

VARMESKUFFE

WS46.1.2

GAGGENAU





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1 Sikkerhed	2	13 Yderligere anvendelsesmåder	9
2 Forhindring af materielle skader	3	14 Optøning	10
3 Miljøbeskyttelse og besparelse	3	15 Sådan lykkes det	10
4 Lær apparatet at kende	4	16 Home Connect	12
5 Inden den første ibrugtagning	5	17 Rengøring og pleje	13
6 Service	5	18 Afhjælpning af fejl	14
7 Generel betjening	6	19 Bortskaffelse	16
8 Forvarmning af service	6	20 Kundeservice	16
9 Forvarmning af kopper	7	21 Oplysninger om fri software og open source- software	16
10 Varmholdning af retter	7	22 Overensstemmelseserklæring	17
11 Fremstilling af gærdej eller yoghurt	7	23 MONTAGEVEJLEDNING	17
12 Lavtemperatur-tilberedning	8	23.5 Sikker montage	19

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

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

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Anvend kun apparatet:

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

Anvend ikke apparatet:

- på både eller i køretøjer.

1.3 Begrænsning af brugerreds

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

ADVARSEL – Brandfare!

Varmeskuffen bliver meget varm indvendig, brændbare materialer kan blive antændt.

- Opbevar aldrig brændbare genstande eller kunststofbeholdere i apparatet.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

- Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

Varmeskuffen bliver meget varm indvendig under driften.

- Berør ikke de varme flader indvendig i apparatet.

- Hold børn på sikker afstand.

Bagsiden af frontpanelet bliver meget varm under driften.

- Rør kun ved siden eller undersiden af frontpanelet for at åbne apparatet.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

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

- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- 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 16*

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Apparatet bliver meget varmt under pyrolysen i en ovn, som er indbygget oven over.

- Rør ikke ved apparatet under pyrolysen.
- Lad apparatet køle af.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

For høj vægt kan beskadige apparatet.

- Apparatet må maksimalt belastes med 25 kg.

Fugtighed kan beskadige apparatet.

- Anvend ikke apparatet til opbevaring af retter eller drikkevarer. Fugtighed fra retterne kan medføre korrosionsskader.

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.

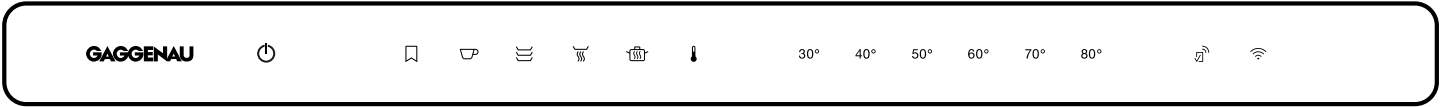
For at opnå en effektiv forvarmning af servicet skal det fordeles jævnt.

Tilberedning af retter, f.eks. tilberedning ved lave temperaturer, er mere energibesparende i varmeskuffen end i ovnen.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Betjeningsfelt

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



Touch-felter

Touch-felter er berøringsfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

Touch-felt	Funktion
	Tænd eller sluk af apparat
	Tilføjelse af favoritter ¹
	Forvarmning af kopper
	Forvarmning af service
	Varmholdning af retter
	Lavtemperatur-tilberedning
	Indstilling af temperatur
30° - 80°	Valg af temperatur ²
	Start af Home Connect-pairing

Bemærkninger

- Når touch-feltet berøres, udfører apparatet den pågældende funktion.
- Touch-felter for funktioner, som aktuelt ikke kan vælges, lyser ikke.
- De aktuelt valgte indstillinger lyser med en farve.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er tørre. Fugt forringer funktionen.

Indikatorer

Indikatorerne i betjeningsfeltet viser apparatets driftstilstand.

Indikator	Funktion
lyser hvidt	Home Connect er tilgængelig.
blinker hvidt	Apparatet forbinder sig med Home Connect.
lyser med en farve	Apparatet er forbundet med Home Connect.
blinker med en farve	Fejl i forbindelse med Home Connect.

Driftsindikatoren befinder sig på apparatets frontpanel.

Driftsindikator	Funktion
Fra	Apparat SLUKKET

¹ Er kun til rådighed, når apparatet er forbundet med Home Connect.

² Afhængigt af den valgte driftstype.

Foreslået temperatur og temperaturområde

Afhængigt af den valgte driftstype viser apparatet de mulige temperaturområder. Den valgte driftstype og den tilsvarende foreslåede temperatur lyser med en farve.

Når apparatet tændes, lyser den sidst indstillede driftstype og temperatur med en farve.

Driftstype	Foreslået temperatur i °C	Indstilleligt temperaturområde i °C
Forvarmning af kopper ☞	50	40 - 60
Forvarmning af service ☞	60	50 - 70
Varmholdning af retter ☞	70	60 - 80
Lavtemperatur-tilberedning ☞	80	70 - 80
Temperaturområde ⬇	50	30 - 80

4.2 Langtidstimer

Med denne funktion holder apparatet en temperatur på mellem 30 °C og 80 °C over længere tid. Retter kan holdes varme i op til 74 timer uden at tænde eller slukke apparatet. Vær opmærksom på, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet. Hvis apparatet åbnes ved denne funktion, fortsætter apparatet med at varme, og ventilatoren kører.

4.3 Sikkerhedsslukning

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Alle opvarmningsprocesser afbrydes efter 24 timer, hvis apparatet ikke er blevet betjent indenfor dette tidsrum. Alle indikatorer er slukket. Der afgives et lydssignal, når apparatet slukkes. Efter et strømsvigt forbliver apparatet også slukket. Når funktionen "Langtidstimer" er aktiveret, er sikkerhedsafbryderen deaktiveret.

5 Inden den første ibrugtagning

Forbered apparatet til anvendelse.

5.1 Rengøring og opvarmning af apparat inden første ibrugtagning

Bemærk: Første gang apparatet tændes, varer det ca. 60 sekunder, før det er klar til drift. Der lyder et signal. Touch-felterne lyser stigende fra venstre mod højre.

Krav: Der befinder sig ikke genstande i apparatet.

1. Åbn apparatet med det forsænkede greb på undersiden af frontpanelet.

2. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
3. Tryk på ☞.
- ✓ Der lyder et signal.
4. Tryk på ⬇.
5. Tryk på 80°, og luk apparatet.
- ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
6. Opvarm apparatet ved 80 °C i en time. Det er normalt, at der opstår røg og lugt. Luft godt ud i opstillingsrummet.

6 Service

Følg anvisningerne om fyldning af apparatet. Apparatet må maksimalt belastes med 25 kg. Afhængigt af apparatets højde kan der opvarmes forskellige mængder service.

6.1 Service i apparater med en højde på 29 cm

I et apparat med en højde på 29 cm kan der f.eks. forvarmes middagsservice til 12 personer.

Tilberedning i:	Mål
12 middagstallerkener	Ø 27 cm
12 suppekopper	Ø 13 cm
1 skål	Ø 24 cm
1 skål	Ø 21 cm
1 skål	Ø 17 cm

Tilberedning i:	Mål
2 serveringsfade	32 x 20 cm

6.2 Service i apparater med en højde på 14 cm

I et apparat med en højde på 14 cm kan der f.eks. forvarmes middagsservice til 6 personer.

Service	Mål
6 middagstallerkener	Ø 27 cm
6 suppekopper	Ø 13 cm
1 skål	Ø 20 cm
1 skål	Ø 18 cm
1 skål	Ø 14 cm
1 serveringsfad	32 x 20 cm

7 Generel betjening

7.1 Åbne apparat

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Bagsiden af frontpanelet bliver meget varm under driften.

- ▶ Rør kun ved siden eller undersiden af frontpanelet for at åbne apparatet.
- ▶ Åbn apparatet med det forsænkede greb på undersiden af frontpanelet.

7.2 Lukke apparat

- ▶ Skyd apparatet ind.

7.3 Tænde for apparat

1. Tryk på .
- ✓ Der lyder et signal.
2. Vælg driftstype.
- ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
- ✓ De tilgængelige temperaturer lyser.
3. Vælg om ønsket en anden temperatur.
- ✓ Den valgte temperatur lyser med en farve.
4. Luk apparatet.
- ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
- ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.

7.4 Slukning af apparat

- ▶ Tryk på .
- ✓ Der lyder et signal.

7.5 Indstilling af temperatur

1. Tryk på .
- ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
- ✓ De indstillede temperaturer lyser hvidt.
2. Vælg en temperatur.
- ✓ Den valgte temperatur lyser med en farve.

7.6 Ændring af foreslået temperatur

1. Vælg driftstypen.
2. Tryk vedvarende på den ønskede foreslåede temperatur, til der lyder et signal.
- ✓ Den foreslåede temperatur er ændret.

7.7 Start af funktionen "Langtidstimer"

1. Tryk på .
- ✓ Der udsendes et lydsignal.
2. Tryk på .
- ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
3. Indstil den ønskede temperatur mellem 30 und 80 °C.
4. Tryk samtidigt på  og .
- ✓  lyser med en farve. 30° lyser hvidt.
5. Tryk på 30°.
- ✓ 30° lyser med en farve.
6. Tryk vedvarende på , til der lyder et signal.
- ✓  lyser hvidt.
- ✓  og den indstillede temperatur lyser med en farve. Indikatorens lysstyrke er reduceret.
7. Luk apparatet.
- ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.
- ✓ Hvis apparatet åbnes ved denne funktion, fortsætter apparatet med at varme, og ventilatoren kører.

7.8 Afslutning af funktionen "Langtidstimer"

1. Tryk på .
- ✓ Funktionen "Langtidstimer" er afsluttet.
2. Tryk igen på  for at slukke apparatet.
- ✓ Der lyder et signal.

Tip: Hvis apparatet er forbundet med Home Connect, kan der programmeres en sluknings-timer i Home Connect app.

8 Forvarmning af service

I forvarmet service holdes retterne længere varme.

8.1 Start af forvarmning af service

1. Sæt fadet eller beholderen i apparatet.
 - ▶ Sørg for, at høje servicedele eller tallerkenstabler ikke blokerer ventilationsåbningerne i apparatets bagvæg, så den varme luft kan cirkulere korrekt.
 - ▶ Fordel servicet over hele apparatets bund for at reducere opvarmningstiden.

Opvarmningstiden afhænger af servicets materiale og tykkelse og af fordelingen. Ved et middags-service til 6 personer er opvarmningstiden ca. 30 til 40 minutter.
2. Tryk på .
- ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
- ✓ De tilgængelige temperaturer lyser.

3. Vælg om ønsket en anden temperatur.
4. Luk apparatet.
- ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
- ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.

8.2 Afslutning af forvarmning af service

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

- ▶ Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

1. Åbn apparatet.
2. Sluk for apparatet.
3. Tag servicet ud.

9 Forvarmning af kopper

Drikkevarer holder sig varme i længere tid i forvarmede kopper.

9.1 Start af forvarmning af kopper

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Der er fare for forbrænding ved for høje temperaturer.

► Indstil altid temperaturen for kopper under 60 °C.

1. Sæt kopperne i apparatet.
 - Fordel kopperne over hele apparatets bund for at reducere varigheden.
 Varigheden afhænger af koppernes materiale og tykkelse og af fordelingen.
2. Tryk på .
 - ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
 - ✓ De tilgængelige temperaturer lyser.

3. Vælg om ønsket en anden temperatur.
4. Luk apparatet.
 - ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
 - ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.

9.2 Afslutning af forvarmning af kopper

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

► Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

1. Åbn apparatet.
2. Sluk for apparatet.
3. Tag kopperne ud.

10 Varmholdning af retter

Med apparatet kan retter holdes varme i et bestemt tidsrum.

Følg de anbefalede indstillinger.

→ "Anbefalede indstillinger til varmholdning af retter", Side 7

10.1 Start af varmholdning af retter

1. Fyld ikke fad og beholdere for meget for at undgå, at maden skvulper over.
2. Dæk retterne til med varmebestandig plastfolie, aluminiumsfolie eller et varmebestandigt låg.
3. Sæt fadet eller beholderen i apparatet.
4. Tryk på .
 - ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
 - ✓ De tilgængelige temperaturer lyser.

5. Vælg om ønsket en anden temperatur.
6. Luk varmeskuffen.
 - ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
 - ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.

10.2 Afslutning af varmholdning af retter

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

► Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

1. Åbn apparatet.
2. Sluk for apparatet.
3. Tag servicet ud.

10.3 Anbefalede indstillinger til varmholdning af retter

Vær opmærksom på følgende anbefalede indstillinger ved varmholdning af retter. Overhold den maksimale varighed i oversigten for at undgå, at retterne tørrer ud.

Ret	Forvarmning af service	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Kogte æg, røræg	ja	50	maksimalt 60	Tildæk retterne
Toastbrød, rundstykker	ja	60	maksimalt 60	
Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	nej	60	maksimalt 60	Skær først kødet ud lige inden serveringen, tildæk retterne
Retter	ja	80	maksimalt 60	Tildæk retterne
Drikkevarer	ja	70	maksimalt 60	Tildæk drikkevarerne

11 Fremstilling af gærdej eller yoghurt

Der er let og enkelt at fremstille gærdej eller yoghurt med apparatet.

Følg de anbefalede indstillinger.

→ "Anbefalede indstillinger for fremstilling af gærdej eller yoghurt", Side 8

11.1 Fremstilling af gærdej

1. Fremstil dejen.
2. Fyld gærdejen i en egnet beholder.
3. Sæt beholderen i apparatet.
4. Dæk beholderen til med et fugtigt klæde.
5. Opvarm apparatet iht. den pågældende temperatur- og tidsangivelse.

11.2 Fremstilling af yoghurt

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

2. Opvarm pasteuriseret mælk til 90°C på kogetoppen for at undgå, at yoghurt-kulturen bliver ødelagt. Ved langtidsholdbar, dvs. højpasteuriseret mælk er denne opvarmning ikke nødvendig. Ved tilberedning med kold mælk forlænges modningstiden.
3. Lad mælken køle af i vandbad til 40°C for ikke at ødelægge yoghurt-kulturen.
4. Rør naturyoghurt med en anerkendt yoghurt-kultur i mælken. Tilsæt en til to teskefulde yoghurt pr. 100 ml mælk.
5. Følg anvisningerne på pakken ved anvendelse af yoghurt-fermentering.
6. Brug yoghurtglas med skruelåg.
7. Hvis der forefindes kombidampovn, kan de skyllede yoghurtglas desinficeres ved 100 °C og 100 % fugtighed i 20 til 25 minutter.
8. Fyld yoghurtblandingen i de desinficerede yoghurtglas.
9. Luk yoghurtglassene med et skruelåg.
10. Sæt yoghurtglassene i apparatet.
11. Sæt den færdige yoghurt i køleskabet.

11.3 Anbefalede indstillinger for fremstilling af gærdej eller yoghurt

Følg de anbefalede indstillinger.

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Gærdej	40	45-60	Skål, fad eller bageplade, dæk gærdejen til
Yoghurt	40	420	Luk yoghurt-glassene med lågene

12 Lavtemperatur-tilberedning

Lavtemperaturstegning er den ideelle tilberedningsmetode til alle former for skært kød, der skal tilberedes meget præcist, f.eks. rosastegt. Kødet bevarer sin saft og bliver blødt som smør. Eftersom tilberedningstiderne ved lavtemperaturstegning er væsentlig længere, er der et stort spillerum for menuplanlægningen. Lavtemperaturstegt kød kan uden problemer holdes varmt.

Følg de anbefalede indstillinger.

→ "Anbefalede indstillinger for lavtemperatur-tilberedning", Side 9

12.1 Tips om lavtemperatur-tilberedning

Her findes nogle tips for et godt resultat ved lavtemperatur-tilberedning.

- Brug kun frisk kød af bedste kvalitet. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved lavtemperatur-tilberedning.
- Selv store stykker kød skal ikke vendes.
- Kødet kan skæres ud umiddelbart efter lavtemperatur-tilberedningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile.
- På grund af denne særlige tilberedningsmetode er kødet altid rosa i midten. Men det betyder på ingen måde, at kødet er rå eller for lidt gennemstegt.
- Lavtemperatur-tilberedt kød er ikke så varmt som konventionelt tilberedt kød. Server de tilhørende saucer

meget varme. Sæt tallerkenerne med i apparatet i de sidste 20-30 minutter.

- Vælg 60 °C, hvis det lavtemperatur-tilberedte kød skal varmholdes. Små kødstykker kan holdes varme i op til 45 minutter, større stykker i op til 2 timer.

12.2 Start af lavtemperatur-tilberedning

1. Anvend kun egnede fade af glas, porcelæn eller keramik med låg, f.eks. et stegefad af glas.
2. Brug varmebestandig plastfolie til afdækning af fadet, hvis der ikke findes et låg.
3. Sæt fadet på bunden af apparatet.
4. Tryk på  for at forvarme fadet.
5. Luk apparatet.
- ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
- ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.
6. Varm lidt fedtstof kraftigt op i en pande.
7. Brun kødet kraftigt.
8. Læg kødet i det forvarmede fad.
9. Læg låg på fadet, eller afdæk det med varmebestandig plastfolie.
10. Sæt fadet med kødet i apparatet.
11. Tryk på .
- ✓ Den foreslåede temperatur lyser med en farve.
- ✓ De tilgængelige temperaturer lyser.

12. Vælg om ønsket en anden temperatur.

13. Luk apparatet.

- ✓ Driftsindikatoren blinker, mens apparatet forvarmes.
- ✓ Driftsindikatoren lyser, apparatet varmer, og ventilatoren kører.

12.3 Afslutning af lavtemperatur-tilberedning

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Tilbehøret eller gryder og pander bliver meget varme under driften.

- ▶ Tag altid varmt tilbehør eller gryder og pander ud af apparatet med ovnhandsker.

1. Åbn apparatet.
2. Sluk for apparatet.
3. Tag servicet ud.

12.4 Anbefalede indstillinger for lavtemperatur-tilberedning

De følgende indstillinger er blevet testet specielt til dette apparat.

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnede til lavtemperatur-tilberedning. Brunings- og tilberedningstiderne afhænger af kødstykkets størrelse. Bruningstiderne gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedt.

Små kødstykker

Ret	Bruningstid på kogezone	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Terninger eller strimler	1-2 minutter på alle sider	20-30 minutter	80
Små schnitzler, steaks eller medaljoner, ca. 1-2 cm tykke	1-2 minutter pr. side	35-50 minutter	80

Mellemstore kødstykker

Ret	Bruningstid på kogezone	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Filet, 400-800 g	4-5 minutter på alle sider	75-120 minutter	80
Lammeryg, ca. 450 g	2-3 minutter pr. side	50-60 minutter	80
Magre stege, 800-1000 g	6-8 minutter på alle sider	120-180 minutter	80

Store stykker kød

Ret	Bruningstid	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Filet, fra 800-2000 g	6-8 minutter på alle sider	120-210 minutter	80
Roastbeef, 1-2 kg	8-10 minutter på alle sider	180-210 minutter	80

Flere retter

Ret	Bruningstid	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C	Anvisninger
Ragout	6-8 minutter på alle sider	15 timer	80 80	I stegegryde med låg
Confiteret kød		20 timer	80	I stegegryde med låg, f.eks. confit de canard (specialitet fra det sydvestlige Frankrig)

13 Yderligere anvendelsesmåder

Apparatet har flere nyttige anvendelsesmåder.

Følg de anbefalede indstillinger.

→ "Anbefalede indstillinger for andre retter", Side 11

14 Optøning

Apparatet kan bruges til mere skånsom og ensartet optøning af frostvarer end en mikrobølgeovn. Følg de anbefalede indstillinger.

→ "Anbefalede indstillinger for optøning", Side 10

14.1 Optøning af retter

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

Under optøning af animalske levnedsmidler kan der ske overførsel af bakterier.

- ▶ Fjern optøningsvæden fra animalske levnedsmidler ved optøning.
- ▶ Kontroller, at optøningsvæden aldrig kommer i kontakt med andre madvarer.

1. Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.

2. Tø kun de mængder op, der skal bruges.
3. Vend kød eller fisk, når halvdelen af optøningstiden er gået.
4. Skil enkeltdele, som f.eks. bær eller kødstykker, fra hinanden.

Bemærkninger

- Optøningens varighed afhænger af de frosne madvares størrelse, vægt og form. Frys retterne ned fladt eller enkeltvis for at reducere optøningstiden.
- Optøede retter kan under visse omstændigheder være mindre holdbare og fordærve hurtigere end frisktil-lavede retter. Tilbered optøede retter med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.
- Fisk behøver ikke være fuldstændig optøet. Ved fisk er det tilstrækkeligt, at overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.

14.2 Anbefalede indstillinger for optøning

Vær opmærksom på følgende anbefalede indstillinger ved optøning af retter.

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sarte dybfrostretter, f.eks. smør, ost, bær	40	45-60
Brød, rundstykker, baguettes, kager	60	15-30
Kød, fisk	60	30-60

15 Sådan lykkes det

15.1 Anbefalede indstillinger til varmholdning af retter

Vær opmærksom på følgende anbefalede indstillinger ved varmholdning af retter. Overhold den maksimale varighed i oversigten for at undgå, at retterne tørrer ud.

Ret	Forvarmning af service	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Kogte æg, røræg	ja	50	maksimalt 60	Tildæk retterne
Toastbrød, rundstykker	ja	60	maksimalt 60	
Sarte retter, f.eks. langtidsstegt kød	nej	60	maksimalt 60	Skær først kødet ud lige inden serveringen, tildæk retterne
Retter	ja	80	maksimalt 60	Tildæk retterne
Drikkevarer	ja	70	maksimalt 60	Tildæk drikkevarerne

15.2 Anbefalede indstillinger for fremstilling af gærdej eller yoghurt

Følg de anbefalede indstillinger.

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Gærdej	40	45-60	Skål, fad eller bageplade, dæk gærdejen til
Yoghurt	40	420	Luk yoghurt-glassene med lågene

15.3 Anbefalede indstillinger for lavtemperatur-tilberedning

De følgende indstillinger er blevet testet specielt til dette apparat.

Alle skære stykker oksekød, svinekød, kalvekød, lammekød, vildt og fjerkræ er velegnede til lavtemperatur-tilberedning. Brunings- og tilberedningstiderne afhænger af kødstykkets størrelse. Bruningstiderne gælder fra det tidspunkt, hvor kødet lægges i det varme fedt.

Små kødstykker

Ret	Bruningstid på kogezone	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Terninger eller strimler	1-2 minutter på alle sider	20-30 minutter	80
Små schnitzler, steaks eller medaljoner, ca. 1-2 cm tykke	1-2 minutter pr. side	35-50 minutter	80

Mellemstore kødstykker

Ret	Bruningstid på kogezone	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Filet, 400-800 g	4-5 minutter på alle sider	75-120 minutter	80
Lammeryg, ca. 450 g	2-3 minutter pr. side	50-60 minutter	80
Magre stege, 800-1000 g	6-8 minutter på alle sider	120-180 minutter	80

Store stykker kød

Ret	Bruningstid	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C
Filet, fra 800-2000 g	6-8 minutter på alle sider	120-210 minutter	80
Roastbeef, 1-2 kg	8-10 minutter på alle sider	180-210 minutter	80

Flere retter

Ret	Bruningstid	Eftertilberedningstid i varmeskuffen	Temperatur i °C	Anvisninger
Ragout	6-8 minutter på alle sider	15 timer	80 80	I stegegryde med låg
Confiteret kød		20 timer	80	I stegegryde med låg, f.eks. confit de canard (specialitet fra det sydvestlige Frankrig)

15.4 Anbefalede indstillinger for andre retter

Følg følgende anbefalede indstillinger.

Opvarmning

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Ægge- og melretter, f.eks. crêpes, pancakes, wraps, tacos	80	10-60	Tildæk retterne
Kager, f.eks. kager med kagedrys, muffins	80	30-45	Tildæk retterne

Smeltning

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Smeltning af husblas	80	10-15	Læg husblas-bladene i blød i vand, og klem vandet ud af dem

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Blokchokolade, chokoladecouverture	60	30-45	Knæk chokoladen i små stykker
Smør	80	30-45	Skær smørret i små tern

Tørring

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Friske krydderurter	60	90	
Marengs	80	150-180	3-4 cm diameter
Æbleringe	70	420-480	Skær æblerne i tynde skiver eller ringe

Aromatisering af olie

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Aromatiseret olie	80	90-120	F.eks. olivenolie med citron, rosmarin, chili

Opvarmning af bomuldsviskestykker

Duge, servietter	Temperatur i °C	Varighed i minutter	Anvisninger
Varme bomuldsviskestykker	80	60	Fugt bomuldsviskestykkerne, og rul dem sammen inden opvarmningen. Læg bomuldsviskestykkerne på en tallerken eller i en tilberedningsbeholder. Sæt tallerkenen eller tilberedningsbeholderen i varmeskuffen.

15.5 Anbefalede indstillinger for optøning

Vær opmærksom på følgende anbefalede indstillinger ved optøning af retter.

Ret	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Sarte dybfrostretter, f.eks. smør, ost, bær	40	45-60
Brød, rundstykker, baguettes, kager	60	15-30
Kød, fisk	60	30-60

16 Home Connect

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

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

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

Bemærkninger

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

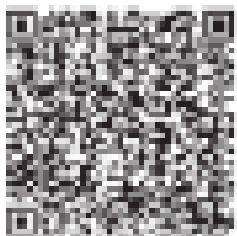
16.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.

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

1. Skan følgende QR-kode.



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

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

16.2 Nulstilling af WLAN-indstillinger og deaktivering af WLAN

1. Tryk vedvarende på , til der lyder et signal.
 - ✓  blinker hvidt én gang.
 - ✓ WLAN er nulstillet. Apparatet søger efter en forbindelse med en anden mobil enhed.
2. Tryk igen vedvarende på , til der lyder et signal.
 - ✓  lyser hvidt i ca. 2 sekunder.
 - ✓ WLAN er slukket.

16.3 Softwareopdatering

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

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

Bemærkninger

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

16.4 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.

16.5 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse.

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

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

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

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

17 Rengøring og pleje

17.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.
- ▶ Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

- ▶ Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- ▶ Anvend kun glasrengøringsmidler, glasskraber eller plejemidler til rustfrit stål, hvis de er anbefalet til rengøring af den pågældende del i rengøringsvejledningen.
- ▶ Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

17.2 Rengøring af apparat

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- Lad apparatet køle af inden rengøringen.

Krav: Apparatet er slukket.

1. Rengør apparatet med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, som f.eks. opvaskemiddel og vand.
2. Tør efter med en blød klud.

17.3 Rengøring af flader af rustfrit stål

1. Fjern altid pletter af kalk, fedt, stivelse og protein med det samme.
Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.

2. Brug vand og lidt opvaskemiddel til rengøringen.
3. Tør efter med en blød klud.

17.4 Rengøring af glasfront

- Rengør glasfronten med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
 - Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.

17.5 Rengøring af glasplade

1. Rengør glaspladen med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.
 - Anvend ikke ridsende skuresvampe eller glasskrabere.
2. Tør efter med en blød klud.

18 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!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 16

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

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

18.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ► Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ► Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. 1. Åbn apparatet. Efter et strømsvigt lyser touch-felterne stigende fra venstre mod højre. Efter ca. 30 sekunder slukkes displayet, og apparatet er klar til drift. 2. Start den ønskede driftstype.
Apparatet er tændt. Driftsindikatoren lyser ikke.	Driftsindikatoren er defekt. ► Kontakt . → "Kundeservice", Side 16
Driftsindikatoren blinker.	Apparatet varmer op. ► Vent, til opvarmningen er afsluttet.
Servicet eller retterne bliver ikke varme.	Strømforsyning er afbrudt. ► Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Servicet eller retterne bliver ikke varme.	Apparatet er slukket. ▶ Tænd for apparatet. Apparatet er ikke helt lukket. ▶ Luk apparatet. Servicet dækker ventilationsåbningerne, og apparatet aktiverer overophedningsbeskyttelsen. 1. Vent, til apparatet er kølet af. 2. Sørg for, at ventilationsåbningerne i apparatets bagvæg ikke tildækkes. 3. Sluk for apparatet med hovedafbryderen, og tænd det igen. 4. Vælg den ønskede driftstype og temperatur.
Servicet eller retterne bliver ikke tilstrækkeligt varme.	Strømforsyning er afbrudt. ▶ Kontroller, om rummets beslysning eller andre apparater i rummet fungerer. Servicet eller retterne er ikke blevet opvarmet tilstrækkeligt længe. ▶ Opvarm servicet eller retterne i længere tid. Apparatet er ikke helt lukket. ▶ Luk apparatet.
Apparatet slukkes. ① og ☰ lyser.	Apparatet er overophedet. 1. Vent, til apparatet er kølet af. 2. Sørg for, at ventilationsåbningerne i apparatets bagvæg ikke tildækkes. 3. Kontroller, om en ovn, som er indbygget ovenover, ikke befinder sig i pyrolyse-drift.
Apparatet slukkes. Der lyder et signal. ① og ☹ blinker hurtigt.	Fejl i elektronikken 1. Afbryd strømforsyningen til apparatet. 2. Vent ca. 30 sekunder. 3. Tænd for apparatet igen. ▶ Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. → "Kundeservice", Side 16
Apparatet slukkes. Der lyder et signal. ① og ☹ blinker hurtigt.	Fejl i elektronikken 1. Afbryd strømforsyningen til apparatet. 2. Vent ca. 30 sekunder. 3. Tænd for apparatet igen. ▶ Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. → "Kundeservice", Side 16
Apparatet slukkes. Alle indikatorer er slukket.	Sikkerhedsslukning har slukket for apparatet. ▶ Tænd for apparatet igen.
Indikatorerne lyser. Apparatet varmer ikke.	Demotilstand er aktiveret. ▶ Deaktiver demotilstand. → Side 15
Home Connect indikatoren blinker med en farve.	Netværksfejl 1. Kontroller forbindelsen til hjemmenetværket, f.eks. med en mobiltelefon i nærheden af apparatet. 2. Genstart routeren. ▶ Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter. → "Kundeservice", Side 16
Frontpanelet er ikke korrekt indjusteret.	Frontpanelet blev ikke indjusteret ved montagen. ▶ Indjuster frontpanelet. → Side 22

18.2 Demotilstand

Når demotilstanden er aktiveret, lyser indikatorerne, men apparatet varmer ikke.

Deaktivering af demotilstand

1. Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet.
 - ▶ Træk netstikket ud, eller afbryd husinstallationens sikring eller beskyttelsesrelæet i sikringskabet.

2. Deaktiver demotilstanden indenfor de næste 3 minutter.
 - ▶ Tryk samtidigt på ☹ og ☰, til ☰ og 30° lyser med en farve.
 - ▶ Tryk på 30°, til 30° lyser hvidt.
3. Gem indstillingerne ved at trykke vedvarende på ☰, til alle indikatorer slukkes.

19 Bortskaffelse

19.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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

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



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

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

20 Kundeservice

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

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

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

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

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

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

Produktnummeret (E-Nr.), fabrikationsnummeret (FD-Nr.) og løbenummeret (Z-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet med numrene kan ses, når skuffen åbnes. Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

21 Oplysninger om fri software og open source-software

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

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

Kildekoden stilles til rådighed efter anmodning om dette. Send din anmodning til ossrequest@bshg.com eller BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Emne: „OSSREQUEST“

Du afregnes for omkostningerne, der er forbundet med behandlingen af din anmodning. Dette tilbud gælder i tre år fra købsdatoen eller som minimum i den periode,

hvor vi tilbyder support og reservedele til det pågældende apparat.

¹ Afhængigt af apparatets udstyr

22 Overensstemmelseserklæring

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

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



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

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



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

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

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

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

23 Montagevejledning

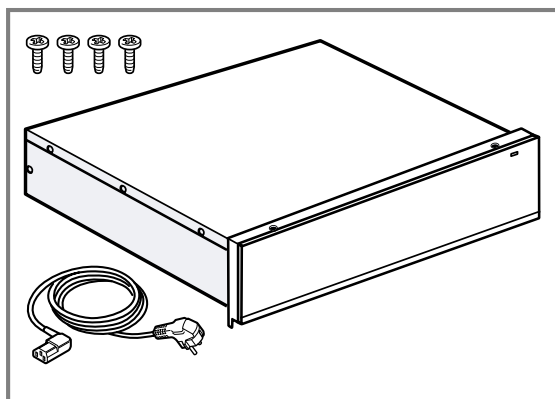
Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



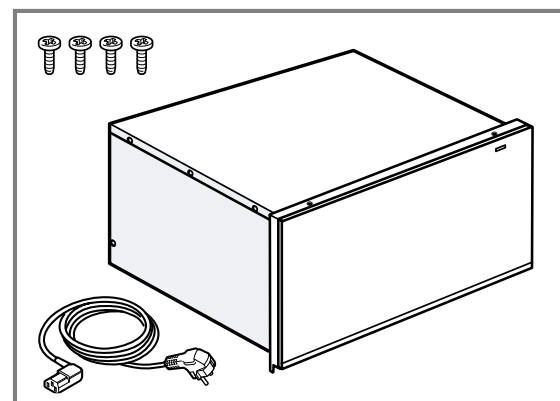
23.1 Leveringsomfang

Kontroller efter udpakningen alle dele for transport-skader, og at leveringen er fuldstændig.

14 cm

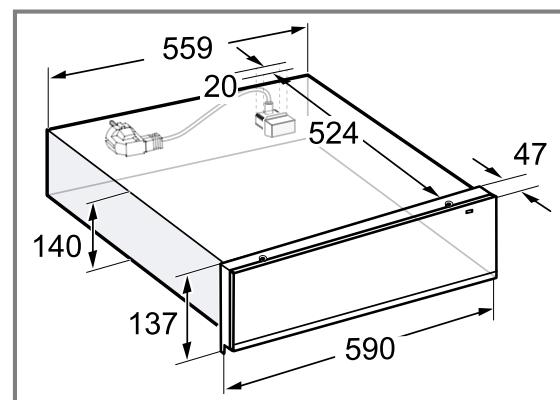


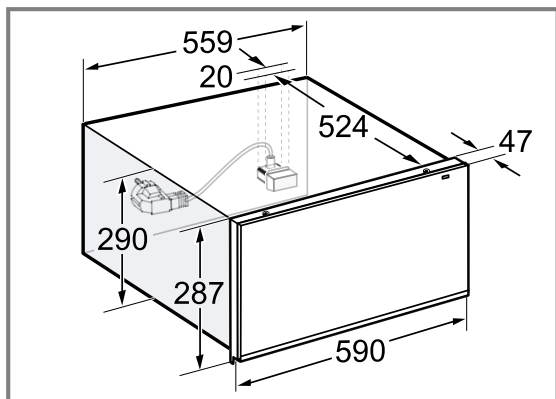
29 cm



23.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.

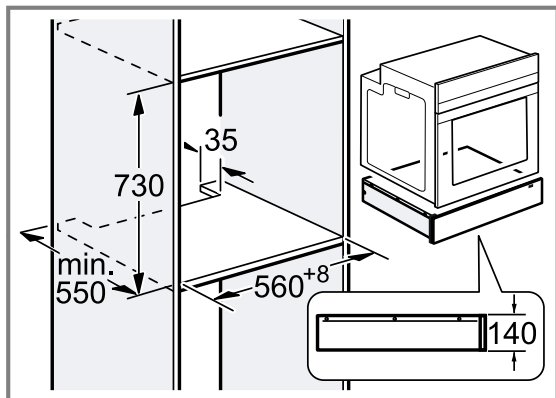
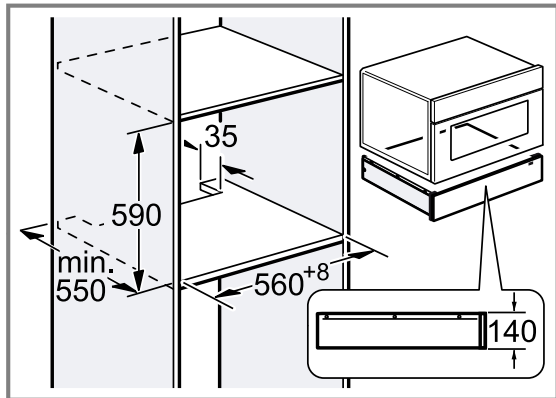
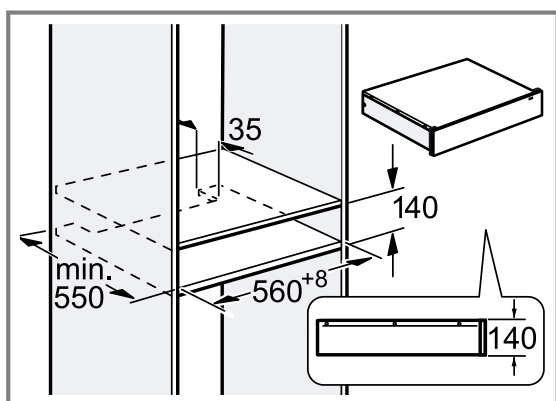




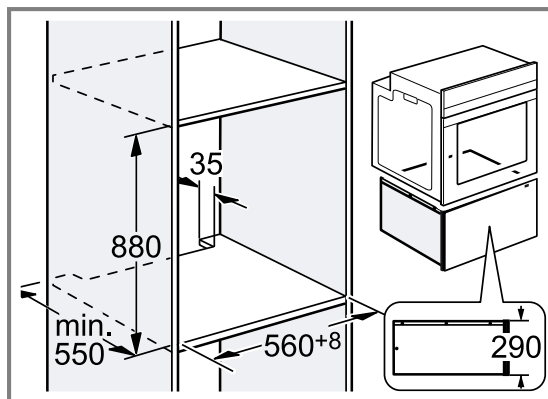
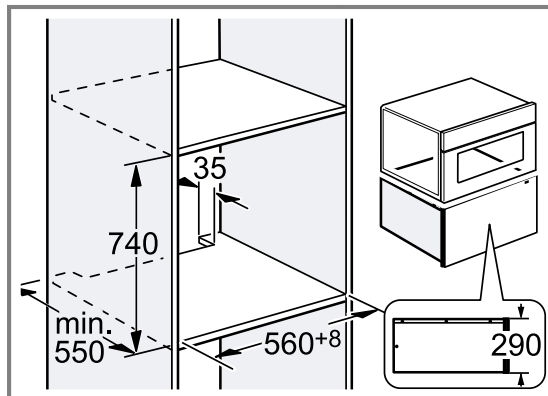
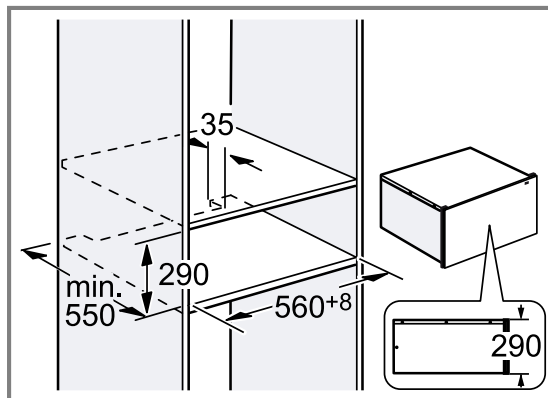
23.3 Indbygning i et skab

Her findes apparatets mål.

14 cm



29 cm



23.4 Oplysninger om elektrisk tilslutning

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

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

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

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

Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet.

Der fås tilslutningsledninger med forskellige stiktyper hos kundeservice.

Anvend ikke multistik eller forlængerledninger. Ved overbelastning er der fare for brand.

23.5 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

ADVARSEL – Fare for kvælning!

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

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

ADVARSEL – Brandfare!

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

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

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

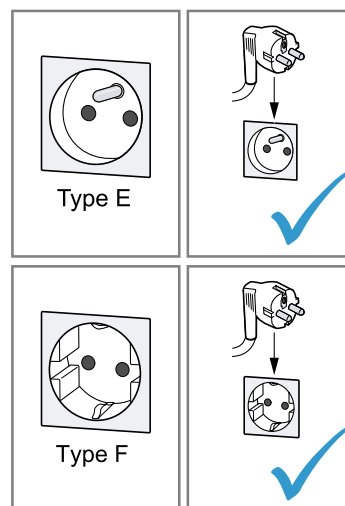
En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ 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.

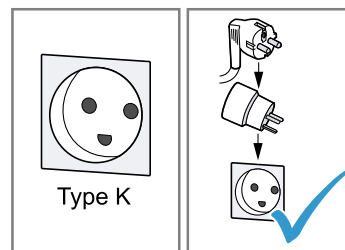
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriktionsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 16

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



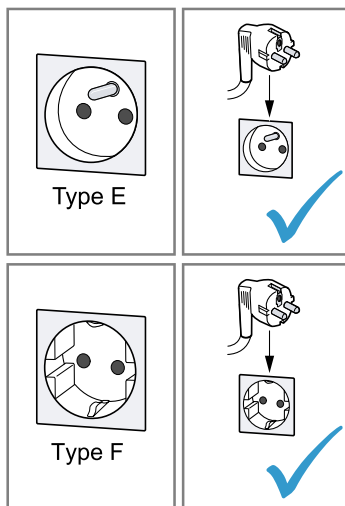
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



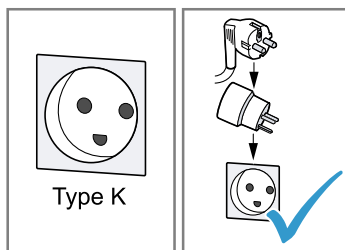
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.), fabriktionsnummer (FD-Nr.) og løbenummer (Z-Nr.)", Side 16

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



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



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

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Skuffen kan åbne sig med et ryk under transporten.

- ▶ Transporter apparatet sådan, at skuffen ikke utilsigtet kan åbne sig.

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

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

BEMÆRK!

Apparatet kan vippe, når døren åbnes.

- ▶ Anbring en fast monteret mellembund i indbygningsskabet oven over apparatet.
- ▶ Ved kombination med en ovn skal der anbringes en fast monteret mellembund i indbygningsskabet oven over ovnen.

23.6 Montage

Indbygningsskabe

Her findes anvisninger om sikker indbygning.

BEMÆRK!

Tildækning af ventilations- og luftindsugningsåbninger medfører en overophedning af apparatet.

- ▶ Ventilations- og indsugningsåbningerne må ikke dækkes til.

Indbygning bag et dekorationspanel kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel.

Apparatet kan vippe, når døren åbnes.

- ▶ Anbring en fast monteret mellembund i indbygningsskabet oven over apparatet.
- ▶ Ved kombination med en ovn skal der anbringes en fast monteret mellembund i indbygningsskabet oven over ovnen.

Indbygningsskabet må ikke have en bagvæg bag ved apparatet.

Kombination med flere apparater

Varmeskuffen kan kombineres med maksimalt endnu ét apparat fra den samme apparatserie.

Det er ikke nødvendigt med en mellembund mellem apparaterne.

Når apparatet indbygges under en bageovn, kombidampovn eller dampovn er det ikke nødvendigt med en væltesikring.

Ved indbygning under en fuldautomatisk kaffemaskine skal kaffemaskinens væltesikring monteres.

Monter en væltesikring på varmeskuffen ved følgende kombinationer:

- Separat varmeskuffe, også ved montage under en mellembund
- Varmeskuffe under mikrobølgeovn
- Varmeskuffe under kogetop
- Varmeskuffe med varmeskuffe, som minimum på det øverste apparat
- Varmeskuffe med tilbehørsskuffe, som minimum på det øverste apparat
- Varmeskuffe med vakuumsuffe, som minimum på det øverste apparat

Monter altid vakuumsuffen under varmeskuffen.

Der kan købes en egnet væltesikring hos kundeservice, på vores website eller i online-shoppen.

→ "Montage af væltesikring", Side 20

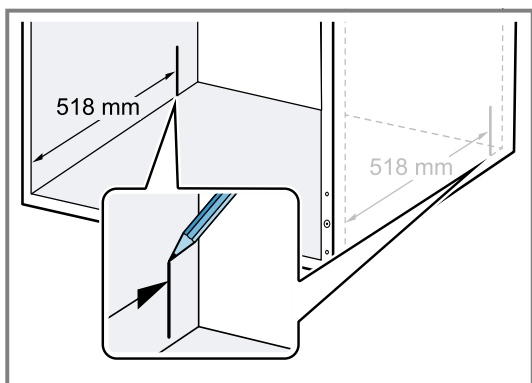
Monter ikke apparatet over et apparat, der genererer damp, f.eks. over en opvaskemaskine, en kombidampovn eller en dampovn.

Ved kombination med andre apparater skal anvisningerne om Installation → Side 22 overholdes.

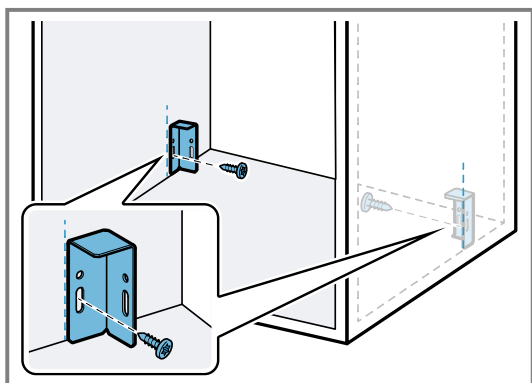
Montage af væltesikring

Der fås en egnet væltesikring hos kundeservice, på vores hjemmeside eller i Online Shop (bestillingsnummer: 12039458).

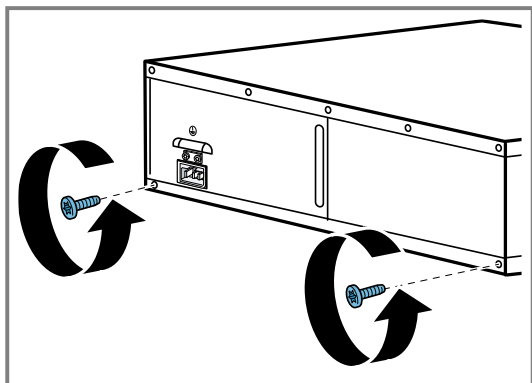
1. Udmål en afstand på 518 mm fra møblets forkant, og marker denne afstand på begge sider af indbygningsmøblet.



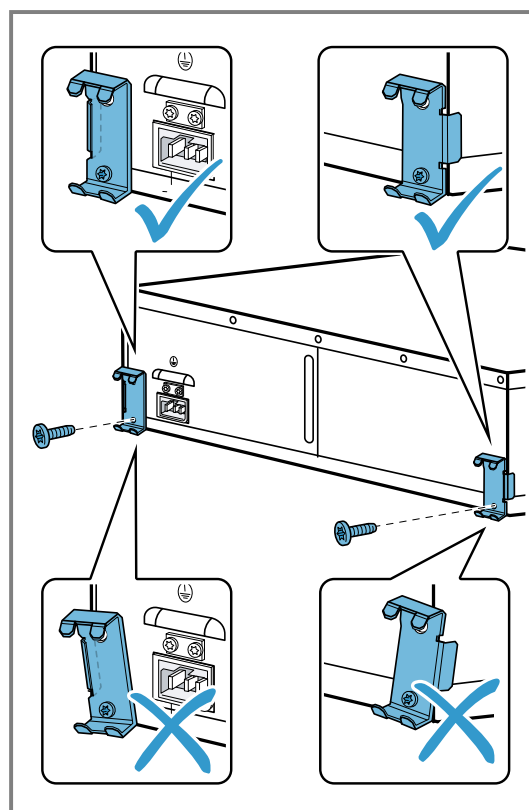
2. Indjuster de to vinkelbeslag på markeringen.
3. Skru de to vinkelbeslag fast bag markeringen i det af-lange hul.



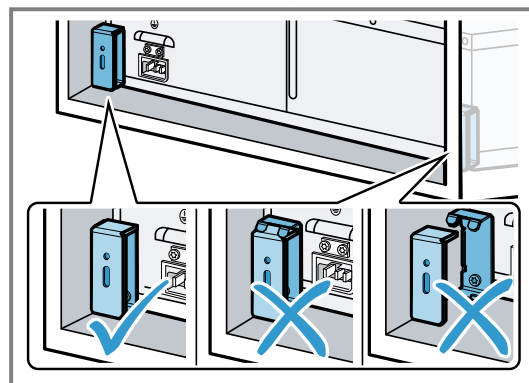
4. Læg apparatet på et fladt underlag.
5. Skru de to nederste skruer på bagsiden af apparatet af.



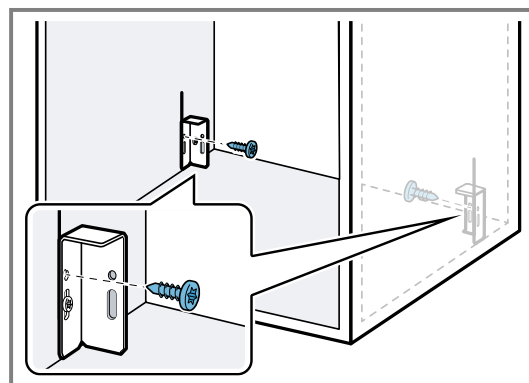
6. Skru de to metalbeslag på bagsiden af apparatet fast med de to skruer.
 ► Kontroller, at metalbeslagene er indjusteret nøj-
 agtigt til apparatets kant.



7. Skyd apparatet ind i indbygningsmøblet, og kontroller, at væltesikringen går i indgreb.



8. Tag apparatet ud af indbygningsskabet.
9. Korrigér om nødvendigt beslagenes position i det af-lange hul.
10. Skru til sidst beslagene helt fast i indbygningsmøblet.



11. Stik nettilslutningsledningen helt ind i apparatet.

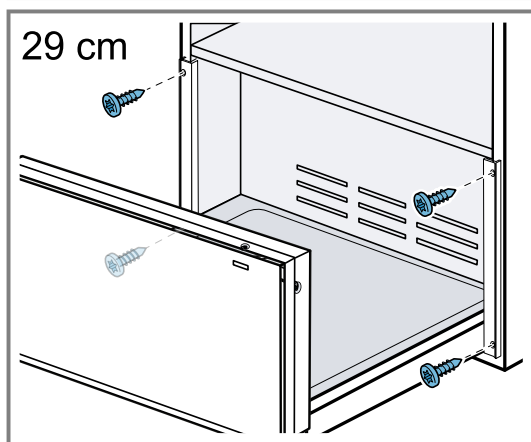
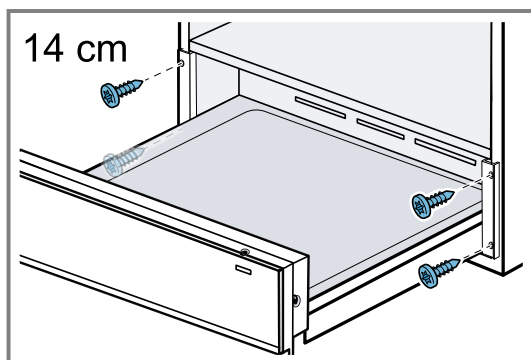
12. Skyd apparatet ind i indbygningsskabet.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må ikke komme i klemme.
13. Fjern klæbestrimlerne på frontpanelet.
14. Åbn apparatet med forsigtighed, og kontroller, om væltesikringen fungerer.

Montering af apparat

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Apparatet kan vippe, når døren åbnes.

- ▶ Ved montage uden mellembund skal apparatet belastes med en passende vægt, inden døren åbnes.
1. Stik nettilslutningsledningen helt ind i apparatet.
 2. Skyd apparatet ind i indbygningsskabet.
 - ▶ Nettilslutningsledningen må ikke komme i klemme.
 3. Centrér apparatet.
 4. Fjern klæbestrimlerne på frontpanelet.
 5. Åbn apparatet.
 6. Skru apparatet fast i indbygningsskabet.



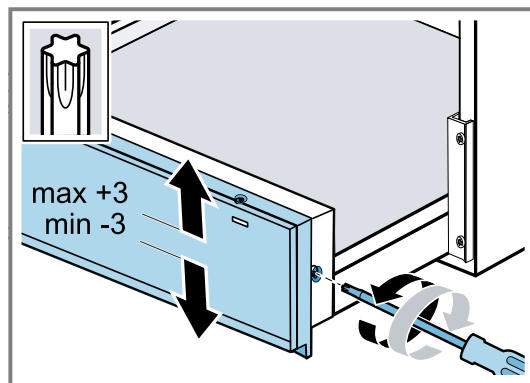
7. Stik nettilslutningsledningen ind i en sikkerhedsstik-kontakt.
Efter indbygningen må nettilslutningsledningen ikke berøre bagsiden eller bunden af apparatet.

Indjustering af frontpanel

Juster om nødvendigt apparatets frontpanel opad eller nedad.

1. Åbn apparatet.

2. Skru kun skruerne i siden af frontpanelet løse og ikke fuldstændigt ud.



3. Indjuster frontpanelet opad eller nedad.
Indjustering maksimalt -3 til +3 mm er mulig.
4. Skru skruerne fast igen.
 - ▶ Hvis skruerne ikke strammes til under fastskruingen, skal skruerne skrues helt ud, og skabsfronten bevæges opad eller nedad, til gevindet er synligt.

Kombination af varmeskuffe med et andet apparat

BEMÆRK!

Skarpe kanter på apparatet kan beskadige varmeskuffens frontpanel.

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

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Overhold anvisningerne om Kombination med flere apparater → Side 20.
3. Monter først varmeskuffen.
4. Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet.
5. Følg anvisningerne i apparatets montagevejledning.
6. Fjern viskestykket fra varmeskuffen.



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001674043 (050807) REG25
da