager og desserter svarer til portioner til 4 personer.

- Der kan tilberedes i to lag. For at opnå det bedste resultat af tilberedningen skal tilberedningsbeholderne sættes ind i rillehøjde 1 og 3. Anvend rillehøjde 2, hvis der kun tilberedes i ét lag.
- Til sous-vide tilberedning må der kun anvendes varmebestandige vakuumposer, som er beregnet til dette formål. Tilbered ikke madvarerne i de vakuumposer, de blev købt i, f.eks. fisk i portioner. Disse poser egner sig ikke til sous-vide-tilberedning.
- For at opnå en ensartet varmepåvirkning og et perfekt resultat skal madvarerne vakuumeres i en kammer-vakuumeringsmaskine, der kan generere et vakuum på 99 %.
- Ved ovnfunktionen "Sous-vide-tilberedning" er det af hygiejniske grunde ikke muligt at forskyde sluttidspunktet for tilberedning.

Vakuumering

Ved vakuumeringen svejses madvarerne lufttæt ind i en speciel plastikpose.

Vær opmærksom på følgende punkter ved vakuumeringen:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke stegetermometer.
- Stykker af kød og fisk, som vakuumeres sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny pose, og vakuum igen. Madvarerne må maksimalt vakuumeres én dag for tilberedningen. Kun på den måde kan det undgås, at madvarerne, f.eks. grøntsager udvikler gas, som kan forhindre varmetilførslen, eller at madvarernes struk-

tur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af tilberedningen er 100 % afhængig af råvarernes beskaffenhed.

Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde kan der opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

Tilberedning

Ved vakuum-tilberedning kan aromastofferne ikke undvige, og råvarernes egen smag bliver intensiveret. Vær opmærksom på, at de sædvanlige mængder af aromastoffer, som f.eks. krydderier, krydderurter og hvidløg kan påvirke smagen væsentligt kraftigere. Brug i første omgang kun halvdelen af de sædvanlige mængder. Ved råvarer af høj kvalitet er det ofte nok at tilsætte en lille smule smør og lidt salt og peber i posen. Ofte er intensiveringen af de naturlige smagsaromaer i sig selv nok til at opnå en fremragende smagsoplevelse. Læg ikke de vakuumerede retter ovenpå hinanden og ikke for tæt sammen i tilberedningsbeholderen. Af hensyn til en ensartet varmefordeling må madvarerne ikke berøre hinanden. Tilbered flere vakuumposer på to rillehøjder.

Tag posen ud med forsigtighed efter tilberedningen, fordi der danner sig ansamlinger af meget varmt vand på posen. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind un-

der tilberedningsbeholderen med huller med de varme madvarer.

Tør posen af på ydersiden, læg den i en ren tilberedningsbeholder uden huller, og luk posen op med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i tilberedningsbeholderen.

Efter sous-vide-tilberedningen kan retterne færdiggøres på følgende måder:

- Grøntsager: Brun dem kort på en pande eller på en Teppan Yaki for at opnå stegearomaen. Så kan grøntsagerne problemfrit smages til eller blandes med andre ingredienser, uden at grøntsagerne bliver afkølet.
- Fisk: Drys med salt, og hæld fisken over med varmt smeltet smør. Eftersom mange fiskearter let falder fra hinanden efter sous-vide-tilberedningen, skal de kun brunes ganske kort inden sous-vide tilberedningen. Forlæng bruningstiden, hvis madvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningsgrad efter sous-vide tilberedningen.
- Kød: Brun det ganske kort ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved får kødet en dejligt sprød overflade og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt. Kødet bliver særligt lækkert med en Teppan Yaki eller en grill.

Bemærk: Dup kødet med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie for at undgå fedtsprøjt.

Server retterne på forvarmede tallerkener og om muligt med en meget varm sauce eller smeltet smør, fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved relativt lave temperaturer.

Kød

Bemærk: Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en dejlig sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, blodig, à 180 g	Dampbeholder med huller	58		90-105	
Entrecôte, rosa, à 180 g	Dampbeholder med huller	63		80-95	
Entrecôte, gennemstegt, à 180 g	Dampbeholder med huller	70		75-90	
Kalvesteaks, à 160 g	Dampbeholder med huller	60		70-80	
Oksesteaks, blodige, à 180 g	Dampbeholder med huller	58		55-65	
Oksesteaks, rosa, à 180 g	Dampbeholder med huller	63		40-55	
Oksesteaks, gennemstegte, à 180 g	Dampbeholder med huller	70		40-55	
Svinemedaljoner, à 80 g	Dampbeholder med huller	63		65-80	

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, à 350 g	Dampbeholder med huller	58		60-75	Steg efter tilberedningen andebry-stet sprødt på skindsiden på en varm stegepande.
Foie gras, 1 rulle à 300 g	Dampbeholder med huller	80		25-30	Tip: Fjern strengene i gåseleveren, og bland den med de andre ingre-dienser. Rul den ind i folie, og prik huller flere steder. Vakuumer rul-len, og afkøl den i køleskabet i fle-re timer inden sous-vide-tilbered-ningen.
Kyllingebryst, à 250 g	Dampbeholder med huller	65		55-70	

Fisk og skaldyr

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Kæmperejer, à 125 g	Dampbeholder med huller	60		20-30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og hvidløg.
Kammuslinger, à 20-50 g	Dampbeholder med huller	60		2-8	Jo større muslinger, desto længe-re tilberedningstid.
Kabliau, à 140 g	Dampbeholder med huller	59		20-30	
Laksefilet, à 140 g	Dampbeholder med huller	58		25-35	Om ønsket retten brunes kort på en varm pande efter tilberednin-gen.
Sandart, à 140 g	Dampbeholder med huller	60		15-25	

Grøntsager

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Champignoner, i kvar-te, 500 g	Dampbeholder med huller	85		15-20	Tip: Vakuumer med smør, rosma-rin, hvidløg og salt.
Julesalat, i halve, 4-6 stk.	Dampbeholder med huller	85		30-40	Tip: Halver julesalaten. Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvide asparges, hele, 500 g	Dampbeholder med huller	85		40-50	Tip: Vakuumer med smør, salt og lidt sukker.
Grønne asparges, he-le, 600 g	Dampbeholder med huller	85		10-15	Tip: Den grønne farve bevares, hvis de blancheres inden vakuu-meringen. Vakuumer med smør, salt og peber.
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm, 600 g	Dampbeholder med huller	95		30-35	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede, i 2x2 cm store ternin-ger, 800 g	Dampbeholder med huller	95		30-45	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Kartofler, med skræl, hele eller halve, 800 g	Dampbeholder med huller	95		40-55	Tip: Vakuumer med smør og salt. Vask grundigt forinden.

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Cherrytomater, hele eller halve, 500 g	Dampbeholder med huller	85		10-15	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Græskar, 2x2 cm ter-ninger, 600 g	Dampbeholder med huller	90		15-20	Tilberedningstiden kan variere af-hængigt af græskarsorten.
Squash, i skiver, 1 cm, 600 g	Dampbeholder med huller	85		20-35	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og timian.
Sukkerærter, hele, 500 g	Dampbeholder med huller	85		5-10	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og timian.

Dessert

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Ananas, i skiver, 1,5 cm, 400 g	Dampbeholder med huller	85		65-75	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	85		5-10	Tip: Vakuumer med karamelsauce.
Banener, hele, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	65		10-15	Tip: Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.
Pære, skrællet, i bå-de, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	85		25-35	Tip: Tilsæt honning eller sukker.
Kumquats, halve, 12-16 stk.	Dampbeholder med huller	85		70-80	Tip: Vakuumer med smør, en vanil-jestang, honning og abrikosmar-melade. Vask dem i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne.
Vaniljesauce, 0,5 l	Dampbeholder med huller	82		13-15	

19.5 Optøning

I apparatet kan dybfrost tøs skånsomt op hurtigere end i køleskabet og mere ensartet end i mikrobølgeovnen.

ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Ved kød og fjerkræ er der fare for salmonella. Kød og fjerkræ kan overføre bakterier.

- Optøningsvæden fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Optøningsvæden må aldrig komme i kontakt med andre madvarer.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind under levnedsmidlerne. Den opsamlede optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes væk. Vask køkkenva-sken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask tilberedningsindsatsen i varmt opvaskevand eller i op-vaskemaskinen.
- Lad efter optøningen apparatet være i drift i ca. 15 mi-nutter med 100 % damp ved 100 °C.

- Anvend ovnfunktionen "Optø"  til dette.
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optø-ningens varighed afhænger af de frosne madvarers størrelse, vægt og form. Frys retterne ned fladt eller enkeltvis for at reducere optøningstiden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede madvarer kan være mindre holdba-re, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske lev-nedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gen-nemstegt.
- Vend kød eller fisk, og adskil enkeltdele, som f.eks. bær eller mindre kødstykker, efter halvdelen af optø-ningstiden. Fisk behøver ikke være fuldstændig optø-et. Ved fisk er det tilstrækkeligt, at overfladen er til-strækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.

Optøning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter, 300 g	Dampbeholder med huller	40		-	6-8	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Steg, 1-1,5 kg	Dampbeholder med huller	45	* 	-	90-120	
Fiskefilet, à 150 g	Dampbeholder med huller	45-50	* 	-	15-20	
Gullasch, 600 g	Dampbeholder med huller	45-50	* 	-	40-55	
Kylling, 1 kg	Dampbeholder med huller	45-50	* 	-	60-70	
Kyllingelår, à 400 g	Dampbeholder med huller	45-50	* 	-	40-50	
Grøntsager, 400 g	Dampbeholder med huller	45-50	* 	-	10-12	

19.6 Opvarmning - genopvarmning

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

- Der kan skabes et optimalt klima i apparatet til opvarmning af færdigttilberedte retter, uden at de bliver

udtørret. Dermed bevares smag og kvalitet, retterne smager fuldstændig frisklavet.

- Brug driftstypen "Genopvarmning"  til dette.
- Dæk ikke retterne til. Anvend ikke alu- eller plastfolie.
- Angivelserne gælder for portioner til én person. Større mængder kan også opvarmes i tilberedningsindsatsen uden huller. Dette forlænger de angivne tider.

Genopvarmning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Grøntsager	Tallerken	90-100		-	5-10	
Stivelsesholdigt tilbehør	Tallerken	100		-	5-10	F.eks. pasta, kartofler i kvarte, ris. Bagte eller friterede retter, som pommes frites eller kroketter, er uegnede
Tallerkenretter	Tallerken	100		-	10-15	

Kød eller pølser - opvarmning

Anbefalede indstillinger for tilberedning af kød eller pølser.

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Hamburgerryg, tilberedt, i skiver	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	10-15	
Pølser, kogt, f.eks. kødpølse, Weißwurst	Damptilberedningsbeholder uden huller	85-90		100	5-15	

19.7 Tilberedning af yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

- Der kan tilberedes yoghurt i apparatet.
- Opvarm pasteuriseret mælk til 90°C på kogetoppen for at undgå, at yoghurt-kulturen bliver ødelagt. Det er ikke nødvendigt at opvarme højpasteuriseret mælk (langtidsholdbar mælk). Hvis yoghurten tilberedes af kold mælk, forlænges tilberedningstiden.
- Lad mælken køle af i vandbad til 40°C for ikke at ødelægge yoghurt-kulturen.

- Rør naturyoghurt med godkendte yoghurtkulturer i mælken. Tilsæt en til to teskefulde yoghurt pr. 100 ml mælk.
- Følg anvisningerne på pakken ved anvendelse af yoghurtfermentering.
- Fyld yoghurten i skyllede glas.
- De skyllede glas kan desinficeres i apparatet ved 100°C og 100 % damp i 20 til 25 minutter. Lad glassene og ovnrummet køle af, inden yoghurten hældes i de desinficerede glas og stilles ind i apparatet.
- Sæt yoghurten i køleskabet efter tilberedningen.

- Tilsæt inden opvarmningen skummetmælkspulver til mælken for at fremstille en skærefast yoghurt. Tilsæt en til to spsk. skummetmælkspulver pr. liter mælk.

Tilberedning af yoghurt

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Yoghurt-masse, i lukkede glas	Dampbeholder med huller	45		100	300	Tip: Tilsæt frugtpuré, marmelade, honning, vanille eller chokolade til yoghurtmassen for at give den en aromatisk smag.

19.8 Hævning

Apparatet har et ideelt klima til hævning af dej og fordej eller forbagt bagværk uden udtørring.

- Brug driftstypen "Hævning" til dette .

- Skålen skal ikke tildækkes med et fugtigt klæde. Hævningen tager kun halvt så lang tid som hævning på normal vis.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, til den har opnået det dobbelte volumen.

Hævning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Hævning af dej, pizza	Skål	38		-	25-35	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej
Hævning af dej, brød	Skål	45		-	40-50	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej
Hævning af dej, brioche	Skål	45		-	55-70	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej

19.9 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres i henkogningsglas.

- Det er let at henkoge frugt og grøntsager apparatet.
- Madvarer skal henkoges med det samme, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Apparatet er ikke egnet til henkogning af kød.

- Henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre skal kontrolleres og rengøres grundigt.
- Desinficer de skyllede glas i kombidampovnen ved 100°C og 100 % damp i 20 til 25 minutter inden henkogningen.
- Stil de lukkede henkogningsglas i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
- Åbn ovndøren, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Henkogning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Frugt, grøntsager, i lukkede henkogningsglas 0,75 l	Dampbeholder med huller	100		100	35-40	
Bønner, ærter, i lukkede henkogningsglas 0,75 l	Dampbeholder med huller	100		100	120-140	

19.10 Afsaftning - bærfrugter

Det er let og hygiejnisk at fremstille saft af bærfrugter i apparatet.

- Læg bærrerne i tilberedningsindsatsen med huller, og sæt den ind i 2. rille nedefra. Sæt tilberedningsindsat-

sen uden huller ind en rillehøjde nedenunder til opsamling af saften.

- Lad bærrerne ligge i apparatet, til der ikke drypper mere saft af.
- Bagefter kan bærrerne trykkes igennem et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Afsaftning (bærfrugter)

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	Dampbeholder med huller eller Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	60-120	

19.11 Andet

Følg de anbefalede indstillinger.

Andet

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Desinfektion, f.eks. sutteflasker, marmeladeglas	Rist	100	 100%	100	20-25	
Æg, størrelse M, 5 stk.	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	12-19	
Æggestand, 500 g	Glasform eller Rist	90	 100%	100	25-30	Isætning i rillehøjde 1
Smeltning af chokolade	Varmebestandigt fad	60	 100%	100	15-20	Dæk til med varmebestandig plastfolie.

19.12 Tilberedning af store retter

Anbefaling for tilberedning af store retter.

- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Løft ribberammerne foran i ovnrummet lidt op, træk dem til siden og ud fremad.
- 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 30*

19.13 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 med damp

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Broccoli, buketter, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	20-25	
Ærter, dybfrost, iht. EN60350-1, 2 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	35-40	

20 Oplysninger om fri software og open source-software

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

De pågældende licensoplysninger er gemt i husholdningsapparatet. Det er også muligt at få adgang til de

pågældende licensoplysninger via Home Connect-appen: "Profil -> Juridiske henvisninger -> Licensoplysninger".¹ Licensoplysningerne kan også downloades på mærkevareproduktets hjemmeside. (Søg efter den pågældende apparatmodel og yderligere

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

dokumenter på produkthjemmesiden). Alternativt kan der anmodes om de pågældende oplysninger på ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Den pågældende kildekode stilles til rådighed efter anmodning om dette.

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

21 Kundeservice

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

Endvidere kan yderligere funktionsrelevante og originale reservedele, der kan oplagres, fås hos vores kundeservice i en periode på op til 15 år fra apparatets markedsføring.

Kontakt vores kundeservice for yderligere oplysninger.

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

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

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.

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

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

Hav produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD) og løbenummeret (Z-Nr.) parat, der findes på apparatets typeskilt, hvis du kontakter kundeservice. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

22 Overensstemmelseserklæring

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

På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring under www.gaggenau.com på apparatets produktside ved de ekstra dokumenter.



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

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

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

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

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

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

23 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

⚠ 23.1 Generelle montageanvisninger

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

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

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

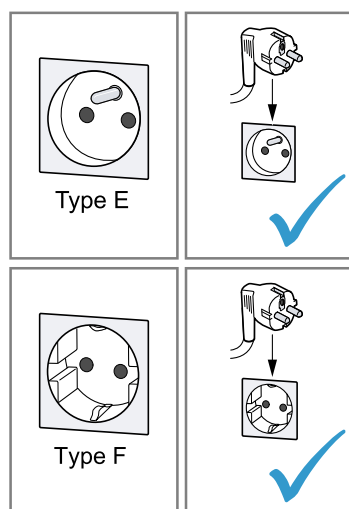
- Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

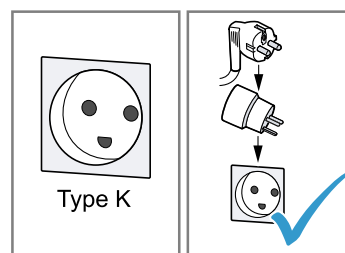
→ "Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 46

- 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

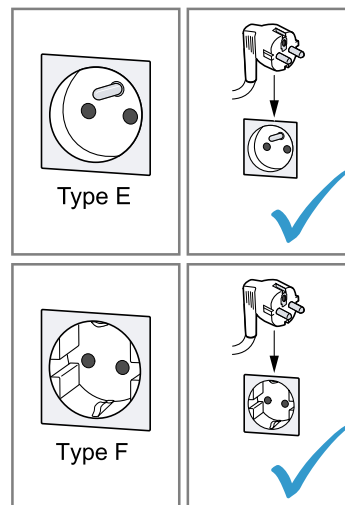
kundeservice.



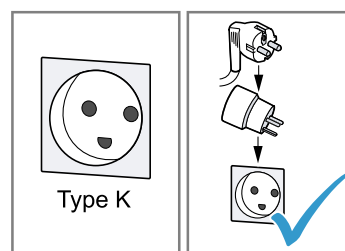
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 46

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



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



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

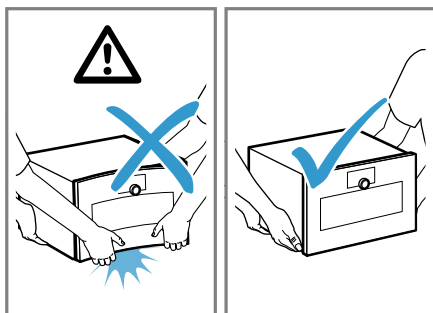
⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Emhætten er tung.

- ▶ Der kræves 2 personer for at flytte apparatet.
 - ▶ Anvend kun egnede hjælpemidler.
- Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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 elektrisk stød!**

Ukorrekte installationer er farlige.

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes et strømnet med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Jordledningssystemet, der beskytter husets elinstallation, skal være installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktanordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Når apparatet er monteret, skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt, eller hvis dette ikke er muligt, skal der være monteret en afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.
- ▶ Sørg under opstilling af apparatet for, at nettilslutningsledningen ikke kommer i klemme eller bliver beskadiget.

BEMÆRK!

Beskadigelse af overflader, hvis apparatet trækkes eller skubbes.

- ▶ Træk eller skub ikke apparatet, men løft det op.
- ▶ Læg et viskestykke under apparatet.
- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Strømtilførslen skal afbrydes, før der udføres nogen form for arbejde.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Løft ikke apparatet i døren eller i apparatets ramme.
- Overhold de aktuelt gældende byggeforskrifter og forskrifterne fra den regionale elektricitetsleverandør.
- Indbyg apparatet i henhold til montagetegningen. Overhold minimumafstandene.
- Indbygning bag skabslåger: Det skal sikres ved passende foranstaltninger, at de pågældende låger ikke kan lukkes under driften af apparatet. Der er fare for overophedning, hvis lågen ikke er åben under driften eller under afkølingen (ventilatordrift).
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

23.2 QR-kode montagevideo

Her findes QR-koden til montagevideoen.



23.3 Planlægning

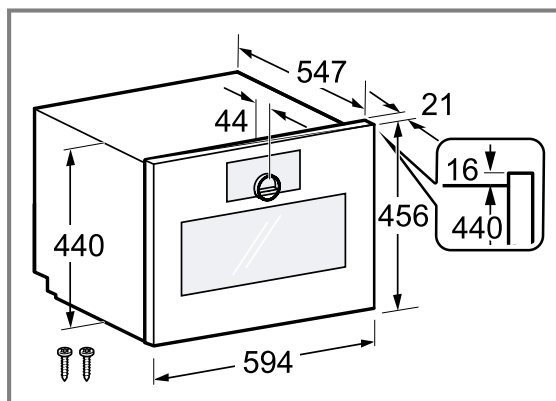
Overhold følgende planlægningsanvisninger ved indbygningen af apparatet.

- 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°.
- Der må ikke indbygges andre elektriske apparater over dette apparat i skabet.
- Der må ikke indbygges en køkkenvask ovenover dette apparat.
- Ved installation over en fuldautomatisk kaffemaskine, skal mellembunden eller metalvinkelbeslaget anvendes. Mellembunden og metalvinkelbeslaget fås hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Ved installation af to apparater ovenover hinanden direkte ved siden af en fuldautomatisk kaffemaskine, skal mellembunden eller metalvinkelbeslaget anvendes mellem de fire apparater.
- Tilslutningsstikdåsen for apparatet skal være placeret uden for indbygningsnichen.

23.4 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



23.5 Installationstilbehør

Anvend originalt tilbehør.

Tilbehør	Bestillingsnummer
Mellembund	GA601010

23.6 Forberedelse af indbygningsskab

Krav: Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter op til 70 °C.

1. Tilslutningsstikdåsen skal befinde sig uden for indbygningsnichen.
2. Udfør udskæringerne i køkkenskabets, og sæt derefter apparatet på plads.
3. Fjern alle spåner, når udskæringen er færdig. Spåner kan forringe de elektriske komponenters funktion.
4. Skabe, der ikke er fastgjort, skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag.
5. Indbyg ikke apparatet højere oppe, end at tilbehøret problemfrit kan tages ud.

23.7 Elektrisk tilslutning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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.

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

- 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 garantiydelser.

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

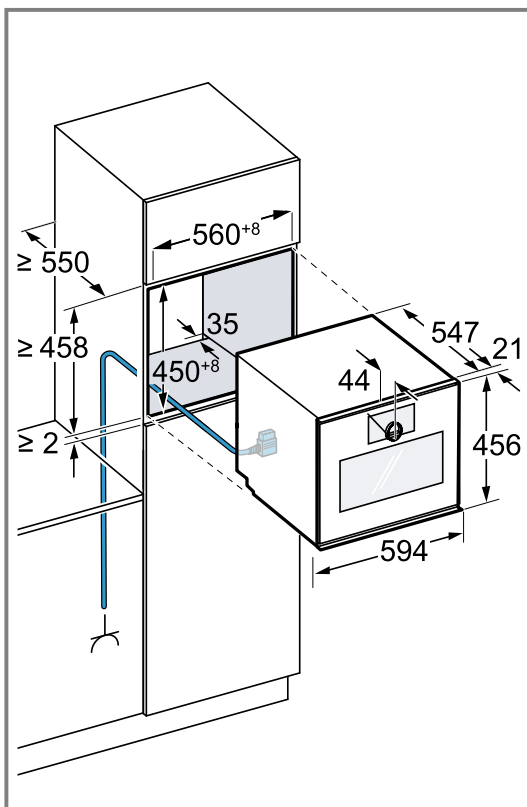
Tilslutningskabel uden stik til sikkerhedskontakt

1. Identificer fasen (yderlederen) og neutrallederen (nullederen) i tilslutningsdåsen.
Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Overhold angivelserne om spænding på typeskiltet.
3. Tilslut nettilslutningsledningens ledere iht. deres farvekodning:
 - GN/YE: Grøn og gul = beskyttelsesleder ⊕
 - BU: Blå = neutralleder (nulleder)
 - BN: Brun = fase (yderleder)

23.8 Indbygning af apparat i højskab

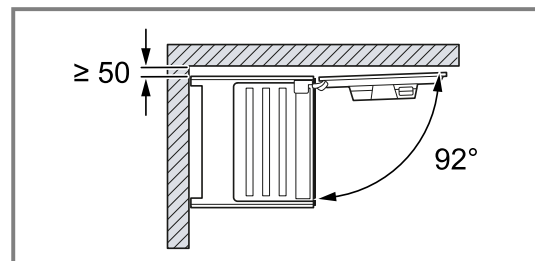
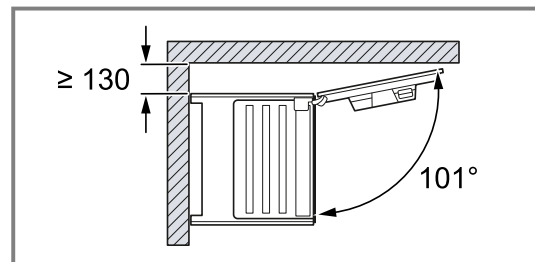
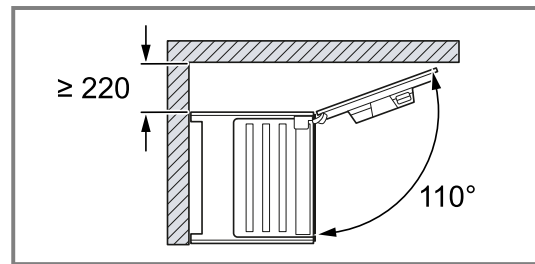
Bemærk: Det røde skilt, der stikker ud af apparatets dør, er til hjælp under installationen. Træk i det røde skilt for at åbne døren, inden den elektriske tilslutning af apparatet.

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

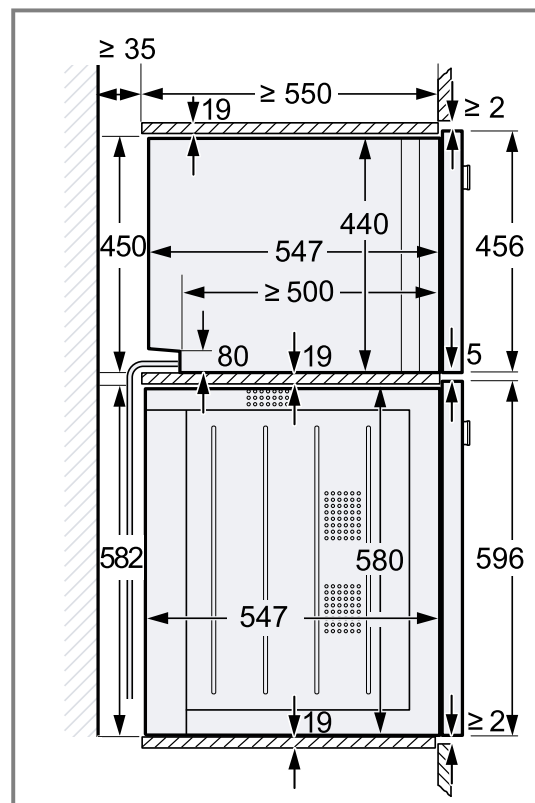


Afhængigt af apparatets udgave leveres apparatet med eller uden stik.

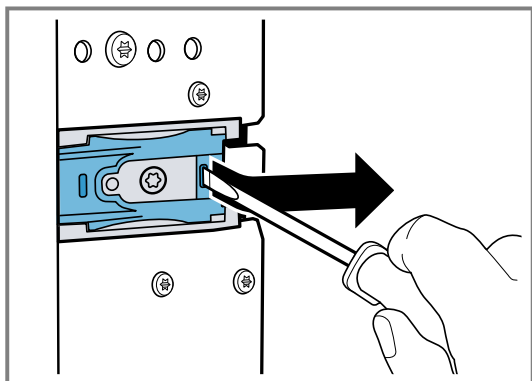
2. Vær opmærksom på ved indbygning op ad en væg, at apparatdørens mulige åbningsvinkel afhænger af de angivne mindsteafstande til væggen.



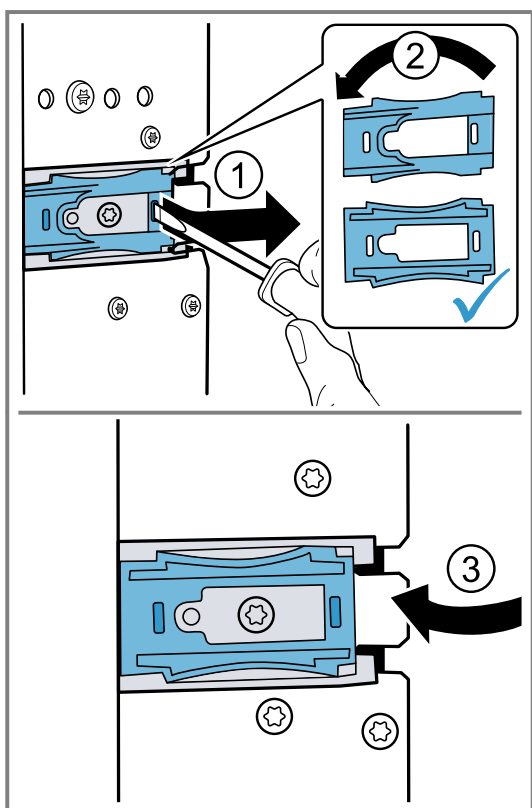
3. Vær opmærksom på afstandene ved indbygning af 2 apparater over hinanden.
 - Sørg for, at der er mindst 35 mm afstand mellem apparatet og væggen.



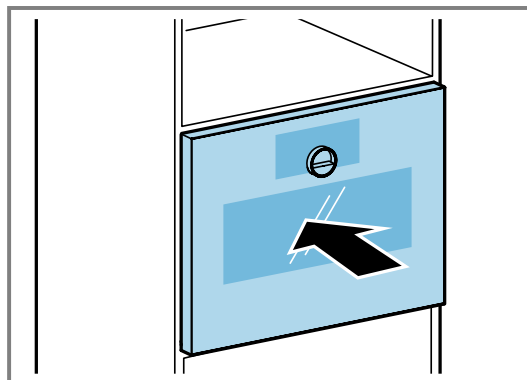
4. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det sikres mod at vælte i indbygningsmøblet.
- Fastgør to vinkelbeslag fra installationstilbehøret GA601010 i begge sider af indbygningsmøblet.
 - Følg installationsvejledningen for beslagene.
5. **Bemærk:** Sørg for at indjustere alle hvide kunststofelementer på apparatet: I venstre og højre side, oppe og nede.
- 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.



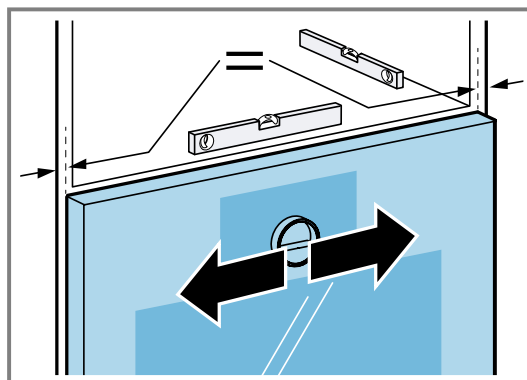
7. Hvis skabets sidevægge er 19 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes ①, drejes 180° ② og anbringes igen ③.



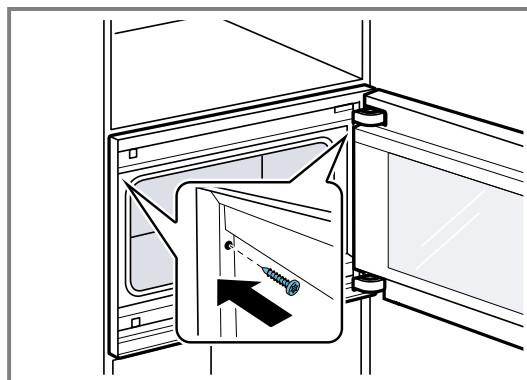
8. Skyd apparatet helt ind i indbygningsskabet.
- Tilslutningskablet må ikke knækkes eller komme i klemme.



9. Centrér apparatet.
- Det er nødvendigt med en luftspalte på 5 mm mellem apparatet og de tilstødende møbelfronter.
10. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.



11. Åbn apparatets dør.
12. Skru apparatet fast i møblet med de medfølgende skruer.



13. Fjern transportsikringen af rødt kunststof fra den øverste dørlukning.

23.9 Indstillelige mellembunde med montagebeslag

Der kan fås en indstillelig mellembund med beslag (GA601010) til apparatet.

BEMÆRK!

Hvis der indbygges for tunge apparater på mellembunden med montagebeslag, kan den blive deformeret.

- ▶ Mellembunden med montagebeslag må ikke indbygges under en bageovn.
- ▶ Monter mellembunden med montagebeslag under en dampovn.

Mellembunden GA601010 kan blive deformeret, hvis apparatet ikke placeres korrekt på den.

- ▶ Apparatet må ikke placeres skråt i indbygningsnichen på mellembunden.
- ▶ Placer apparatet parallelt med sidevæggene i indbygningsnichen i højskabet.

Bemærk: Installer ikke en mikrobølgeovn under en fuldautomatisk kaffemaskine.

Mellembunden med montagebeslag må kun installeres;

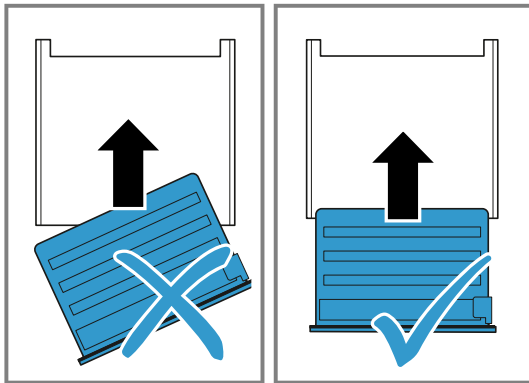
- under en kombidampovn af samme serie.
- under en mikrobølgeovn af samme serie.
- under en fuldautomatisk kaffemaskine, som installeres over en bageovn af samme serie.
- under en fuldautomatisk kaffemaskine, som installeres over en kombidampovn af samme apparatserie.

Mellembunden med montagebeslag må ikke installeres;

- under en bageovn.
- mellem to fuldautomatiske kaffemaskiner, som skal installeres over hinanden.
- over en kombidampovn af samme serie.

Installation af mellembunde med montagebeslag

- ▶ Apparatet må ikke placeres skråt i indbygningsnichen på mellembunden med montagebeslag. Placer apparatet parallelt med sidevæggene i indbygningsnichen i højskabet.



23.10 Justering af ovndør

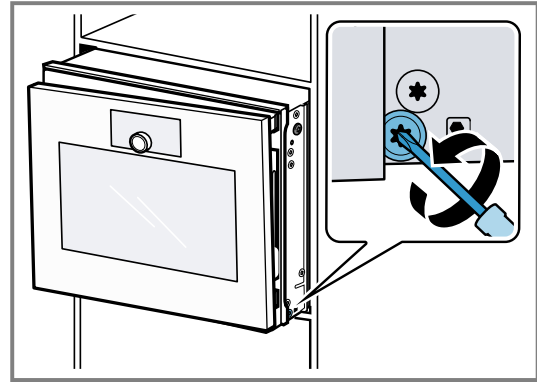
Ved leveringen er apparatets dør indjusteret. Normalt er det ikke nødvendigt at indjustere døren. Når der indbygges flere apparater ved siden af hinanden eller ovenpå hinanden, skal apparatets dør indjusteres.

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

Indjustering apparatdørens højde

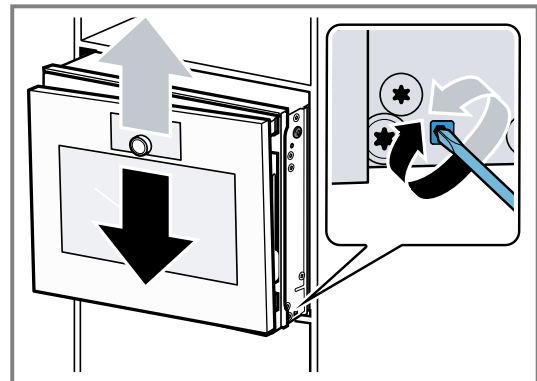
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.

2. Løsn låseskruen.



3. Åbn apparatets dør.

4. Indjuster apparatdørens højde med indstillingsskruen.



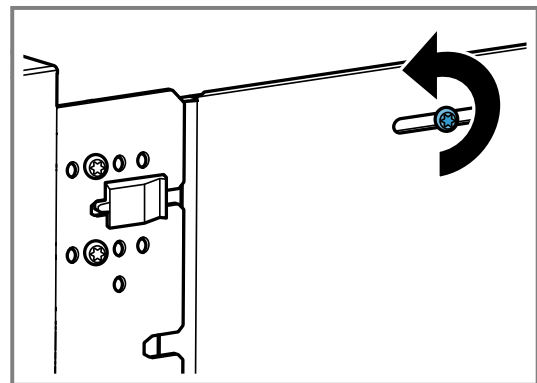
5. Skru låseskruen apparatsiden fast.

6. Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

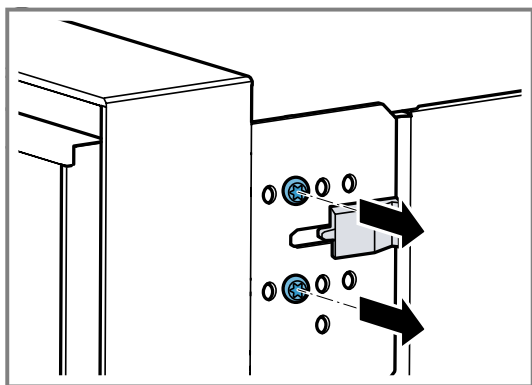
Ændring af åbningsvinkel

Apparatets dør har to forskellige åbningsvinkler.

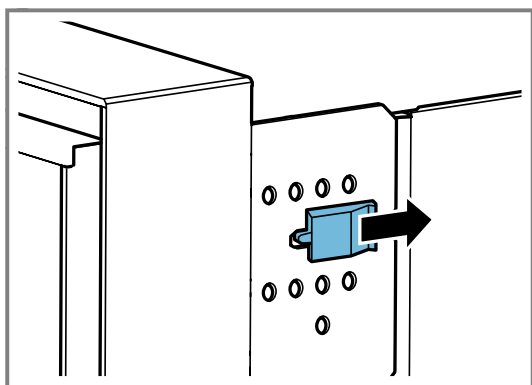
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
2. Skru skruen i højre side længere bagud på apparatet lidt løs.



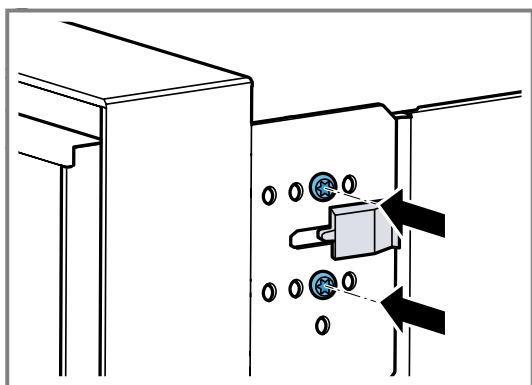
3. Fjern begge skruerne foran det sorte kunststofelement.



4. Skyd det sorte kunststofelement mod højre.



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



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

23.11 Ibrugtagning af apparat efter installation

Krav: Apparatet er indbygget og tilsluttet.

- Tryk på på betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser i ca. 30 sekunder GAGGENAU-logoet og derefter "Initialisering".
- Indstil sproget.
- Følg installationsassistentens anvisninger på displayet.
 - Tryk på →, eller drej betjeningsringen.
- Foretag indstillinger for "Installationshøjde".

- Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret.
- Deaktiver demotilstanden.

23.12 Kombination af apparatet med en bageovn

- Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
- Indbyg først kombidampovnen og derefter bageovnen.
- Ved indbygning af apparatet ved siden af en bageovn skal apparaternes døre åbne i modsat retning.

23.13 Kombination af apparat med fuldautomatisk kaffemaskine

- Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
- Følg montagevejledningen for den fuldautomatiske kaffemaskine og for mellembunden.
- Ved installation over en fuldautomatisk kaffemaskine, skal mellembunden eller metalvinkelbeslaget anvendes. Mellembunden og metalvinkelbeslaget fås hos kundeservice eller i online-shoppen.
- Ved installation af to apparater ovenover hinanden direkte ved siden af en fuldautomatisk kaffemaskine, skal mellembunden eller metalvinkelbeslaget anvendes mellem de fire apparater.

23.14 Kombination af apparatet med en 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.

- Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
- Monter først varmeskuffen.
- Overhold montagevejledningen for varmeskuffen.
- Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet.

23.15 Kombination af apparat med mikrobølgeovn

- Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
- Indbyg først mikrobølgeovnen og derefter kombidampovnen.

23.16 Afmontage af apparat

- Apparatet skal gøres spændingsfrit
- Skrue befæstigelsesskruerne ud.
- Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954382 (051106) REG25
da