

Gaggenau

da Betjenings- og installationsvejledning

GS47.120

Dampbageovn

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	6
4	Lær apparatet at kende.....	7
5	Tilbehør.....	14
6	Inden den første ibrugtagning.....	16
7	Generel betjening.....	17
8	Timer-funktioner	19
9	Langtids-timer ¹	21
10	Børnesikring.....	22
11	Favoritter	22
12	Programmer.....	23
13	Stegetermometer	25
14	Home Connect	28
15	Grundindstillinger	30
16	Rengøring og pleje.....	36
17	Afhjælpning af fejl.....	42
18	Transport, opbevaring og bortskaffelse.....	44
19	Sådan lykkes det.....	44
20	Oplysninger om fri software og open source-software.....	48
21	Kundeservice	48
22	Overensstemmelseserklæring	48
23	MONTAGEVEJLEDNING	49
23.1	Generelle montageanvisninger	49



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 14

¹ Tilgængelig afhængig software-version.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

- ▶ Vær forsigtig for at undgå at berøre ovnrummet.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Tilbehør eller service bliver meget varmt.

- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

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

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

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

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

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

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

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

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

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis glasset over belysningen er beskadiget, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, og luk for vandhanen.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 48

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

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

1.5 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 – Fare for forbrænding!

Der kan komme meget varm damp ud under driften.

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

1.6 Stegetermometer

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af stegetermometret.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometret er spidst.

- ▶ Omgås stegetermometret med forsigtighed.

1.7 Rengøring

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under rengøringen af apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

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

- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på rengøringspatronernes emballage.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen, inden apparatet bruges næste gang.
- ▶ Bortskaf den tømte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

⚠ 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.
- ▶ Der kan indhentes oplysninger om ledningsvandet på det lokale vandværk.

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.

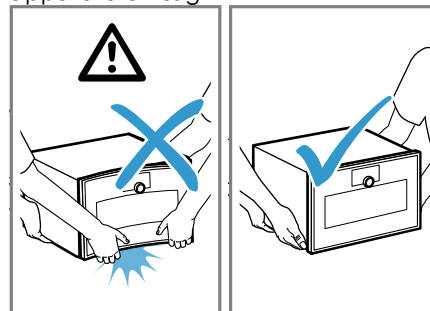
Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- ▶ 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.

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

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

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

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

2.3 Stegetermometer

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- ▶ Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 230 °C.
- ▶ Ved anvendelse af ovnfunktionen "Grill + cirkulationsslutt", "Grilltrin 1 + damp" og "Grilltrin 2 + damp" med stegetermometeret må retterne ikke sættes ind i den øverste rillehøjde.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

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

Varmen fra grillfladen kan beskadige stegetermometeret.

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

Skarpe rengøringsmidler kan beskadige stegetermometeret.

- ▶ Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

2.4 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 36
 - ▶ Rengør ovnrummet umiddelbart efter afkølingen, hver gang apparatet har været i brug.
 - ▶ Tør ovnrummet efter rengøringen med programmet Hurtig tørring → Side 40.

Afkalkningstabletter kan beskadige ovnrummet.

- ▶ Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.
- ▶ Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.
- ▶ Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.

Varme kan få rengøringspatronen til at smelte og beskadige ovnrummet.

- ▶ Rengøringspatronerne må kun bruges til rengøringsprogrammet.
- ▶ Rengøringspatronerne må aldrig lægges i det varme ovnrum eller opvarmes i ovnrummet.

Varme kan beskadige patroner, som er anbragt i apparatet.

- ▶ Opvarm aldrig apparatet, når der er anbragt en patron.

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 samtidigt.

- 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.

Anvend mørke eller sortlakerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

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

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrosteretter tø op inden tilberedningen.

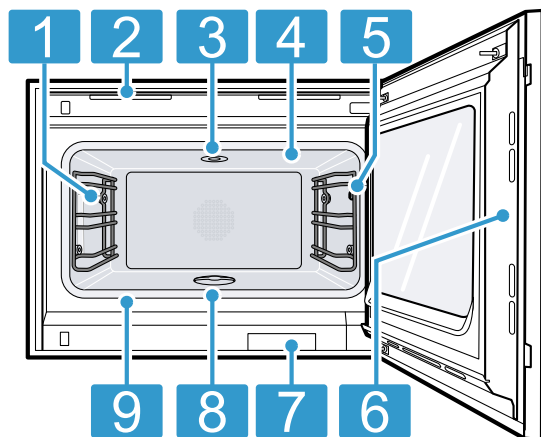
- Derved spares den energi, der skulle bruges til optøning af retterne.

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

4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



1	Ovnbelysning
2	Ventilationsåbninger
3	Sokkel for rengøringspatron
4	Grillflade
5	Tilslutningsdåse til stegetermometer → Side 25
6	Område til åbning af dør
7	Vandbeholder for afkalkningsprogram
8	Afløbsfilter
9	Dørtætning

4.2 Ovnrum

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

BEMÆRK!

En eventuel varmeakkumulering kan beskadige apparatet.

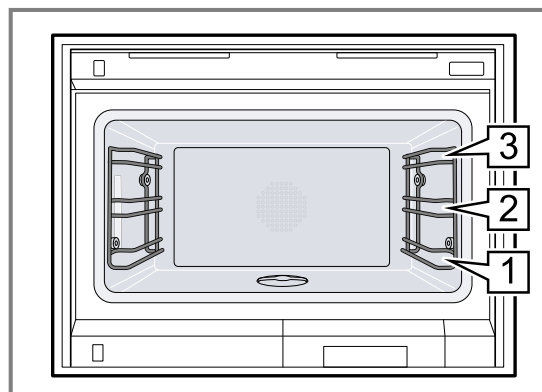
- Sørg for, at ovnbunden altid er fri.
- Der må ikke stilles noget direkte på ovnbunden.
- Ovnbunden må ikke tildækkes med aluminiumsfolie.
- Sæt altid fade og service på tilberedningsbeholderen med huller eller på risten.

Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.

Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der bruges op til tre rillehøjder samtidigt. Der kan kun bages i én rillehøjde. Brug rillehøjde 2 til bagning

eller rillehøjde 1 ved høje bageforme. Ved meget småt bagværk kan der også bages i to lag, f.eks. i rillehøjde 1 og rillehøjde 3.



4.3 Ovnbelysning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

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

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

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

→ "Aktivering og deaktivering af ovnbelysning", Side 18

Ved de fleste driftstyper lader apparatet ovnbelysningen været tændt.

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

4.4 Vandbeholder

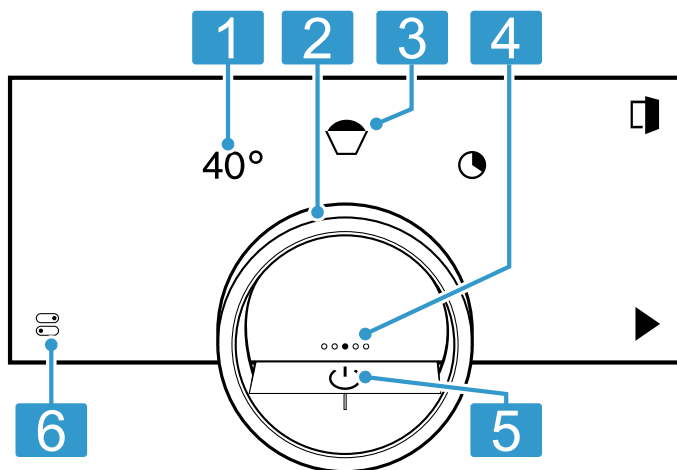
Apparatet er forsynet med en vandbeholder med et maksimalt rumindhold på 1,7 liter.

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.

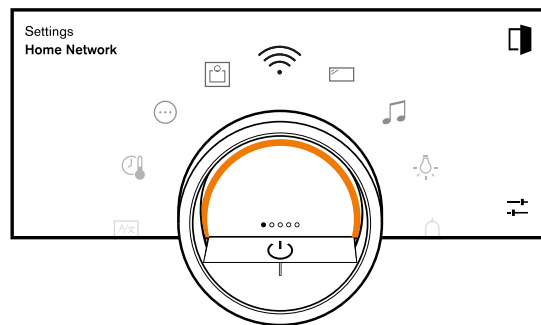


1 Symboler	Viser indstillinger og starter eller afslutter funktioner.
2 Betjeningsring	Med betjeningsringen kan et valg ændres.
3 Position klokken 12	Positionen klokken 12 viser den aktuelt valgte værdi for en funktion, som kan ændres med betjeningsringen. Om ønsket kan der trykkes på en anden funktion,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

Betjeningsring

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

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



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

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

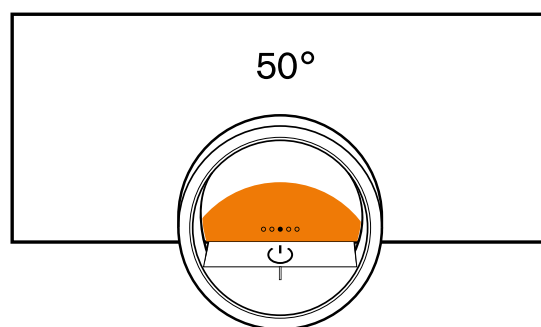
Betjeningsringens funktionsmåde kan ændres i grundindstillingerne → Side 30. Med indstillingen "Standard" skal der trykkes på den ønskede funktion i displayet, hvorefter funktionens værdi kan ændres med betjeningsringen.

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

Procesvisualisering

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

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



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

Når der ikke er indstillet en tilberedningstid eller en ker-
netemperatur, pulserer cirkeludsnittet med orange far-
ve.

Display

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

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

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

Symboler

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

Betjening

Symbol	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat med betjenings- ringen
	Åbning af apparatets dør → <i>Side 17</i>
	Åbning af kontrolcenter → <i>Side 18</i>
	Ændre indstillinger
	Åbne yderligere oplysninger → <i>Side 19</i>
	Gemme favorit → "Favoritter", <i>Side 22</i>
	Redigere favorit
	Slette favorit
	Åbne tip for programmer → <i>Side 23</i>
	Start
	Stop
	Skifte til næste trin
	Tilbage eller aktivere indstillinger
	Videre
	Bekræft
	Slet
	Afbryd
	Supplering med grill
	Skift mellem indikatoren for foretrukne ovn- funktioner og indikatoren for alle tilgænge- lige ovnfunktioner → "Grundindstillinger", <i>Side 30</i>

Symboler i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Automatisk åbning af ap- paratets dør efter tilbered- ning → <i>Side 18</i>
	Aktivering eller deaktive- ring af Børnesikring → <i>Side 22</i>
	Aktivering og deaktivering af ovnbelysning → <i>Side 18</i>

Timer-funktioner

Symbol	Funktion
	Åbning af Timer-menu → <i>Side 19</i>
	Åbne Langtids-Timer → <i>Side 21</i>
	Slette varmecyklus for langtidstimer → <i>Side 22</i>
	Forskydning af sluttids- punkt for tilberedning → <i>Side 20</i>

Rengøring og pleje

Symbol	Funktion
	Rengøringshjælp → <i>Side 37</i>
	Rengøringsprogram → <i>Side 38</i>
	Afkalkningsprogram → <i>Side 40</i>
	Hurtig tørring → <i>Side 40</i>

Tørring og dampskud

Symbol	Funktion
	Afslutning af automatisk tørring af ovnrum → <i>Side 18</i>
	Afslutning af automatisk tørringsproces
	Start eller afslutning af dampskud → <i>Side 18</i>

Status

Symbol	Funktion
	Fjernstart → <i>Side 29</i>
	Stegetermometer er placeret → "Stegetermometer", <i>Side 25</i>
	Stegetermometer mangler
	Statusindikator for opvarmningsproces
	Indikator for en afkølingsproces
	Forskylning eller efterskylning
	Hurtig tørring → <i>Side 40</i> er startet
	Apparatet er i demotilstand → <i>Side 44</i>
	Vandbeholder er tom
	Vandbeholder er 100 % fyldt

Symbol	Funktion
	Vandbeholder mangler
	Vandbeholder er låst

Status i kontrolcenter

Symbol	Funktion
	Forbindelse til router, god→ "Home Connect ", Side 28
	Forbindelse til router: OK→ "Home Connect ", Side 28
	Forbindelse til router: Svag→ "Home Connect ", Side 28
	Ingen forbindelse til routeren.→ "Home Connect ", Side 28

Symbol	Funktion
	Apparat forbundet med routeren. Ingen forbindelse til Home Connect serveren.→ "Home Connect ", Side 28
	Status software opdatering
	Vandbeholder er låst
	Vandbeholder mangler
	Vandbeholder er tom
	Vandbeholder er 25 % fyldt
	Vandbeholder er 50 % fyldt
	Vandbeholder er 75 % fyldt
	Vandbeholder er 100 % fyldt

Apparatindikatorer

Her findes en oversigt over apparatindikatorer.

Apparatindikatorer	Anvendelse	Positionsindikator
Indstillinger	- Tilpasning af grundindstillinger → Side 30 - Home Connect Tilpasning af indstillinger → Side 28	●○○○○
Modus & service	- Start af rengøringshjælp → Side 37 - Start hurtigtørring → Side 40 - Start af afkalkningsprogram → Side 40 - Start af hurtigvejledning → Side 19	○○●○○
Manuel betjening	Indstilling af temperatur, ovnfunktion og timer-funktion	○○●○○
Favoritter	Åbne favoritter → Side 22	○○○●○
Programmer	Åbne automatik-programmer og anbefalede indstillinger → Side 23	○○○○●

Tip I grundindstillingerne → Side 30 kan det indstilles, hvilken apparatindikator apparatet skal vise ved start.

Farver

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

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

Visning

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

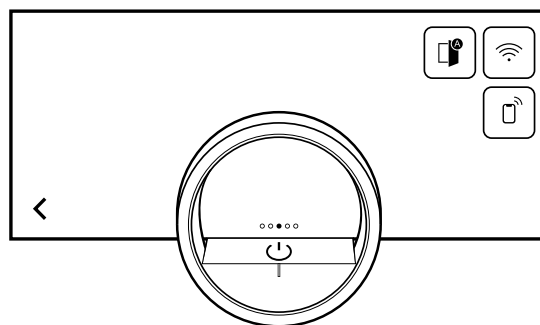
Zoom i ringmenuer og listemenuer

Når der vælges et punkt i listemenuen med betjeningsringen, viser displayet dette punkt på listen forstørret og med en understregning. Når der vælges en værdi i ringmenuen med betjeningsringen, viser displayet denne værdi forstørret på position klokken 12.

Zoom ved tilberednings- slut eller stegetermometer	Nogle minutter før tilberedningsprocessens afslutning, viser apparatet den resterende tilberedningstid forstørret i midten af displayet. Så snart den aktuelle kerntemperatur kun er et par grader under den indstillede værdi, viser displayet den aktuelle kerntemperatur forstørret. Alle andre indikatorer er skjult.
Reduceret displayvisning	Når apparatet ikke registrerer en bruger umiddelbart i nærheden, reducerer apparatet displayvisningen og viser kun det vigtigste. Denne funktion er forindstillet. Indstillingen kan ændres i grundindstillingerne → Side 30.

Kontrolcenter

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



4.6 Ovnfunktioner

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

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
 100%	Varmluft + 100 % damp	30-230 °C Foreslået temperatur 100 °C	Dampning ved 70 - 100 °C: Retterne bliver fuldstændigt omgivet af damp og tilberedt skånsomt uden at tørre ud. Til grøntsager, fisk, skaldyr. Kombinationsdrift ved 150 - 230 °C: Kombinationen varmluft og damp sørger for et luftigt og sprødt resultat. Til butterdej, rundstykker.
 80%	Varmluft + 80 % damp	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kombinationsdrift ved 150 - 230 °C: Kombinationen varmluft og damp sørger for et saftigt og samtidig sprødt resultat. Til fjerkræ og retter med lavt indhold af fugt, som brød, rundstykker.
 60%	Varmluft + 60 % damp	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kombinationsdrift ved 150 - 230 °C: Kombinationen varmluft og damp sørger for et saftigt og samtidig sprødt resultat. Til fjerkræ og retter med højt indhold af fugt, som gratiner, lasagne.
 30%	Varmluft + 30 % damp ¹	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kombinationsdrift ved 150 - 230 °C: Retternes eget indhold af fugt bibeholdes og udtørring forhindres. Til gratiner, kager.
 0%	Varmluft + 0 % damp	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Varmluft fordeles ensartet, og der kan undslippe fugtighed fra ovnrummet. Til fugtige retter, som frugtkager, quicher, gratiner.

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

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
	Grill + cirkulationsluft	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Meget intensiv varme oppefra, som fordeles hurtigt og ensartet af ventilatoren. Giver en god skorpe på grund af den samtidige opvarmning fra alle sider. Til fisk, fjerkræ, fisk og grøntsager. Forvarmning er ikke nødvendig.
	Grilltrin 1 + damp	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Mellem grilleffekt kombineret med damp giver en god skorpe på grund af den samtidige opvarmning fra alle sider. Til tærter og gratiner.
	Grilltrin 2 + damp	30-230 °C Foreslået temperatur 180 °C	Høj grilleffekt kombineret med damp giver en god skorpe på grund af den samtidige opvarmning fra alle sider. Til grøntsager og fjerkræ med fyld.
	Sous vide tilberedning	50-95 °C Foreslået temperatur 60 °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 kerntemperatur. 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 .
	Lavtemperaturssugning	30-90 °C Foreslået temperatur 70 °C	Ved denne tilberedningsmetode bliver fisk særligt møre og saftige, deres aroma bevares eller bliver endda forstærket. Brug krydderier med forsigtighed. Brun kødet 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. Tilberedningstemperaturen bør kun være 10 - 15 °C/ 50 - 60 °F over den ønskede kerntemperatur. Jo mere ovntemperaturen reduceres, desto længere varer tilberedningen. På den måde kan tilberedningens afslutning styres.
	Hævning	30-50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Optimalt klima, hvor dejen hæver hurtigt, uden at den udtørres. Til gær- og surdej.
	Varmholde	50-90 °C Foreslået temperatur 70 °C	Optimalt klima til varmholdning af retter, uden at de bliver udtørret.

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

Symboler	Funktion / ovnfunktion	Temperatur / indstilling	Anvendelse
* 	Optø	40-60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Optimalt klima til skånsom optøning af frostvarer, uden at de bliver udtørret. Til stege, fisk, grøntsager.
	Genopvarmning	60-110 °C Foreslået temperatur 120 °C	Optimalt klima til skånsom opvarmning af retter, uden at de bliver udtørret. Bagte retter bliver sprøde, som når de er frisk tilberedt. Til tallerkenretter, brød, pizza.
	Dampskud		Der bliver tilført damp til ovnrummet for at forøge fugtigheden.
	Dampnedslag		Dampen bliver kondenseret med koldt vand, så der kun strømmer lidt damp ud, når ovndøren åbnes. Funktionen kan benyttes ved temperaturer op til 130 °C.
	Tilføjelse af grill		Grillen tændes et par minutter for at give retterne en ekstra bruning. Funktionen kan benyttes ved temperaturer fra 150 °C.

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

4.7 Standby-indikator

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

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

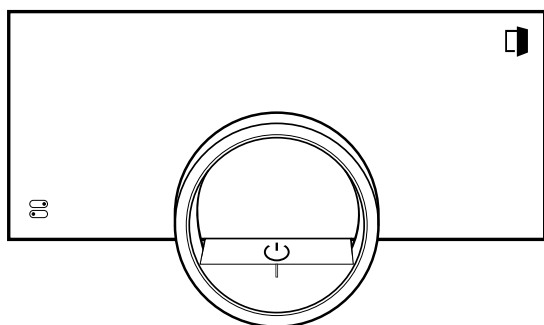
Når nærhedssensoren registrerer en bruger, når betjeningsringen berøres, eller der trykkes på displayet, skifter apparatet til standbytilstand med registreret bruger. I standbytilstand med registreret bruger viser displayet døråbningssymbolet og statuslinjen. I grundindstillingerne → Side 30 kan det indstilles, om displayet også skal vise GAGGENAU-logoet.

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

→ "Home Connect", Side 28

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

I standbytilstand med registreret bruger er indikatorens lysstyrke reduceret. Indikatorens lysstyrke afhænger af synsvinklen.



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

I grundindstillingerne → Side 30 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 28

4.9 Pop-up meddelelser

Pop-up meddelelser indeholder forklaringer om de aktuelle funktioner.

I grundindstillingerne → Side 30 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 Tørring af ovnrum

Efter drift med en dampfunktion ved temperaturer mellem 80 und 100 °C fortsætter køleventilatoren og ventilationshjulet på bagsiden af ovnrummet med at køre et stykke tid, efter at apparatet er slukket, og slukkes derefter automatisk.

Ved tilberedninger under 80 °C starter den automatiske ovnrumstørring ikke.

Efter den automatiske ovnrumstørring kan der stadig være fugt i ovnrummet. Den hurtige tørring tørrer ovnrummet helt. Ved meget fugt i ovnrummet anbefaler vi at afbryde den automatiske ovnrumstørring for i stedet at udføre den hurtige tørring, der varer ca. 15 minutter.

→ "Afslutning af automatisk tørring af ovnrum",

Side 18

→ "Start af 'Hurtig tørring'", Side 40

Efter et vist antal tilberedningsprocesser kan tørringen af ovnrummet vare op til 95 minutter. Hold apparatets dør lukket under tørringen.

Hvis den automatiske ovnrumstørring ikke starter, eller der stadig er for meget fugt tilbage i ovnrummet efter ovnrumstørringen, kan den hurtige tørring → Side 40 startes.

4.13 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 ovnfunktionerne "Sous vide tilberedning" og "Tørring".

Ved en programmering med langstidstimeren

→ Side 21 slukker apparatet efter op til 74 timer.

4.14 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.

4.15 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 30.

4.16 Dørlås

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

I grundindstillingerne → Side 30 kan funktionen "Dørlås" aktiveres eller deaktiveres. Når funktionen aktiveres, og der trykkes på , viser displayet en skydeknap i stedet for symbolet .

→ "Åbning af apparatets dør", Side 17

4.17 Dampafkøling

Ved dampafkøling tilfører apparatet koldt vand til ovnrummet. Dampen kondenserer på ovnrummets væg, og ovnrummet bliver kølet ned.

Når ovndøren åbnes efter dampafkølingen, kommer der kun en smule damp ud.

Dampafkøling fungerer kun ved følgende ovnfunktioner og ved en ovntemperatur på under 130°C:

- "Varmluft + 100 % damp" 
- "Varmluft + 80 % damp" 
- "Varmluft + 60 % damp" 
- "Sous vide tilberedning" 

Dampafkølingen er tilgængelig i kort tid, efter at apparatet er slukket.

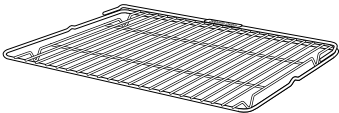
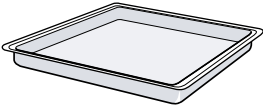
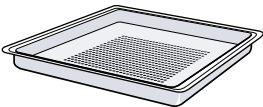
Når et Automatik-program → Side 23 eller en Timer-programmering (Tilberedningstid → Side 19) afsluttes, udfører apparatet automatisk en dampafkøling ved programmets afslutning.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Fade og beholdere ■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Stegning Bemærk: Brug kun risten til kombidampovnen i kombidampovnen og ikke i bageovnen eller mikrobølgeovnen. Ved temperaturer over 250 °C kan risten blive misfarvet. Risten til kombidampovnen er markeret med skrift.
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller		■ Tilberedning af ris, kornprodukter og bælgrugter ■ Bagning af kager på bageplade ■ Opsamling af væskedryp ved dampning og optøning ■ Opsamling af kødsaft ved tilberedning af kød og fjerkræ
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller		■ Dampning af grøntsager og fisk ■ Afsaftning af bær ■ Optøning
Rensepatron		Rengøring af ovnrummet med rengøringsprogrammet → Side 38

5.1 Yderligere tilbehør

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

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

www.gaggenau.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Fuldt teleskopudtræk	BA010301
Stegetermometer	BA010050
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller	BA020370
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller	BA020361
Tilberedningsbeholder, med slip-let-belægning, med huller	BA020390
Tilberedningsbeholder, med slip-let-belægning, uden huller	BA020381
Glasbradepande	BA046118
Sæt med 4 afkalknings-tabletter	17002490
Sæt med 4 rengøringspatroner	CLS10040

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
GN-adapter, til anvendelse med GN-tilberedningsindsatser og stegegryde	GN010330
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
Stegegryde af støbt aluminium	GN340230

5.2 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!

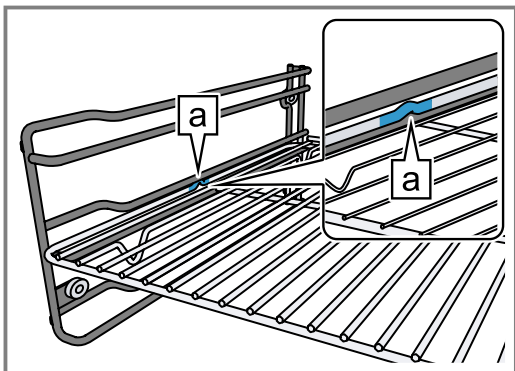
Tilbehøret kan vippe.

► Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.

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

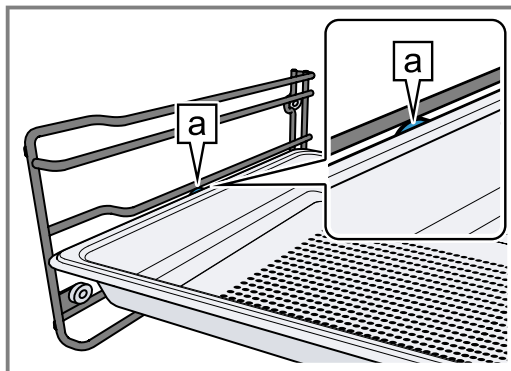
► Brug ikke ovnens rist i kombidampovnen.

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



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.

6 Inden den første ibrugtagning

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

6.1 Første ibrugtagning

Inden apparatet anvendes, skal indstillingerne for første ibrugtagning udføres.

Læs forinden oplysningerne i Sikkerhed → Side 2.

Apparatet skal være indbygget og tilsluttet korrekt.

Efter strømtilslutningen viser apparatet indikatoren "Initialisering".

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

Foretag følgende indstillinger:

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

Alle indstillinger kan efterfølgende ændres i grundindstillingerne → Side 30.

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 30.

Rengøring af ovnrude

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

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

Rengøring af tilbehør

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

Opvarmning af apparat

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester i ovnrummet.
2. Tag tilbehøret ud af apparatet.
3. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn opvarmes med lukket dør. Den ideelle indstilling for opvarmning er 200°C med ovnfunktionen Varmluft + 60 % damp  i en time.
4. Rengør apparatet indvendigt.

7 Generel betjening

7.1 Tænde apparat

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

Tip I grundindstillingerne → *Side 30* kan det vælges, hvilken apparatindikator der skal vises i displayet, når apparatet tændes, og om ovnbelysningen skal aktiveres.

Bemærk: Hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid, efter at apparatet er blevet tændt, viser displayet den apparatindikator, som er valgt som startindikator i grundindstillingerne → *Side 30* og derefter standbyindikatoren.

7.2 Åbning af apparatets dør

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

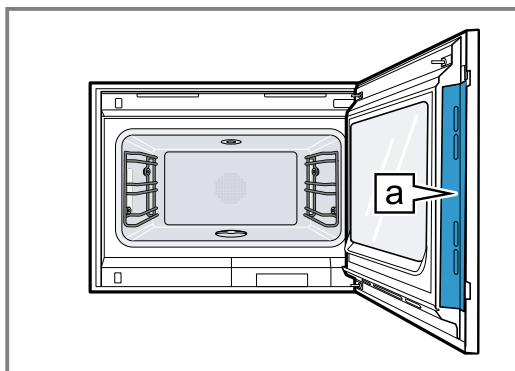
- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.

ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

1. Tryk på .
 - Træk skydeknappen til den modsatte ende, hvis funktionen "Dørlås" er aktiveret i grundindstillingerne → *Side 30*.
- ✓ Apparatdøren åbner sig.
2. Berør kun apparatets dør på det dertil beregnede område , og luk den helt op.



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

7.3 Ændring af ovnfunktion

Bemærk: Ovnfunktionen kan ændres under driften.

1. Tryk på symbolet for ovnfunktionen.
2. Vælg den ønskede ovnfunktion med betjeningsringen.
3. Tryk på den valgte ovnfunktion eller på , eller vent et par sekunder.
 - ✓ Displayet viser den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
 - ✓ Hvis ovnfunktionen har været anvendt før, viser displayet den sidst anvendte temperatur.
4. Korreger om ønsket temperaturen. → *Side 17*
5. Hvis der vises et vejledningsvindue i displayet, skal anvisningerne i vejledningsvinduet følges.
6. Tryk på  for at starte driften.

7.4 Ændre temperatur

Bemærk: Temperaturen kan ændres under driften.

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

1. Tryk på den viste temperatur.
2. Vælg den ønskede temperatur med betjeningsringen.
 - ✓ Displayet viser de temperaturer, der er tilgængelige for den valgte ovnfunktion.
3. Tryk på den ønskede temperatur eller på  for at skifte til den forrige apparatindikator.

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

 - ✓ Displayet viser den valgte temperatur.

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

7.5 Visning af aktuel temperatur i ovnrummet

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

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

7.6 Tilføj grill

Grillen kan bruges til brunning og gratinering af retter. Funktionen "Tilføjelse af grill" er tilgængelig for ovnfunktionen "Varmluft + 100 % damp", "Varmluft + 80 % damp", "Varmluft + 60 % damp", "Varmluft + 30 % damp" og "Varmluft + 0 % damp".

Supplering med grill

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- ▶ Når stegetermometeret anvendes, må madvarerne aldrig sættes ind på den øverste rillehøjde.
1. Vælg den ønskede ovnfunktion med betjeningsringen, og start driften.

Funktionen "Tilføjelse af grill" er ikke tilgængelig ved alle ovnfunktioner.

2. Tryk på .

✓  lyser.

✓ Apparatet supplerer med grillen i den fastlagte tilberedningstid.

Deaktivering af grill

Krav:  lyser orange.

► Tryk på .

✓  lyser hvidt.

✓ Grillen er deaktiveret.

7.7 Dampskud

Ved funktionen "Dampskud" fylder apparatet målrettet ovnrummet med damp. På den måde kan f.eks. brød og rundstykker bages med tilstrækkelig meget fugtighed. Gærbagværk får en glat, blank skorpe.

Funktionen "Dampskud" er kun tilgængelig ved følgende ovnfunktioner:

■ "Varmluft + 30 % damp" 

■ "Varmluft + 0 % damp" 

■ "Grill + cirkulationsluft" 

Start af dampskud

1. Kontroller inden opvarmningen, at der er vand i friskvandsbeholderen.

Når friskvandsbeholderen er tom, viser displayet ikke .

2. Tryk på .

✓  lyser.

✓ Efter kort tid fylder apparatet ovnrummet med damp.

✓ Apparatet afslutter automatisk damptilførslen efter ca. 5 minutter.

Afbrydelse af dampskud

► Tryk på .

7.8 Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

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

► Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

► Sørg for, at der ikke er børn i nærheden, når apparatets dør åbner sig automatisk.

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

1. Tryk på .

2. Tryk på .

✓ Displayet viser .

✓ Apparatet åbner automatisk døren efter den aktuelle tilberedning med indstillet sluttidspunkt for tilberedning eller indstillet kerntemperatur.

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

7.9 Deaktivering af automatisk døråbning

1. Tryk på .

2. Tryk på .

✓ Displayet viser .

✓ Den automatiske døråbning efter afslutning af tilberedning er deaktiveret.

7.10 Afbryde og fortsætte driften

1. Tryk på  for at afbryde driften.

2. Tryk på  for at fortsætte driften.

7.11 Afslutning af automatisk tørring af ovnrum

Bemærk: Når ovndøren åbnes, afbryder apparatet den automatiske tørring af ovnrummet.

Krav

■ Displayet viser .

■ I kontrolcentret viser displayet .

1. Tryk på .

2. Tryk på .

✓ Apparatet afslutter den automatiske tørring af ovnrum.

Tip Under "Modus & service" kan funktionen "Hurtig tørring" når som helst startes.

→ "Start af 'Hurtig tørring'", Side 40

7.12 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 13 oplyser om, at en funktion er blevet aktiveret.

7.13 Aktivering og deaktivering af ovenbelysning

1. Tryk på .

2. Tryk på .

7.14 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.

► 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.
4. Om ønsket kan ovnrummet også hurtigt tørres med funktionen
→ "Hurtig tørring", Side 40.

7.15 Slukning af apparat

- ▶ Tryk på  på betjeningsringen. Afhængigt af ovnfunktionen kan der eventuelt høres en skylning.
- ✓ Apparatet skifter til standbytilstand.

7.16 Tænde for apparat efter automatisk slukning

Krav: Efter en længere driftstid har den automatiske slukning → Side 14 slukket apparatet.

- ▶ Tryk på  på betjeningsringen.

7.17 Visning af oplysninger

- ▶ Tryk på .
- ✓ Apparatet viser oplysninger om den valgte funktion.
→ "Ekstra oplysninger", Side 13

7.18 Visning af oplysninger om apparatet

1. Stryg så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
- ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en listemenu.
2. Vælg funktionen "Apparatoplysninger" med betjeningsringen.
3. Tryk på "Apparatoplysninger".
- ✓ Displayet viser oplysninger om apparatet. f.eks. E-nr. og serienummer.
4. Tryk på < for at forlade visningen.

7.19 Anvendelse af hurtigvejledninger

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

8 Timer-funktioner

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

8.1 Oversigt over Timer-funktioner

De forskellige Timer-funktioner vælges med .

Timerfunktion	Anvendelse
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt for tilberedning

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

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

8.2 Åbning af Timer-menu

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

8.3 Forlade Timer-menu

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

8.4 Tilberedningstid

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

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

Ved ovnfunktionerne "Sous vide tilberedning" og "Tørring" er den maksimale tilberedningstid 72 timer.

Under den igangværende tilberedningstid kan ovnfunktion og temperatur ændres.

Indstilling af tilberedningstid

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

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

Den maksimalt mulige tilberedningstid afhænger af ovnfunktionen.

- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
- 4. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, gemmer apparatet indstillingerne, og indikatoren vender tilbage til den forrige apparatindikator.

- ✓ Når apparatet er i drift, viser displayet temperaturen, driftstypen og den resterende tilberedningstid.
- ✓ 3 minutter inden tilberedningstiden er slut, viser displayet den resterende tilberedningstid forstørret.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet 00:00, og der lyder et signal.
- 5. Drej betjeningsringen, eller åbn apparatets dør. Apparåtdøren åbnes automatisk, hvis denne funktion er aktiveret.
→ "Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 18
- ✓ Lydsignalet holder op.

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

Ændring af tilberedningstid

Krav: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

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

Den maksimalt mulige tilberedningstid afhænger af ovnfunktionen.
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
3. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
- ✓ Displayet viser temperaturen, ovnfunktionen, den resterende tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedningen.

Sletning af tilberedningstid

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

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
2. Tryk på den ønskede værdi, og slet værdien med C.
- ✓ Displayet viser –:–.
3. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
- ✓ Displayet viser ingen tilberedningstid.

8.5 Sluttidspunkt for tilberedning

Så snart der indstilles en tilberedningstid, viser displayet sluttidspunktet for tilberedningen. Sluttidspunktet for tilberedning kan maksimalt forskydes med 12 timer. Hvis der f.eks. indstilles en tilberedningstid på 90 minutter klokken 10, skal tilberedningen senest være afsluttet klokken 22:30. Den maksimale tilberedningstid ved de fleste ovnfunktioner er 24 timer.

Ved ovnfunktionerne "Sous vide tilberedning" og "Tør-ring" 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 letfordærvelige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

Forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

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

1. Sæt retten i ovnen.
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser h : min for timer og minutter.
3. Indstil tilberedningstiden. → Side 19
- ✓ Apparatet beregner automatisk klokkeslættet for tilberedningens afslutning.
4. Tryk på < eller på den valgte tilberedningstid for at skifte til den forrige apparatindikator.
Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, vender indikatoren tilbage til den forrige apparatindikator.
5. Tryk på sluttidspunkt for tilberedning.
6. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med betjeningsringen.
7. Tryk på .
- ✓ Apparatet går i ventetilstand.
- ✓ Displayet viser temperaturen, ovnfunktionen og sluttidspunktet for tilberedningen.
- ✓ Hvis sluttidspunktet for tilberedningen ligger en eller flere dage ude i fremtiden, viser displayet "+1d".
- ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukkes automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.
- ✓ Når tilberedningstiden er udløbet, viser displayet 00:00, og der lyder et signal.
8. Drej betjeningsringen, eller åbn apparatets dør. Apparåtdøren åbnes automatisk, hvis denne funktion er aktiveret.
→ "Automatisk åbning af apparatets dør efter tilberedning", Side 18
- ✓ Lydsignalet holder op.

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

Nulstilling af forskydning af sluttidspunkt for tilberedning

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

Krav: Sluttidspunktet for tilberedningen er indstillet manuelt med betjeningsringen.

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

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

9 Langtids-timer¹

Med denne funktion kan retter holdes varme og tilberedes i op til 74 timer uden at tænde eller slukke apparatet. Driftstypen "Varmeluft", temperaturen og den ønskede varighed kan vælges.

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

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

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

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

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

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

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

9.1 Åbne langtids-timer

Krav: Funktionen "Langtids-timer" er indstillet til "Til" i grundindstillingerne → *Side 30*.

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

9.2 Valg af tidsrum for langtids-timer

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

8.6 Timer for tilberedning afsluttes

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

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

9.3 Valg af indstillinger for ovnbelysning ved langtids-timer

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

1. Tryk på .
 2. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Til" for at aktivere ovnbelysningen på det laveste belysningsstrin under langtids-timerens samlede varighed.
 3. Sæt omskifteren for ovnbelysning på "Fra" for at deaktivere ovnbelysningen under langtids-timerens samlede varighed.
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
4. Tryk på + for at programmere den første varmecyklus.
- "Indstilling af varmecyklus", *Side 21*

9.4 Indstilling af varmecyklus

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

¹ Tilgængelig afhængig software-version.

11. Berør betjeningsringen.
- ✓ Displayet viser indstillingerne for de programmerede varmecykler.
12. Naviger gennem listemenue over de programmerede varmecykler med betjeningsringen.

9.5 Ændring af tidsrum for langtidstimer

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtidstimeren.
2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på .
4. Tryk på .
- ✓ Displayet viser starttidspunktet og sluttidspunktet.
5. Tryk på starttidspunktet, og korriger starttidspunktet med betjeningsringen.

9.6 Ændring af indstillinger for ovenbelysning

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

9.7 Ændring af varmecyklus

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser de valgte indstillinger for langtidstimeren.

2. Tryk på "Oversigt".
3. Tryk på .
4. Naviger gennem listemenue over de programmerede varmecykler med betjeningsringen, og tryk på den ønskede varmecyklus.
5. Tryk på de respektive indstillinger for at ændre indstillingerne for en varmecyklus.
6. Tryk på  for at gemme den ændrede indstilling.

9.8 Sletning af varmecyklus

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

9.9 Start af Langtids-Timer

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

9.10 Slukning af Langtids-Timer

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

10 Børnesikring

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

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

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

Børnesikringen kan også aktiveres under driften.

10.1 Aktivering af børnesikring

Krav: I grundindstillingerne → Side 30 er optionen for funktionen "Display child lock" sat på "Til".

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

10.2 Deaktivering af børnesikring

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

11 Favoritter

I apparatindikatoren "Favoritter" kan foretrukne automatik-programmer, anbefalede indstillinger eller kombinationer af ovenfunktion, temperatur, kerntemperatur eller

tilberedningstid gemmes. Apparatet gemmer de valgte indstillinger som temperatur, tilberedningstid, vægt eller bruningsgrad i favoritterne. Favoritternes navne kan vælges individuelt.

De gemte indstillinger i favoritterne eller rækkefølgen af favoritterne kan ændres via Home Connect app. Efter start af favoritten kan indstillingerne ændres.
→ "*Ændring af favorit*", Side 23

11.1 Oprettelse af de første favoritter

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

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

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

11.2 Valg af favorit

1. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Favoritter".
→ "*Apparatindikatorer*", Side 10
2. Vælg den ønskede favorit med betjeningsringen.
3. Tryk på favoritten.

11.3 Omdøbning af favorit

Krav: Favoritten er valgt.
→ "*Valg af favorit*", Side 23

1. Tryk på
2. Indtast navnet på favoritten.

3. Bekræft med

11.4 Start af favorit

Krav: Favoritten er valgt.
→ "*Valg af favorit*", Side 23

- Start med

11.5 Ændring af favorit

Krav

- Favoritten er valgt.
→ "*Valg af favorit*", Side 23
 - Favoritten er stoppet.
1. Korrigér de valgte indstillinger, f.eks. temperatur, ovnfunktion eller tilberedningstid.
 2. Tryk på
 3. Start med
- ✓ Driften starter med de ændrede indstillinger.

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

Indstillingerne for favoritterne kan ændres med Home Connect app.

11.6 Slette favorit

Krav: Favoritten er valgt.
→ "*Valg af favorit*", Side 23

1. Tryk på
2. Bekræft med

12 Programmer

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

12.1 Automatik-programmer

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

I automatik-programmerne bestemmer apparatet de optimale indstillinger, når f.eks. rettens vægt og den ønskede tilberedningsgrad er angivet. Automatik-programmerne er markeret med et hak i oversigtslisten. Afhængigt af ovnfunktionen begynder tilberedningstiden først, når apparatet er forvarmet. Oplysninger om tilbehør eller rillehøjder er angivet i det pågældende programs tips.

Bemærk: I grundindstillingerne → Side 30 kan automatik-programmerne filtreres, f.eks. med følgende filtre "Vegetarisk" eller "Ingen kød & fjerkræ".

Anvisninger om indstillingerne i automatik-programmerne

Følg anvisningerne om indstillingerne i automatik-programmerne.

- Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og fadets eller beholderens størrelse og art. For at opnå et optimalt resultat må der kun

anvendes helt friske madvarer og kød med køleskabstemperatur. 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 visse retter opfordrer apparatet til f.eks. at angive vægt, den ønskede bruningsgrad, tykkelse eller tilberedningsgrad for retterne.
- Ved nogle retter skal den tomme ovn forvarmes for at opnå det optimale resultat. Sæt først retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.
- Apparatet viser de valgte indstillinger som forslag næste gang.
- Ved nogle programmer skal der bruges et stegetermometer. Anvend stegetermometret → Side 25 ved disse programmer.
- For at opnå et godt resultat må ovnen ikke være for varm til den valgte ret. Hvis ovnen er for varm, vises en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start det igen.

Valg af automatik-program

1. Stryg så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Programmer".
- ✓ Displayet viser det første program i kategorien "Grøntsager" eller det sidst indstillede program.

- ✓ Displayet viser de forindstillede værdier for programmet eller de sidst indstillede værdier.
- ✓ Displayet viser et tip og symboler for kategorien, favoritter → Side 22 og for programstarten.
- 2. Vælg den ønskede ret med betjeningsringen, og tryk på den ønskede ret.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende værdier.

Ændring af kategori

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

Ændring af program

1. Tryk på rettens navn.
2. Naviger om ønsket gennem listemenuen med retter med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
4. Tryk på indstillingen.
5. Korrigér indstillingen med betjeningsringen, og tryk på den ønskede indstilling.
Det er ikke alle indstillinger, der kan ændres. Ovnfunktionen kan ikke ændres.
6. Tryk på <.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
7. Tryk på □.
- ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
8. Følg anvisningerne på displayet.

Start af automatik-program

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

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

Forlængelse af tilberedningsproces

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

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

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

Bemærk: Hvis der trykkes på ⏻, under tilberedningen, udfører apparatet en dampafkøling og afslutter tilberedningsprocessen.

Afbryde automatik-program

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

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

Gemme program som favorit

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

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

12.2 Anbefalede indstillinger

Ved anbefalede indstillinger fastlægger apparatet den optimale ovnfunktion.

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

Når der er angivet en vægt i et tip, er den anbefalede temperatur og tilberedningstid baseret på denne vægtangivelse. Temperaturen og tilberedningstiden kan tilpasses indenfor de tilgængelige områder.

Afhængigt af ovnfunktionen begynder tilberedningstiden først, når apparatet er forvarmet. Oplysninger om tilbehør eller rillehøjder er angivet i det pågældende programs tips.

Oplysninger om anbefalede indstillinger

Vær opmærksom på anvisningerne i de anbefalede indstillinger.

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

Valg af anbefalet indstilling

1. Stryk så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Programmer".
- ✓ Displayet viser det første program i kategorien "Grøntsager" eller det sidst indstillede program.

- ✓ Displayet viser de forindstillede værdier for programmet eller de sidst indstillede værdier.
- ✓ Displayet viser et tip og symboler for kategorien, favoritter → *Side 22* og for programstarten.
- 2. Vælg den ønskede ret med betjeningsringen, og tryk på den ønskede ret.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende værdier.

Ændring af kategori

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

Ændring af program

1. Tryk på rettens navn.
2. Naviger om ønsket gennem listemenuen med retter med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede ret.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
4. Tryk på indstillingen.
5. Korrigér indstillingen med betjeningsringen, og tryk på den ønskede indstilling.
Det er ikke alle indstillinger, der kan ændres.
Ovnfunktionen kan ikke ændres.
6. Tryk på <.
- ✓ Displayet viser navnet på den valgte ret og de tilhørende indstillinger.
7. Tryk på □.
- ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
8. Følg anvisningerne på displayet.

Start af anbefalet indstilling

- ▶ Tryk på ►.

- ✓ Når tilberedningstiden er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.
- ✓ Apparatet udfører en dampafkøling.

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

Forlængelse af tilberedningsproces

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

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

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

Bemærk: Hvis der trykkes på ◊, under tilberedningen, udfører apparatet en dampafkøling og afslutter tilberedningsprocessen.

Ændring af anbefalet indstilling

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

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

Gemme program som favorit

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

Krav

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

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

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

13 Stegetermometer

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

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet og stegetermometeret bliver meget varme.

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

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- ▶ Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 230 °C.
- ▶ Ved anvendelse af ovnfunktionen "Grill + cirkulationsslutt", "Grilltrin 1 + damp" og "Grilltrin 2 + damp" med stegetermometeret må retterne ikke sættes ind i den øverste rillehøjde.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

BEMÆRK!

Skarpe rengøringsmidler kan beskadige stegetermometeret.

- ▶ Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometeret er spidst.

- ▶ Omgå stegetermometeret med forsigtighed.

Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat. Stegetermometeret → *Side 15* kan købes som reservedel hos kundeservice eller i on-

line-shoppen. Stegetermometeret fra Gaggenau bageovnen eller kombimikroovnen fra samme serie kan også anvendes.

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

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen.

Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud.

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

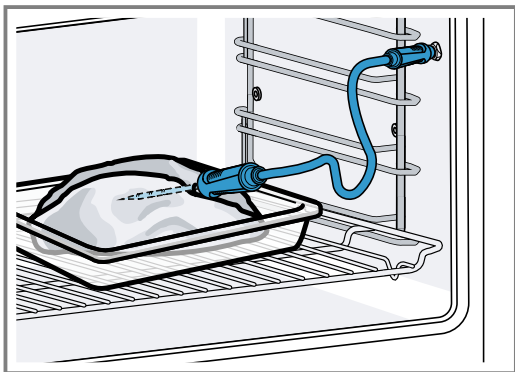
Hvis retten bliver stående i ovnen, efter at tilberedningen er afsluttet, stiger kerntemperaturen lidt mere på grund af restvarmen.

13.1 Placering af stegetermometer i retten

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

Placering af stegetermometer i kød

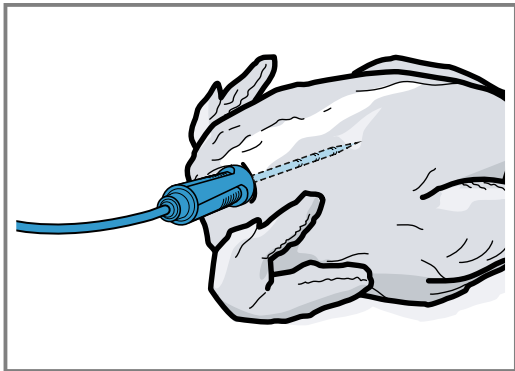
1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag fra siden i det tykkeste sted i kødet.



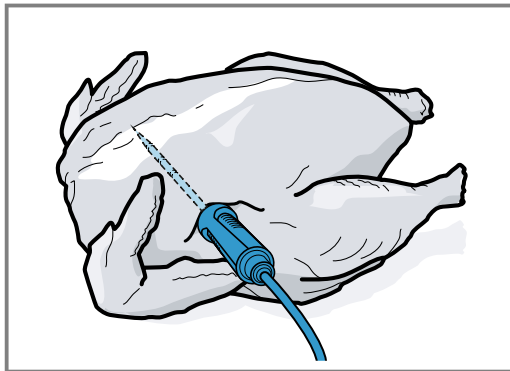
2. Stik stegetermometeret ind fra siden i det største stykke kød, hvis der er flere stykker.

Placering af stegetermometer i fjerkræ

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



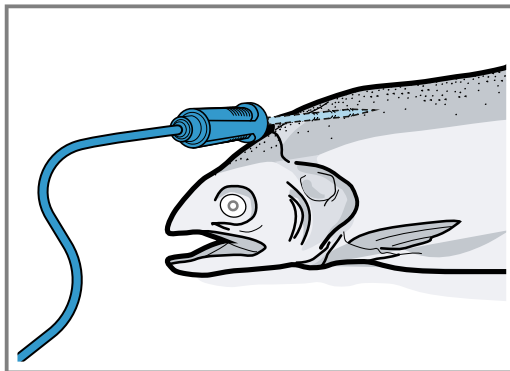
2. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



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

Placering af stegetermometer i fisk

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



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

13.2 Vende retten

1. Træk ikke stegetermometeret ud af retten, når den vendes.
2. Vend retten.
3. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, når den er vendt.

13.3 Indstilling af stegetermometer

BEMÆRK!

Varmen fra grillfladen kan beskadige stegetermometeret.

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

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

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

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

1. Stik stegetermometeret i retten, og sæt den i ovnen.
 2. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnrummet.
 3. Luk apparatets dør.
- ✓ Displayet viser den aktuelle temperatur i ovnrummet og symbolet for stegetermometeret .

4. Vælg den ønskede ovnfunktion og ovntemperatur med betjeningsringen.
5. Tryk på .
6. Vælg den ønskede kernetemperatur → *Side 27* med betjeningsringen.
 - Sørg for, at den indstillede kernetemperatur er højere end den aktuelle kernetemperatur. Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.
7. Slet om ønsket den indstillede kernetemperatur med C eller betjeningsringen, og indstil en ny.
8. Tryk på < eller på den indstillede kernetemperatur.
9. Tryk på ►.
- ✓ Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion.
- ✓ Hvis der ikke er indstillet en kernetemperatur, viser displayet ovnfunktionen og den aktuelle kernetemperatur.
- ✓ Hvis der er indstillet en kernetemperatur, viser displayet ovnfunktionen og skifter mellem visning af den forventede tid → *Side 28*, til kernetemperaturen er nået, og den aktuelle og den indstillede kernetemperatur.
- ✓ Når den aktuelle kernetemperatur er 5 °C under den indstillede kernetemperatur, viser displayet den aktuelle og den indstillede kernetemperatur forstørret.
- ✓ Når kernetemperaturen i retten er nået, viser displayet den ønskede kernetemperatur ved siden af den indstillede kernetemperatur, og der lyder et signal.
- ✓ Apparatet afslutter automatisk tilberedningen.

Bemærk: Hvis apparatet ikke betjenes yderligere efter lydsignalet, viser displayet, hvor lang tid der er gået, siden retten nåede kernetemperaturen. Når apparatet betjenes igen, sletter apparatet denne tidsangivelse. Efter ca. 20 minutter uden yderligere betjening skifter apparatet til standbytilstand.

13.4 Sletning af indstillet kernetemperatur

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

13.5 Ændring af indstillet kernetemperatur

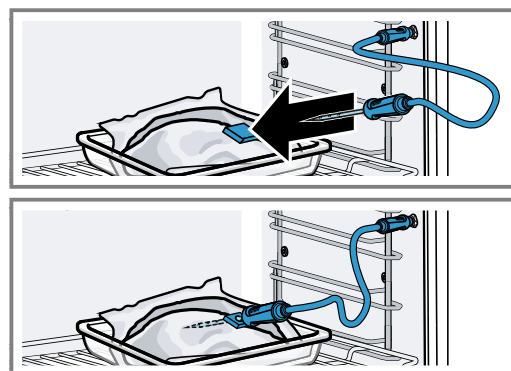
1. Tryk på .
2. Korrigér den indstillede kernetemperatur med betjeningsringen. Når displayet viser den indstillede kernetemperatur forstørret på position klokken 12, kan kernetemperaturen ændres direkte med betjeningsringen.

13.6 Anvendelse af stegetermometer med ovnfunktionen "Sous vide tilberedning"

Bemærk: Anvend kun skumtape og kogeposer, som er varmebestandige, egnede til sous-vide tilberedning og af høj kvalitet.

1. Anbring retten i en speciel varmebestandig sous-vide kogepose.
2. Vakuumer retten i kogeposen.
3. Klæb den varmebestandige skumtape på kogeposen.

4. Stik stegetermometeret gennem skumtapen og kogeposen ind i retten på det tykkeste sted.
 - Placer spidsen af stegetermometeret i midten af retten.



5. Indstil ovntemperaturen 1 til 2 °C højere end den ønskede kernetemperatur.

13.7 Vejledende værdier for kernetemperatur

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

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

Madvare	Vejledende værdi for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, rød	47-55
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, rosa	56-63
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, medium	64-70
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, oksesteg, gennemstegt	71-75
Svinekød	
Flæsksteg	75-80
Svineryg, rosa	65-70
Svineryg, medium	71-75
Svineryg, gennemstegt	76-80
Forloren hare	85
Svinefilet, rosa	65-70
Svinefilet, medium	71-75
Kalvekød	
Kalvesteg, gennemstegt	75-80
Kalvebryst, fyldt, gennemstegt	75-80
Kalvesteg, medium	64-70
Kalveryg, gennemstegt	71-75
Kalvefilet, rød	50-55
Kalvefilet, rosa	56-63

Madvare	Vedledende værdi for kernetemperatur i °C
Kalvefilet, medium	64-70
Kalvefilet, gennemstegt	71-75
Vildt	
Rådyrryg	60-70
Rådyrkølle	70-75
Rådyrryg, steaks	65-70
Hareryg, kaninryg	65-70
Fjerkræ	
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, medium	61-70
Andebryst, gennemstegt	71-80
Strudse-steak	60-65
Lammekød	
Lammekølle, medium	65-69
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Lammeryg, medium	61-64
Lammeryg, gennemstegt	65-75
Fårekød	
Fårekølle, rosa	70-75
Fårekølle, medium	76-80
Fårekølle, gennemstegt	81-85

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

13.8 Forventet tilberedningstid

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

Den forventede tilberedningstid er kun tilgængelig, hvis apparatet forbindes med Home Connect app.

Jo længere tilberedningen varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke apparatets dør, fordi dette medfører en forkert angivelse af den forventede tilberedningstid.

Displayet viser den forventede tilberedningstid ved manuel drift og ved automatik-programmet.

Tryk på den indstillede kernetemperatur for at vise den aktuelle kernetemperatur.

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

Tip Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

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

14.1 Opsætning af Home Connect app

- Installer Home Connect-app på den mobile enhed.
- Start Home Connect app, og foretag opsætning af adgangen til Home Connect.
Home Connect app viser vejen gennem hele tilmeldingsprocessen.

14.2 Opsætning af Home Connect

Krav

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

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



2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

14.3 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillingerne for hjemmenetværket tilpasses.

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

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

Displayet viser routerforbindelsens styrke med forskellige symboler.

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

Der er adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Hvis indstillingen "Fra (kun overvågning)" i grundindstillingerne → Side 30 ved "Fjernstart" vælges, viser Home Connect app kun apparatets driftsstatus, og indstillingerne kan konfigureres.

Hvis indstillingen "Permanent" i grundindstillingerne → Side 30 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 30 ved "Fjernstart" vælges, kræver apparatet en frigivelse i kontrolcentret for at kunne starte funktionen.

I grundindstillingerne → Side 30 kan netværksoplysningerne vises via "Netværksoplysninger".

I grundindstillingerne → Side 30 kan alle netværkets adgangsdata når som helst slettes på apparatet via "Nulstilling af netværks-adgangsdata".

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

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

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

Krav

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

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

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

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

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

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

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

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.

14.6 Ændring af indstillinger med Home Connect app

Apparatet kan fjernindstilles med Home Connect app.

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

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

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

14.7 Softwareopdatering

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

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren.

Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

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

14.8 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

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

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

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

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

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 → Side 28

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Fjernstart	■ Fra (kun overvågning) ■ Manuel¹ ■ Permanent Bemærk: Indstillingerne er kun tilgængelige, når indstillingen "Til" er valgt for WiFi.	Indstilling af "Fjernstart" → "Start af funktioner med Home Connect app via manuel 'Fjernstart'", Side 29
		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 netværksdata
	Vis	Lysstyrke	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6	Indstilling af lysstyrke i trin
		Visning på afstand	■ "Til"¹: Displayet har reduceret indhold, når brugeren befinder sig på større afstand. ■ "Fra": Displayet viser altid det samme indhold.	Aktivering eller deaktivering af fjernvisning
		Skærm i slukket tilstand	■ GAGGENAU-Logo"vises ved nærhed"¹ ■ Ingen	Indstilling af standby-indikator → Side 13
		Ringens funktionsmåde	■ "Standard": Tryk på den ønskede funktion, og korriger funktionen med betjeningsringen ■ "Direkte valg"¹: Korriger den funktion, som befinder sig ovenfor betjeningsringen	Indstilling af betjeningsringens funktion

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Display child lock	▪ "Til"¹: Symbolet for funktionen "Display child lock" er kun synligt på statuslinjen, når funktionen "Display child lock" er aktiv. Betjeningsring og touch-paneler er låst. ▪ "Fra": Funktionen "Display child lock" kan ikke aktiveres.	Vis eller skjul symbolet for børnesikring → Side 22 i kontrolcentret
		Dørlås	▪ Aktiveret ▪ Fra¹	Aktivering eller deaktivering af dørsikring Bemærk: Dørsikringen → Side 14 forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Dette har især betydning ved indbygning under en bordplade.
		Display-indjustering	▪ Vertikalt¹ ▪ Horisontalt	Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret
	Lyde	Til/Fra-lydsignaler	▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj	Indstilling af lydstyrke for lydsignal ved tænd/sluk
		Advarselssignaler	▪ Fra ▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj	Indstilling af lydstyrke for lydsignaler Bemærk: Lydsignaler ved advarsler og fejlmeldinger er altid aktiveret.
		Proceslyde	Lydstyrke ▪ Fra ▪ Lav ▪ Standard¹ ▪ Høj "Gentagelser": ▪ 1x ▪ "10 s": Apparatet gentager lydsignalet i 10 sekunder. ▪ "30 s"¹: Apparatet gentager lydsignalet i 30 sekunder. ▪ "3 min": Apparatet gentager lydsignalet i 3 minutter. "Forvarmningssignal": ▪ "Til"¹ ▪ Fra	▪ Indstilling af lydstyrke for proceslyde ▪ Indstilling af den ønskede maksimale varighed af proceslyde ▪ Aktivering eller deaktivering af proceslyd efter forvarmning
		Visuel feedback	▪ Til ▪ Fra¹	Aktivering eller deaktivering af pulserende lys ved programslut, advarsler eller fejlmeddelelser

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

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

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
	Tid & enheder	Tid	- Tid¹ "Automatisk": Vælg optionen Automatisk, hvis apparatet er forbundet med Home Connect.	Indstilling af klokkeslæt
		Tidsformat	12 24¹	Indstilling af klokkeslættets format
		Temperaturenhed	°C¹ °F	Indstilling af temperaturenhed
		Vægtenhed	"Metrisk": "g/kg" "Anglo-amerikansk": "oz/lb"	Indstilling af vægtenhed
		Mængdeenhed	"Metrisk": "ml/l"¹ "Anglo-amerikansk": "fl oz"	Indstilling af påfyldningsmængdeenhed
	Avanceret	Vis langtidstimer	- Til - Fra¹	Vise eller skjule langtidstimer
		Demotilstand	- Til - Fra¹	Aktivering eller deaktivering af demotilstand Bemærk: Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet til strømnettet.
		Fabriksindstillinger	Gendan	Nulstilling af apparat til fabriksindstillinger Bemærk: Apparatet starter med initialiseringen. Displayet forespørger om angivelse af indstillinger, som apparatets montør har foretaget.
	Apparat	Hovedmenu	- Manuel¹ - Favoritter - Programmer	Valg af indikator, som displayet viser, når apparatet tændes
		Forvalg af opvarmingsmetoder	Oversigt over de tilgængelige ovnfunktioner → <i>Side 11</i> .	Valg af foretrukne ovnfunktioner
			- Til - Fra	- Valg af den foretrukne ovnfunktion, som skal være tilgængelig, når apparatet er blevet tændt - Vise eller skjule flere ovnfunktioner efterfølgende Bemærk: Ovnfunktionernes rækkefølge er fast.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Symbol	Grundindstilling	Indstilling	Valg	Anvendelse
		Madvare, præference	■ Fra¹ ■ Vegetarisk ■ Ingen kød & fjerkræ ■ Ingen fisk & skaldyr ■ Intet svinekød ■ Kosher	Valg af foretrukne madvarer til automatik-programmer og anbefalede indstillinger
		Minutur med optællingsfunktion	■ Til¹ ■ Fra	Indstilling af timer for samlet tilberedningstid Bemærk: Den igangværende tilberedningstid bliver automatisk talt sammen, når der ikke er gemt en tilberedningstid.
		Bruger-detektering	"Funktionsmåde": ■ Automatisk ■ "Under 1,2 m."- "Under 0,1 m" "Installationshøjde": ■ Under 91,4 cm./36" ■ Mellem 91,4 cm./36" og 150 cm/59"¹ ■ Over 150 cm/59"	■ Indstilling af nærhedssensorens afstand for registrering af en bruger ■ Indstilling af apparatets installationshøjde Bemærkninger ■ For at nærhedssensoren skal registrere en bruger optimalt, skal indbygningshøjden af apparatets overkant gemmes. ■ Hvis "Fra i stand-by" eller rækkevidden indstilles til under 1 m, er fjernstart ikke mulig.
		Introduktion af produktet	Start	Start af introduktion til apparatet Bemærk: Introduktionen til apparatet indeholder en kort beskrivelse af de grundlæggende funktioner.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

15.2 Ændring af grundindstillinger

1. Stryk så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser grundindstillingerne → *Side 30*.
✓ Displayet viser symbolerne for de tilgængelige funktioner i en ringmenu.
2. Vælg den ønskede grundindstilling med betjeningsringen.
3. Tryk på den ønskede grundindstilling.
✓ Displayet viser indstillingerne for den valgte grundindstilling.

4. Vælg afhængigt af den valgte grundindstilling indstillingen med betjeningsringen, eller tryk på den ønskede indstilling.
– Vær opmærksom på, at i listemenuer skal den ønskede indstilling befinde sig ovenover den horisontale linje.
5. Tryk på .
6. Aktiver indstillingen med , eller vælg med betjeningsringen optionen for indstillingen, og tryk på indstillingen.
7. Skift om ønsket til den forrige indikator med .
8. Stryk så mange gange fra højre mod venstre, til displayet viser "Manuel".

16 Rengøring og pleje

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

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.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

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

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.

- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
- Ovnrens i en varm ovn beskadiger de rustfri ståloverflader.
- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

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

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatdør

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

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
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. → "Hurtig tørring", Side 40 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 → Side 37 løsner hårdnakkede smuds i ovnrummet og letter rengøringen.

Område	Egnede rengøringsmidler	Henvisninger
Meget tilsmudset ovnrum	Rengøringsprogram	Rengøringsprogrammet → <i>Side 38</i> fjerner kraftige tilsmudsninger.
Grillflade	Rengøringsmiddel til glaskeramik	Rengør med regelmæssige mellemrum med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Brug ikke en glasskraber.
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. → " <i>Kontroller vandbeholder</i> ", <i>Side 44</i> Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen.
Ribberammer	- Opvaskemaskine - Varmt opvaskevand	Bemærk: Ribberammerne kan om ønsket tages ud, så de kan rengøres. → " <i>Udtagning af ribberammer</i> ", <i>Side 41</i> 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 æggehvite. Fjern sådanne pletter med citronsaft. Skyl grundigt efter med rent vand.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand	Tør af med en fugtig klud Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

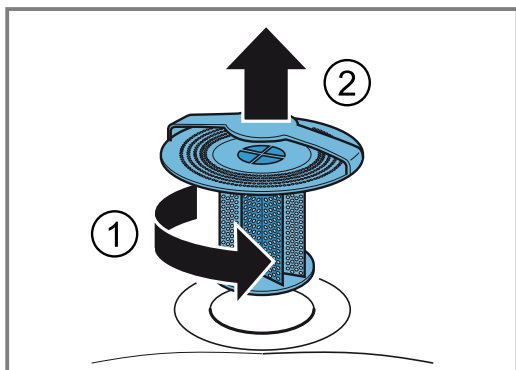
16.2 Mikrofiberklud

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

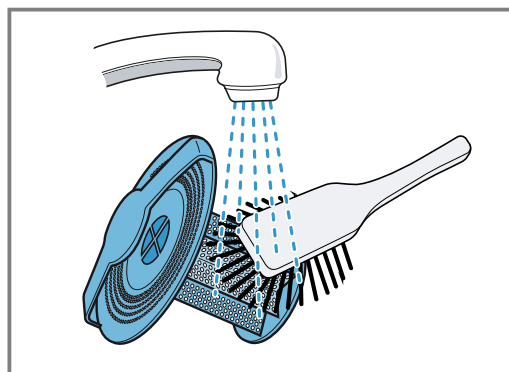
Mikrofiberkluden fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

16.3 Rengøring af afløbsfilter

1. Rengør om nødvendigt afløbsfiltret.
Vi anbefaler, at ovnen altid rengøres efter tilberedning af fisk eller kød.
2. Drej afløbsfiltret i ovnbunden mod venstre ①, og tag det ud ②.



3. Fjern madrester fra afløbsfiltret.



4. Skyl afløbsfiltret rent under rindende vand, eller rengør det i opvaskemaskinen, hvis det er meget snavset.
5. Sæt afløbsfiltret på plads, og drej det mod højre til anslag.

Bemærk: Kombidampovnen må aldrig bruges uden afløbsfilter.

16.4 Rengøringshjælp

Rengøringshjælpen løser hårdnakkede 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 41*
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 listemenu.
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. Rengør afløbsfiltret.
8. Tør ovnrummet tørt med en blød klud.
9. Fjern alle rester efter rengøringen fra ovnrummet inden den næste tilberedning.
10. Sæt ribberammerne på plads. → Side 42 → "Isætning af ribberammer", Side 42

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

16.5 Rengøringsprogram

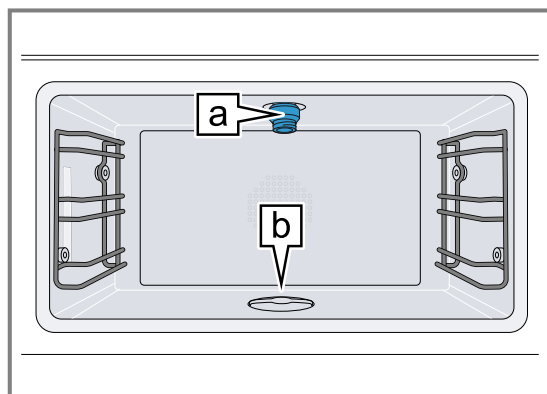
Rengøringsprogrammet fjerner hårdnakket snavs ved hjælp af en rengøringspatron og rengør, skyller og tørrer ovnrummet fuldautomatisk. Der skal bruges specielle rengøringspatroner til rengøringsprogrammet.

BEMÆRK!

Varme kan få rengøringspatronen til at smelte og beskadige ovnrummet.

- Rengøringspatronerne må kun bruges til rengøringsprogrammet.
- Rengøringspatronerne må aldrig lægges i det varme ovnrum eller opvarmes i ovnrummet.

Skru en rengøringspatron  fast foroven i apparatet. Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrummet under hele rengøringsprogrammet. Hvis afløbsfiltret  fjernes inden udførelsen af rengøringsprogrammet, bliver ovnrummet ikke rent.



Rengøringspatronerne fås hos kundeservice eller i online-shoppen. Rengøringspatronerne kan kun bruges én gang og kan ikke fyldes op igen. Brug ikke andre rengøringsmidler.

Det komplette rengøringsprogram varer ca. 4 timer og 20 minutter. Rengøringsprogrammet udføres automatisk. Tøm efter ca. 3 timer og 40 minutter vandbeholderen, og fyld vandbeholderen op igen.

Ved normal anvendelse af apparatet anbefaler vi at rengøre det med rengøringsprogrammet fire gange om året. Afhængigt af brugen kan det være nødvendigt at rengøre apparatet oftere.

Lad ikke kraftige tilsmudsninger brænde fast, men start rengøringsprogrammet med det samme, når apparatet er kølet af til 40 °C.

Temperaturen i ovnrummet kan kontrolleres ved at berøre symbolet .

Rengøringsprogrammet kan kun startes, når apparatet er afkølet til under 40 °C.

Fjern tilberedningsbeholderen, stegetermometret og andet tilbehør fra ovnrummet, inden rengøringsprogrammet startes.

Tip Når risten skal rengøres, kan du skyde den ind til niveau 1, og under rengøringen af apparatet kan den blive i ovnrummet.

Ovndøren er låst under rengøringsprogrammet. Forsøg ikke at åbne ovndøren under rengøringsprogrammet. Der kan løbe vand ud af ovnrummet.

Ventilatorlyden bliver kraftigere under rengøringsprogrammet. Det er normalt.

Lad rengøringsprogrammet fortsætte, til det er helt afsluttet. Rengøringsprogrammet kan ikke afbrydes.

Valg af rengøringsprogram

1. Stryk så mange gange fra venstre mod højre, til displayet viser "Modus & service".
 - ✓ Displayet viser de tilgængelige funktioner på en listemenu.
2. Vælg funktionen "Rengøringsprogram" med betjeningsringen.
3. Tryk på punktet "Rengøringsprogram" på listen.
 - Lad apparatet køle af, hvis ovntemperaturen er for høj.

Valg af slukningstidspunkt

Krav: Displayet viser tidspunktet for, hvornår apparatet afslutter rengøringsprogrammet.

- Slukningstidspunktet kan om ønsket ændres med betjeningsringen.
- ✓ Apparatet forskyder starttidspunktet og slukningstidspunktet. Rengøringens varighed ændres ikke.

Klargøring af apparat til rengøringsprogram

ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

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

- Overhold sikkerhedsanvisningerne på rengøringspatronernes emballage.
- Rengøringsopløsningen må ikke drikkes.
- Rengøringsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen, inden apparatet bruges næste gang.

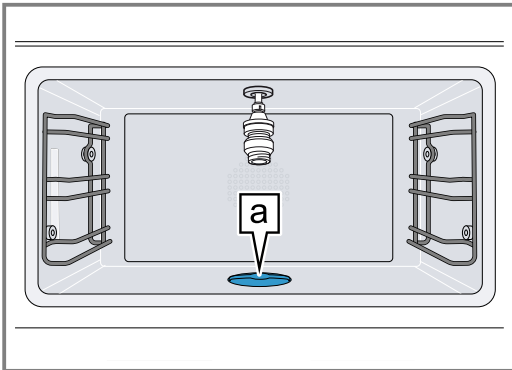
- Bortskaf den tømte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

BEMÆRK!

Varme kan beskadige patroner, som er anbragt i apparatet.

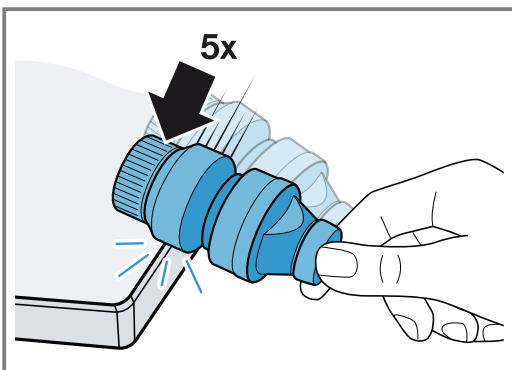
- Opvarm aldrig apparatet, når der er anbragt en patron.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
2. Fjern grove tilsudsninger fra ovnrummet.
3. Skift til det næste vejledningsvindue med →.
4. Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet.

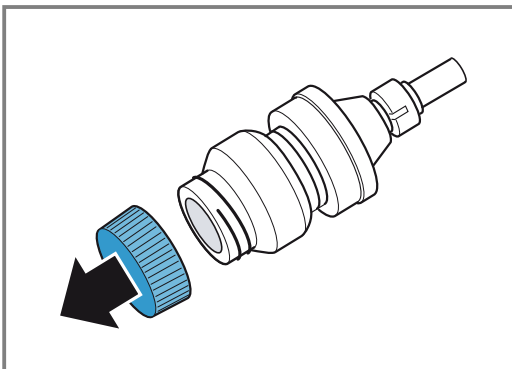


Hvis afløbsfiltret **a** fjernes inden udførelsen af rengøringsprogrammet, bliver ovnrummet ikke rent.

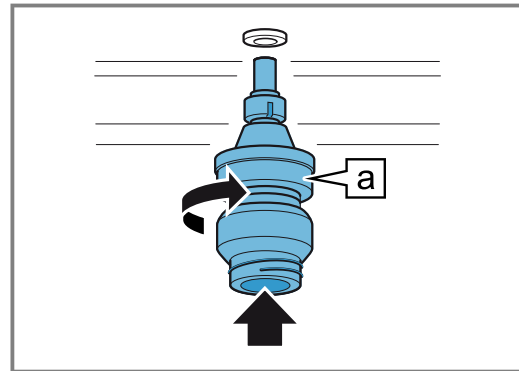
5. Skift til det næste vejledningsvindue med →.
6. Bank rensepatronen let mod bordpladen for at løsne rengøringspulveret i patronen.



7. Fjern lukkekappen fra rengøringspatronen.
 - Fjern ikke voksproppen fra rengøringspatronens åbning.
 - Brug ikke andre rengøringsmidler.
 - Anvend ikke beskadigede rensepatroner.



8. Skru rengøringspatronen **a** ind til anslag i soklen øverst i ovnrummet.

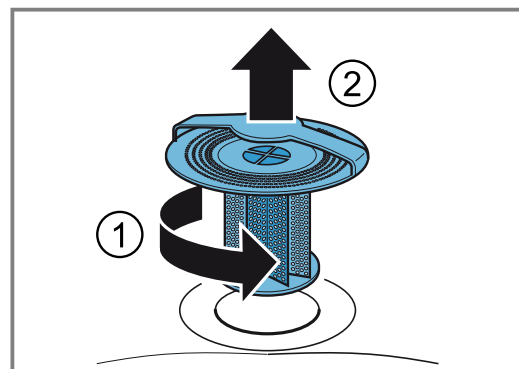


Start af rengøringsprogram

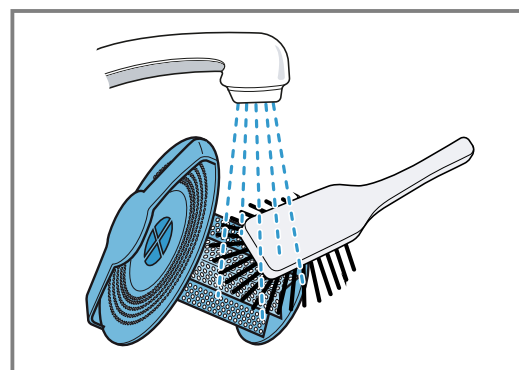
1. Luk ovndøren.
 2. Bekræft med ✓.
 3. Start med ►.
- ✓ Slukningstiden tælles ned i displayet. Derefter tælles varigheden af rengøringen ned i displayet.
 - ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
 - ✓ Apparatets dør er låst.
 - ✓ Efter ca. 3 timer og 40 minutter vises en meddelelse i displayet.

Afslutning af rengøringsprogram

1. Tag rengøringspatronen ud.
2. Drej afløbsfiltret i ovenbunden mod venstre ①, og tag det ud ②.



3. Fjern madrester fra afløbsfiltret.
4. Skyl afløbsfiltret rent under rindende vand.



5. Skift til det næste vejledningsvindue med →.
6. Bekræft med ✓.
- ✓ Rengøringsprogrammet er afsluttet.
7. Lad apparatet køle af.
8. Poler ovnrummet og ovnruden med en blød klud.

- Eventuelle hvide striber i ovnrømmet og på ovnruden kan fjernes med en fugtig klud.

Afhængigt af vandhårdheden kan den sidste skylning efterlade hvide striber i ovnrømmet og på ovnruden efter tørringen.

9. Bortskaf den tømte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

Årsager til et utilfredsstillende rengøringsresultat

Vær opmærksom på årsagerne for et utilfredsstillende rengøringsresultat.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- Fjern ikke lukkekappen fra anvendte rengøringspatroner for at forhindre hud- eller øjenkontakt med rengøringsmidlet.

Mulig årsag	Afhjælpning
Lukkekappen er stadig anbragt på rengøringspatronen.	Tag rengøringspatronen ud af apparatet, når rengøringsprogrammet er afsluttet. Rengøringspatronen må ikke genanvendes. Bortskaf rengøringspatronen i overensstemmelse med de lokale forskrifter.
Afløbsfiltret mangler.	Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrømmet under rengøringsprogrammet.
Der er sket et strømsvigt.	Efter et strømsvigt afslutter apparatet rengøringsprogrammet med et kortprogram.
Snavset er brændt kraftigt fast.	Udfør rengøringsprogrammet igen for at fjerne kraftige tilsmudsninger.
Efter rengøringen er der stadig rester af rengøringsmidler i rensepatronen.	Gentag rengøringen med en ny rensepatron. Bank rensepatronen lidt kraftigere mod bordpladen inden rengøringen.

16.6 Hurtig tørring

Med funktionen "Hurtig tørring" kan ovnrømmet tørres, f.eks. efter rengøring eller efter drift med damp.

BEMÆRK!

Stærk varme beskadiger vandbeholderen.

- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrøm.

Funktionen "Hurtig tørring" varer 15 minutter.

Start af "Hurtig tørring"

Krav: Apparatets dør er lukket.

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 "Hurtig tørring" med betjeningsringen.

3. Tryk på "Start".
4. Om ønsket kan sluttidspunktet for tørringen ændres.
 - Korrigér sluttidspunktet for tørringen med betjeningsringen.
5. Skift til det næste vejledningsvindue med →.
6. Følg anvisningerne i vejledningsteksterne.
7. Start med ►.
- ✓ Displayet viser 15 minutter for varigheden af tørringen og 180 °C.
- ✓ Når der er valgt et starttidspunkt for tørringen, viser displayet → og klokkeslættet for starten af tørringen.
- ✓ Display viser nedtællingen af tørretiden.
- ✓ Ovnbelysningen forbliver slukket.
- ✓ Efter 15 minutter lyder der et signal.
- ✓ I displayet vises en meddelelse.
- ✓ "Hurtig tørring" er afsluttet.
8. Bekræft med ✓.
- ✓ Displayet viser startindikatoren.
9. Lad apparatet køle af.
10. Poler ovnrømmet og ovnruden med en blød klud.

Afslutning af "Hurtig tørring"

- Tryk på ■.
- ✓ Apparatet afslutter funktionen "Hurtig tørring".

16.7 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 ovnrømmet.
- Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.
 - Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.
 - Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrømmet eller opvarmes i ovnrømmet.

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

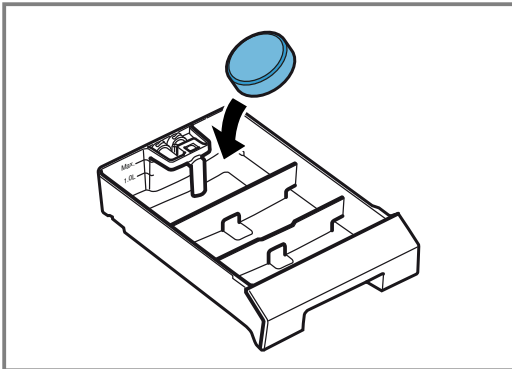
Der vises en meddelelse i displayet, afhængigt af vandtype og apparatets anvendelsesgrad, til påmindelse om, at afkalkningsprogrammet skal udføres.

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.

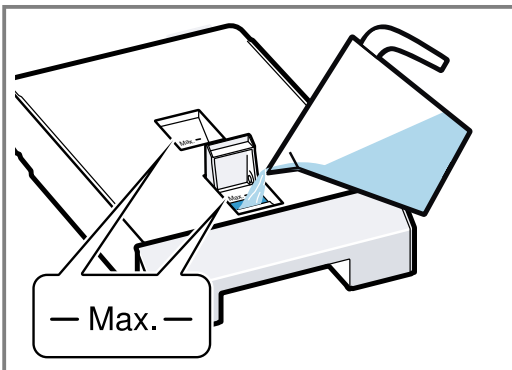
Aktivering og forberedelse af afkalkningsprogram

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 kunststofemballage.
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 1,5 time for varigheden af afkalkningen.
- ✓ 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.

Fortsættelse af afkalkningsprogram

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svelg, 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 meddelelsen, at apparatet har afbrudt programmet.

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

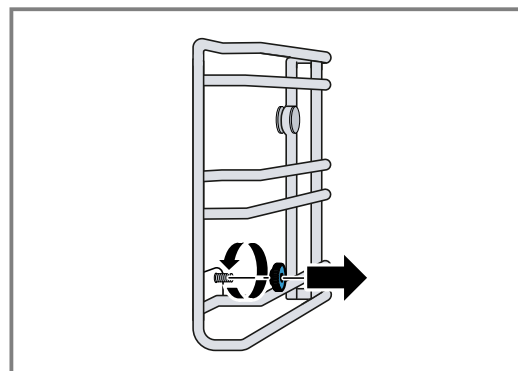
Rengøring af vandtank

Fjern rester af afkalkningsmiddel fra vandbeholderen efter afkalkningsprogrammet.

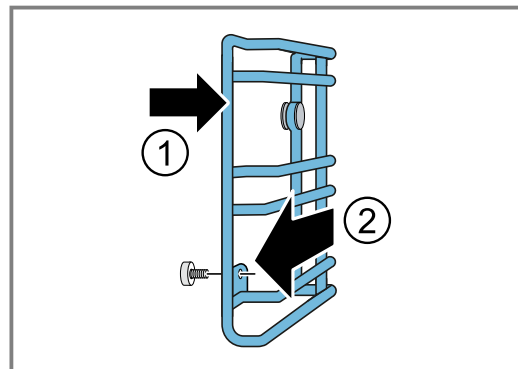
1. Tag vandbeholderen ud af apparatet.
2. Tag beholderens låg af.
3. Rengør vandbeholderen og beholderens låg i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt.

16.8 Udtagning af ribberammer

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



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



4. Rengør ribberammerne i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

16.9 Isætning af ribberammer

BEMÆRK!

Forkerte reservedele medfører korrosion i ovnrummet.

- Brug kun originale fingermøtrikker.

1. Sæt ribberammerne ind i den rigtige side af ovnrummet.

Ribberammerne er forskellige for venstre og højre side af ovnrummet.

2. Skyd ribberammerne ind på bolten på bagsiden, og sæt dem på plads foran.
3. Skru fingermøtrikkerne fast.

Bemærk: Hvis en fingerskrue skulle blive væk, kan den genbestilles som reservedel hos vores kundeservice.

17 Afhjælpning af fejl

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 48

⚠ 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.

17.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ► Tilslut apparatet til strømnettet. Sikringen i sikringsskabet er udløst. ► Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ► Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Fejlbetjening. ► Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder.
Apparatet virker ikke. I displayet vises "Apparat låst. Afkalkning nødvendig."	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → Side 40.
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 → Side 40.
Apparatet kan ikke startes.	Døren er ikke lukket helt. ► Luk apparatets dør.
Apparatet kan ikke startes via Home Connect app.	Apparatet er ikke forbundet med Home Connect-app. ► Start forbindelsen mellem apparatet og Home Connect app. → "Opsætning af Home Connect", Side 28 Apparatet er forbundet med Home Connect app, men funktionen Fjernbetjening er ikke aktiveret. ► Aktiver funktionen Fjernbetjening i Home Connect indstillingerne → Side 29.
Apparatet virker ikke. I displayet vises E182.	Apparatet får ikke vand. 1. Kontroller vandbeholderen. → Side 44 2. Kontakt kundeservice → Side 48, hvis fejlmeddelelsen vises i displayet igen.
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring.	Børnesikring er aktiveret. ► Deaktiver børnesikringen. → Side 22

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
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 30</i> .
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 "plop-pende" lyd under tilberedningen.	Spændingsudvidelse som følge af en stor temperaturforskel. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Dampning er ikke mulig.	Apparatet er tilkalket. Apparatet skal afkalkes for at undgå, at det bliver beskadiget. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 40</i> .
Apparatet damper ikke korrekt længere.	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 40</i> .
Belysningen fungerer ikke.	Belysning er defekt. ► Kontakt → " <i>Kundeservice</i> ", <i>Side 48</i> .
Der drypper med vand, når apparatets dør åbnes.	Opsamlingsrenden under ovnruden er fyldt. ► Tør opsamlingsrenden med en opvaskesvamp.
Der opstår en ubehagelig lugt under opvarmningen.	Apparatet er nyt. ► Opvarm apparatet i en time ved 60 % damp  og 200 °C, inden det tages i brug.

17.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
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. → " <i>Start af rengøringshjælp</i> ", <i>Side 38</i>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er opstået en fejl. - Tryk på , hvis displayet viser en fejlmeddelelse. ✓ Hvis displayet ikke længere viser en fejlmeddelelse, var der tale om et enkeltstående problem. - Kontakt kundeservice → Side 48, og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.

17.3 Strømsvigt

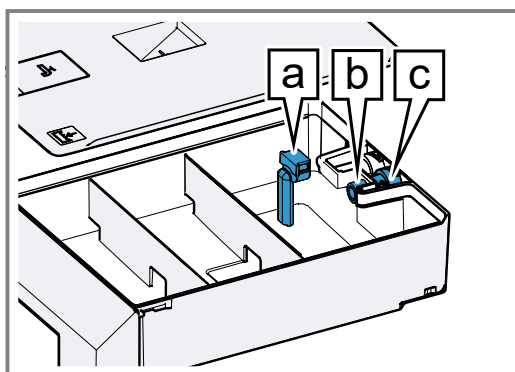
I tilfælde af et strømsvigt kan apparatet fortsætte driften i nogle få sekunder. Driften fortsætter. Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet var i drift, vises en meddelelse på displayet. Driften er afbrudt.

Idriftsætning af apparatet efter et strømsvigt

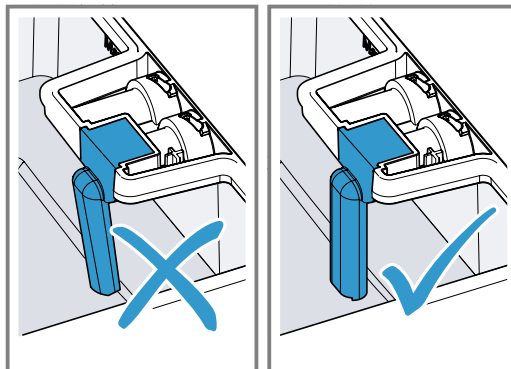
- Tryk på .
- Sæt apparatet i drift igen på normal vis.

17.4 Kontroller vandbeholder

- Tag den højre vandbeholder ud.
- Tag beholderens låg af.
- Træk sugeslangen  af, og rengør den under rindende vand.



- Kontroller, at der ikke er rester tilbage i sugeslangen.
- Kontroller, at der ikke er rester tilbage i filtret  i af-tapningsventilen .
- Sæt sugeslangen  fuldstændigt på igen.
 - Kontroller, at sugeslangen ikke har knæk.



- Sæt beholderens låg på.

17.5 Demotilstand

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

Deaktivering af demotilstand

- Afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikrings-skabet for at kortvarigt afbryde strømforsyningen til apparatet.
- Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne → Side 30.

18 Transport, opbevaring og bortskaffelse

18.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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

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.

Der findes anbefalede indstillinger → Side 24 til visse retter i displayet under Programmer → Side 23 eller i Home Connect app. I den følgende oversigt findes kun standardretter til brug ved prøvninger.

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 gratinformer 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.
- Brug rillehøjde 2, når der kun bages i ét lag. Brug rillehøjde 1 og 3, når der bages samtidigt i to lag.
- Sørg for, at retterne ikke berører ovnrummet eller bagpladen.
- Ovn-døren 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.
- Ved meget kolde madvarer og ved høje temperaturer kan tilberedningsbeholderen deformeres. Det har ingen indflydelse på funktionen. Deformeringen forsvinder, så snart tilberedningsbeholderen er kølet af igen.
- Lad apparatet køle af inden dampningen, hvis apparatet er over 100 °C varmt. Ellers udtørres retterne på grund af den høje temperatur.
- Ved dampning ved temperaturer op til 100°C er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd derefter for apparatet.
- Den forventede tilberedningstid begynder, når ovnen har nået den valgte temperatur.
- Forvarm altid apparatet. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.

19.2 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 sundhedsskader!

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

- ▶ 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 skærebretter rene. Anvend separate skærebretter 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.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmåde af 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 kødstykker. De angivne portioner for fisk, kød og fjerkræ svarer til en normal portionsstørrelse til én person. De angivne portioner for grøntsager og desserter svarer til mængden 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 ved tilberedning i én højde.
- 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 vakuummer igen. Madvarerne må maksimalt vakuummeres 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 struktur 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 dannes sig ansamlinger af meget varmt vand på posen. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind under 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.

gen. 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.

19.3 Tilberedning af store retter

Anbefaling for tilberedning af store retter.

- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Hertil skal fingermøtrikkerne foran på ribberammerne løsnes, så ribberammerne kan trækkes fremad og ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrummet, og placer retterne eller stegegryden på risten. Placer ikke retterne eller stegegryden direkte på ovnrummets bund. Tag om ønsket ribberammerne ud. → Side 41

19.4 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.
- Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.
- Anvend store og tykke stykker. Ved tilberedningen dannes mindre akrylamid.

Bagværk

- Indstil temperaturen til maksimalt 180°C ved Varm-luft.

Småkager

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

Pommes frites i ovn

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

19.5 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	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Broccoli, buketter, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	2	90	 100%	100	20-25	
Ærter, dybfrost, iht. EN60350-1, 3 kg	Dampbeholder med huller	2	100	 100%	100	35-45	

Grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Hamburger, 125 g, iht. EN60350-1	Rist eller Damptilberedningsbeholder uden huller	2	230	 -	-	12-15 pr. side	Forvarm apparatet i 5 minutter.
Toast iht. EN 60350-1	Rist	1	230	 -	-	7-8	Forvarm apparatet i 5 minutter.

Bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage, iht. EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Small cakes, iht. EN60350-1	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160	 100%	0	25-30	
Small cakes, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	1+2	150	 100%	0	35-40	Anvend rillehøjde 1 og rillehøjde 2.
Sprøjtede småkager, iht. EN60350-1	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	140	 100%	0	50	
Sprøjtede småkager, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	1+3	140	 100%	0	50	Anvend rillehøjde 1 og rillehøjde 3.

20 Oplysninger om fri software og open source-software

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

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

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette.

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

Emne: „OSSREQUEST“

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

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 i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.), fabrikationsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

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

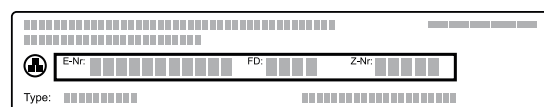
Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse F. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af faguddannet personale, der er uddannet til dette.

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

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

Produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

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 på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)		
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.							
AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.							

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!

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

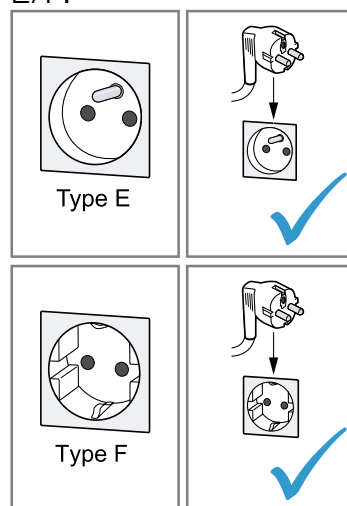
- Brug ikke forlængerledning eller multi-stikdåser.
- Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

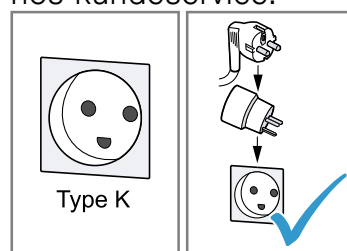
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 48.

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



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



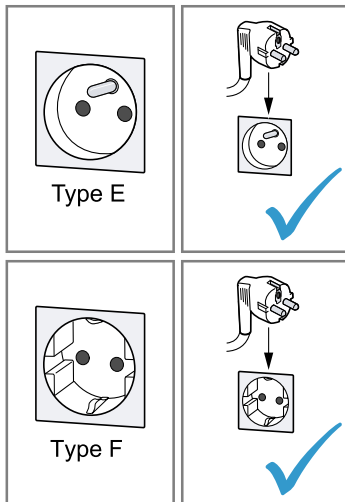
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriksnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 48

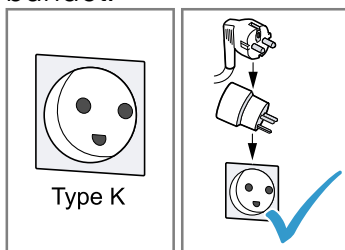
- Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en

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

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

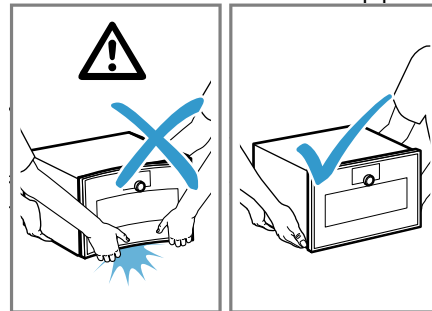
⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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.
- 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 monterings-tegningen. 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 afkølingen (ventilator drift).
- 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.



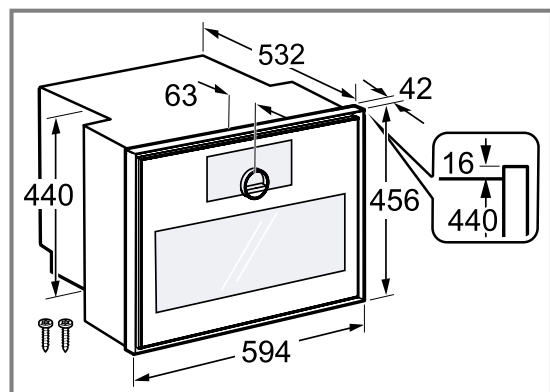
23.3 Planlægning

Overhold følgende planlægningsanvisninger ved indbygningen af apparatet.

- Døranslagets side kan ikke vendes.
- Afstand fra skabskorpus til dørens frontflade er 42 mm.
- Vær opmærksom på frontudhængen af hensyn til åbning af skuffer ved siden af apparatet.
- Ved planlægning af hjørneløsninger skal der beregnes plads til en døråbningsvinkel på minimum 90°.
- 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.

23.4 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.

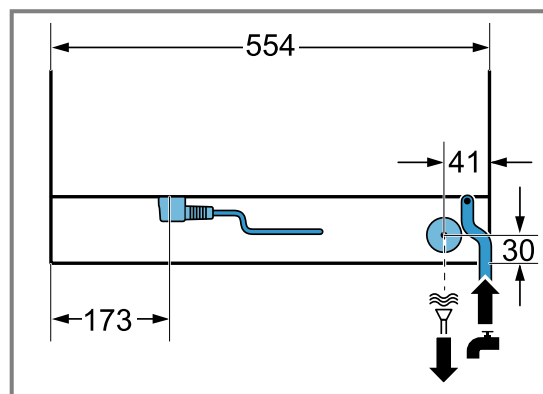


23.5 Installationstilbehør

Anvend originalt tilbehør.

Tilbehør	Bestillingsnummer
Vinkelstykke	GA301010

23.6 Tilslutningernes placering



23.7 Forberedelse af indbygningsskab

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

1. Tilslutningsstikdåsen skal befinde sig udenfor indbygningsskabet.
2. Udfør udskæringerne i køkkenskabet, 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.

23.8 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.
- 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 sikkerhedsstikkåse.
- Hvis stikket til sikkerhedsstikkontakten ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.
- Brug ikke forlængerledninger, stikdåselister eller multistikdåser. Overbelastning medfører brandfare.

Tilslutningsledning uden sikkerhedsstik

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

Bemærk: Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

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

Tilslutningskabel uden stik til sikkerhedskontakt

1. Identificer fasen (yderlederen) og neutrallederen (nullelederen) 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)

- Overhold forskrifterne fra det lokale vandværk.
- Apparatet må kun tilsluttes til vandforsyningen med det medfølgende vandtilslutnings-sæt. Et eksisterende vandtilslutnings-sæt fra et andet apparat må ikke genanvendes.
- Installer et egnet blødgøringsanlæg i boligen eller et vandfilter foran apparatet for at reducere hyppigheden af afkalkninger ved meget hårdt vand. Vandfilter GF111100 fås hos kundeservice.

Tilslutning af vand

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes til en koldtvandstilslutning, som altid er tilgængelig, og som ikke befinder sig direkte bag apparatet.
 - Tilløbsslange: Tilslutningsgevind ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Vandtryk: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Gennemstrømningsmængde: Mindst 10 liter pr. minut

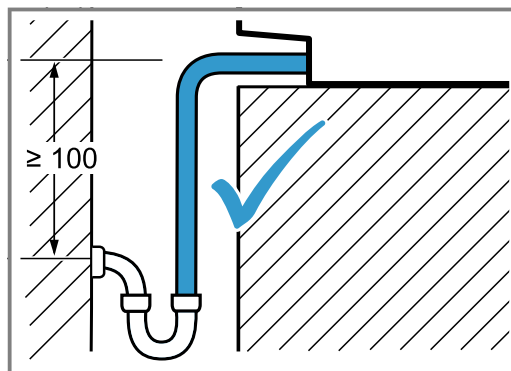
23.10 Afløbstilslutning

Apparatet har en afløbsslange.

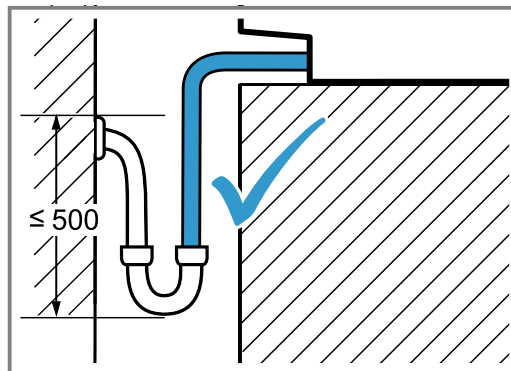
Afløbsslangens indvendige diameter er 38 mm.

Etablering af afløbstilslutning

1. Der skal være en vandlås i afløbstilslutningen. Tilslutningen til vandlåsen skal altid være tilgængelig og må ikke befinde sig direkte bag apparatet.
2. Sørg for, at afløbstilslutningen er placeret minimum 100 mm dybere end tilløbet til apparatet.



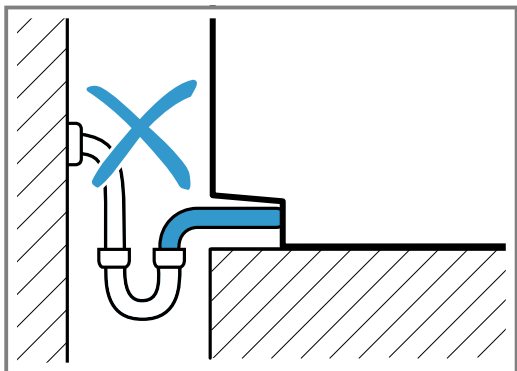
3. Afløbsslangen må ikke på noget sted være placeret lavere end 500 mm under afløbets tilslutning.



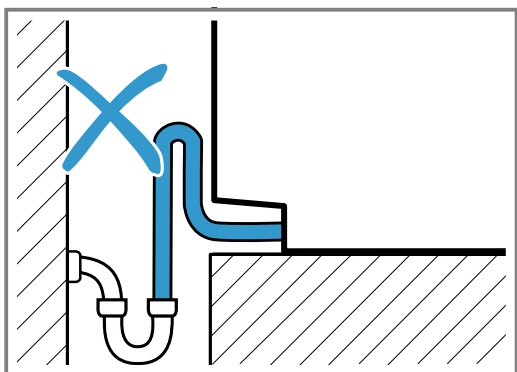
23.9 Vandtilslutning

Apparatet har en tilbagesugningssikker VDE-godkendt vandtilslutning. Tilslutningsarmaturer med kontraventil er ikke påkrævet.

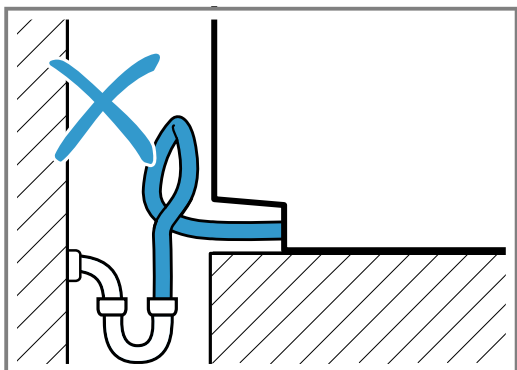
4. Afløbstilslutningen må ikke være placeret højere end apparatet.



5. Afløbsslangen må ikke på noget sted være placeret højere end apparatets underkant.



6. Afløbsslangen må ikke have knæk.

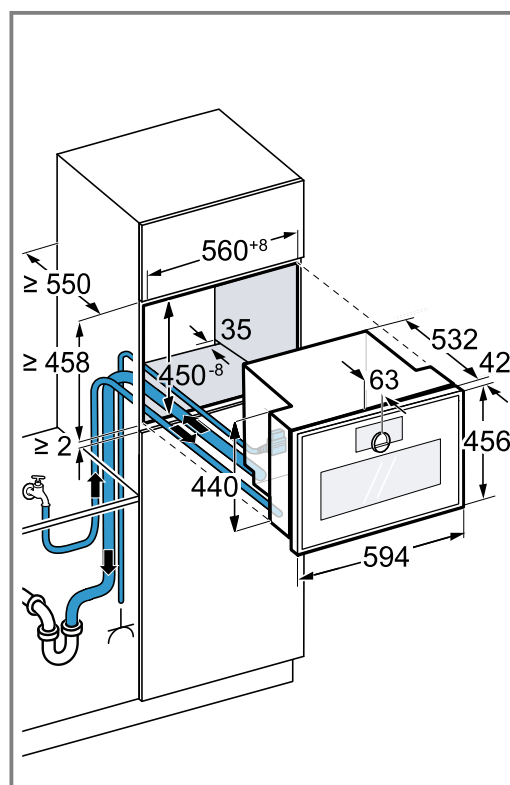


23.11 Indbygning af apparat i højskab

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.

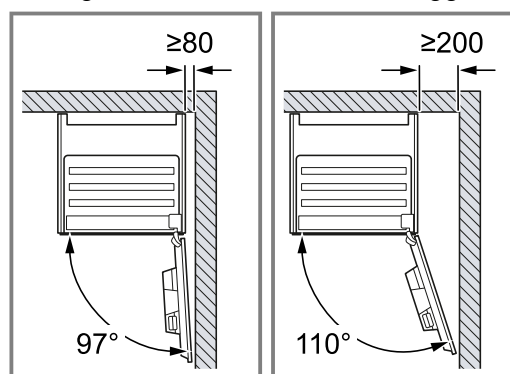
1. Fjern transportholderne for til- og afløbsslangerne inden indbygningen.

2. Overhold afstandene ved indbygning i et højskab.
– Overhold de angivne mål for udskæringen i indbygningsskabets mellembund.

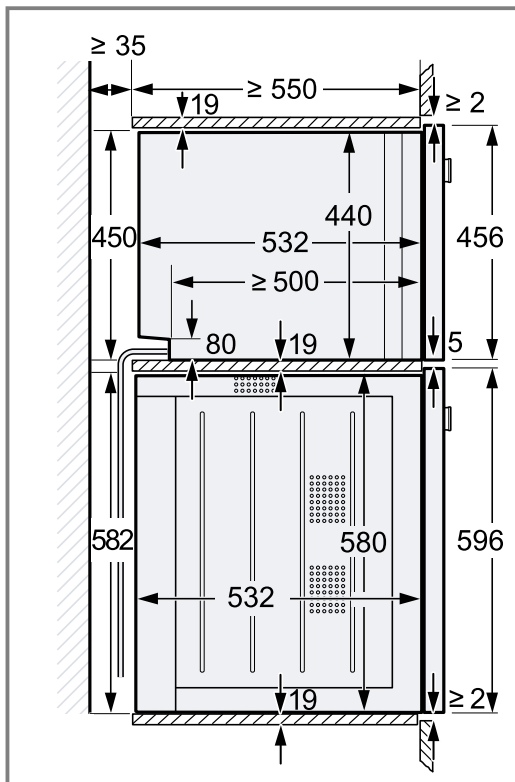


Afhængigt af apparatets udgave leveres apparatet med eller uden stik.

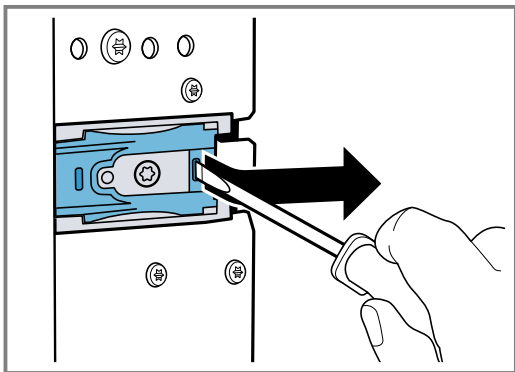
3. Vær opmærksom på ved indbygning op ad en væg, at apparatdørens mulige åbningsvinkel afhænger af de angivne mindsteafstande til væggen.



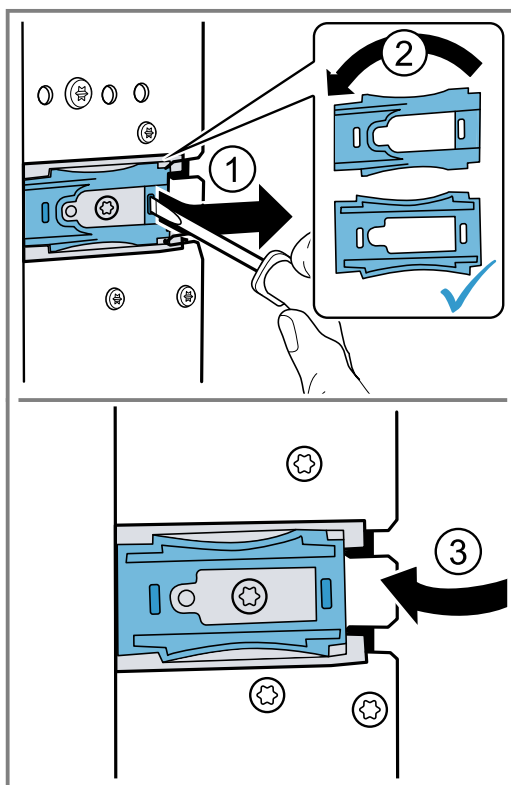
4. Vær opmærksom på afstandene ved indbygning af 2 apparater over hinanden.
- Sørg for, at der er mindst 35 mm afstand mellem apparatet og væggen.



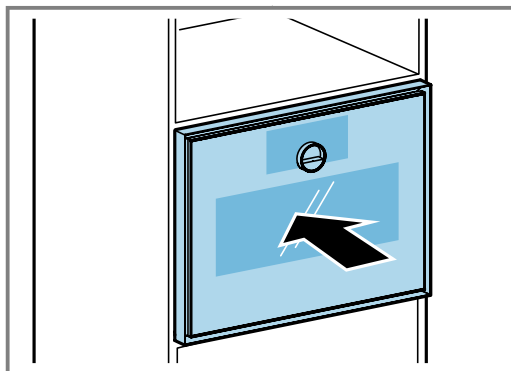
5. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det væltesikres. Fastgør 2 almindelige vinkelbeslag på begge sider af skabet 450 mm inde og 5 mm over apparatet i højden.
6. Før tilslutningskablet, tilløbsslangen og afløbsslangen bagerst til venstre i indbygningsskabet frem til tilslutningerne.
7. **Bemærk:** Sørg for at indjustere de to hvide kunststofelementer på apparatet i venstre og højre side. Hvis skabets sidevægge er 16 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer ikke fjernes. De hvide kunststofelementer understøtter ved indjustering til midten af apparatet.
8. Hvis skabets sidevægge er 20 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes.



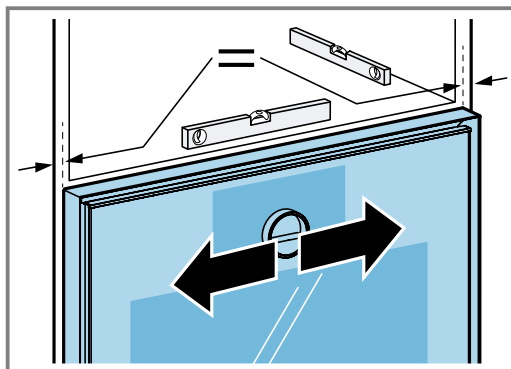
9. Hvis skabets sidevægge er 19 mm tykke, skal de hvide kunststofelementer fjernes ①, drejes 180° ② og anbringes igen ③.



10. Skyd apparatet helt ind i indbygningsskabet.
- Sørg for, at tilslutningskablet, til- og afløbsslangerne ikke får knæk eller kommer i klemme.

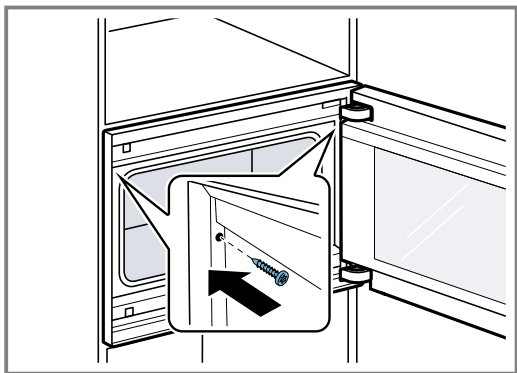


11. Centrér apparatet.
Der skal være en luftspalte på 5 mm mellem apparatet og fronten på de tilstødende køkkenskabe.
12. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.



13. Åbn apparatets dør.

14. Skru apparatet fast i indbygningsskabet med de medfølgende skruer.



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

23.12 Indstillelige mellembunde

Der findes følgende indstillelige mellembunde til apparatet: GA601010 og GA301010.

BEMÆRK!

Hvis der installeres for tunge apparater på mellembundene GA601010 eller GA301010, kan mellembundene blive bøjet ud af form.

- ▶ Mellembundene GA601010 eller GA301010 må ikke installeres under en bageovn.

Hvis apparatet ikke placeres korrekt på mellembundene GA601010 eller GA301010, kan mellembundene blive bøjet ud af form.

- ▶ 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.

Mellembundene må kun installeres:

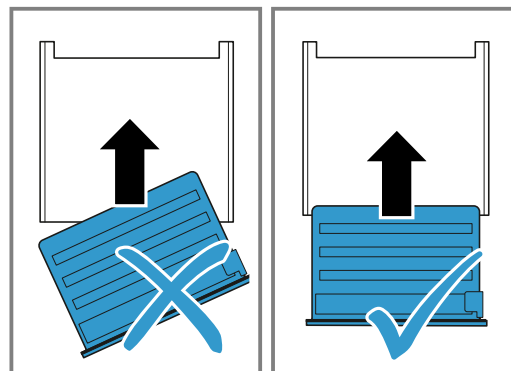
- under en kombidampovn af samme serie.
- under en mikrobølgeovn af samme serie.
- under en fuldautomatisk kaffemaskine, som installeres over en bageovn af samme serie.
- under en fuldautomatisk kaffemaskine, som installeres over en kombidampovn af samme apparatserie.

Mellembundene må ikke installeres:

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

Installation af apparat over mellembund

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



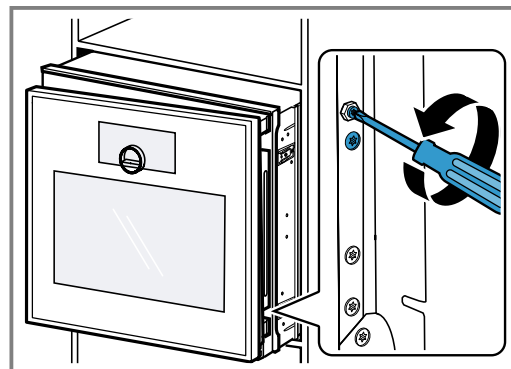
23.13 Justering af ovndør

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.

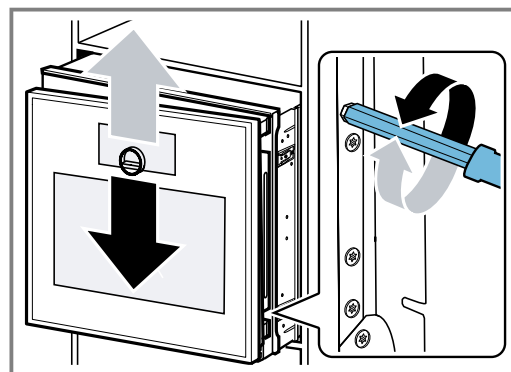
- Indjustering af højden af apparatets dør → Side 55
- Ændring af åbningsvinkel → Side 55

Indjustering apparatdørens højde

1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
2. Løsn de to skruer på apparatsiden.



3. Åbn apparatets dør.
4. Drej den udvendige sekskantskruenøgle mod venstre for at indjustere apparatdørens højde.



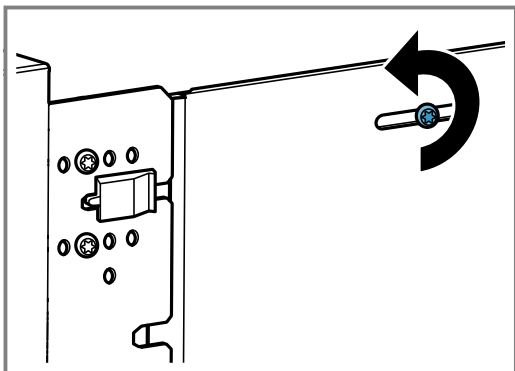
5. Skru de to skruer på apparatsiden fast.
6. Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

Ændring af åbningsvinkel

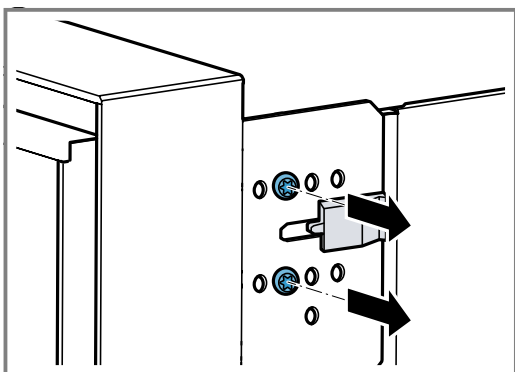
Apparatets dør har to forskellige åbningsvinkler.

1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.

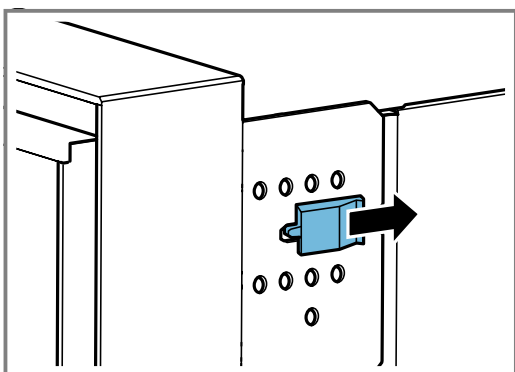
2. Skru skruen i højre side længere bagud på apparatet lidt løs.



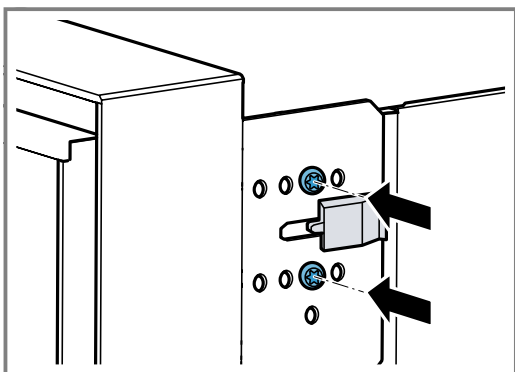
3. Fjern begge skrueerne foran det sorte kunststofelement.



4. Skyd det sorte kunststofelement mod højre.



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



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

23.14 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.
 - Tryk på , eller drej betjeningsringen.
- Foretag indstillinger for "Installationshøjde".
- Afhængigt af apparatets indbygning eller brugerens højde kan displayet placeres vandret eller lodret.
- Deaktiver demotilstanden.

23.15 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.

23.16 Kombination af apparat med fuldautomatisk kaffemaskine

- Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
- Følg montagevejledningen for den fuldautomatiske kaffemaskine.
- 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.

23.17 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.

23.18 Kombination af apparat med mikrobølgeovn

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

23.19 Afmontage af apparat

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



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



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

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

GAGGENAU



9001954566 da (050124)