

# SIEMENS



# SIEMENS

## Dampovn

---

CD714GX.1

da Betjenings- og installationsvejledning



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



## Indholdsfortegnelse

### BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Forhindring af materielle skader.....	4
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	4
4	Lær apparatet at kende.....	5
5	Driftstyper.....	6
6	Tilbehør.....	7
7	Inden den første ibrugtagning.....	8
8	Generel betjening.....	9
9	Tidsfunktioner .....	11
10	Retter .....	12
11	Børnesikring.....	14
12	Grundindstillinger .....	14
13	Home Connect .....	15
14	Rengøring og pleje.....	17
15	Afhjælpning af fejl.....	22
16	Bortskaffelse .....	24
17	Sådan lykkes det.....	24
18	Kundeservice .....	32
19	Overensstemmelseserklæring .....	32
20	MONTAGEVEJLEDNING.....	33
20.1	Generelle anvisninger om montage.....	33

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 Generelle henvisninger

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

- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

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

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

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

→ "Tilbehør", Side 7

**⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

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

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.
- ▶ Rør aldrig ved ventilationsåbningerne. Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

**⚠ 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.

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

▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

▶ Hold børn på sikker afstand.

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

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

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

▶ Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.

▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.

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

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

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadecomst!**

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.

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

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

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

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

Forkert udførte 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 til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.

▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.

▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.

▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.

▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

▶ Kontakt kundeservice. → *Side 32*

### **⚠ 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.

---

## **2 Forhindring af materielle skader**

### **BEMÆRK!**

Silikonbageforme egner sig ikke til brug ved 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.

Væskedryp tilsmudser ovnrummets bund.

- ▶ Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- ▶ Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. 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 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.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- ▶ Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

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

Forkert pleje kan medføre korrosion i ovnrummet.

- ▶ Følg pleje- og rengøringsanvisningerne.
- ▶ Fjern snavs i ovnrummet, når apparatet er kølet af. Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

- ▶ Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

Akkumulering af varme beskadiger apparatet.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må aldrig tildækkes med nogen form for folie.
- ▶ Hold ovnbunden og fordampningsskålen fri.
- ▶ Stil fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen.

---

## **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.

Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i Anbefalede indstillinger → Side 24.

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

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



Tilbered retter på flere højder samtidigt. Sæt retten med den længste tilberedningstid ind først.

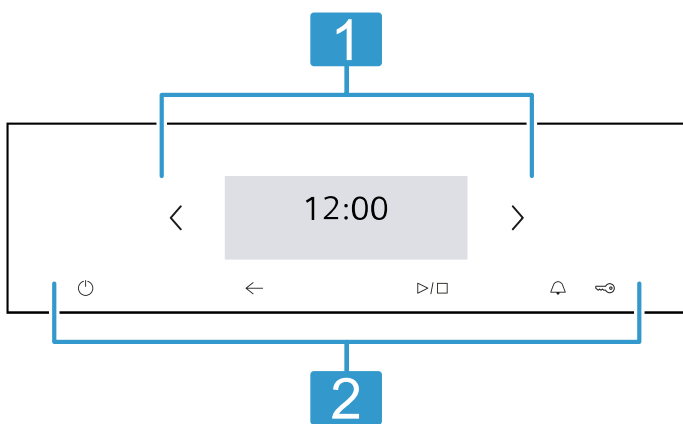
- Når der tilberedes flere retter samtidigt, reduceres driftstiden.

## 4 Lær apparatet at kende

### 4.1 Betjeningsfelt

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

Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.



#### 1 Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger.  
→ "Display", Side 5

#### 2 Taster

Med tasterne kan diverse funktioner indstilles direkte.  
→ "Taster", Side 5

### 4.2 Display

Displayet er inddelt i forskellige områder.

#### Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet.

Afhængigt af indstillingstrin kan der udføres forskellige handlinger.

Ved siden af tekstoplysningerne vises den aktuelle tilstand for forskellige funktioner også ved hjælp af symboler.

Symbol	Betydning
Tid, f.eks. "12min10s"	Visning af igangværende tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner", Side 11
	Minutur er aktiveret. → "Indstilling af minutur", Side 12
	Børnesikring er aktiveret. → "Børnesikring", Side 14

#### Bemærk:

Apparatet bruger:

- Maks. 2 W ved standby i netværket
- Maks. 1 W ved drift uden netværk med aktiveret display
- Maks. 0,5 W ved drift uden netværk med deaktiveret display

Symbol	Betydning
	WLAN-signalstyrke for Home Connect. Jo flere linjer symbolet er fyldt ud med, desto bedre er signalet. Hvis symbolet er overstreget , er der ikke noget WLAN-signal. Hvis der er et "x" ved symbolet , er der ikke forbindelse til Home Connect serveren. → "Home Connect", Side 15
	Fjernstart med Home Connect er aktiveret. → "Home Connect", Side 15
	Fjerndiagnose med Home Connect til vedligeholdelse er aktiveret. → "Home Connect", Side 15
	Ovnlampen er tændt eller slukket.

### Indstillingsområde

Indstillingsområdet er opdelt i fliser.

De enkelte fliser viser de aktuelle valgmuligheder og allerede foretagne indstillinger. Tryk på den pågældende flise for at vælge en funktion.

Oplysningerne bliver også vist i fliser.

Brug navigationstasterne < og > for at blade flere fliser ad gangen mod venstre eller højre.

### Mulige symboler på fliser




Symbol	Betydning
	Der kan blades i fliserne ved meget indhold.
	Der kan blades i fliserne ved meget indhold.
	Reducer eller forøg indstillingsværdien.
	Reducer eller forøg indstillingsværdien.
	Nulstil indstillingsværdi.
	Luk flisen.

**Bemærk:** En blå prik eller en blå stjerne i en flise viser, at der er blevet downloadet en ny funktion, en ny favorit eller en opdatering med Home Connect app.

### 4.3 Taster

Med tasterne kan diverse funktioner vælges direkte.

Tast	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat. → "Generel betjening", Side 9
	Start eller afbrydelse af drift. → "Generel betjening", Side 9

Tast	Funktion
	Gå en indstilling tilbage.
	Valg af minutur. → "Indstilling af minutur", Side 12
	Tryk vedvarende i ca. 4 sekunder: Aktivering eller deaktivering af børnesikring. → "Børnesikring", Side 14

#### 4.4 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

##### Ovnbelysning

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

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften afsluttes, slukkes ovnbelysningen igen.

I Grundindstillingerne kan det indstilles, om ovnbelysningen skal tændes under driften. → Side 14

##### Køleventilator

Apparatets køleventilator tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud over døren.

##### BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

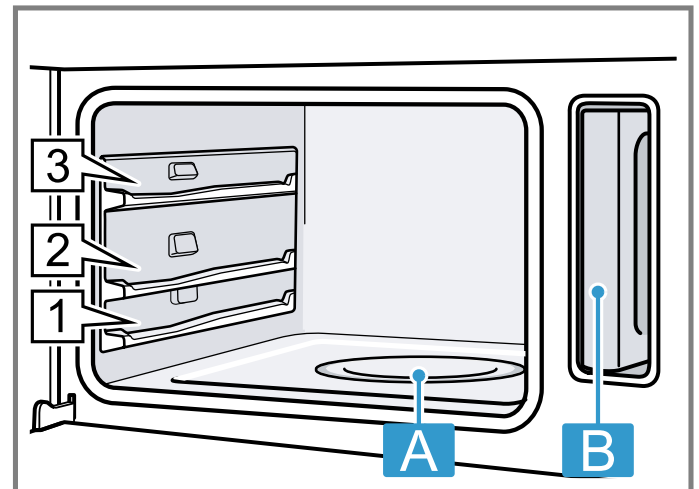
- ▶ Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnrummet hurtigere kan køle af.

Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatoren skal fortsætte driften.

##### Rillehøjder

Rillehøjderne angives nedefra og op.



**A** Fordampningsskål

**B** Vandbeholder i beholderrum

#### 4.5 Ovndør

Hvis apparatets dør åbnes under den igangværende drift, bliver driften sat på pause. Når apparatets dør lukkes, fortsætter driften automatisk.

**Tip** For at opnå en optimal tilberedning skal døren åbnes så sjældent som muligt under dampningen.

## 5 Driftstyper

Menuen er underopdelt i forskellige driftstyper.



Driftstype	Anvendelse
Dampning	Indstilling og start af den egnede ovnfunktion med damp. → "Generel betjening", Side 9
Retter	Tilberedning af retter med damp. → "Retter", Side 12



Driftstype	Anvendelse
Afkalkning	Afkalkning af vandførende system. → "Afkalkning", Side 18
Indstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger.
Home Connect	Apparatet kan forbindes og fjernstyres med en mobil enhed. Home Connect → Side 15

#### 5.1 Ovnfunktioner

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

Når der vælges en ovnfunktion, foreslår apparatet en passende temperatur eller trin. Værdierne kan overtages eller ændres i det angivne område.

Symbol	Navn	Temperatur	Anvendelse
	Dampning	30-100 °C	Blanchering og dampning af: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grøntsager</li> <li>■ Fisk</li> <li>■ Tilbehør</li> </ul> Afsaftning af frugt.
	Genopvarmning	80-100 °C	Egnet til tallerkenretter. Dampovnsfunktionen genopvarmer færdige retter skånsomt. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret.

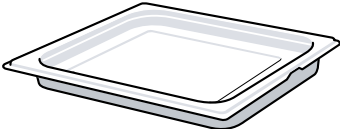
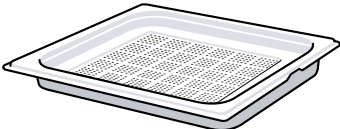
Symbol	Navn	Temperatur	Anvendelse
	Hævning af dej	30-50 °C	Velegnet til gærdej. Gærdej hæver hurtigere end ved stuetemperatur. Dejens overflade bliver ikke udtørret.
	Optøning	30-60 °C	Velegnet til grøntsager og frugt. Takket være fugtigheden overfører dampovnsfunktionen varmen skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.

## 6 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

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

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør	Egenskaber	Anvendelse
Dampbeholder, uden huller, størrelse L		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kogning af ris, bælgfrugter eller korn</li> <li>▪ Opsamling af overskydende væde, f.eks. ved dampning</li> </ul>
Dampbeholder, med huller, størrelse L		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dampning af fisk eller større mængder grøntsager</li> <li>▪ Afsaftning af større mængder bær</li> </ul>

### 6.1 Indgrebsfunktion

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


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

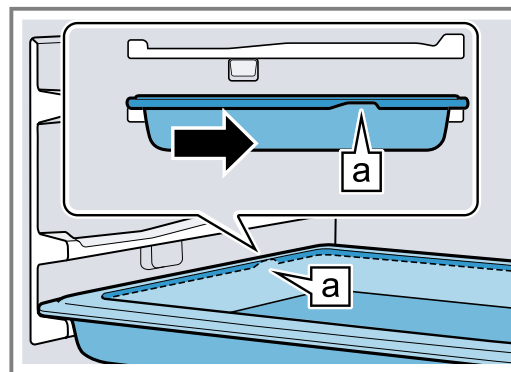
### 6.2 Isætning af dampbeholder

#### BEMÆRK!

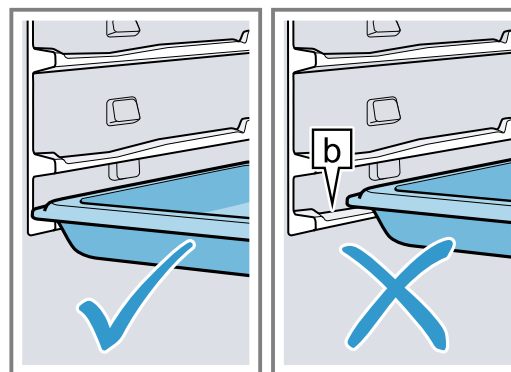
Akkumulering af varme beskadiger apparatet.

- ▶ Anbring aldrig tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden.
- ▶ Ovnbunden må aldrig tildækkes med nogen form for folie.
- ▶ Hold ovnbunden og fordampningsskålen fri.
- ▶ Stil fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller.

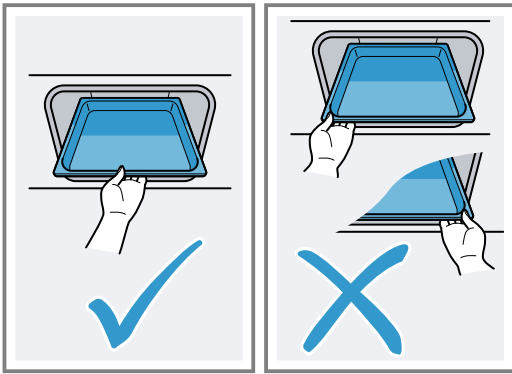
1. Vend dampbeholderen, så låsetappen  befinder sig bagerst og peger opad.



2. Sæt ikke dampbeholderen ind forbi fordybningen .



3. Hold dampbeholderen på midten, og sæt den ind.



## 6.3 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:

siemens-home.bsh-group.com

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

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

# 7 Inden den første ibrugtagning

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

## 7.1 Inden den første ibrugtagning

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

### BEMÆRK!

Apparatet kan ikke påminde om afkalkning rettidigt, hvis der er indstillet en forkert vandhårdhed.

- ▶ Indstil den korrekte vandhårdhed.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- ▶ Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- ▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

### Bemærkninger

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

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

## 7.2 Første ibrugtagning

Efter strømtilslutningen skal der foretages indstillinger for den første ibrugtagning af apparatet.

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

1. Tænd for apparatet med .
  - ✓ Den første indstilling vises.
2. Korrigér om ønsket indstillingen.  
Mulige indstillinger:
  - Sprog
  - Klokkelæt
  - Dato
  - Vandhårdhed
3. Skift til de næste indstillinger med  $\rightarrow$ .

4. Gennemgå indstillingerne, og korriger om ønsket.
  - ✓ Efter den sidste indstilling, vises en meddelelse i displayet, om at den første ibrugtagning er afsluttet.
5. Åbn og luk ovndøren én gang, hvorved apparatet udfører en selvtest inden den første opvarmning.


## 7.3 Kalibrering og rengøring af apparatet inden første ibrugtagning


Inden der tilberedes retter i apparatet første gang, skal apparatet kalibreres, og ovnrum og tilbehør skal rengøres.

**Bemærk:** Temperaturen for vands kogepunkt afhænger af lufttrykket. Under kalibreringen indstiller apparatet sig under den første dampning til trykforholdene på opstillingsstedet.

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

**Krav:** Ovnrummet er koldt eller har stuetemperatur.


1. Tag produktoplysninger og tilbehør ud af ovnrummet. Fjern emballagerester som styroporkugler og klæbeband fra apparatet indvendigt og udvendigt.
2. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud.
3. Tænd for apparatet med .
4. Fyld vandbeholderen.  
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 9
5. Foretag følgende indstillinger:


Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	100 °C
Varighed	20 minutter

→ "Generel betjening", Side 9

6. Start driften.
  - Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
  - ✓ Kalibreringen starter. Derved dannes meget damp.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
7. Lad apparatet køle af, og tør derefter ovnbunden grundigt af.

8. Foretag følgende indstillinger:

Ovnfunktion	Dampning 
Temperatur	Maksimum
Varighed	30 minutter

9. Start driften.
  - Luft ud i køkkenet, så længe apparatet varmer.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
10. Sluk for apparatet med .
11. Rengør de glatte flader i ovnrummet med opvaskevand og en opvaskesvamp, når apparatet er afkølet.
12. Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.
13. Tøm vandbeholderen, og tør ovnrummet.  
→ "Altid efter drift med damp", Side 11


**Bemærk:** Efter et strømsvigt bibeholdes kalibreringen. For at indstille apparatet til de nye omgivelser efter en flytning, skal grundindstillingerne nulstilles til fabriksindstillingerne. Udfør kalibreringen igen.

## 7.4 Rengøring af tilbehør

- ▶ Rengør tilbehøret med opvaskevand, en opvaskeklud eller en blød børste.


# 8 Generel betjening

## 8.1 Tænde apparat

- ▶ Tænd for apparatet med .
- ✓ I displayet vises menuen.


## 8.2 Slukning af apparat

Sluk for apparatet, når det ikke bruges. Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, bliver det automatisk slukket.

- ▶ Sluk for apparatet med .
- ✓ Apparatet slukkes. Igangværende funktioner bliver afbrudt.
- ✓ I displayet vises klokkeslættet eller restvarme-indikatoren.



## 8.3 Start af drift

Driften skal altid startes.

- ▶ Start driften med .
- ✓ I displayet vises indstillingerne.



## 8.4 Afbryde drift (pause)





Driften kan afbrydes og fortsættes igen.

1. Tryk kort på  for at afbryde driften.
2. Tryk igen på  for at fortsætte driften.

## 8.5 Indstilling af driftstype

Når apparatet er blevet tændt, vises menuen i displayet.

1. Tryk på  eller  for at blade gennem de forskellige valgmuligheder.

2. Tryk på den pågældende flise for at vælge en funktion.
- ✓ Afhængigt af funktionen vises de mulige indstillingsværdier eller flere fliser med valg.
3. Tryk om ønsket på endnu en flise.
4. Ændring af indstillingsværdier:
  - Tryk på  eller .
  - Eller vælg værdien direkte på indstillingslisten.
5. Start driften med .
6. Når driften er afsluttet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.
  - Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

**Bemærk:** Indstillingerne kan gemmes over Home Connect og anvendes igen.

## 8.6 Fyldning af vandbeholder

Vandbeholderen er placeret ved siden af ovnrummet. Fyld vandbeholderen, inden start af drift med damp.

### ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampnings-skålen stadig meget varmt.

- ▶ Tøm derfor ikke fordampnings-skålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.



Når apparatets dør åbnes, kan der løbe meget varmt vand ud.

- ▶ Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes.
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.
- ▶ Efterfyld ikke vandbeholderen, hvis fordampnings-skålen løber over.

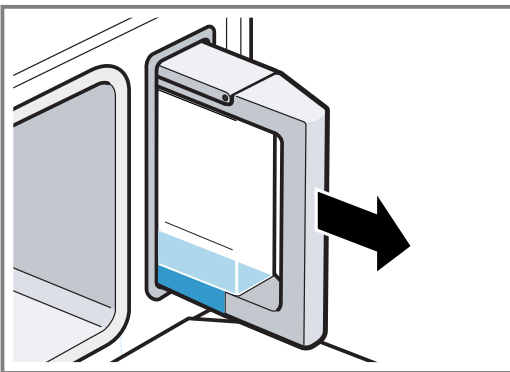
### BEMÆRK!

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

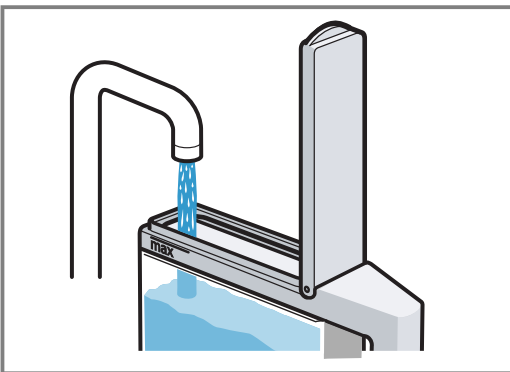
- ▶ Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.
- ▶ Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

**Krav:** Vandhårdheden er korrekt indstillet.

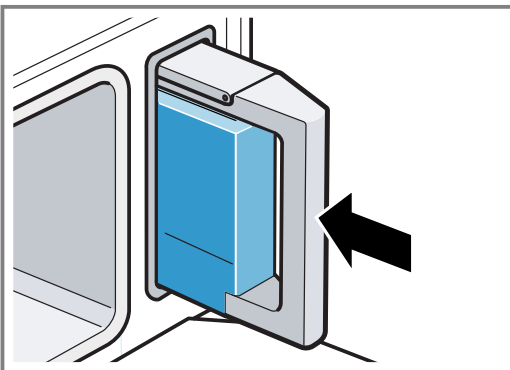
1. Åbn ovndøren.
2. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.



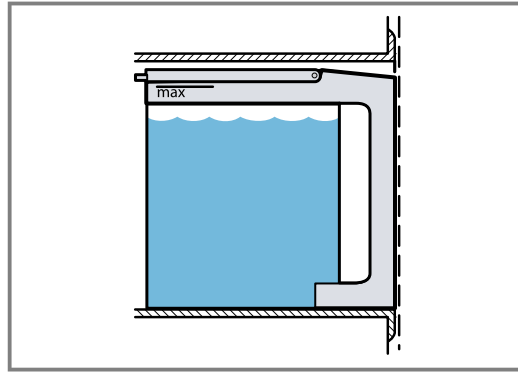
3. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen **max**.



4. Luk vandbeholderens låg.
5. Sæt den fyldte vandbeholder på plads beholderrummet.



6. Kontroller, at vandbeholderen flugter med beholderrummet.



7. Luk ovndøren.

## 8.7 Efterfyldning af vandbeholder

Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt.

1. Åbn apparatets dør med forsigtighed.
2. Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.
3. Fyld vand i vandbeholderen.
4. Sæt den fyldte vandbeholder på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.
6. Tryk på  $\triangleright/\square$  for at fortsætte driften.

## 8.8 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Tryk på "Ovnfunktioner".
  2. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
  3. Indstil temperaturen med  $-$  eller  $+$  eller direkte på indstillingslisten.  
Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger:  
– Tidsfunktioner  $\rightarrow$  Side 11
  4. Start driften med  $\triangleright/\square$ .  
✓ Apparatet begynder at varme.  
✓ I displayet vises indstillingsværdierne, samt hvor længe driften har været i gang.
  5. Sluk for apparatet med  $\odot$ , når retten er færdig.
- Bemærk:** Den mest velegnede ovnfunktion til retten findes i beskrivelsen af ovnfunktioner.  
 $\rightarrow$  "Ovnfunktioner", Side 6

### Ændring af ovnfunktion

Når ovnfunktionen ændres, bliver de andre indstillinger også nulstillet.

1. Tryk på  $\triangleright/\square$ .
2. Tryk på  $\leftarrow$ .
3. Tryk på den ønskede ovnfunktion.
4. Indstil driften igen, og start med  $\triangleright/\square$ .

### Ændring af temperatur

Efter driftens start kan temperaturen når som helst ændres.

1. Tryk på temperatur.
2. Korriger temperaturen med  $-$  eller  $+$  eller direkte på indstillingslisten.
3. Tryk på "Bekræft".

## 8.9 Meddelelse "Fyld vandbeholder"

Hvis der indstilles en ovnfunktion, og vandbeholderen kun er halvt fyldt, afgiver apparatet meddelelsen "Fyld vandbeholder".

Hvis der er tilstrækkeligt meget vand i vandbeholderen til tilberedningen, kan driften startes.

Hvis der ikke er tilstrækkeligt meget vand i vandbeholderen til tilberedningen, skal vandbeholderen fyldes.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 9

## 8.10 Altid efter drift med damp

Efter brug er der altid fugt og smuds tilbage i ovnrummet. Rengør og tør derfor altid apparatet efter brug. Tøm også vandbeholderen.

### Altid efter drift med damp

1. Tør ovnrummet.

→ "Tørring af ovnrum", Side 18

# 9 Tidsfunktioner

Der kan indstilles en varighed og et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften.

Tidsfunktion	Anvendelse
Varighed ↵	Når der er indstillet en varighed for driften, holder apparatet automatisk op med at varme, når varigheden er udløbet.
Sluttidspunkt →	Der kan indstilles et klokkeslæt for, hvornår driften skal afsluttes. Apparatet starter automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede tidspunkt.
Minutur ⏰	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Det har ingen indvirkning på apparatet.

## 9.1 Indstilling af varighed

Der kan indstilles en varighed for driften på op til 24 timer.

**Krav:** Der er indstillet en driftstype og en temperatur eller et trin.

1. Tryk på "Varighed".

2. Tryk på den ønskede tidsværdi for at indstille en varighed, f.eks. på timeindikatoren "h" eller minutindikatoren "min".

✓ Den valgte værdi er markeret med blå.

3. Indstil varigheden med — eller + eller direkte på indstillingslisten.

Nulstil om ønsket indstillingsværdien med ⏪.

4. Tryk på "Bekræft".

5. Start driften med ▷/□.

✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.

✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.

6. Når varigheden er udløbet:

2. Tøm vandbeholderen.

→ "Tømning af vandbeholder", Side 18

## 8.11 Visning af oplysninger

I de fleste tilfælde kan der vises oplysninger om den igangværende funktion. Visse anvisninger viser apparatet automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

1. Tryk på □.

✓ Hvis oplysningerne findes, vises de i nogle sekunder.

2. Der kan blases i fliserne med ^ eller v ved meget indhold.

3. Om ønsket kan meddelelsen lukkes med X.

– Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger, og derefter kan driften startes igen.

– Sluk for apparatet med ⏻, når retten er færdig.

### Bemærkninger

■ Når ovnfunktionen Dampning ☁ startes, begynder nedtællingen af varigheden først, når den indstillede temperatur er nået.

■ Hvis apparatets dør åbnes under dampningen ☁, standser driften. Når ovndøren lukkes, opvarmes apparatet først til den indstillede temperatur, før driften fortsættes.

### Ændring af varighed

Varigheden kan altid ændres.

1. Tryk på Varighed.

2. Korrigér varigheden med — eller + eller direkte på indstillingslisten.

3. Tryk på "Bekræft".

### Afbrydelse af varighed

Varigheden kan altid afbrydes.

1. Tryk på Varighed.

2. Nulstil varigheden med ⏻.

3. Tryk på "Bekræft".

## 9.2 Indstilling af sluttidspunkt

Klokkeslættet for afslutning af driften kan forskydes med op til 24 timer.

### Bemærkninger

■ For at opnå et godt tilberedningsresultat skal klokkeslættet ikke forskydes yderligere, efter at driften er startet.

■ Lad ikke madvarer stå for længe i ovnen, de kan blive fordærvede.

### Krav

■ Der er indstillet en driftstype og en temperatur eller et trin.

■ Der er indstillet en varighed.

1. Tryk på "Slut".

2. Forskyd klokkeslættet med — eller +.

Nulstil om ønsket indstillingsværdien med  $\odot$ .

3. Tryk på "Bekræft".
4. Start driften med  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ I displayet vises starttidspunktet. Apparatet er i venteposition.
  - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at driften er afsluttet.
5. Når varigheden er udløbet:
  - Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger og derefter starte driften igen.
  - Sluk for apparatet med  $\odot$ , når retten er færdig.

### Indstilling af sluttidspunkt

For at sikre et godt resultat af tilberedningen må det indstillede klokkeslæt kun ændres, inden driften startes og varigheden tælles ned.

1. Tryk på "Slut".
2. Korrigér klokkeslættet med  $-$  eller  $+$ .
3. Tryk på "Bekræft".

### Afbrydelse af sluttidspunkt

Det indstillede klokkeslæt kan når som helst slettes.

1. Tryk på "Slut".
2. Nulstil klokkeslættet med  $\odot$ .

**Bemærk:** Ved driftstyper, som altid kræver en varighed, indstiller apparatet til det dertil passende korrekte klokkeslæt for, hvornår varigheden slutter.

3. Tryk på "Bekræft".

## 9.3 Indstilling af minutur

Minuturet virker uafhængigt af driften. Minuturet kan indstilles op til 24 timer, både når apparatet er tændt og slukket. Minuturet har sit eget signal, så man kan høre, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.

1. Tryk på tasten  $\triangle$ .
2. Tryk på den ønskede tidsværdi i displayet for at indstille minuturet, f.eks. på timeindikatoren "h" eller minutindikatoren "min".
  - ✓ Den valgte værdi er markeret med blå.
3. Indstil minuturet med  $-$  eller  $+$  eller direkte på indstillingslisten.
  - Nulstil om ønsket indstillingsværdien med  $\odot$ .
4. Tryk på "Start" for at starte minuturet.
  - ✓ Tiden på minuturet tæller ned.
  - ✓ Minuturet forbliver synligt i displayet, når apparatet er slukket.
  - ✓ Når apparatet er tændt, vises indstillingerne for den igangværende drift i displayet. Minuturet vises på statuslinjen.
  - ✓ Når tiden på minuturet er udløbet, lyder der et signal. I displayet vises en meddelelse om, at minuturet er afsluttet.

### Ændring af tid på minutur

Tiden på minuturet kan altid ændres.

1. Tryk på tasten  $\triangle$ .
2. Tryk på "Pause".
3. Korrigér minuturet.
4. Tryk på "Start".

### Afbryde minutur

Tiden på minuturet kan altid afbrydes.

1. Tryk på tasten  $\triangle$ .
2. Nulstil tiden på minuturet med  $\odot$ .
3. Tryk på "Start".

## 10 Retter

Med driftstypen "Retter" er det let og enkelt at tilberedes retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

### 10.1 Valg af retter og indstilling

1. Tryk på  $\cdot$ .
2. Vælg "Retter" med drejeknappen.
3. Tryk på  $\cdot$ .
4. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
5. Tryk på  $\cdot$ .
  - ✓ Displayet viser, hvilken rillehøjde og hvilket tilbehør, der skal anvendes.
6. Start driften med  $\cdot$ .
  - ✓ Apparatet guider gennem indstillingsproceduren for den valgte ret.
7. Tryk på  $\cdot$  for at navigere gennem indstillingerne.
  - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
  - ✓ Den viste tilberedningstid kan ændre sig i løbet af de første minutter, fordi opvarmningstiden bl.a. afhænger af ingrediensernes og vandets temperatur.

- ✓ Når den indstillede varighed er udløbet, lyder der et signal, og apparatet holder op med at varme.
8. Når varigheden er udløbet:
    - Tryk på  $\cdot$  for at afbryde signalet før tiden
    - Nogle retter kan om ønsket eftertilberedes.
    - Sluk for apparatet med  $\cdot$ , når retten er færdig.

### 10.2 Forskyde sluttidspunkt

Ved nogle retter kan sluttidspunktet forskydes.

#### Krav

- Der er valgt en ret.
  - Driften er ikke startet.
1. Tryk på  $\cdot$ .
  2. Indstil sluttidspunktet med drejeknappen.
  3. Start driften med  $\triangleright/\square$ .
    - ✓ I displayet vises starttidspunktet. Apparatet er i venteposition.
    - ✓ Når starttidspunktet er nået, begynder apparatet at varme, og varigheden tælles ned.
    - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. I displayet står varigheden på nul.

**Bemærk:** Sluttidspunktet kan ikke efterfølgende ændres.

### 10.3 Forlængelse af tilberedningstid

Nogle retter kan eftertilberedes efter afslutning af varigheden. Eftertilberedning kan udføres så ofte, det ønskes.

1. Tryk på "Eftertilberedning".
  - ✓ I displayet vises en varighed.
2. Varigheden kan om ønsket ændres med drejeknappen.
3. Start driften med ▷/□.
  - ✓ Apparatet begynder at varme, og varigheden tælles ned.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme.
4. Når varigheden er udløbet:
  - Tryk på → for at afbryde signalet før tiden.
  - Tryk på "Eftertilberedning", hvis der ønskes eftertilberedning igen.
  - Sluk for apparatet med ☹, når retten er færdig.

### 10.4 Afbrydelse af indstilling

Efter start kan indstillingerne ikke længere ændres.

- ▶ Sluk for apparatet med ☹ for at slette alle indstillinger.
- ✓ Alle indstillinger er slettet. Der kan indstilles igen.

### 10.5 Oversigt over retter

Når driftstypen åbnes, viser apparatet, hvilke retter der er til rådighed.

Retterne er sorteret efter kategorier og ret.

Retter

- "Grillet aubergine"
- "Frugtkompot"
- "Fisk, hel, dampet"
- "Risengrød"
- "Pork belly - british style"
- "Dampede blomkålsbuketter"
- "Optøning af fjerkræ, stykker"
- "Yoghurt i glas"
- "Hamburgerryg uden ben/ rullesteg"
- "Brocolibuketter, dampet"
- "Grøntsager, blandede"
- "Kinesisk forårsrulle"
- "Slow roast joint"
- "Couscous"
- "Æg, hårdkogte"
- "Langkornet ris"
- "Fladbrød"
- "Hokkaido toast"
- "Fiskefilet, gratineret"

### 10.6 Tilberedningsanvisninger for retter

Følg anvisningerne på apparatet. Følg disse anvisninger ved tilberedning af retter.

- Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag. Tilberedningstiderne kan variere afhængigt af ingrediensernes mængde og kvalitet.

### Mængde / vægt

- Læg retterne i tilbehøret i en højde på maksimalt 4 cm.
- Overskrid ikke de anbefalede indstillinger for maksimal vægt.

### Tilbehør / fade

- Anvend de fade og beholdere, der er angivet i oversigten.
- Når dampbeholderen med huller anvendes, skal beholderen uden huller sættes ind nedenunder i rillehøjde 1. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

### Kornprodukter eller linser

Vej ingredienserne, og tilsæt vand i det rigtige forhold:

- Basmati-ris 1:1,5
- Couscous 1:1
- Naturris 1:1,5
- Linser 1:2
- Rør rundt i kornprodukter efter tilberedningen, så det resterende vand bliver opsugt hurtigere.

### Fisk

- Smør dampbeholderen med huller med fedtstof.
- Læg ikke fisk eller fiskefileter oven på hinanden.
- Vælg så vidt muligt fisk eller fiskefileter af samme størrelse.
- Angiv vægten af den største fisk.

### Æg

- Prik hul i æggeskallen inden tilberedningen.
- Læg ikke æg oven på hinanden.

### Kyllingebryst

- Læg ikke kyllingebryst oven på hinanden.

### Grøntsager

- Tilsæt først salt til grøntsager efter tilberedningen.
- Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter. Fjern is fra retten.
- Fordel altid madvarerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, tilberedes retterne ikke ensartet.

### Tilberedning af yoghurt

1. Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Ved langtidsholdbar mælk er 40 °C tilstrækkeligt.
2. Lad mælken køle af til 40 °C.
3. Rør 150 g yoghurt med køleskabstemperatur i mælken.
4. Fyld blandingen i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
5. Sæt kopperne eller glassene i en dampbeholder.
6. Følg angivelserne i oversigten, og start programmet.
7. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

### Tilberedning af mælkeris

1. Afvej risene.
  2. Tilsæt 2,5 gange så meget mælk.
  3. Hæld ris og mælk i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm.
  4. Følg angivelserne i oversigten, og start programmet.
  5. Rør rundt i risene efter tilberedningen.
- ✓ Mælkerisen opsuger resten af mælken.

## Tilberedning af frugtkompot

Programmet er kun velegnet til sten- og kernefrugt.

1. Afvej frugten.
2. Tilsæt ca. 1/3 mængde vand.
3. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske.
4. Følg angivelserne i oversigten, og start programmet.

## Desinfektion af sutteflasker

Apparatet kan bruges til desinfektion af sutteflasker. Metoden svarer til den almindelige desinfektion ved kogning.


1. Vask altid sutteflasker med en flaskerenser direkte efter brugen.
2. Rengør flaskerne i opvaskemaskinen.
3. Stil flaskerne i dampbeholderen med huller, uden at de rører ved hinanden.
4. Følg angivelserne i oversigten, og start programmet.
5. Tør sutteflaskerne af med en ren klud.




# 11 Børnesikring

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

## 11.1 Aktivering af børnesikring


Børnesikringen kan aktiveres og deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder for at aktivere børnesikringen.
- ✓ I displayet vises en opfordring til bekræftelse.

- ✓ Betjeningsfeltet er låst. Apparatet kan kun slukkes med .
- ✓ Når apparatet er tændt, lyser . Når apparatet er slukket, lyser  ikke.

## 11.2 Deaktivering af børnesikring

Børnesikringen kan aktiveres og deaktiveres, både når apparatet er tændt og slukket.

- ▶ Tryk vedvarende på  i ca. 4 sekunder for at deaktivere børnesikringen.
- ✓ I displayet vises en opfordring til bekræftelse.

# 12 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.


## 12.1 Oversigt over grundindstillinger

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

### Bemærkninger

- Ændringer af indstillinger for sprog, tastelyd og indikatorlysstyrke er aktiveret med det samme. Alle andre indstillinger bliver først aktiveret, når de er blevet gemt.
- Efter en længere strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet. Sprog, klokkeslæt og dato skal indstilles igen.

Indstilling	Valgmuligheder
Sprog	Andre sprog er muligt
Klokkeslæt	Indstilling af aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstilling af aktuel dato
Vandets hårdhedsgrad	0 (blødgjort) 1 (blødt) 2 (mellem) 3 (hårdt) 4 (meget hårdt)
Lydsignal	Kort (30 s) Mellem (1 min) Langt (5 min)

Indstilling	Valgmuligheder
Tastelyd	Deaktiveret (tastelyden for tasten  forbliver aktiveret trods deaktivering af tastelyd) Aktiveret
Lysstyrke i indikator	Kan indstilles i 5 trin
Ur-indikator	Digital Fra
Belysning	Aktiveret under drift Deaktiveret under drift
Driftstype ved start	Dampning Hovedmenu Retter
Natdæmpning af lys	Deaktiveret Aktiveret <b>Bemærk:</b> Når natdæmpning af lys er aktiveret, bliver displayets lysstyrke dæmpet mellem klokken 22:00 og 5:59.
Logo	Indikatorer Ingen visning
Køleventilatorens efterløbstid	Anbefalet Minimum
Fabriksindstillinger	Nulstilling Nulstil ikke



## 12.2 Ændring af indstillinger

**Krav:** Apparatet er slukket.

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk på .
5. Korrigér værdierne med drejeknappen.
6. Naviger gennem indstillingerne med , og korrigér om ønsket med drejeknappen.
7. Tryk på , for at gemme ændringerne.
8. Vælg "Gem" med eller .

## Afbryde ændring af grundindstillinger

- Vælg "Annuller" med eller .
- ✓ Alle ændringer bliver annulleret og ikke gemt.

## 12.3 Ændring af klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.

1. Tryk på .
2. Tryk på .
3. Vælg "Indstillinger" med drejeknappen.
4. Tryk gentagne gange på , til "Klokkeslæt" vises.
5. Foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på .
7. Gem eller annuller indstillingerne.

# 13 Home Connect

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

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

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

### Tips

- Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
- 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.

## 13.1 Opsætning af Home Connect

### Krav

- Apparatet skal være forbundet med strømforsyningsnettet og være tændt.
- Der forefindes et mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
- Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.

1. Download Home Connect app.



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



3. Følg anvisningerne i Home Connect app.

## 13.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er opsat, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
Home Connect Assistent	Start af assistent Afbrydelse af netværk	Apparatet kan forbindes med Home Connect app via Home Connect Assistent. <b>Bemærk:</b> Når Home Connect Assistent bruges første gang, er det kun indstillingen "Start assistent", der er tilgængelig.

Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
WiFi	Til Fra	Med WiFi kan apparatets netværksforbindelse deaktiveres. Når forbindelsen er blevet oprettet korrekt én gang, kan WiFi deaktiveres, uden af data går tabt. Så snart WiFi aktiveres igen, forbinder apparatet sig automatisk. <b>Bemærk:</b> Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
Fjernstart	Monitoring Manuel Permanent	Med Monitoring er det kun apparatets driftstilstand, der kan vises i app'en. Ved manuel Fjernstart skal Fjernstart aktiveres hver gang, inden apparatet kan startes via app'en. Fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning. Ved permanent Fjernstart kan apparatet fjernstartes og -betjenes på alle tidspunkter. Hvis apparatet ofte betjenes med fjernstart, er det praktisk at indstille Fjernstart til permanent.

### 13.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Apparatet kan fjernbetjenes og fjernstartes med Home Connect app.


#### ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

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

#### Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via app'en, skal der være valgt manuel eller permanent Fjernstart i grundindstillingen Status for fjernstyring.

1. Tryk på  for at aktivere fjernstart.
2. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

#### Bemærkninger

- Den manuelle fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning.
- Hvis ovns drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.

### 13.4 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. optimering, fejlafhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer. 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 Ho-

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

#### Bemærkninger

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

### 13.5 Fjerndiagnostik

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

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

### 13.6 Databeskyttelse

Læs henvisningerne om databeskyttelse. Første gang apparatet forbindes med et hjemmenetværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets koder 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 forinden udført gendannelse til fabriksindstillinger.

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

**Bemærk:** Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan fremhentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

## 14 Rengøring og pleje

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

### 14.1 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

#### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

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

#### **BEMÆRK!**

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.

- ▶ Anvend ikke ovnrensere.
- ▶ Anvend ikke afkalkningsmidler på håndtaget eller på betjeningsfeltet, fordi dette forårsager pletter, der ikke kan fjernes igen.
- ▶ Anvend ikke ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler.
- ▶ Salt er meget aggressivt og kan forårsage rust. Fjern rester af kraftige saucer eller saltholdige retter, så snart ovnrummet er afkølet.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.

#### Apparatets front

Overflade	Rengøringsmidler	Anvisninger
Aluminium	opvaskevand Mildt rengøringsmiddel til vinduer	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen. Påfør et mildt vinduespudsemiddel med en blød vinduespudseklud eller en fnugfri mikrofiberklud, og tør alu-fronten af med lette horizontale bevægelser uden at trykke for hårdt.
Rustfrit stål	opvaskevand Specielt rengøringsmiddel til rustfrit stål	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen. For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme.

#### Apparatet indvendigt

Indvendigt ovnrum med fordampningsskål	Varmt opvaskevand Eddikevand	Anvend den medfølgende rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste til rengøring med varmt opvaskevand eller eddikevand.
Tilbehør	Varmt opvaskevand Eddikevand	Læg tilbehøret i blød i varmt opvaskevand, og rengør med børste eller en opvaskesvamp. Alternativt kan tilbehøret vaskes i opvaskemaskinen. Rengør med eddikevand ved kraftige misfarvninger.
Vandbeholder	opvaskevand	Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Beholderrum		Tør altid beholderrummet af efter brugen.
Tætning i vandbeholderens dæksel		Tør altid beholderrummet af efter brugen.

## Ovndør

Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas	Tør overfladen af med en blød klud efter rengøringen.
Dørtætning	Varmt opvaskevand	

### 14.2 Mikrofiberklud

Vandholdigt og fedtholdigt snavs kan fjernes med en mikrofiberklud.

Bestillingsnummer 460 770 eller i online-shoppen  
Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden velegnet til rengøring af sarte overflader, som for eksempel:

- Glas
- Glaskeramik
- Rustfrit stål
- Aluminium

### 14.3 Rengøringsvamp

Anvend den sugende rengøringsvamp til rengøring af ovnrummet og til fjernelse af restvand i fordampningsskålen.

Bestillingsnummer 623 653 eller i online-shoppen

Vask rengøringsvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang.

Rengøringsvampen kan vaskes i vaskemaskinen med et program til kogevaske.

### 14.4 Tørring af ovnrum

#### ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt.

- ▶ Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring.

1. Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.
2. Fjern snavs fra ovnrummet.
3. Tør det afkølede ovnrum og fordampningsskålen af med den rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.
4. Hvis der har dannet sig kondensvand på skabsfronterne, skal de tørres af.

### 14.5 Tømning af vandbeholder

#### BEMÆRK!

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

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i en varm ovn.

Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.


- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

1. Åbn apparatets dør.
2. Tag vandbeholderen ud, og hæld det resterende vand ud.
3. Tør tætningen i vandbeholderens låg og vandbeholderrummet af.
4. Sæt vandbeholderen på plads beholderrummet.
5. Luk ovndøren.

### 14.6 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalles regelmæssigt. Det afhænger af vandhårdheden, hvor ofte apparatet skal afkalles.

#### Bemærkninger

- Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel til afkalkning, som er anbefalet af os (bestillingsnummer 311 680).
- Hvis der trykkes på  under afkalkningen, bliver processen afbrudt, og apparatet slukkes. Når apparatet er tændt igen, skal det skylles to gange for at fjerne rester af afkalkningsopløsning. Under den anden skylning er apparatet spærret for anden anvendelse.
- Når apparatet kun kan anvendes 5 gange eller derunder med damp, vises en påmindelse om afkalkning.

Trin	Varighed
Afkalkning → Side 18	Ca. 30 min.
Første skylning → Side 19	20 s
Anden skylning → Side 19	20 s

#### Start afkalkning

Afkalkningen af apparatet tager ca. 30 minutter.




#### BEMÆRK!

Ikke-anbefalede afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

- ▶ Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter dette afkalkningsmiddel.

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

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Fyld vandbeholderen med afkalkningsopløsning.
4. Sæt vandbeholderen helt ind i apparatet.
5. Luk ovndøren.
6. Tryk på .
7. Tryk på .
8. Tryk på .

**Udførelse af første skylning**

1. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringsvamp, og vask svampen grundigt ud med vand.
2. Tag vandbeholderen ud, og skyl den grundigt.
3. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den ind igen.
4. Luk ovndøren.
5. Tryk på ▷/□.
  - ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
6. Åbn ovndøren.
7. Fjern det resterende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
8. Fortsæt med den anden skylning. → Side 19

**Udførelse af anden skylning**

1. Tag vandbeholderen ud, og skyl den grundigt.
2. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den ind igen.
3. Luk ovndøren.
4. Tryk på ▷/□.
  - ✓ Apparatet skyller i ca. 20 sekunder.
5. Fjern det resterende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.
6. Tør ovnrummet af med rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.
7. Sluk for apparatet.
  - ✓ Apparatet er driftsklart igen.

**Afkalkning af fordampningsskål**

Fordampningsskålen kan afkalkes separat. Dette kan gøres med apparatets afkalkningsfunktion, men fordampningsskålen kan også afkalkes manuelt.

**BEMÆRK!**

Ikke-anbefalede afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

- ▶ Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter dette afkalkningsmiddel.

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

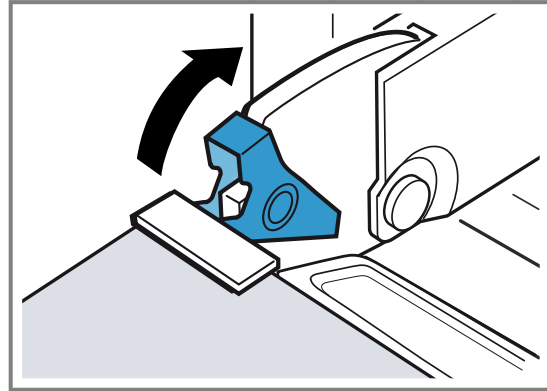
- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Bland 100 ml vand og 20 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Fyld fordampningsskålen helt op med afkalkningsvæske.
3. Fyld vandbeholderen med vand, og sæt den helt ind i apparatet.
4. Luk ovndøren.
5. Start afkalkning. → Side 18

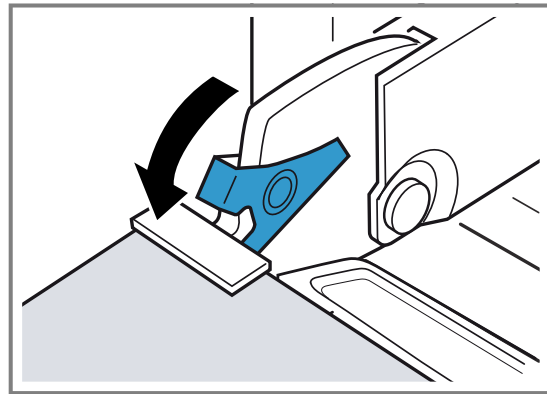
**14.7 Ovndør**

Ved rengøring, eller når glaserne i ovndøren skal afmonteres, kan ovndøren tages af.

Der er placeret en låsepæl i begge ovndørens hængsler. Når låsepælerne er vippet ned, er ovndøren sikret. I denne tilstand kan ovndøren ikke afmonteres.



Når låsepælerne er vippet op, er hængslerne sikret og kan ikke smække i.

**Aftagning af ovndør**

Når låsepælerne er vippet op for at afmontere ovndøren, er hængslerne sikret og kan ikke smække i.

**⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

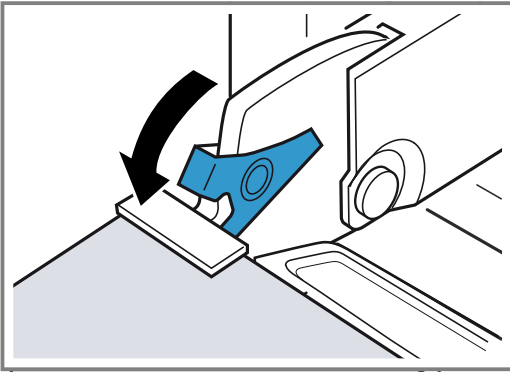
Hvis hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft.

- ▶ Sørg for, at låsepælerne altid er helt vippet ned, og at de er vippet helt op, når ovndøren tages af. Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.
- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

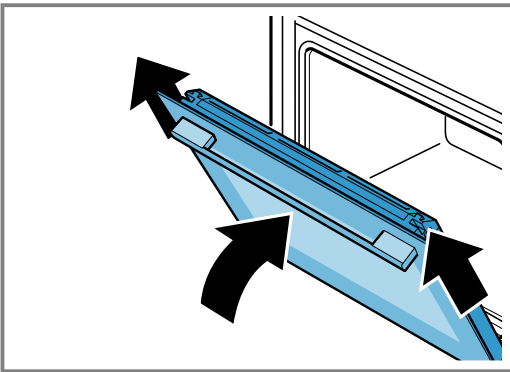
1. Åbn ovndøren helt.



2. Vip låsepalerne i venstre og højre side op.



3. Luk ovndøren, til den bliver stående i en vinkel på ca. 30 °.  
4. Hold ovndøren fast med begge hænder i venstre og højre side, og træk den opad og ud.

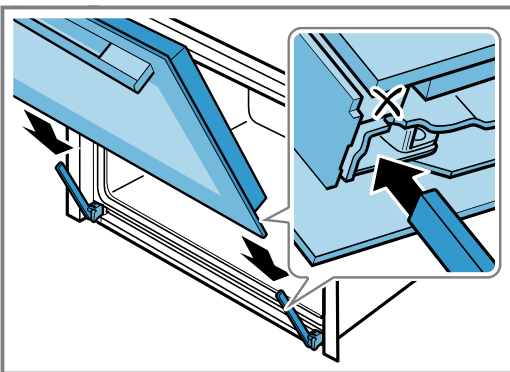


### Påsætning af ovndør

Når låsepalerne er vippet ned, er ovndøren sikret og kan ikke tages af.

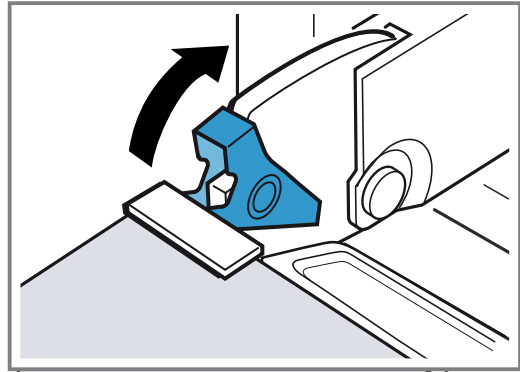
**Bemærk:** Sæt ovndøren på igen i den omvendte rækkefølge.  
→ "Aftagning af ovndør", Side 19

1. Skyd ovndøren ind til anslag, så hængslerne kan føres lige ind i åbningerne.



2. Åbn ovndøren helt.

3. Vip låsepalerne ned igen.



4. Luk ovndøren.

### 14.8 Glasruder i ovndør

For bedre at kunne rengøre glasruderne i ovndøren, kan ovndøren tages af.

#### Afmontage af glasruder i ovndør

##### ⚠ 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.

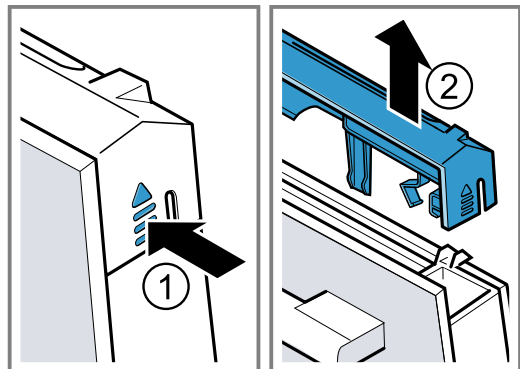
Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

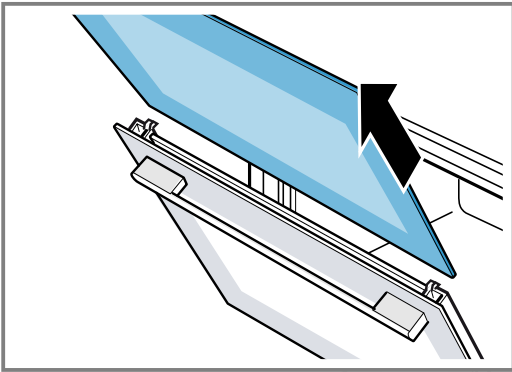
Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

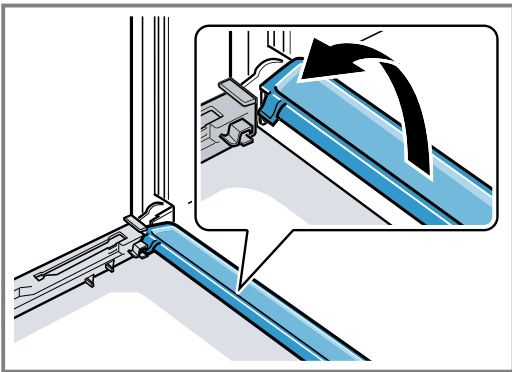
1. Åbn ovndøren lidt.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side ①.
3. Tag afdækningen af ②.



4. Træk den indvendige ovnrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



5. Kondensatlisten kan om nødvendigt tages af til rengøring. Luk ovndøren helt op.  
6. Vip kondensatlisten opad, og træk den ud.



7. Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud. Rengør kondensatlisten med en klud og varmt opvaskevand.

### Montage af glasruder i ovndør

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!


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

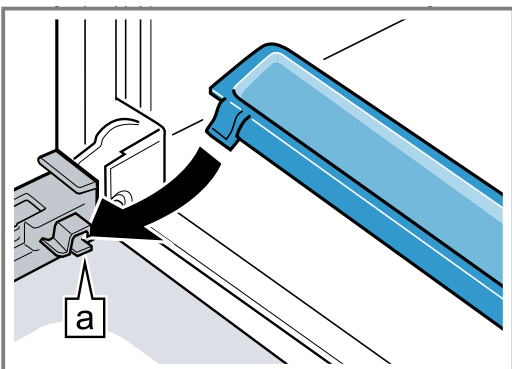
- Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

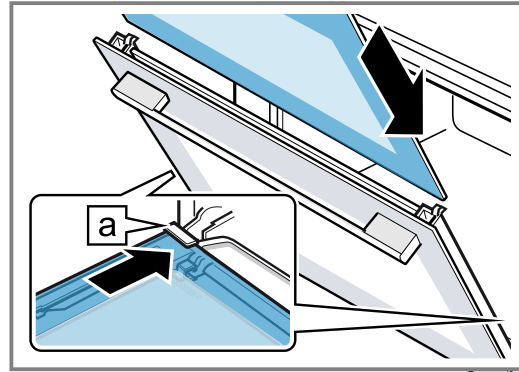
- Brug beskyttelseshandsker.

**Bemærk:** Ovnens kan først bruges igen, når glasruderne er korrekt monteret.

1. Åbn ovndøren helt.
2. Sæt kondensatlisten ind igen. Stik kondensatlisten lodret ind, og drej den nedad .




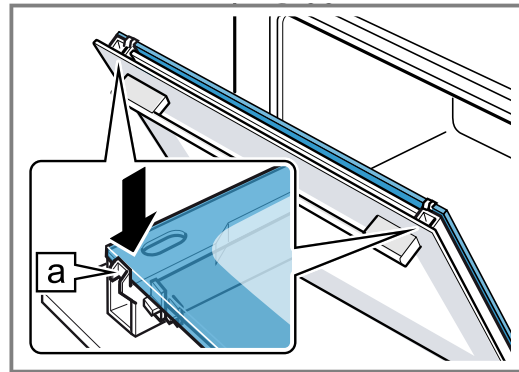
3. Skyd den indvendige ovnrude på plads .





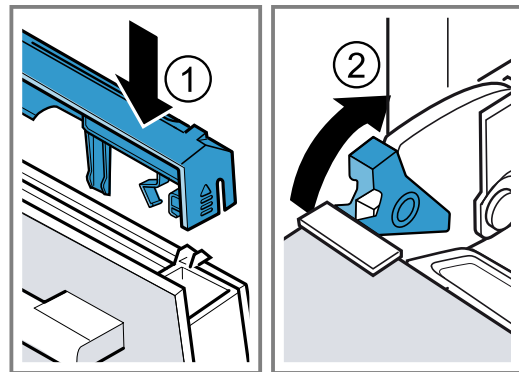
Sørg for, at den blanke side af ruden vender udad, og at udskæringen i venstre og højre side befinder sig øverst.

Ruden skal være anbragt korrekt i holderen nederst.

4. Tryk den indvendige glasrude ind foroven .



5. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb .
6. Åbn ovndøren helt.
7. Vip begge låsepaler i venstre og højre side ned igen .



8. Luk ovndøren.

## 15 Afhjælpning af fejl

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

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

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

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

Forkert udførte 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 til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

### 15.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.</li> </ul> <p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.</li> </ul> <p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet til strømnettet.</li> </ul>
Det tændte apparat kan ikke betjenes, i displayet vises ☹.	<p>Børnesikring er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk på ☹, til ☹ slukkes i displayet.</li> </ul>
Ovnen varmer ikke, og i displayet står der "Demotilstand aktiveret".	<p>Demotilstand er aktiveret.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afbryd kort strømforsyningen til apparatet ved at deaktivere sikringen i sikringsboksen, og aktiver den igen efter ca. 10 sekunder.</li> <li>2. Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 14</li> </ol>
Meddelelse med "D" eller "E" vises i displayet, f.eks. D0111 eller E0111.	<p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for apparatet, og tænd det igen.</li> <li>✓ Hvis der er tale om en enkeltstående fejl, slettes meddelelsen.</li> <li>2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet.</li> </ol>
Apparatet kan ikke startes.	<p>Døren er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Luk apparatdøren.</li> </ul> <p>Apparat er ikke slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sluk for apparatet, og tænd det igen.</li> </ul>
Apparatet opfordrer aftørring af ovnrum og påfyldning af vandbeholder.	<p>Strømforsyningen har været afbrudt, eller apparatet har været slukket under afkalkningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skyl apparatet to gange, når der er tændt for det igen.</li> </ul>
Efter valg af en driftstype viser displayet en meddelelse om, at temperaturen er for høj.	<p>Apparatet er ikke tilstrækkelig afkølet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lad apparatet køle af.</li> <li>2. Start en driftstype igen.</li> </ol>
Apparatet opfordrer til afkalkning, uden at tælleren er blevet vist forinden.	<p>Den indstillede vandhård er for lav</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afkalk maskinen.</li> <li>2. Kontroller den indstillede vandhårdhed, og tilpas vandhårdheden.</li> </ol>
Taster blinker.	<p>Dette er normalt og skyldes, at der dannes kondensvand bag betjeningspanelet. Ingen handling nødvendig.</p>
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt.	<p>Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt.	Vandtilførslen til vandbeholderen er tilstoppet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afkalk maskinen.</li> <li>2. Kontroller den indstillede vandhårdhed, og tilpas vandhårdheden.</li> </ol>
Vandbeholderen tømmes uden grund, og fordampningsskålen løber over.	Vandbeholderen er ikke korrekt lukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Luk låget på vandbeholderen, til det går mærkbart i indgreb.</li> </ul> Vandbeholderens tætning er snavset. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rengør tætningen.</li> </ul> Tætningen på vandbeholderens låg er defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Køb en ny vandbeholder hos kundeservice.</li> </ul>
Apparatet opfordrer til påfyldning af vandbeholder, selvom vandbeholderen er fyldt.	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Skyd vandbeholderen så langt ind, at den går mærkbart i indgreb.</li> </ul> Sensorsystemet fungerer ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt kundeservice.</li> </ul>
Apparatet opfordrer til påfyldning af vandbeholder, selvom vandbeholderen endnu ikke er tømt, eller apparatet opfordrer ikke til påfyldning af vandbeholderen, selvom vandbeholderen er tømt.	Vandbeholderen er snavset, og de bevægelige vandstandssensorer har sat sig fast. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ryst vandbeholderen, og rengør den.</li> <li>2. Hvis de fastklemte dele ikke kan løsnes, skal der bestilles en ny vandbeholder hos kundeservice.</li> </ol>
Under driften vises meddelelsen "Fyld vandbeholder?" i displayet.	Vandbeholderen er halvt fyldt. Ingen handling nødvendig.
I displayet vises meddelelsen "Apparatet varmer op", men apparatet når ikke den valgte temperatur.	Værdierne for den automatiske kalibrering er ikke optimalt indstillet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag den første ibrugtagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Grundindstillinger", Side 14</li> <li>→ "Inden den første ibrugtagning", Side 8</li> </ul> </li> <li>✓ Ved den næste dampning ved 100° C udføres kalibreringen automatisk. Derved dannes mere damp.</li> </ul>
Under dampning dannes der ekstremt meget damp.	Apparatet bliver automatisk kalibreret. Ingen handling nødvendig.
Ved dampning dannes der gentagne gange ekstremt meget damp.	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved for korte tilberedningstider. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne, og gentag kalibreringen.</li> </ul>
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning.	Dette er normalt. Ingen handling nødvendig.
Home Connect fungerer ikke korrekt.	Forskellige årsager er mulige. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gå til <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>

## 15.2 Udskiftning af defekte LED-lamper

- ▶ Defekte LED-lamper må kun skiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en autoriseret fagmand (el-installatør).

## 15.3 Udskifte dørtætning

Hvis den yderste dørtætning ved ovnrummet er defekt, skal dørtætningen udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Angiv apparatets E-nr. og FD-nr.

1. Åbn maskinens dør.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Skyd den nye dørtætning ind i den ene side af ovnrummet, og træk den på plads hele vejen rundt. Samlingen skal være placeret på siden.

4. Kontroller, at dørtætningen sidder korrekt, især i hjørnerne.

## 16 Bortskaffelse

### 16.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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



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

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

## 17 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det passende tilbehør og fade for forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

### 17.1 Fremgangsmåde

#### ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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


#### Tip

Følg de generelle anvisninger, når apparatet anvendes første gang:

- → "Energibesparelse", Side 4
- → "Kondensvand", Side 25

1. Vælg en passende ret på listen over retter.

#### Tips

- Apparatet har programmerede indstillinger for et udvalg af retter. Brug de programmerede retter → Side 12, hvis apparatet skal vejlede under tilberedningen.
  - Hvis der ikke findes en anvisning eller en ret, som svarer præcis til det ønskede, kan en lignende ret bruges til orientering.
2. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
  3. Vælg egnede fade og tilbehør.  
Anvend det service og tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.
  4. Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i de anbefalede indstillinger.
  5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
  6. Sluk for apparatet med , når retten er færdig.

### 17.2 Godt at vide

I tabellerne findes et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i apparatet. Det oplyses også, hvilke ovnfunktioner, tilbehør, temperaturer og tilberedningstider, der er bedst egnede. Hvis der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

#### Tilbehør

Anvend det medfølgende tilbehør.

Når retterne tilberedes i dampbeholderen med huller, skal dampbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. Væskedryp opsamles i dampbeholderen uden huller.

#### Tilberedning i:

Hvis der anvendes fade eller beholdere, skal de altid anbringes midt i dampbeholderen med huller.

Fade skal være varme- og dampbestandige. Tilberedningstiden forlænges, når der anvendes fade og beholdere med tykke vægge.

Retter, der tilberedes i vandbad (f.eks. ved smeltning af chokolade), skal tildækkes med folie.

#### Tilberedningstid og -mængde

Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde.

Apparatet kan dampe retter på maksimalt 2 kg.

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af tabellerne.

Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden, ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier.

#### Fordel maden jævnt

Fordel altid madvarerne jævnt i fade og beholdere.

Hvis lagene har forskellig højde, tilberedes retterne ikke ensartet.

#### Trykfølsomme levnedsmidler

Læg ikke trykfølsomme retter i for høje lag i dampbeholderen. Det er i givet fald bedre at anvende to dampbeholdere.



## Tilberedning af menuer

Der kan tilberedes komplette menuer samtidigt, uden at smagen overføres mellem retterne.

Sæt retten med den længste tilberedningstid i ovnen først. Sæt efterfølgende de andre retter ind på de passende tidspunkter. På den måde bliver alle retter færdige samtidig.

Den samlede tilberedningstid forlænges ved menu-tilberedning. Når apparatets dør åbnes, lukkes der damp ud af ovnrummet, så ovnrummet igen skal opvarmes.














## Kondensvand











Der kan dannes kondensvand i ovnrummet og ved ovndøren under tilberedningen. Det er normalt og forringer ikke apparatets funktion. Tør kondensvandet af efter tilberedningen.

## 17.3 Grøntsager

Læg grøntsager i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 2. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder i rillehøjde 1. Væskedryp opsamles i dampbeholderen uden huller.

### Grøntsager

Ret	Stykkernes størrelse	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Artiskokker	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 35
blomkål	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
blomkål	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 15
Broccoli	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10
Ærter	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	5 - 10
Fennikel	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Vandbadsform 1,5 l + beholder med huller i rillehøjde 2		100	50 - 70
Grønne bønner	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 25
Gulerødder	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 20
Kålrabi	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 25
Porrer	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	6 - 9
Majs	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
Bladbede	Strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10

Ret	Stykkernes størrelse	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Asparges, grønne	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	7 - 12
Asparges, hvide	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	10 - 15
Spinat	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	2 - 3
Romanesco	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 10
Rosenkål	Buketter	Dampbeholder med huller + uden huller		100	20 - 30
Rødbede	Hele	Dampbeholder med huller + uden huller		100	40 - 50
Rødkål	I strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	30 - 35
Hvidkål / kål	I strimler	Dampbeholder med huller + uden huller		100	25 - 35
squash	Skiver	Dampbeholder med huller + uden huller		100	3 - 4
Sukkerærter	-	Dampbeholder med huller + uden huller		100	8 - 12

## 17.4 Tilbehør og bælgfrugter

Anbefalede indstillinger for tilbehør og bælgfrugter.








### Tilberedning af tilbehør og bælgfrugter








1. Tilsæt vand / væske i det angivne forhold.

Eksempel: 1:1,5 = tilsæt 150 ml væske for hver 100 g ris.

2. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

### Tilbehør og bælgfrugter



Ret	Forhold	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Pillekartofler (mellemstore)	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	35 - 45
Hvide kartofler	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	20 - 25
Naturris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	35 - 45
Langkornet ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	20 - 30
Basmati-ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	20 - 30
Parboiled ris	1:1,5	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	30 35

Ret	Forhold	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Brune linser	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	35 - 50
Hvide bønner, udblødte	1:2	Dampbeholder uden huller	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	Dampbeholder uden huller	2		100	6 - 10
Grønspekt, knust	1:2,5	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 20
Hirse, hel	1:2,5	Dampbeholder uden huller	2		100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	Dampbeholder uden huller	2		100	60 - 70
Kløbe	-	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	20 - 25



## 17.5 Fjerkræ og kød

Anbefalede indstillinger for fjerkræ og kød.




### Fjerkræ

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Kyllingebryst	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 25
Andebryst	0,35 kg pr. stk.	Dampbeholder uden huller	2		100	12 - 18



### Oksekød

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Lille roastbeef, medium	1 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	25 - 35
Stor roastbeef, medium	1 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	3 + 1		100	30 - 40

### Svinekød

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Svinefilet	0,5 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	16 - 20
Svinemedaljoner	Tykkelse ca. 3 cm	Dampbeholder uden huller	2		100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	1 skiver	Dampbeholder uden huller	2		100	15 - 20










## Pølser

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Wienerpølser	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Weißwürste	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	20 - 25





## 17.6 Fisk

Anbefalede indstillinger for tilberedning af fisk og muslinger.

### Fisk

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Form i vandbad 1,5 l	Dampbeholder uden huller	2		70 - 80	40 - 80
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Torskefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Laksefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	8 - 10
Muslinger	1,5 kg	Dampbeholder uden huller	2		100	10 - 15
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Søtungeruller, fyldt		Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 90	10 - 20

## 17.7 Suppegarniture, andet

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Æggestand	Dampbeholder uden huller	2		90	15 - 20
Grießnockerl	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 8

## 17.8 Desserter, kompot

Anbefalede indstillinger for tilberedning af desserter og kompot.

### Tilberedning af kompot

1. Afvej frugten.
2. Tilsæt ca. 1/3 mængde vand.
3. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske.
4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

### Tilberede mælkeris










1. Afvej risen.
2. Tilsæt 2,5 gange så meget mælk.
3. Hæld ris og mælk i en skål til en højde af maks. 2,5 cm.
4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

5. Rør rundt i mælkerisen efter tilberedning.
- ✓ Mælkerisen opsuger resten af mælken.

### Tilberede yoghurt

1. Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter køle af til 40 °C.  
Ved langtidsholdbar skal mælken opvarmes til 40 °C. Denne temperatur er tilstrækkelig ved langtidsholdbar mælk.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i mælken.
3. Fyld blandingen i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.
5. Stil kopperne eller glassene i dampbeholderen med huller.
6. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
7. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

## Desserter, kompot



Ret	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Germknödel (østrigsk ret)	Dampbeholder uden huller		100	20 - 25
Creme caramel	Små forme + dampbeholder med huller		80	15 - 20
Mælkeris	Dampbeholder uden huller		100	25 - 35
Yoghurt	Portionsglas + dampbeholder med huller		40	300 - 360
Æblekompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Pærekompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Kirsebærkompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Rabarberkompot	Dampbeholder uden huller		100	10 - 15
Sveskekompot	Dampbeholder uden huller		100	15 - 20

## 17.9 Genopvarmning

Skånsom genopvarmning af kolde retter. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt.

### Genopvarmning

Med denne ovnfunktion kan madretter genopvarmes skånsomt. Både udseende og smag bevares, som om retterne lige var blevet tilberedt.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager	Dampbeholder uden huller	2		100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Dampbeholder uden huller	2		100	5 - 25

## 17.10 Optøning

Dampfunktionen er egnet til optøning af dybfrosen frugt og grøntsager.

Det er bedst at tømme kød og fisk op i køleskabet. Brug dampbeholderen uden huller til dybfrosne madvarer, hvor væden skal bibeholdes i retten, f.eks. dybfrosen fløde-spinat.

### Bemærkninger



- Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier, som afhænger af rettens kvalitet, nedfrysningstemperatur (-18 °C) og beskaffenhed. Der er angivet tidsintervaller i tabellen. Indstil først den korteste tilberedningstid, og forlæng den, hvis det er nødvendigt.

- Flade stykker eller stykker i portionsstørrelse tøs hurtigere op end stykker, som er frosset i en blok.

### Optøning af dybfrostretter

1. Tag dybfrostretter ud af emballagen.
2. Læg dybfrostretter i dampbeholderen med huller.
3. Sæt dampbeholderen med huller ind i ovnen, og sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder.
- ✓ Retten ligger ikke i optøningsvandet, og væskedryp bliver opsamlet i dampbeholderen uden huller.
4. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.

## Optøning

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Bærfrugter	0,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Grøntsager	0,5 kg	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		40 - 50	15 - 50

## 17.11 Afsaftning



Anbefalede indstillinger for afsaftning af bær.

### Afsaftning af bær

1. Læg bærrerne i en skål, og drys dem med sukker.
2. Lad blandingen trække i mindst en time, så saften trækkes ud.

3. Hæld bærrerne i dampbeholderen med huller, og sæt den ind i rillehøjde 2.
4. Sæt dampbeholderen uden huller ind nedenunder til opsamling af saften.
5. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.
6. Læg bærrerne i et klæde efter tilberedningen, og pres resten af saften ud af dem.
7. Tør ovnrummet.

## Afsaftning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Hindbær	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	30 - 45
Ribs	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	40 - 50

## 17.12 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres ved opvarmning og opbevaring i lufttætte glas.

- Levnedsmidler skal være friske, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Følgende levnedsmidler kan ikke henkoges i apparatet: Indhold i konservesdåser, kød, fisk og postejblandinger.
- Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.
- Brug kun rustfri klemmer.




### Henkogning af frugt og grøntsager

**Krav:** Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

1. Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glas kan steriliseres i apparatet. → "Valg af retter og indstilling", Side 12
2. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.
3. Stil de forberedte glas i dampbeholderen med huller. Glassene må ikke røre ved hinanden.
4. Åbn ovndøren efter den angivne tid.
5. Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

## Henkogning

Anbefalede indstillinger for henkogning med damp.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager	1 literhenkogningsglas	2		100	30 - 120
Stenfrugt	1 literhenkogningsglas	2		100	25 - 30
Kernefrugt	1 literhenkogningsglas	2		100	25 - 30

### 17.13 Hævning af dej

Anbefalede indstillinger for hævning af dej. Gærdej hæver hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur.


#### Hævning af dej

1. Sæt dampbeholderen med huller i ovnen.

Rillehøjden for dampbeholderen uden huller kan vælges frit.

2. Sæt dejskålen i dampbeholderen med huller. Dejen skal ikke være tildækket.
3. Indstil apparatet svarende til den anbefalede indstilling.









### Gærdej

Ret	Mængde	Tilbehør / fade	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej	1 kg	Skål + dampbeholder med huller		35	20 - 30

### 17.14 Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen. De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

#### Optøning og opvarmning af dybfrostretter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Dejvarer, ferske, afkølede	Dampbeholder uden huller	2		100	5 - 10
Foreller	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Laksefilet	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Broccoli	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
blomkål	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 8
Bønner	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
Ærter	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 12
Gulerødder	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	4 - 6



Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Grøntsager, blandede	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	6 - 10
Rosenkål	Dampbeholder med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 10

## 17.15 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.

### Anbefalede indstillinger for prøveretter

Madvare	Tilbehør	Højde over havet	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli (dampfordeling)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	7 - 9
Broccoli (damptilskud)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	7 - 9
Ærter (maks. mængde)	Med huller + uden huller	2 + 1		100	5 - 12

## 18 Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

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

### 18.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-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.

Det er også muligt at vise apparatoplysningerne i Grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger", Side 14

## 19 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 [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

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



BE BG CZ DK DE EE IE EL ES

FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

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

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

## 20 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



### 20.1 Generelle anvisninger om montage

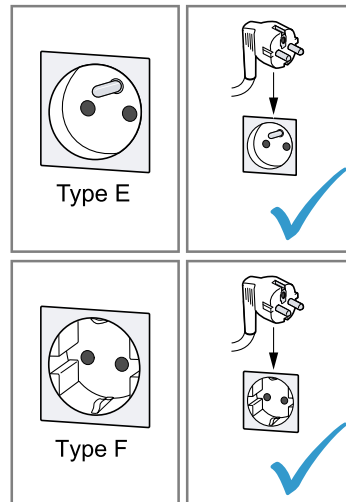
Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

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

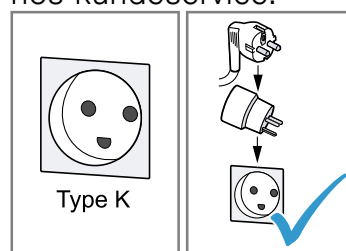
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 32.

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



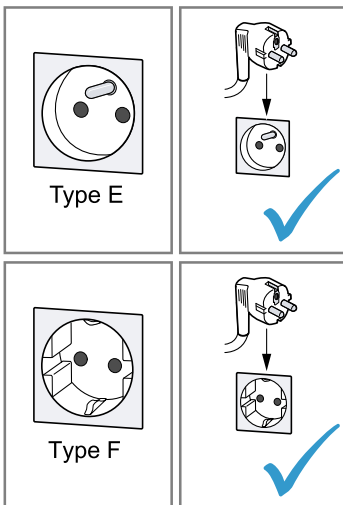
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



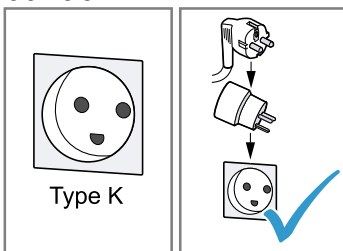
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette

apparats effekt findes på typeskiltet  
 → "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 32



- ▶ 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.

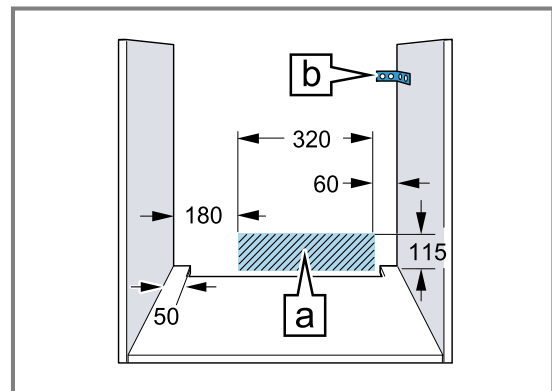


- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ 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.
- Der kan kun garanteres for sikker anvendelse af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrømmet og ovndøren inden ibrugtagning.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 95 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 70 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Stikdåsen til apparatet skal befinde sig i det skraverede område  eller udenfor indbyg-ningsnichen.  
Ikke-fastgjorte indbygningsskabe skal fast-gøres til væggen med et almindeligt vinkel-beslag .



- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under mon-tagen.
- Målene på tegningerne er angivet i mm.

### ADVARSEL – Brandfare!

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

- ▶ Brug ikke multistikdåser.
- ▶ Anvend kun certificerede forlængerlednin-ger med et tværsnit på minimum 1,5 mm<sup>2</sup>, som opfylder de gældende nationale sik-kerhedskrav.
- ▶ Kontakt kundeservice, hvis nettilslutnings-ledningen er for kort.
- ▶ Brug kun adaptere godkendt af producen-ten.

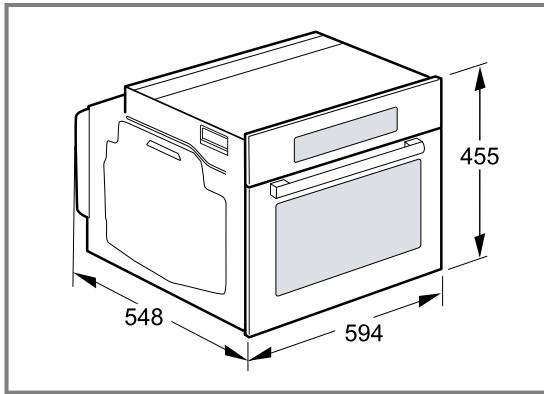
**BEMÆRK!**

Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.

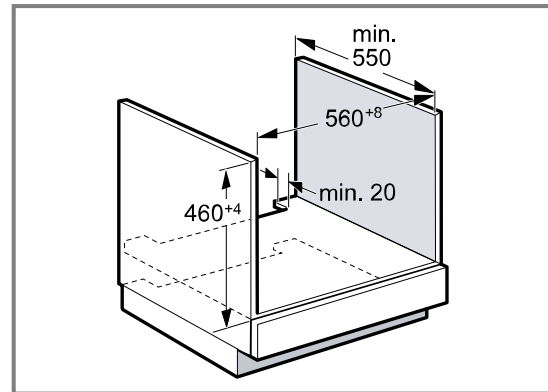
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

**20.2 Apparatets mål**

Her findes apparatets mål.

**20.3 Indbygning under bordplade**

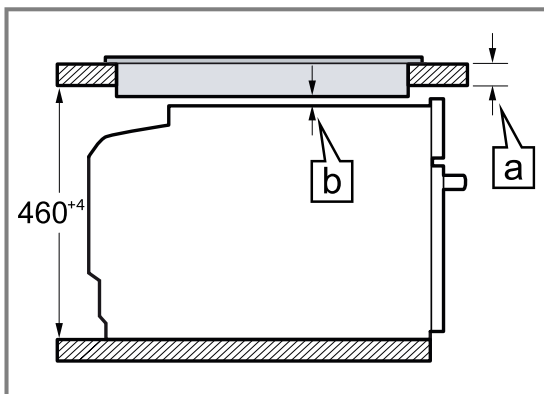
Overhold indbygningsmålene og anvisningerne om indbygning under en bordplade.



- Der skal være en udskæring i mellembunden til ventilation af apparatet.
- Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.
- Følg montagevejledningen for kogesektionen, hvis den forefindes.
- Vær opmærksom på de forskellige nationale anvisninger om indbygning.

**20.4 Indbygning under en kogesektion**

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

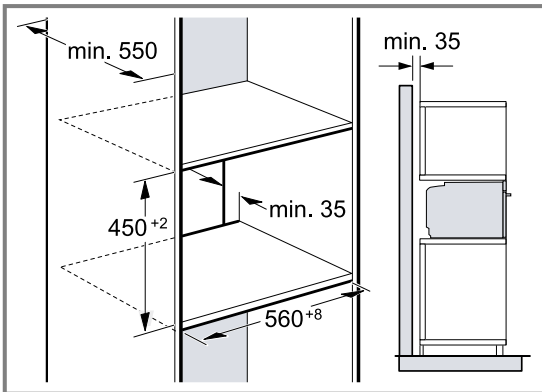


På grundlag af den nødvendige minimumafstand **[b]** fastlægges den mindste bordpladetykkelse **[a]**.

Kogesektionstype	a påsat i mm	a flugtende i mm	b i mm
Induktionskogesektion	42	43	5
Fuldflade-induktionskogesektion	52	53	5
Gaskogesektion	32	43	5
El-kogesektion	32	35	2

## 20.5 Indbygning i højskab

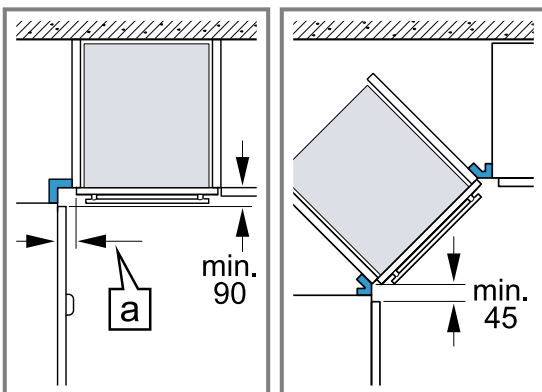
Overhold indbygningsmålene og montageanvisningerne ved indbygning i et højskab.




- Til ventilation af apparatet skal mellembundene i indbygningsskabet være forsynet med udskæringer.
- Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.
- Apparatet må ikke indbygges højere, end at tilbehøret uden besvær kan tages ud.

## 20.6 Hjørnemontage

Overhold indbygningsmålene og indbygningsanvisningerne ved hjørnemontage.



- For at apparatets dør skal kunne åbnes, skal minimummålene overholdes ved hjørnemontage. Målet  afhænger af skabsfrontens tykkelse og håndgrebet.

## 20.7 Elektrisk tilslutning

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

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.
- Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet, til der høres en klik-lyd. Der kan fås en tilslutningsledning på 3 m hos kundeservice.

- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice. Den kan fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.
- Hvis apparatets display forbliver mørkt, er det tilsluttet forkert. Afbryd forbindelsen til strømforsyningen, og kontroller tilslutningen.

### Apparatet skal tilsluttes elektrisk med stikket til sikkerhedskontakten


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

- ▶ Stik netstikket ind i sikkerhedsstikdåsen. Når apparatet er indbygget, 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 de gældende installationsbestemmelser.

### Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

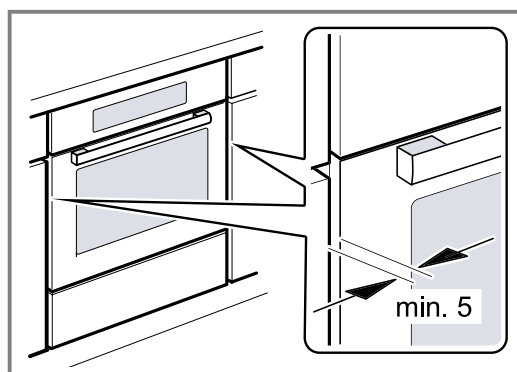
**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

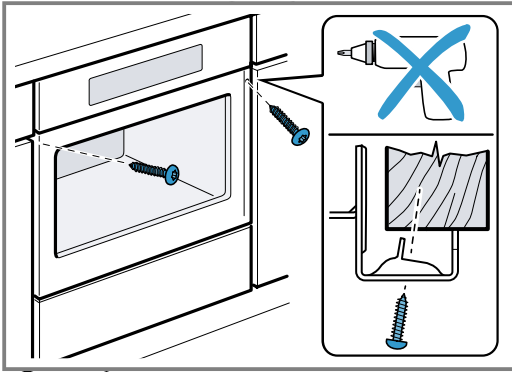
Der skal være monteret en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

1. Identificer fase- og nulleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.
2. Tilslut iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt.
3. Lederne i nettilslutningsledningen skal tilsluttes iht. farvekoderne:
  - grøn-gul = jordforbindelsesledning 
  - blå = nulleder
  - brun = fase (yderleder)

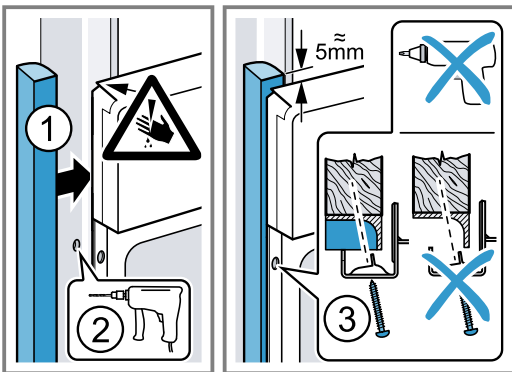
## 20.8 Indbygning af apparat

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.



**2. Skru apparatet fast.****3. Ved køkkenindretning uden håndtag med lodret gribestykke:**

- Anbring et egnet mellemlæg ① for at tildække eventuelle skarpe kanter og sørge for sikker montage.
- Lav en forboring i aluprofiler for at kunne lave en skrueforbindelse ②.
- Fastgør apparatet med egnede skruer ③.



**Bemærk:** Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningskabets sidevægge.

**20.9 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 of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG



**9001665739** (020819)  
da