SVANE
KØKKENET



DRIFT- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING



NVU5 Grønttorvet Valby. Inventar fra Svane Køkkenet

Køkken

Låge / model	:	WBL glat hvid(malet)
Skuffe (type)	:	Legra hvid WBL
Greb	:	Click push på skabene
Bordplade	:	22mm hvid Coretop
Vask	:	Blanco Andano i stål
Forkant	:	Hvid coretop
Bagkant	:	Fuge / hvid
Sokkel, farve	:	Hvid malet

Bad

Låge / model	:	Deco Hvid (malet, hvid)
Greb	:	Click push på skabene
Badvask	:	Hvid kunstmarmor

Garderobe

Låge / model	:	Deco Hvid (malet, hvid)
Greb	:	Click push på skabene
Hattehylde	:	22mm hvid melamin
Sokkel, farve	:	Hvid malet

Øvrigt : LED spot / trafo ID flex, Ambria indsatse, folie- og aluskære, tallerkenholder, gummimåtter samt dobbelt affaldssystem.

DRIFT- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNING

Rengøring og vedligeholdelse af lakerede og malede overflader

Til disse overflader anbefales mildere rengøringsmidler som sæbespåner eller tilsvarende. Følg også her doseringsforskrifterne på emballagen og tør efter med en ren klud opvredet i rent vand. Til malede overflader må ikke anvendes ammoniakholdige rengøringsmidler, da ammoniak får malingen til at gulne.

Rengøring og vedligeholdelse af laminatbelagte overflader

Laminatoverflader kan afrenses og beskyttes med plast- og laminatrens, som er specielt udviklet til formålet og som kan købes hos din køkkenforhandler. Følg anvisningen på emballagen. Genstridige fedtpletter og limrester kan evt. først fjernes med rensebenzin. (Husk grundig udluftning).

Husk at benytte rene klude eller aftørringspapir, så man ikke tværer delvist opløste rester rundt på fladen. Afslut med aftørring med ren klud. Overfladen er nu totalt affedtet og fri for skjolder og striber. Det er nu nødvendigt at tilføje en plejefilm, så fedtede fingre ikke straks ses på overfladen. Der findes forskellige midler med denne egenskab, men vi anbefaler syrefri olie (f.eks. symaskineolie eller tilsvarende) påført i et meget tyndt lag. Brug en ren bomuldsklud hvorpå der hældes lidt olie. Fordel olien jævnt over hele fladen og tør efter med en tør klud. Lågen må ikke fremstå blank. Hvis det er tilfældet eftertørres den endnu en gang. Behandlingen med tilførsel af plejefilm gentages efter behov.

Rengøring af indvendige trådvarer

Brug vand evt. blandet med klorin. Udtræk på rullehjul og kuglelejer, samt skuffeløb i øvrigt er normalt vedligeholdelsesfri. Skulle der opstå behov for smøring, må der kun anvendes smøremidler.

Vedligeholdelse af hængsler

For at få hængsler og andre bevægelige dele til at fungere optimalt skal de støvsuges og rengøres grundigt for snavs og støv før monteringen.

Det anbefales at efterse de mest belastede hængsler med jævne mellemrum. Hvis der ligger sort metalstøv på- eller ved delen, er det tid at tilføre olie. Juster ved samme lejlighed hængslerne efter retningslinierne i monteringsvejledningen. Se afsnittet ”Efterjustering”. Vi anbefaler ovennævnte eftersyn mindst en gang om året, dog oftere på affalds skabe med hængsler.

Hattehylde

Rengøring og vedligeholdelse af Melamin - og Laminatlåger Grundrengøring:

Melaminlåger leveres med forskellig glansgrad i overfladen. På en mat flade ses fedtede fingre tydeligere end på en mere blank overflade. Rengøringen og vedligeholdelse af låger af denne type kræver i store træk de samme midler.

Længere tids brug medfører, at der aflejres fedt på overfladerne. Det gælder både på låger og øvrige overflader. Lågerne (især de matte) kommer derfor med tiden til at fremstå ”skjoldede”. Problemet er relativt enkelt at løse ved en grundig rengøring med f.eks. Flügger grundrens, som kan købes hos Flügger farvehandlerne i en sprayflaske klar til brug. (Flügger Fluren nr. 37, – ready to use). Rengør én låge ad gangen, og sørg for at vaske efter med rent vand umiddelbart efter påføringen, og eftertørre med en ren tør klud. Det er meget vigtigt, da midlet hvis det sidder for længe og bruges ofte, kan angribe overfladen og gøre den mere modtagelig for snavs. Fluren 37 må ikke anvendes hvor det kan komme i kontakt med lakeret eller ubehandlet naturtræ, da det kan misfarve overfladen. Følg i øvrigt brugsanvisningen på emballagen. Alternativt kan anvendes en Ajax-opløsning, som også kan købes på sprayflaske under navnet ”Ajax Universal”. Brug samme fremgangsmåde som beskrevet ovenfor. Dette middel er dog knap så effektivt og kræver evt. flere behandlinger. Overfladen er nu totalt affedtet og fri for skjolder og striber.

Det er nu nødvendigt at tilføre en plejefilm, så fedtede fingre ikke straks ses på overfladen. Der findes forskellige midler med denne egenskab, men vi anbefaler syrefri olie (f.eks. symaskineolie eller tilsvarende) påført i et meget tyndt lag. Brug en ren bomuldsklud hvorpå der hældes lidt olie. Fordel olien jævnt over hele fladen og tør efter med en tør klud. Lågen må ikke fremstå blank. Hvis det er tilfældet, eftertørres endnu en gang.

Behandlingen med tilførsel af plejefilm gentages efter behov.
Daglig rengøring: Den daglige rengøring kan normalt klares med almindelig opvaskemiddel i rent vand. HUSK altid at eftertørre med en ren tør klud for at fjerne de sidste fugt- og fedtrester. Det er meget vigtigt, da overfladen ellers bliver skjoldet af kalkpletter fra vandet.
Lakerede og malede overflader: Til disse overflader anbefales mildere rengøringsmidler som sæbespåner eller tilsvarende. Følg også her doseringsforskrifterne på emballagen og tør efter med en ren tør klud. Til malede flader må ikke anvendes ammoniakholdige rengørings-midler, da ammoniak får maling til at gulne.

Vaske

Stålvaske aftørres med en opvredet klud. Hvis der opstår misfarvninger, skyldes det ikke selve stålet, men urenheder i vandet eller materialer i husholdningen. Vasken rengøres med skurecreme. Der kan også anvendes en af de i handlen forekommende specialpræparater til rustfrit stål. Brug aldrig ståluld, da den kan efterlade små partikler, der kan udvikle sig til rustpletter.
Emaljerede vaske må aldrig rengøres med skurecreme, da det ridser overfladen. Hvis der er opstået misfarvninger anbefales rengøring med en blanding af lige dele klorin og vand.
Porcelænsvaske rengøres med de i handlen forekommende flydende rengøringsmidler – dog ikke skurecreme eller andre ridsende rengøringsmidler.

Opvaskemaskiner

Selvom der over opvaskemaskinen er placeret dampspærre på undersiden af bordpladen (alukraft), skal man være forsigtig med at åbne opvaskemaskinen, før tørreprogrammet er helt afsluttet. Når opvaskemaskinen åbnes, skal den åbnes helt (Må ikke åbnes på klem). Hverken bordplade og tilstødende låger vil ikke kunne holde til den kraftige påvirkning af damp fra opvaskemaskinen. Sker der skader som følge heraf tilskrives dette forkert brug af opvaskemaskinen, som ikke er reklamationsberettiget.

Rengøring og vedligeholdelse af bordplader

Coretop

Coretop er et gennemfarvet kompositmateriale, som består af akrylharpiks, aluminiumhydroxid og farvepigmenter. De positive egenskaber fra de enkelte komponenter forbindes til et materiale, der har mange anvendelsesmuligheder og fremragende forarbejdningsegenskaber. Pladerne er særdeles hygiejniske og kan udføres med optisk usynlige samlinger og limfuger.
Coretop er vedligeholdelsesfrit og kan genopfriskes ved polering. Ved eventuelle skader i overfladen kan Coretop repareres af professionelle håndværkere.
Varme gryder, stegepander eller lignende må aldrig stilles direkte på overfladen. Brug altid varmeisolerende bordskånere. Stil aldrig kaffemaskiner, el-kedler og lignende på eller i nærheden af samlinger, da varmen og evt. fugt fra disse enheder kan ødelægge samlingen. Skader som følge heraf er ikke dækket af vores produktgaranti.
Rødvin, blæk, rødbedesaft og andre stærkt farvende produkter kan misfarve overfladen, især lyse farver er modtagelige overfor disse stoffer, og de skal fjernes omgående.
Brug altid skærebræt i forbindelse med knive. Lertøj og støbejernsgryder kan ligeledes ridse overfladen og bør derfor ikke stilles direkte på pladen. Ridser og skrammer ses tydeligst på mørke plader. Vi anbefaler derfor lyse plader, når der er et stort slid på overfladen.
Overfladen holdes bedst ren med vand og et mildt rengøringsmiddel uden blegemiddel. Slibesvampe og lignende slibende midler må ikke benyttes i den daglige rengøring, da de vil ridse overfladen.
Ved ekstra genstridige pletter som ikke umiddelbart kan fjernes med et rengøringsmiddel, kan et Coretop polish produkt anvendes og anbefales. Polishen fordeles oven på pletten med en bomuldsklud og der poleres derefter i cirkelbevægelser ovenpå pletten. Der poleres afslutningsvis med en tør klud. Denne punktpolering kan forårsage et blankt område på pladen. Dette kan forhindres ved at polere hele bordpladen i Coretop polish. Coretop polish medfølger fra fabrikken og kan i øvrigt rekvireres gennem den nærmeste forhandler.
Ved ekstremt snavsede og stærkt belastede bordplader med genstridige pletter kan pladen med fordel afrenses med Coretop cleaner. Denne afrensning vil kun være nødvendig i sjældne tilfælde.

Cleaneren sprayes ud over bordpladen og der poleres derefter i cirkelbevægelser med en tør klud. Efter denne afrensning aftørres bordpladen med en ren og tør klud og skal hvile i ca. 1 time. Nu fremstår overfladen afrenset og skal beskyttes og plejes ved polering med Coretop polish som beskrevet ovenfor. Coretop cleaner afgiver en markant lugt af klor.

Marmorline vaske- og bordplader

Rengøring af Marmor

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD Rengøring - Vaskebordpladen rengøres med varmt vand og almindelige rengørings midler til husholdning, (f.eks. opvaskemiddel). Marmorline Rens er et effektivt rengøringsmiddel, som kan anvendes til daglig- og hovedrengøring. Den fjerner urenheder og forebygger kalkaflejringer på overfladen. Pleje - Marmorline Plejevoks er et imprægneringsmiddel, der gør overfladen mere vandafvisende og rengøringsvenlig. Dvs. at kalk ikke sætter sig så nemt på overfladen. Vi anbefaler, at behandle bordplader med Marmorline Plejevoks. Kalkaflejringer - Ved kalkaflejringer bruges normale afkalkningsmidler, (følg brugsanvisningen) eller husholdnings eddike. Produktet må ikke udsættes for stærk syre, ammoniak, afløbsrens, hårfarvningsmiddel, klorin med mere. Brug ikke rengøringsmidler som f.eks. tør skurepulver, stålgrydesvampe eller ståluld. Varmvandstemperaturen må ikke overstige + 65 C.

Rengøring og vedligeholdelse af LED belysning

LED belysning

Udskiftning af printplade foretages efter behov.
Tørres af udvendigt med en blød fugtig klud(glasset).

SIEMENS



Kogesektion

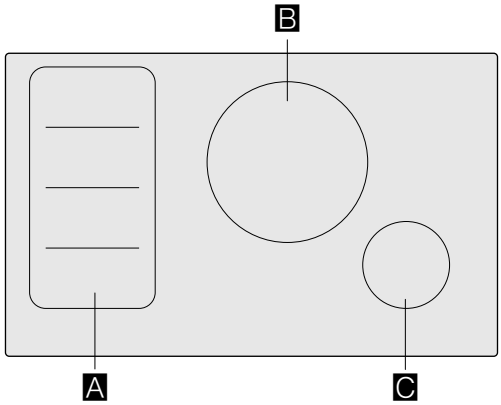
Kokesone

EX8..LE...

siemens-home.com/welcome

da Brugsanvisning 3
no Bruksveiledning 33

Register your product online



		9*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 4

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5

Årsager til skader 6
Oversigt 6

Miljøbeskyttelse 7
Råd om energibesparelse 7
Miljøvenlig bortskaffelse 7

Madlavning med induktion 7
Fordele ved madlavning med induktion 7
Kogegrej 7

Lær apparatet at kende 9
Betjenings panel 9
Kogezonerne 9
Restvarmeindikator 10

Betjening af maskinen 10
Tænde og slukke kogetoppen 10
Indstille kogezone 10
Gåde råd om tilberedning 11

Flex zone 13
Anbefalinger for brug af kogegrej 13
Som en enkelt kogezone 13
Som to uafhængige kogezoner 13

Move-funktion 14
Aktivere 14
Deaktivere 14

Tidsfunktioner 15
Programmere tilberedningstiden 15
Minuturet 15
Stopur-funktion 16

PowerBoost-funktion 16
Aktivere 16
Deaktivere 16

ShortBoost funktion 17
Gode råd om anvendelsen 17
Aktivere 17
Deaktivere 17

Varmholdningsfunktion 17
Aktivere 17
Deaktivere 17

Stegesensorik 18
Fordele ved stegning 18
Til stegning med stegesensoren 18
Temperaturtrin 19
Tabel 19
Indstilling 21

Børnesikring 21
Aktivering/deaktivering af børnesikring 21
Permanent børnesikring 21

Aftørringssikring 22

Automatisk sikkerhedsafbrydelse 22

Grundindstillinger 23
Sådan åbnes grundindstillingerne: 24

Visning af energiforbrug 25

Test af service 25

Rengøring 26
Kogesektion 26
Kogetoppens ramme 26

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ) 27

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 29

Kundeservice 30
E-nummer og FD-nummer: 30

Prøveretter 31

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Opbevar brugs- og monteringsvejledningen samt apparats papirer til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Dette apparat skal installeres i henhold til medfølgende monteringsvejledning.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og hjemmet. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer. Der skal holdes øje med tilberedningen. Der skal uafbrudt holdes øje med en kortvarig tilberedning. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Anvend ikke en afdækning over kogesektionen. Sådanne afdækninger kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

Anvend ikke uegnede sikkerhedsanordninger eller børnebeskyttelsesgitre. De kan forårsage tilskadekomst.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigt.

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

Hold øje med retterne under tilberedningen. Ved korte tilberedningstider skal der uafbrudt holdes øje med retten.

Hvis du har pacemaker eller lignende medicinsk implantat, skal du være ekstra forsigtig med at nærme dig induktionskogesektioner, når disse er i brug. Kontakt din læge eller producenten af kogesektionen for at finde ud af, om produktet opfylder de gældende krav, og undersøg eventuelle kompatibilitetsproblemer.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠ Advarsel – Brandfare!

- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsigt. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt. Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogesektionen.
- Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Der er risiko for, at den tænder sig selv på et senere tidspunkt. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Kogezonerne og området omkring dem, især en eventuel kogesektionsramme, bliver meget varme. Rør aldrig de varme flader. Hold børn på sikker afstand.
- Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.
- Genstande af metal bliver hurtigt meget varme på induktionskogesektionen. Læg aldrig genstande af metal, som f.eks. knive, skeer, gafler eller låg på kogesektionen.
- Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af manglende kogegrej.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Knæk eller brud i glaskeramikken kan forårsage elektrisk stød. Slå sikringen i sikringsskabet fra. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

Denne kogesektion er udstyret med en blæser nederst. Hvis kogesektionen er udstyret med en skuffe nederst, må du ikke opbevare små genstande eller genstande af papir i den, da de kan ødelægge blæseren og påvirke afkølingen negativt, hvis de suges ind.
Der bør være en afstand på mindst 2 cm imellem blæserens lufttilførsel og indholdet i skuffen.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ved tilberedning i vandbad kan kogesektionen og gryden springe på grund af overophedning. Beholderen i vandbadet må ikke være i direkte berøring med bunden i den vandfyldte gryde. Der må kun anvendes varmebestandige beholdere.
- Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezonen. Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

Årsager til skader

Pas på!

- Kogegrej med en ru bund kan ridse kogesektionen.
- Sæt aldrig tomt kogegrej på kogefelterne. Der kan opstå skader.
- Stil ikke varmt kogegrej på afbryderpanelet, indikatorzonen eller kanten af kogesektionen. Der kan opstå skader.
- Hvis tunge eller spidse genstande falder ned på kogepladen, kan den tage skade.
- Sølvpapir og kogegrej af plastik smelter, hvis det anbringes på et varmt kogefelt. Det anbefales ikke at bruge hætter på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader:

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.
	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
Ridser	Salt, sukker og sand.	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru bunde på gryder eller pander ridser kogetoppen.	Kontroller gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler.	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type.
	Slidmærker fra gryder og pander.	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold.	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Miljøbeskyttelse

I dette kapitel findes oplysninger om energibesparelse og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Råd om energibesparelse

- Brug altid låget, som følger med hver enkelt gryde. Når du tilbereder uden låg, kræves der meget energi. Anvend et glaslåg for at kunne holde øje med retten uden at skulle løfte låget.
- Brug kogegrej med flad bund. En bund, som ikke er flad, kræver meget energi.
- Diameteren på bunden af kogegrejet bør svare til størrelsen på kogefeltet. Bemærk: producenterne af kogegrejet vil ofte angive diameteren øverst på kogegrejet, som normalt er lidt større end bunden.
- Brug mindre kogegrej til små mængder. Stort kogegrej med lidt indhold kræver meget energi.
- Brug lidt vand, når du koger. På den måde sparer du energi, og du bevarer vitaminerne og mineralerne i grøntsagerne.
- Vælg det lavest mulige styrketrin til tilberedningen. Hvis styrketrinnet er for højt, spildes der energi.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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.

Madlavning med induktion

Fordele ved madlavning med induktion

Madlavning med induktion adskiller sig markant fra almindelige madlavningsformer, fordi varmen opstår direkte i gryden eller panden. Det giver en hel række fordele:

- Tidsbesparelser ved kogning og stegning.
- Energibesparelse.
- Lettere pleje og rengøring. Overkogte retter brænder ikke så hurtigt fast.
- Kontrol af varmen og større sikkerhed: Kogetoppen forøger eller reducerer varmetilførslen umiddelbart efter betjeningen. Kogetoppen afbryder straks varmetilførslen, hvis gryden eller panden tages af kogezonen, uden at der forinden blev slukket for den.

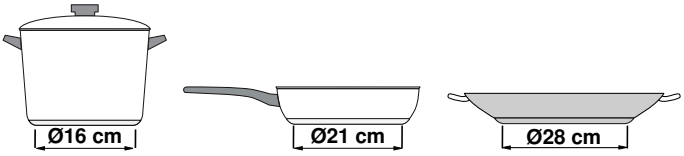
Kogegrej

Anvend kun ferromagnetiske gryder og pander til madlavning med induktion, f.eks.:

- Gryder og pander af rustfrit stål
- Gryder og pander af støbejern
- Induktionsegnede specialgryder og -pander af rustfrit stål.

Der findes oplysninger om, hvilke typer gryder og pander, der er egnede til induktion i kapitlet ⟶ *"Test af service"*.

For at opnå et godt resultat skal det ferromagnetiske område på grydebunden have samme størrelse som kogezonen. Prøv igen med en mindre kogezone, hvis gryden eller panden ikke bliver registreret på en kogezone.

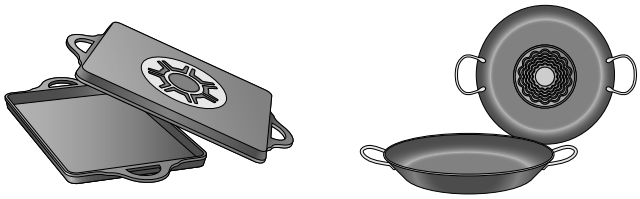


Når den fleksible kogezone anvendes som én kogezone, kan der anvendes større gryder eller pander, som er specielt egnet til dette område. Der findes oplysninger om placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Flex zone"*.

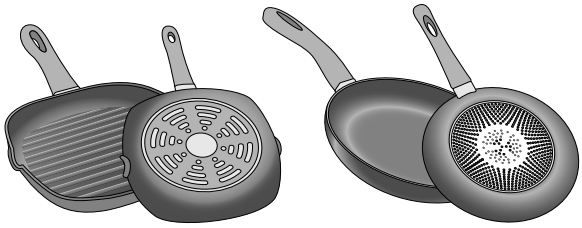


Der findes også induktionsegnede gryder og pander, hvis bund ikke er ferromagnetisk over hele fladen:

- Hvis grydens eller pandens bund kun er delvist ferromagnetisk, bliver det ferromagnetiske område meget varmt. Det kan medføre, at varmen ikke bliver fordelt jævnt. Det område, der ikke er ferromagnetisk, opnår muligvis en for lav temperatur, som er uegnet til madlavning.



- Hvis grydens eller pandens bund også indeholder aluminium, er det ferromagnetiske område også forringet. Det kan ske, at en sådan gryde eller pande ikke bliver ordentlig varm eller eventuelt slet ikke bliver registreret.



Uegnet kogegrej

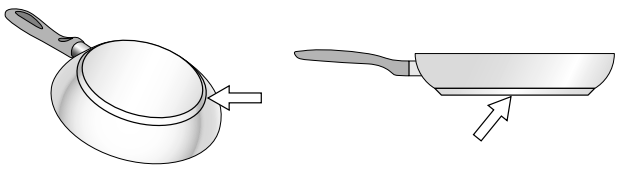
Brug aldrig en spredningsdiffusionsplade eller kogegrej af:

- normalt tyndt stål
- glas
- ler
- kobber
- aluminium

Egenskaber for gryde-/pandebund

Bundens beskaffenhed på gryder og pander kan påvirke resultatet af madlavningen. Anvend gryder og pander af materialer, som fordeler varmen jævnt, f.eks. gryder med "sandwich-bund" af rustfrit stål, for på den måde kan der spares både tid og energi.

Anvend gryder og pander med flad bund, ujævne bunde forringer varmetilførslen.



Intet kogegrej eller kogegrej i uegnet størrelse

Hvis du ikke anbringer noget kogegrej i det valgte kogefelt, eller hvis kogegrejet ikke er egnet i relation til materiale eller størrelse, begynder tilberedningsniveauet at blinke på displayet til kogefeltet. Placer egnet kogegrej i feltet, så det holder op med at blinke. Hvis der går mere end 90 sekunder, afbrydes kogefeltet automatisk.

Tomt kogegrej eller kogegrej med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogegrej, og brug ikke kogegrej med tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men tomt kogegrej kan opvarmes så hurtigt, at funktionen “automatisk afbrydelse" ikke kan nå at reagerer på høje temperaturer. Kogegrejets bund kan ridse og ødelægge kogefeltets overflade. I så fald skal du ikke røre ved kogegrejet, men slukke for kogefeltet. Hvis den ikke virker efter at være blevet kølet af, skal du kontakte serviceafdelingen.

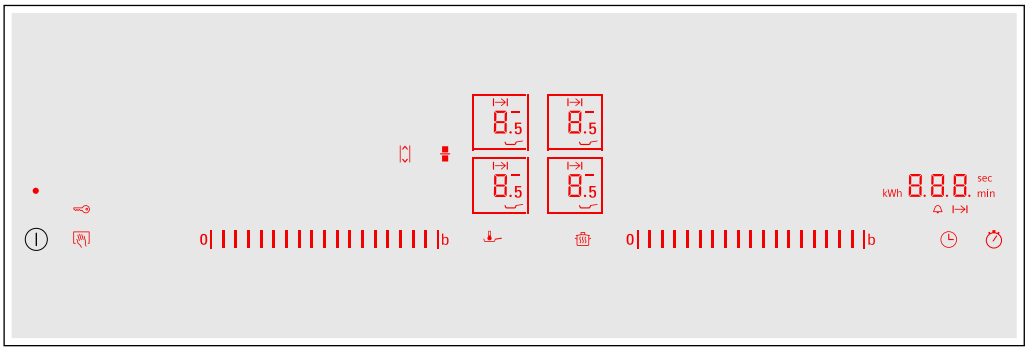
Registrering af gryder og pander

Alle kogezonerne har en undergrænse for registrering af gryder og pander, som afhænger af den ferromagnetiske diameter og af gryde-/pandebundens materiale. Benyt derfor altid den kogezone, hvis diameter passer bedst til den anvendte gryde eller pande.

Lær apparatet at kende

Der findes oplysninger om kogezonernes størrelser og effekter i⟶ *Side 2*

Betjenings panel



Betjeningsfelter	
⏻	Hovedafbryder
▢ / ▭	Valg af kogezone
0 IIIIIIIIIII	Indstillingsområde
b	Powerboost- og Shortboost-funktion
▮	Fleksibel kogezone
⇕	Move-funktion
🔒	Låsning af betjeningsfelt ved rengøring og børnesikring
♨	Varmholdningsfunktion
⎓	Stegesensor
◷	Programmering af tilberedningstid og minutur
⏱	Stopur-funktion

Visning	
0	Driftstilstand
1-9	Kogetrin
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funktion
b⁻	Shortboost-funktion
L	Varmholdningsfunktion
⎓	Stegesensor
⊸	Børnesikring
00	Timer-funktion
|→|	Programmering af tilberedningstid
🔔	Minutur
min / sec	Timer-indikatorer
kWh	Energiforbrug

Betjeningsfelter

Når kogetoppen opvarmes, lyser symbolerne for de betjeningsflader, der aktuelt er tilgængelige.

Når et symbol berøres, bliver den pågældende funktion aktiveret.

Anvisninger

- Betjeningsfladernes symboler lyser afhængigt af deres tilgængelighed.
  Kogezonernes indikatorer eller de valgte funktioner lyser kraftigere.
- Sørg altid for, at betjeningsfeltet er rent og tørt. Fugt kan forringe funktionen.

Kogezonerne

Kogezoner		
◯ / ▭	Enkelt kogezone	Anvend en gryde eller pande med en passende størrelse.
▮	Fleksibel kogezone	Se afsnit ⟶ *"Flex zone"*
Anvend kun gryder og pander, der er egnet til induktionskogetoppe, se afsnit ⟶ *"Madlavning med induktion"*		

Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator for hver kogezone. Den viser, når en kogezone stadigvæk er varm. Rør ikke ved kogezonen, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Afhængigt af restvarmens temperatur vises følgende:

- Indikator H: høj temperatur
- Indikator h: lav temperatur

Hvis gryden eller panden tages af kogezonen under madlavningen, blinker restvarmeindikatoren og det valgte kogetrin skiftevis.

Når der er slukket for kogezonen, lyser restvarmeindikatoren vedvarende. Restvarmeindikatoren lyser også, når kogetoppen er slukket, så længe kogezonen er varm.

Betjening af maskinen

I dette kapitel beskrives, hvordan kogezonerne indstilles. I tabellen vises kogetrin og tilberedningstider for forskellige retter.

Tænde og slukke kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen.

For at tænde: Berør symbolet ⏻. Der lyder et signal. Symbolerne for kogezonerne samt de aktuelt tilgængelige funktioner tændes. Kogetoppen er klar til brug.

Slukke: Berør symbolet ⏻, til indikatorerne slukkes. Restvarmeindikatoren lyser, til kogezonerne er tilstrækkeligt afkølet.

Anvisninger

- Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezoner har været slukket i mere end 20 sekunder.
- De valgte indstillinger gemmes i 4 sekunder, efter at kogetoppen er blevet slukket. Hvis der tændes igen inden for dette tidsrum, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

Indstille kogezone

Det ønskede kogetrin indstilles i indstillingsområdet.

Kogetrin 1 = laveste trin.

Kogetrin 9 = højeste trin.

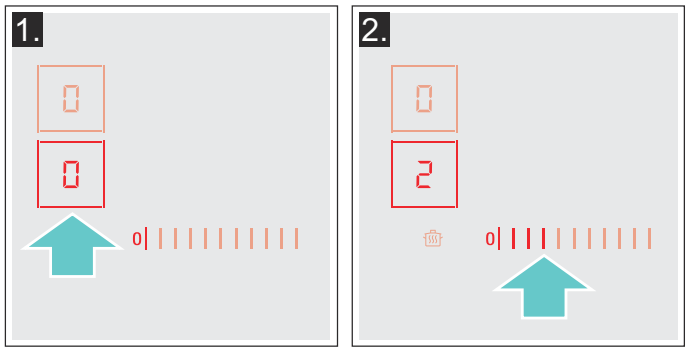
Hvert kogetrin har et mellemtrin.Det er markeret med 5.

Bemærk: De venstre kogezoner bliver indstillet i det venstre indstillingsområde og de højre kogezoner i det højre indstillingsområde.

Vælge kogezone og kogetrin

Kogetoppen skal være tændt.

1. Berør symbolet ☐ og ☐ for den ønskede kogezone. Indikatoren 0 lyser kraftigere.
2. Bevæg fingeren hen over det pågældende indstillingsområde, indtil det ønskede kogetrin lyser.



Kogetrinnet er indstillet.

Ændring af kogetrin

vælg kogefelt, og indstil det ønskede styrketrin i programmeringsområdet.

Afbryd kogefeltet

Vælg kogefelt, og indstil til 0 i programmeringsområdet. Kogefeltet afbrydes, og indikatoren for restvarme vises.

Anvisninger

- Hvis der ikke er anbragt kogegrej på kogefeltet, vil det valgte styrketrin blinke. Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.
- Hvis det er placeret kogegrej på kogefeltet, før der tændes for pladen, registreres dette inden for 20 sekunder, efter at hovedafbryderen er tændt, og kogefeltet vælges automatisk. Når kogegrejet er registrert, skal du vælge indstilling for pladen inden for de næste 20 sekunder. Hvis ikke afbrydes kogefeltet.

Gåde råd om tilberedning

Gode råd

- Rør rundt med jævne mellemrum under opvarmning af pure, cremesupper og tyktflydende saucer.
- Indstil kogetrin 8 - 9 til forvarmning.
- Ved tilberedning med låg: Skru ned for kogetrinnet, så snart der kommer damp ud mellem gryden og låget. Det er ikke nødvendigt med damp for at opnå et godt resultat af madlavningen.
- Hold gryden tildækket efter tilberedningen frem til serveringen.
- Følg producentens anvisninger ved madlavning i trykkoger.
- Tilbered ikke retter længere end nødvendigt for at bevare næringsstofferne. Den optimale tilberedningstid kan indstilles med minuturet.
- Det er sundere, at undgå at opvarme olie så meget, at den ryger.
- Steg retter, der skal brunes, i små portioner efter hinanden.
- Gryder og pander kan opnå meget høje temperaturer under tilberedningen. Det anbefales at anvende grydelapper.
- Der findes gode råd om energibesparende madlavning i kapitlet ⟶ *"Miljøbeskyttelse"*

Tilberedningstabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket kogetrin der er egnet til de enkelte retter. Tilberedningstiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, tykkelse og kvalitet.

	Kogetrin	Tilberednings-tid (min.)
Smeltning		
Chokolade, overtrækschokolade	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatine	1 - 2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogt ret, f.eks. linsegryde	1.5 - 2	-
Mælk*	1.5 - 2.5	-
Opvarmning af pølser i vand*	3 - 4	-
Optøning og opvarmning		
Spinat, dybfrost	3 - 4	15 - 25
Gullasch, dybfrost	3 - 4	35 - 45
Trække, simre		
Kartoffelklöße (tysk specialitet)*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1 - 2	3 - 6
Monterede saucer, f.eks. bearnaisesauce, hollandaisesauce	3 - 4	8 - 12

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

	Kogetrin	Tilberednings-tid (min.)
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mælkeris***	2 - 3	30 - 40
Pillekartofler	4.5 - 5.5	25 - 35
Hvide kartofler	4.5 - 5.5	15 - 30
Dejretter, pasta*	6 - 7	6 - 10
Sammenkogt ret	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grøntsager	2.5 - 3.5	10 - 20
Grøntsager, dybfrosne	3.5 - 4.5	7 - 20
Tilberedning i trykkoger	4.5 - 5.5	-
Grydestegning		
Benløse fugle	4 - 5	50 - 65
Grydesteg	4 - 5	60 - 100
Gullasch***	3 - 4	50 - 60
Tilberedning ved lav varme / stegning med lidt olie*		
Schnitzel, naturel eller paneret	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, dybfrost	6 - 7	8 - 12
Kotelet, naturel eller paneret**	6 - 7	8 - 12
Steak (tykkelse 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Fjerkræbryst (tykkelse 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Fjerkræbryst, dybfrost**	5 - 6	10 - 30
Frikadeller (tykkelse 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers (tykkelse 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturel	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, paneret	6 - 7	8 - 20
Fisk, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6 - 7	8 - 15
Rejer, krebsdyr	7 - 8	4 - 10
Sautering af grøntsager og svampe, friske	7 - 8	10 - 20
Panderetter, grøntsager, kød i strimler, asiatisk	7 - 8	15 - 20
Panderetter, dybfrosne	6 - 7	6 - 10
Pandekager (stegt én ad gangen)	6.5 - 7.5	-
Omeletter (stegt én ad gangen)	3.5 - 4.5	3 - 6
Spejlæg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie, friteret portionsvis)		
Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketter, dybfrosne	7 - 8	-
Kød, f.eks. kyllingestykker	6 - 7	-
Fisk, paneret eller i øldej	6 - 7	-
Grøntsager, svampe, paneret eller i øldej, tempura	6 - 7	-
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4 - 5	-

* Uden låg
** Vend flere gange
*** Forvarmning ved kogetrin 8 - 8.5

Flex zone

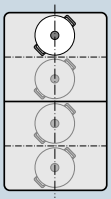
Efter ønske kan den anvendes som én kogezone eller som to uafhængige kogezoner.

Den består af fire induktorer, som fungerer uafhængigt af hinanden. Når den fleksible kogezone er i drift, er det kun det område, som er dækket af en gryde eller pande, der bliver aktiveret.

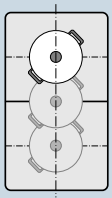
Anbefalinger for brug af kogegrej

For at garantere en god varmedetektion og -fordeling anbefales det at stille kogegrejet korrekt:

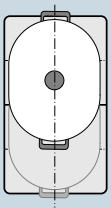
Som en enkelt kogezone



Diameter mindre eller lig med 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de fire positioner, som er vist på afbildningen.

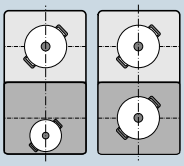


Diameter over 13 cm
Placer gryder eller pander på en af de tre positioner, som er vist på afbildningen.



Hvis gryden eller panden bruger mere end én kogezone, skal de placeres begyndende ved den øverste eller den underste kant af den fleksible kogezone.

Som to uafhængige kogezoner



De forreste og de bageste kogezoner med hver to induktorer kan anvendes uafhængigt af hinanden. Indstil det ønskede kogetrin for hver af kogezonerne. Anvend kun én gryde eller pande på hver kogezone.

Som en enkelt kogezone

Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone.

Aktivere

1. Vælg den fleksible kogezone med symbolet ⌴.
2. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet.

Den fleksible kogezone er aktiveret.

Ændre kogetrin

Vælg kogezonen, og korriger kogetrinnet i det pågældende indstillingsområde.

Tilføje en ny gryde eller pande

Sæt den nye gryde eller pande på kogezonen, og berør symbolet ▮ to gange. Den nye gryde eller pande bliver registreret, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

Bemærk: Hvis gryden eller panden på den anvendte kogezone bliver flyttet eller løftet, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet, der var valgt forinden, bibeholdes.

Deaktivere

Berør symbolet ▮.

Den fleksible kogezone er deaktiveret. De to kogezoner fungerer derefter som to uafhængige kogezoner.

Som to uafhængige kogezoner

Den fleksible kogezone fungerer som to uafhængige kogezoner.

Adskille kogezonerne

1. Berør symbolet ▮.
2. Vælg den ønskede kogezone med symbolet □.
3. Vælg det pågældende kogetrin i indstillingsområdet.

Kogezonen er aktiveret.

Anvisninger

- Når kogetoppen slukkes og derefter tændes igen, bliver den fleksible kogezone igen anvendt som enkelt kogezone.
- Der findes oplysninger om, hvordan konfigurationsindstillingen for den fleksible zone ændres i kapitel ⟶ *"Grundindstillinger"*.

Forbinde de to kogezoner

Berør symbolet ▮.

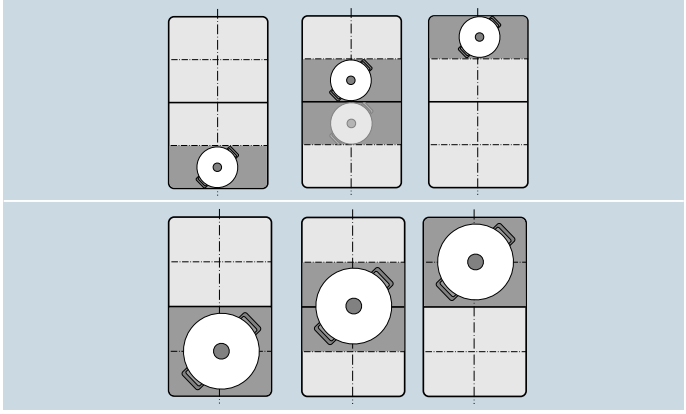
Den fleksible kogezone er aktiveret.

Move-funktion

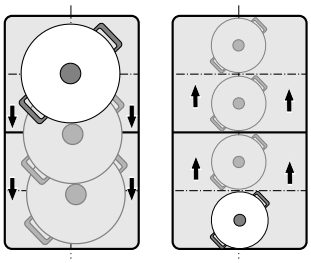
Med denne funktion aktiveres den komplette fleksible kogezone, som er opdelt i tre kogeområder, hvis kogetrin er forindstillet.

Anvend kun én gryde eller pande. Størrelsen af kogeområdet afhænger af den anvendte gryde eller pande, og om denne er korrekt placeret.

Kogeområder



Dermed kan en gryde eller pande under tilberedningen flyttes til et andet kogeområde med et andet temperaturtrin:



Forindstillede kogetrin:

Forreste område = kogetrin 9

Mellemste område = kogetrin 5

Bageste område = kogetrin 1.5

De forindstillede kogetrin kan ændres uafhængigt af hinanden. Ændring af de forindstillede kogetrin er beskrevet i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*.

Anvisninger

- Hvis der registreres mere end én gryde eller pande på den fleksible kogezone, bliver funktionen deaktiveret.
- Hvis gryden eller panden bliver flyttet eller løftet indenfor den fleksible kogezone, starter kogetoppen en automatisk søgning, og kogetrinnet for området, hvor gryden eller panden blev registreret, bliver indstillet.
- Der findes flere oplysninger om størrelse og placering af gryder og pander i kapitlet ⟶ *"Flex zone"*

Aktivere

1. Vælg en af de to kogezoner, som hører til den fleksible kogezone.
2. Berør symbolet ⇳, indikatoren lyser kraftigere.Den fleksible kogezone bliver aktiveret som én kogezone. Kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, lyser i kogezone-indikatoren.

Funktionen er aktiveret.

Ændre kogetrin

Kogetrinnene for de enkelte kogeområder kan ændres under madlavningen. Placer gryden eller panden på kogeområdet, og korriger kogetrinnet i indstillingsområdet.

Anvisninger

- Det er kun kogetrinnet for det område, hvor gryden eller panden er placeret, der ændres.
- Hvis funktionen deaktiveres, bliver kogetrinnene for de tre områder indstillet til de forindstillede værdier.

Deaktivere

Berør symbolet ⇳. Det lyser svagere.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: Hvis et af kogeområderne bliver sat på 0, deaktiveres funktionen indenfor få sekunder.

Tidsfunktioner

Kogetoppen har tre Timer-funktioner:

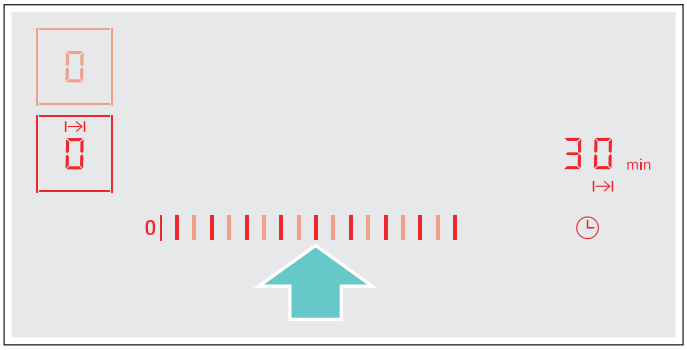
- Programmering af tilberedningstid
- Minutur
- Stopur-funktion

Programmere tilberedningstiden

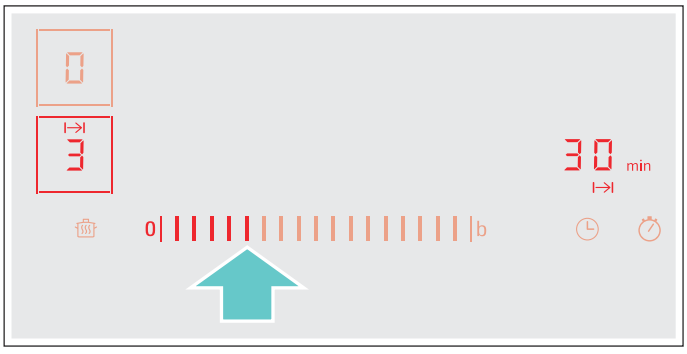
Kogezonen slukker automatisk, når det indstillede tidsinterval er gået.

Indstilling:

1. Berør symbolet ◷ to gange. I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren I→I.
2. Vælg kogezonen. Indikatoren I→I lyser.
3. Vælg inden for de næste 10 sekunder den ønskede tilberedningstid i indstillingsområdet. De mulige forindstillinger er, set fra venstre mod højre, 1, 2, 3 ... til 9 minutter.



4. Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.
5. Vælg det ønskede kogetrin.



Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Anvisninger

- Det er muligt at indstille den samme tilberedningstid for alle kogezoner automatisk. Den indstillede tid tælles ned for hver kogezone uafhængigt af de andre.
  Der findes oplysninger om programmering af automatisk tilberedningstid i afsnit
  → *"Grundindstillinger"*
- Hvis den fleksible kogezone er valgt som en enkelt kogezone, er den indstillede tid den samme for hele kogezonen.
- Hvis funktionen Move vælges for den kombinerede kogezone, er den indstillede tid ens for alle tre kogezoner.

Stegesensor

Hvis der er programmeret en tilberedningstid for en kogezone, og stegesensoren er aktiveret, begynder tilberedningstiden først at tælle ned, når den valgte temperatur er nået.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷ to gange, og vælg derpå kogezonen.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Kogezonen slukkes, indikatoren I→I blinker, og kogezonen viser 0. Der lyder et signal.

I Timer-indikatoren blinker 00 og indikatoren I→I.

Ved berøring af symbolet ◷ slukkes indikatorerne, og signalet holder op.

Anvisninger

- Hvis der er programmeret en tilberedningstid for flere kogezoner, er det altid den korteste tilberedningstid, der vises i Timer-indikatoren.
- Berør symbolet ◷ to gange, og vælg den pågældende kogezone for at vise den resterende tilberedningstid.
- Der kan indstilles en tilberedningstid på op til 99 minutter.

Minuturet

Der kan indstilles en tid op til 99 minutter med minuturet.

Det fungerer uafhængigt af kogezonerne og andre indstillinger.Denne funktion kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Indstilling

1. Berør symbolet ◷.I Timer-indikatoren lyser 00 og indikatoren 🔔.
2. Vælg den ønskede tid i indstillingsområdet, og bekræft indstillingen ved at berøre symbolet ◷.

Efter nogle sekunder begynder tiden af tælle ned.

Ændre eller slette tid

Berør symbolet ◷.

I indstillingsområdet kan tilberedningstiden ændres eller indstilles til 00 for at slette den programmerede tilberedningstid.

Berør symbolet ◷ for at aktivere den valgte indstilling.

Når tiden er udløbet

Når tiden er gået, lyder der et signal. I Timer-indikatoren blinker 00 og symbolet 🔔.

Indikatorerne slukkes efter berøring af symbolet ◷.

Stopur-funktion

Stopuret viser, hvor lang tid der er gået, siden det blev aktiveret.

Det fungerer uafhængigt af kogezoner og andre indstillinger. Funktionen kan ikke slukke en kogezone automatisk.

Aktivere

Berør symbolet ⏱.I Timer-indikatoren lyser 00.

Tiden begynder at tælle ned.

Deaktivere

Berør symbolet ⏱.I Timer-indikatoren vises 00 og slukkes derpå.

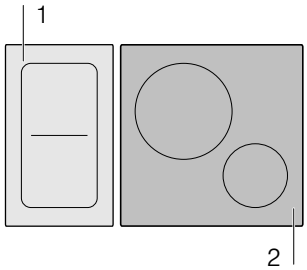
Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: For at deaktivere stopuret skal denne funktion være valgt.

PowerBoost-funktion

Med PowerBoost-funktionen bliver større vandmængder opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezoner, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



Bemærk: I Flex-området kan Powerboost-funktionen også aktiveres, hvis kogezonen bruges som den eneste kogezone.

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

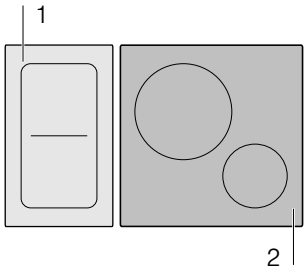
Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres PowertBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

ShortBoost funktion

Med ShortBoost-funktionen bliver gryder og pander opvarmet hurtigere end med kogetrin 9.

Vælg det egnede kogetrin for retten efter deaktivering af funktionen.

Denne funktion kan aktiveres for alle kogezoner, men kun når den anden kogezone i samme gruppe ikke er i brug (se afbildning).



Bemærk: Ved den fleksible kogezone kan Shortboost-funktionen også aktiveres, når den anvendes som én kogezone.

Gode råd om anvendelsen

- Anvend altid gryder eller pander, som ikke allerede er varme.
- Anvend gryder og pander med en plan bund. Anvend ikke gryder og pander med tynd bund.
- Opvarm aldrig tomme gryder eller pander samt olie, smør eller fedt uden opsigt.
- Læg ikke låg på gryder eller pander.
- Sæt gryden/panden midt på kogezonen. Sørg for, at gryde-/pandebundens diameter svarer til kogezonens størrelse.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i afsnit ⟶ *"Madlavning med induktion"*

Aktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b to gange.
   Indikatoren b lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Vælg en kogezone.
2. Berør symbolet b.
   Indikatoren b slukkes, og kogezonen skifter tilbage til kogetrin 9.

Funktionen er deaktiveret.

Bemærk: I visse tilfælde deaktiveres ShortBoost-funktionen automatisk for at beskytte de elektroniske komponenter i kogetoppen.

Varmholdningsfunktion

Denne funktionen er egnet til smeltning af chokolade eller smør samt til varmholdning af retter.

Aktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg indenfor de næste 10 sekunder den ønskede kogezone.
   Indikatoren lyser.

Funktionen er aktiveret.

Deaktivere

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezonen.
   Indikatoren slukkes.Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Funktionen er deaktiveret.

Stegesensorik

Denne funktion medvirker til at holde den egnede pandetemperatur under stegning.

Kogezoner med denne funktion er markeret med symbolet for Stegefunktionen.

Fordele ved stegning

- Kogezonen varmer kun, når det er nødvendigt for at bibeholde temperaturen. På den måde spares der energi, og olie eller fedt bliver ikke overophedet.
- Stegefunktion meddeler, hvornår temperaturen i den tomme pande er optimal for tilsætning af olie og derefter levnedsmidler.

Anvisninger

- Læg ikke låg på panden. I modsat fald bliver funktionen ikke korrekt aktiveret. Der kan anvendes et stænkelåg til beskyttelse mod fedtstænk.
- Anvend egnet olie eller fedt til stegning. Indstil temperaturtrin 1 eller 2, hvis der anvendes smør, margarine, ekstra jomfruolivenolie eller svinefedt.
- Lad aldrig panden være uden opsigt under opvarmningen - hverken med eller uden mad.
- Hvis kogezonens temperatur er højere end gryden eller panden eller omvendt, bliver stegesensoren ikke aktiveret korrekt.

Til stegning med stegesensoren

Der kan købes pander, der er optimalt egnede til brug med stegesensoren, hos forhandleren eller hos vores tekniske kundeservice. Angiv det pågældende referencenummer:

- HZ390210, pande med en diameter på 15 cm.
- HZ390220, pande med en diameter på 19 cm.
- HZ390230, pande med en diameter på 21 cm.
- HZ390250, pande med en diameter på 28 cm. Kun anbefalet til brug på den enkelte kogezone med 28 cm diameter.

Panderne er beklædt med en slip-let-belægning, så det er muligt at stege med meget lidt olie.

Anvisninger

- Stegesensoren er specielt indstillet til pander af denne type.
- Vær opmærksom på, at pandebundens diameter skal svare til kogezonens størrelse. Sæt panden på midten af kogezonen.
- På den fleksible kogezone kan det ske, at stegesensoren ikke bliver aktiveret ved pander med afvigende størrelse eller ved forkert placering. Se kapitlet ⟶ *"Flex zone"*.
- Andre pander kan blive overophedet. Temperaturen kan indstille sig højere eller lavere end det valgte temperaturtrin. Begynd først med det laveste temperaturtrin, og forøg det om nødvendigt.

Temperaturtrin

Temperaturtrin		Velegnet til
1	meget lavt	Tilberedning og reducering af saucer, dampning af grøntsager og stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine.
2	lavt	Stegning af retter med ekstra jomfru olivenolie, smør eller margarine, f.eks. omeletter.
3	lavt - mellem	Stegning af fisk og rustikale retter, som f.eks. frikadeller eller pølser.
4	mellem - højt	Stegning af steaks, medium eller gennemstegt, dybfrostretter, panerede eller finere retter, som f.eks. schnitzel, ragout og grøntsager.
5	højt	Stegning af retter ved høj temperatur, f.eks. steaks, kartoffelpuffer og stegte kartofler.

Tabel

Tabellen indeholder oplysninger om, hvilket temperaturtrin der er egnet til de enkelte retter. Stegetiden kan ændre sig afhængigt af retternes art, vægt, størrelse og kvalitet.

Det indstillede temperaturtrin varierer afhængigt af den anvendte pande.

Forvarm den tomme pande, tilsæt olien og retten efter lydsignalet.

	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kød		
Schnitzel, naturel eller paneret	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, wiener schnitzel*	4	10 - 15
Steak, blodig (3 cm tyk)	5	6 - 8
Steak, medium eller gennemstegt (3 cm tyk)	4	8 - 12
Fjerkræbryst (2 cm tykt)	3	10 - 20
Pølser, kogte eller rå	3	8 - 20
Hamburger, frikadeller, eller fyldte frikadeller*	3	6 - 30
Leberkäse (tysk specialitet)	2	6 - 9
Ragout, gyros	4	7 - 12
Hakket kød	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stegt, hel, f.eks. foreller	3	10 - 20
Fiskefilet, naturel eller paneret	3 - 4	10 - 20
Rejer	4	4 - 8
Retter med æg		
Pandekager**	5	-
Omelet**	2	3 - 6
Spejlæg	2 - 4	2 - 6
Røræg	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (østrigsk specialitet)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8

* Vend flere gange.

** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

	Temperatur-trin	Samlet stegetid fra lydsignal (min.)
Kartofler		
Stegte kartofler (af pillekartofler)	5	6 - 12
Pommes frites (af rå kartofler)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	1	50 - 55
Brunede kartofler	3	15 - 20
Grøntsager		
Hvidløg, løg	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Peberfrugter, grønne asparges	3	4 - 15
Grøntsager svitset i olie, f.eks. squash, grønne peberfrugter	1	10 - 20
Svampe	4	10 - 15
Glaserede grøntsager	3	6 - 10
Dybfrostprodukter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjerkræbryst*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Fiskefilet, naturel eller paneret	3	10 - 20
Fiskepinde	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panderetter, f.eks. grøntsagspande med kylling	3	6 - 10
Forårsruller	4	10 - 30
Camembert/ost	3	10 - 15
Sauce		
Tomatsauce med grøntsager	1	25 - 35
Bechamelsauce	1	10 - 20
Ostesauce, f.eks. gorgonzolasauce	1	10 - 20
Reducerede saucer, f.eks. tomatsauce, sauce Bolognese	1	25 - 35
Søde saucer, f.eks. appelsinsauce	1	15 - 25
Andet		
Camembert/ost	3	7 - 10
Tørrede produkter med tilførsel af vand, f.eks. pasta	1	5 - 10
Croutoner	3	6 - 10
Mandler/valnødder/pinjekerner	4	3 - 15

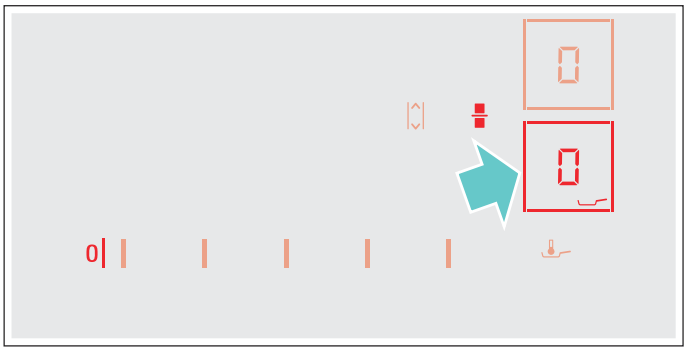
* Vend flere gange.

** Samlet varighed pr. portion. Steges efter hinanden.

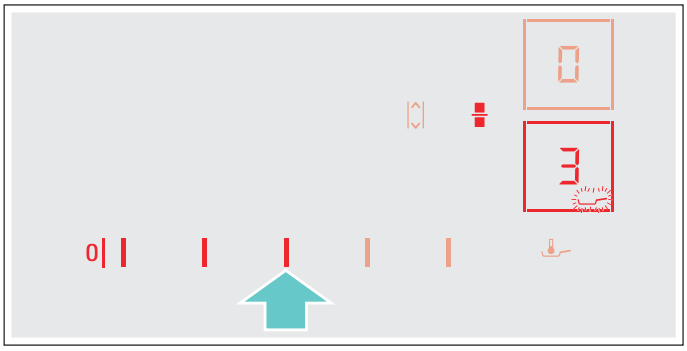
Indstilling

Vælg det egnede temperaturtrin i tabellen. Sæt den tomme pande på kogezonen.

1. Berør symbolet .
2. Vælg kogezonen. I kogezone-indikatoren lyser indikatoren .



3. Vælg inden for de næste 10 sekunder det ønskede temperaturtrin i indstillingsområdet.



Funktionen er aktiveret.
Temperatursymbolet blinker, indtil stegetemperaturen er nået. Der lyder et signal, og temperatursymbolet holder op med at blinke.

4. Hæld først olie på panden, når stegetemperaturen er nået, og læg dernæst maden på panden.

Bemærk: Vend retterne, så de ikke brænder på.

Deaktivere stegesensor

Berør symbolet , og vælg kogezonen. Kogezonen slukkes, og restvarmeindikatoren lyser.

Børnesikring

Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogezonerne.

Aktivering/deaktivering af børnesikring

Kogetoppen skal være slukket.

Aktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.
   Indikatoren lyser i 10 sekunder.

Kogetoppen er låst.

Deaktivere:
1. Tænd kogesektionen med hovedafbryderen.
2. Berør symbolet i ca. 4 sekunder.

Låsningen er deaktiveret.

Permanent børnesikring

Med denne funktion aktiveres børnesikringen automatisk, forudsat at kogesektionen er afbrudt.

Tænde og slukke

I kapitlet → *"Grundindstillinger"* beskrives, hvordan den automatiske børnesikring aktiveres.

Aftørringssikring

Hvis betjeningsfeltet tørres af, mens kogetoppen er tændt, kan indstillingerne blive ændret. Derfor har kogetoppen en funktion til låsning af betjeningsfeltet under rengøring.

Aktivere: Berør symbolet. Der lyder et akustisk signal. Betjeningsfeltet er herefter låst i 35 sekunder. Nu kan betjeningsfeltet tørres af, uden at indstillingerne bliver ændret.

Deaktivere: Efter 35 sekunder bliver betjeningsfeltet låst op. Berør symbolet for at ophæve funktionen før tiden.

Anvisninger

- Der lyder et signal 30 sekunder efter aktiveringen. Det angiver, at funktionen snart bliver afsluttet.
- Rengøringslåsningen har ingen indvirkning på hovedafbryderen. Kogetoppen kan slukkes når som helst.

Automatisk sikkerhedsafbrydelse

Hvis en kogezone har været i drift i længere tid, uden at der er blevet foretaget ændringer, bliver den automatiske sikkerhedsafbrydelse aktiveret.

Kogezonen holder op med at varme. I kogezonens indikator blinker skiftevis F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H.

Indikatoren slukkes ved berøring af et vilkårligt symbol. Så kan kogezonen indstilles igen.

Hvornår den automatiske sikkerhedsafbrydelse bliver aktiveret, afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer). .

Grundindstillinger

Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasses efter brugerens ønsker og behov.

Indikator	Funktion
c 1	**Automatisk børnesikring**
	0 Manuel*.
	1 Automatisk.
	2 Funktion deaktiveret.
c2	**Lydsignaler**
	0 Kvitterings- og fejlsignal er deaktiveret.
	1 Kun fejlsignal aktiveret.
	2 Kun kvitteringssignal aktiveret.
	3 Alle lydsignaler er aktiveret.*
c3	**Vise energiforbrug**
	0 Deaktiveret.*
	1 Aktiveret.
c5	**Automatisk programmering af tilberedningstid**
	00 Deaktiveret.*
	01-99 Tidsinterval frem til automatisk slukning.
c6	**Varighed af Timer-funktionens lydsignal**
	1 10 sekunder.*
	2 30 sekunder.
	3 1 minut.
c7	**Power-Management-funktion. Begrænse kogetoppens samlede effekt**
	0 Deaktiveret.*
	1 1000 W minimumeffekt.
	1.5 1500 W.
	2 2000 W
	...
	9 eller 9.Kogetoppens maksimumeffekt.
c11	**Ændre forindstillede kogetrin til Move-funktionen**
	_9 Forindstillet kogetrin for forreste kogezone.
	-5 Forindstillet kogetrin for den mellemste kogezone.
	¯1.5 Forindstillet kogetrin for bageste kogezone.
c12	**Gryder og pander, kontrol af egnethed**
	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimal
	2 Velegnet
c13	**Konfigurering af aktiveringen af den fleksible kogezone.**
	0 Som to uafhængige kogezoner.
	1 Som en enkelt kogezone.*

* Fabriksindstillinger

Indikator	Funktion
c0	**Nulstille til fabriksindstillinger**
0	Individuelle indstillinger.*
1	Nulstille til fabriksindstillinger.
* Fabriksindstillinger	

Sådan åbnes grundindstillingerne:

Kogetoppen skal være slukket.

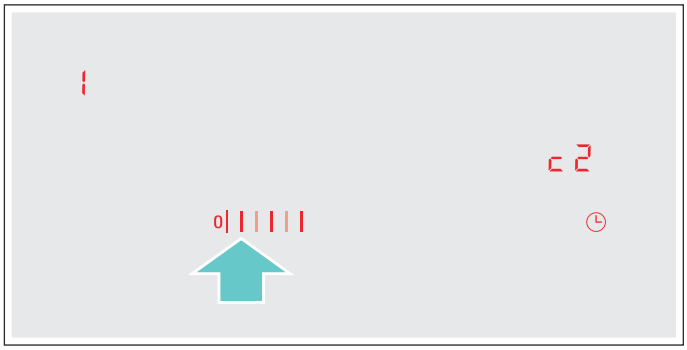
1. Tænd for kogetoppen.
2. Berør indenfor de næste 10 sekunder symbolet ◷ i ca. 4 sekunder.
   De første fire indikatorer viser produktoplysningerne.
   Berør indstillingsområdet for at se de enkelte indikatorer.

Produktoplysninger	Indikator
Kundeserviceindeks (KI)	01
Fabrikationsnummer	Fd
Fabrikationsnummer 1	95.
Fabrikationsnummer 2	05

3. Når symbolet ◷ berøres igen, åbnes grundindstillingerne.
   I indikatorerne vises c 1 og 0 som forindstilling.



4. Berør symbolet ◷ gentagne gange, til den ønskede funktion vises.
5. Vælg derefter den ønskede indstilling i indstillingsområdet.



6. Berør symbolet ◷ i mindst 4 sekunder.

Indstillingerne er gemt.

Forlad grundindstillingerne

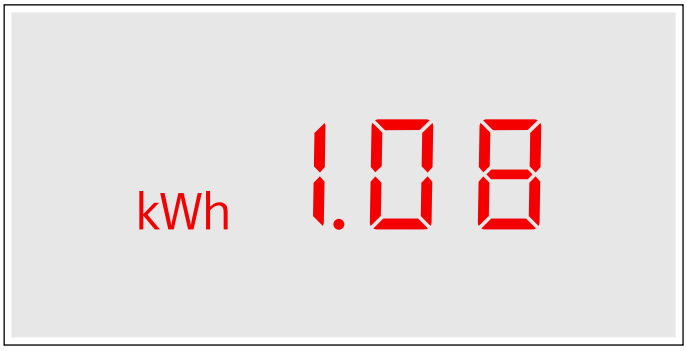
Sluk kogefeltet med hovedafbryderen.

Visning af energiforbrug

Denne funktion viser kogetoppens samlede energiforbrug ved den sidste madlavning.

Når apparatet er blevet slukket, vises forbruget i kilowatt-timer i 10 sekunder.

På billedet vises et eksempel med et forbrug på 1.08 kWh.



Aktivering af denne funktion beskrives i kapitlet
⟶ *"Grundindstillinger"*

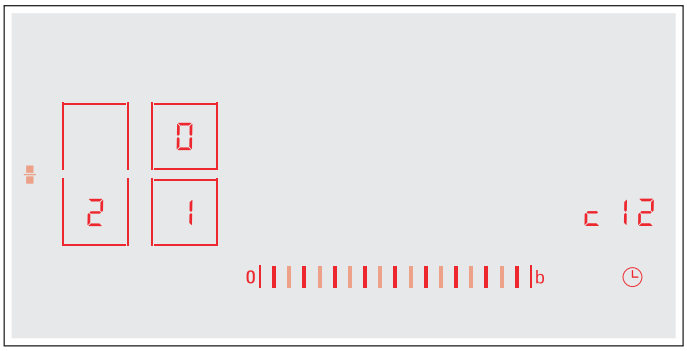
Test af service

Med denne funktion er det muligt at kontrollere hastighed og kvalitet af tilberedningen afhængigt af den anvendte gryde eller pande.

Resultatet er en tilnærmet værdi, som afhænger af egenskaberne for gryden/panden samt af den anvendte kogezone.

1. Sæt den kolde gryde/pande med ca. 200 ml vand midt på den kogezone, hvis diameter bedst passer til gryde-/pandebunden.
2. Luk Grundindstillingerne op, og vælg indstillingen c 12.
3. Berør indstillingsområdet. I kogezone-indikatoren blinker –.
   Funktionen er aktiveret.

Efter 10 sekunder vises resultatet af kontrollen af kvalitet og hastighed for tilberedningen i kogezone-indikatoren.



Kontroller resultatet ved hjælp af følgende tabel:

Resultat	
0	Gryden eller panden egner sig ikke til kogezonen og bliver derfor ikke opvarmet.*
1	Gryden/panden opvarmes langsommere end forventet, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt.*
2	Gryden/panden opvarmes korrekt, og resultatet af tilberedningen er optimalt.
* Hvis der findes en mindre kogezone, skal gryden/panden igen aftestes på den lille kogezone.	

Berør indstillingsområdet for at aktivere denne funktion igen.

Anvisninger

- Den fleksible kogezone fungerer som én kogezone, så anvend kun én gryde eller pande.
- Hvis kogezonen er meget mindre end den anvendte gryde eller pande, er det kun midten af gryden eller pandens bund, der opvarmes, og resultatet af tilberedningen bliver ikke optimalt eller tilfredsstillende.
- Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*.
- Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel ⟶ *"Madlavning med induktion"* og ⟶ *"Flex zone"*.

Rengøring

Der kan købes egnede rengørings- og plejemidler via Kundeservice eller i vores e-Shop.

Kogesektion

Rengøring

Rengør altid kogetoppen efter madlavning. Derved kan det undgås, at madrester brænder fast. Rengør først kogetoppen, når restvarmeindikatoren er slukket.

Rengør kogetoppen med en fugtig klud eller svamp, og tør efter med et viskestykke for at undgå, at der danner sig kalkpletter.

Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til kogetoppe af denne type. Følg producentens anvisninger på produktets emballage.

Brug aldrig:

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskiner
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler som ovnspray eller pletfjerne
- Skuresvampe
- Højtryksrenser eller dampstråler

Hårdnakket smuds fjernes bedst med en glasskraber, som kan købes i almindelige forretninger. Følg producentens anvisninger.

Der kan købes egnede glasskrabere via Kundeservice eller i vores Online-shop.

Rengøring med specialsvampe til rengøring af glaskeramik-kogetoppe er særlig effektivt.

Ved pletter	
Rester af vand og kalk	Rengør kogetoppen med det samme, når den er kølet af. Der kan anvendes et egnet rengøringsmiddel til glaskeramik-kogetoppe.*
Sukker, ris-stivelse eller plastik	Rengør med det samme. Anvend en glasskraber. Pas på: Fare for forbrænding.*
* Rengør bagefter med en fugtig rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.	

Bemærk: Anvend ikke rengøringsmidler, så længe kogetoppen er varm. Derved kan der opstå pletter. Sørg for, at alle rester af det anvendte rengøringsmiddel bliver fjernet.

Kogetoppens ramme

Overhold følgende anvisninger for at undgå at beskadige kogetoppens ramme:

- Brug udelukkende varmt opvaskevand.
- Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.
- Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Anvend ikke glasskraber eller spidse genstande.

Hyppigt stillede spørgsmål og svar (FAQ)

Anvendelse

Hvorfor kan jeg ikke tænde for kogetoppen, og hvorfor lyser symbolet for børnesikringen?

Børnesikringen er aktiveret.

Der findes oplysninger om denne funktion i kapitlet ⟶ *"Børnesikring"*

Hvor blinker indikatorerne, og der lyder et signal?

Fjern væde eller madrester fra betjeningsfeltet. Fjern alle genstande, der ligger på betjeningsfeltet.

Der findes en vejledning om, hvor lydsignalet deaktiveres, i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*

Lyde

Hvorfor høres der lyde under madlavningen?

Afhængig af beskaffenheden af grydens eller pandens bund kan der opstå lyde under driften af kogetoppen. Disse lyde er normale, skyldes induktionsteknologien og er ikke tegn på en defekt.

Mulige lyde:

Dyb brummen som ved en transformer:

Opstår ved madlavning på et højt kogetrin. Lyden forsvinder eller bliver svagere, når der vælges et lavere kogetrin.

Dyb fløjtelyd:

Opstår, når gryden eller panden er tom. Denne lyd forsvinder, når der hældes vand eller levnedsmidler i gryden eller panden.

Knitrende lyd:

Denne lyd opstår, når der anvendes gryder eller pander af forskellige materialer, som ligger over hinanden, eller hvis der samtidig anvendes gryder eller pander med forskellige størrelser eller materialer.Lydenes styrke kan variere afhængigt af retternes mængde og af tilberedningsmåden.

Høje fløjtelyde:

Kan opstå, når to kogezoner anvendes samtidig på højeste kogetrin. Fløjtelydene forsvinder eller bliver svagere, når kogetrinnet reduceres.

Ventilatorlyd:

Kogetoppen er udstyret med en ventilator, som tændes ved høje temperaturer. Ventilatoren kan også fortsætte driften, efter at kogetoppen er slukket, hvis den målte temperatur stadig er for høj.

Gryder og pander

Hvilke gryder og pander er egnede til en induktionskogetop?

Der findes oplysninger om gryder og pander, der er egnede til induktion, i kapitlet ⟶ *"Madlavning med induktion"*.

Hvorfor opvarmes kogezonen ikke, og hvorfor blinker kogetrinnet?

Kogezonen, hvor gryden eller panden er placeret, er ikke tændt.

Kontroller, at der er tændt for kogezonen, hvor gryden eller panden er placeret.

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel ⟶ *"Madlavning med induktion"*, ⟶ *"Flex zone"* og ⟶ *"Move-funktion"*.

Gryder og pander

Hvorfor varer det så længe, inden gryden eller panden bliver varm, hhv. hvorfor bliver de ikke tilstrækkeligt varme, selv om der er indstillet et højt kogetrin?

Gryden eller panden er for lille til den tændte kogezone eller er uegnet til induktion.

Kontroller, at gryden eller panden er egnet til induktion, og at den er placeret på en kogezone, som passer i størrelsen. Der findes oplysninger om type, størrelse og placering af gryder og pander i kapitel ⟶ *"Madlavning med induktion"*, ⟶ *"Flex zone"* og ⟶ *"Move-funktion"*.

Rengøring

Hvordan skal kogetoppen rengøres?

De bedste resultater opnås med specielle rengøringsmidler til glaskeramik.Det anbefales at undlade at anvende aggressive eller skurende rengøringsmidler, rengøringsmidler til opvaskemaskiner (koncentrater) eller skuresvampe.

Der findes flere oplysninger om rengøring og pleje af kogetoppen i kapitlet ⟶ *"Rengøring"*

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Normalt skyldes fejl småting, som er lette at afhjælpe. Læs anvisningerne i tabellen igennem, inden kundeservice kontaktes.

Indikator	Mulig årsag	Afhjælpning af fejl
Ingen	Strømforsyningen er afbrudt.	Kontroller ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er opstået en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.	Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt iht. strømtegningen.
	Fejl i elektronikken.	Kontakt teknisk kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes.
Indikatorerne blinker	Betjeningsfeltet er fugtigt eller er tildækket af en genstand.	Tør betjeningsfeltet af, eller fjern genstanden.
Indikatoren – blinker i kogezone-indikatorerne	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Dæk betjeningsfeltet kortvarigt med hånden for at nulstille fejlen.
F2	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for den pågældende kogezone.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet. Berør derefter et vilkårligt symbol på kogetoppen.
F4	Elektronikken er blevet overophedet og har slukket for alle kogezoner.	
F5 + kogetrin og lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet.	Fjern gryden.Fejlindikatoren bliver slukket efter kort tid. Madlavningen kan fortsættes.
F5 og et lydsignal	Der er placeret en varm gryde i området for betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken.	Fjern gryden.Vent nogle sekunder. Berør et vilkårligt betjeningsområde. Madlavningen kan fortsættes, når fejlindikatoren er slukket.
F1/F6	Kogezonen er overophedet og er blevet slukket for at beskytte køkkenbordet.	Vent, til elektronikken er tilstrækkelig afkølet, og tænd derefter for kogezonen igen.
F8	Kogezonen har været i drift i lang tid uden afbrydelse.	Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Se kapitlet
E9000 E9010	Driftsspændingen er defekt og ligger udenfor det normale driftsområde.	Kontakt strømforsyningsselskabet.
U400	Kogetoppen er ikke tilsluttet korrekt	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Kontroller, at tilslutningen er korrekt iht. strømtegningen.
dE	Demo-modus er aktiveret	Afbryd strømforsyningen til kogetoppen. Vent 30 sekunder, og tilslut kogetoppen igen. Berør et vilkårligt betjeningsfelt indenfor de næste 3 minutter. Demo-modus er deaktiveret.
Sæt ikke varme gryder på betjeningsfeltet.		

Anvisninger

- Hvis symbolet E vises i indikatoren, skal der trykkes på sensoren for den pågældende kogezone for at aflæse fejlkoden.
- Hvis fejlkoden ikke findes i tabellen: Afbryd strømforsyningen til kogetoppen, vent 30 sekunder, og tilslut den igen. Kontakt teknisk kundeservice, og angiv den nøjagtige fejlkode, hvis indikatoren igen vises.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer:

Ved kontakt med vores serviceafdeling skal apparatets E-nummer og FD-nummer opgives.

Typeskiltet med numrene findes følgende steder:

- I apparates papirer.
- På den nederste del af kogetoppen.

E-nummeret findes også på kogetoppens glasflade. Kundeserviceindeks (KI) og FD-nummer kan kontrolleres i Grundindstillingerne. Der findes oplysninger om dette i kapitlet ⟶ *"Grundindstillinger"*.

Vær opmærksom på, at det også indenfor garantiperioden ikke er gratis at få besøg af en tekniker fra kundeservice, hvis det viser sig, at apparatet er blevet betjent forkert.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl
DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Prøveretter

Denne tabel er blevet fremstillet til brug for prøvningsinstitutter for at lette afprøvningen af vores apparater.

Informationen i tabellen henviser til vores kogegrej fra Schulte-Ufer (køkkensæt i 4 dele til induktionskogeplade HZ 390042) med følgende mål:

- Kasserolle Ø 16 cm, 1,2 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 16 cm, 1,7 l til kogefelter med Ø 14,5 cm
- Gryde Ø 22 cm, 4,2 l til kogefelter med Ø 18 cm
- Stegepande Ø 24 cm, til kogefelter med Ø 18 cm

Prøveretter	Fade og beholdere:	Forvarmning			Tilberedning	
		Kogetrin	Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Smeltning af chokolade						
Overtrækschokolade (f.eks. fra Dr. Oetker, let bitter chokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nej
Opvarmning og varmholdning af linsegryderet						
Linsegryderet*						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 450 g	Gryde Ø 16 cm	9	1:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 800 g	Gryde Ø 22 cm	9	2:30 (uden omrøring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryderet på dåse						
F.eks. linseterrine med pølser fra Erasco.						
Starttemperatur 20 °C						
Mængde: 500 g	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 1:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Mængde: 1 kg	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30 (omrøres efter ca. 1 min.)	Ja	1.5	Ja
Tilberedning af bechamelsauce						
Mælkens temperatur: 7 °C						
Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l mælk (3,5 % fedtindhold) og en knivspids salt						
1. Smelt smørret, rør mel og salt i, og opvarm massen.	Kasserolle Ø 16 cm	2	Ca. 6:00	Nej	-	-
2. Tilsæt mælken til opbagningen, og bring den i kog under stadig omrøring.		7	Ca. 6:30	Nej	-	-
3. Lad bechamelsaucen koge i yderligere 2 minutter på kogezonen under stadig omrøring, efter at den er kommet i kog.		-	-	-	2	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Prøveretter	Fade og beholdere:	Forvarmning			Tilberedning	
		Kogetrin	Varighed (Min:Sek)	Låg	Kogetrin	Låg
Tilberedning af mælkeris						
Mælkeris, tilberedt med låg Mælkens temperatur: 7 °C Opvarm mælken, til den begynder at skumme op.Indstil det anbefalede kogetrin, og tilsæt ris, sukker og salt til mælken. Tilberedningstid inklusive forvarmning ca. 45 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3 (omrøres efter ca. 10 min.)	Ja
Mælkeris, tilberedt uden låg Mælkens temperatur: 7 °C Tilsæt ingredienserne til mælken, og opvarm under stadig omrøring. Vælg det anbefalede kogetrin, når mælken har nået en temperatur på ca. 90 °C, og lad den småkoge ved lav varme i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornede ris, 90 g sukker, 750 ml mælk (3,5 % fedtindhold) og 1 g salt	Gryde Ø 16 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	3	Nej
Ingredienser: 250 g rundkornede ris, 120 g sukker, 1 l mælk (3,5 % fedtindhold) og 1,5 g salt	Gryde Ø 22 cm	8.5	Ca. 5:30	Nej	2.5	Nej
Tilberedning af ris*						
Vandtemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornede ris, 300 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 16 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornede ris, 600 g vand og en knivspids salt	Gryde Ø 22 cm	9	Ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steg af svinemørbrad						
Starttemperatur for mørbrad: 7 °C						
Mængde: 3 svinemørbrade (samlet vægt ca. 300 g, tykkelse 1 cm) og 15 ml solsikkeolie	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Tilberedning af pandekager**						
Mængde: 55 ml dej pr. pandekage	Stegepande Ø 24 cm	9	Ca. 1:30	Nej	7	Nej
Fritering af dybfrosne pommes frites						
Mængde: 1,8 liter solsikkeolie, pr. portion: 200 g dybfrosne pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryde Ø 22 cm	9	Til der er opnået en olietemperatur på 180 °C	Nej	9	Nej

*Opskrift iht. DIN 44550

**Opskrift iht. DIN EN 60350-2

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk 34

Viktige sikkerhetsanvisninger. 35

Årsaker til skader 36
Oversikt 36

Miljøvern 37
Råd om energibesparelse 37
Miljøvennlig håndtering 37

Koking med induksjon. 37
Fordeler med matlaging med induksjon. 37
Kokekar 37

Bli kjent med apparatet 39
Bryterpanelet 39
Kokesonene. 39
Restvarmeindikator 40

Betjening av apparatet. 40
Slå koketoppen på og av. 40
Innstilling av kokesone. 40
Anbefalinger for tilberedning 41

Flex-sone 43
Råd for bruk av kar 43
Som en eneste hel kokesone. 43
Som to uavhengige kokesoner 43

Move-funksjon 44
Aktiver 44
Deaktivere 44

Tidsfunksjoner 45
Programmering av tilberedningstid 45
Varseluret. 45
Stoppeklokkefunksjon 46

PowerBoost-funksjon 46
Aktivere 46
Deaktivere 46

ShortBoost-funksjon 47
Anbefalinger ved bruk 47
Aktivere 47
Deaktivere 47

Varmefunksjon 47
Aktivere 47
Deaktivere 47

Stekesensor 48
Fordelene når du steker 48
Til steking med stekesensor. 48
Temperaturtrinn 49
Tabell 49
Slik stiller du inn: 51

Barnesikring 51
Aktivere og deaktivere barnesikring 51
Permanent barnesikring 51

Vaskebeskyttelse 52

Automatisk sikkerhetsutkobling. 52

Grunninnstillinger 53
Slik kommer du til grunninnstillingene: 54

Energibruksindikasjon 55

Test av kokekar. 55

Rengjøring 56
Koketopp 56
Platetoppramme 56

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ) 57

Hva kan du gjøre ved feil?. 58

Kundeservice 59
E-nummer og FD-nummer 59

Testretter. 60

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:
www.siemens-home.com og nettbutikk:
www.siemens-eshop.com

Forskriftsmessig bruk

Les denne anvisningen nøye. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen samt apparatpasset for senere bruk eller dersom apparatet skifter eier.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkobles. Kontakt teknisk service og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Dette apparatet må installeres i henhold til medfølgende monteringsveiledning.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Kokeprosessen må finne sted under tilsyn. En kortvarig kokeprosess må hele tiden finne sted under tilsyn. Bruk bare apparatet i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 4000 meter.

Bruk ingen platetoppdeksler. De kan føre til ulykker som følge av f.eks. overoppheting, påtenning eller sprekker i materialet.

Bruk ingen uegnede beskyttelsesanretninger eller barnesikringsgitter. De kan føre til ulykker.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Følg med på kokekarene under tilberedning. Ved kort tilberedningstid må du følge med på kokekarene uavbrutt.

Dersom du har en pacemaker eller lignende medisinsk implantat, må du være spesielt forsiktig med å nærme deg induksjonskoketopper når disse er i bruk. Snakk med legen eller produsenten av koketoppen for å forsikre deg om at produktet oppfyller gjeldende krav, og informer deg om mulige kompatibilitetsproblemer.

Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir varmt. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffen rett under kokesonen.
- Kokesonen slår seg automatisk av og kan ikke lenger betjenes. Den kan senere slå seg på av seg selv. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!!

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Gjenstander i metall blir svært raskt varme på kokesonen. Legg aldri gjenstander i metall som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk, på kokesonen.
- Etter hver gangs bruk må du slå av koketoppen med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slår seg av automatisk fordi det ikke står noen kokekar på kokesonene.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen. Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.
Det bør være en avstand på minimum 2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

⚠ Advarsel – Fare for skader!

- Ved tilberedning i vannbad kan kokesonen og kokekaret sprekke på grunn av overoppheting. Kokekaret i vannbadet skal ikke være i direkte kontakt med bunnen på kasserollen som er fylt med vann. Bruk bare varmebestandige kokekar.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Årsaker til skader

Obs!

- Kokekar med ru bunn kan lage riper i koketoppen.
- Sett aldri tomme kokekar på kokesonene. Det kan medføre skader.
- Ikke sett varme kokekar på bryterpanelet, indikatorsonen eller på kanten til koketoppen. Det kan føre til skader.
- Hvis tunge eller spisse gjenstander faller oppå kokeplaten, vil den kunne bli skadet.
- Aluminiumsfolie og plastbeholdere smelter hvis de settes på varme kokesoner. Bruk av beskyttelsesplater over koketoppen anbefales ikke.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru grytebunner skraper opp koketoppen.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøvern

I dette kapittelet finner du informasjon om energisparing og bortskaffing av apparatet.

Råd om energibesparelse

- Bruk alltid lokket som tilhører hvert enkelt kokekar. Når du koker uten lokk, behøves det mye mer energi. Bruk glasslokk for å kunne se ned i kjelen uten å måtte løfte av lokket.
- Bruk kokekar med flat bunn. Med en bunn som ikke er flat behøves det mye mer energi.
- Diameteren til kokekarets bunn må tilsvare størrelsen på kokesonen. OBS: produsentene av kokekar vil ofte indikere diameteren øverst på kokekaret, som normalt er noe større enn i bunnen.
- Bruk små kokekar til små mengder. Et stort kokekar med lite innhold krever mye energi.
- Bruk lite vann når du kokker noe. På denne måten sparer du energi og du tar vare på alle vitaminene og mineralene i grønnsakene.
- Velg det laveste effektnivået som skal til for koking. Med et for høyt effektnivå sløses det med energi.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Koking med induksjon

Fordeler med matlaging med induksjon

Tilberedning med induksjon skiller seg radikalt fra vanlig tilberedning, fordi varmen oppstår direkte i kokekaret. Dette har mange fordeler:

- Tidsbesparelse ved koking og steking.
- Energisparing.
- Enklere vedlikehold og rengjøring. Overkok brenner seg ikke fast så lett.
- Varmekontroll og sikkerhet; platetoppen øker eller reduserer varmetilførselen umiddelbart etter hver betjening. Kokesone med induksjon avbryter varmetilførselen umiddelbart hvis kokekaret tas av kokesonen, uten at kokesonen blir slått av først.

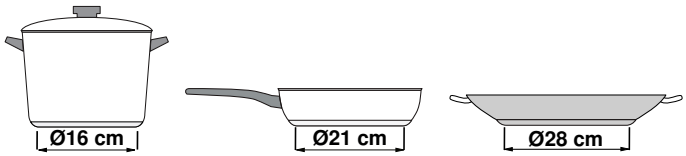
Kokekar

Bruk kun ferromagnetiske kokekar ved tilberedning med induksjon, for eksempel:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- induksjonsegnet spesialkokekar i rustfritt stål

For å sjekke om karet er egnet til induksjon kan du slå opp i kapittel ⟶ *"Test av kokekar"*.

For å oppnå gode tilberedningsresultater må det ferromagnetiske området i grytebunnen tilsvare størrelsen på kokesonen. Hvis kokekaret ikke registreres av en kokesone, kan du prøve å sette det på en kokesone med mindre diameter.

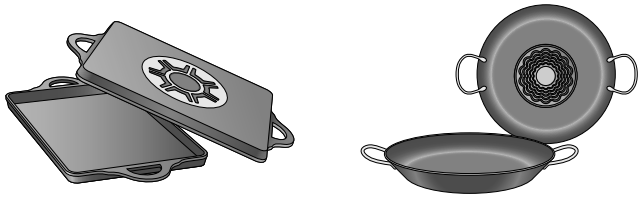


Når den fleksible kokesonen brukes som én kokesone, kan det brukes større kar som er spesielt egnet til dette området. Opplysninger om plassering av kokekaret finner du i kapittel ⟶ *"Flex- sone"*.

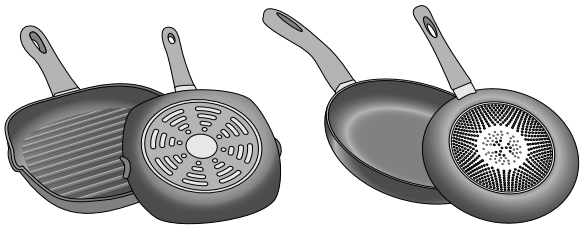


Det finnes også induksjonskokekar med bunner som ikke er fullstendig ferromagnetiske:

- Dersom bunnen på kokekaret bare er delvis ferromagetisk, blir bare den ferromagetiske flaten varm. Det kan føre til at varmen ikke fordeles jevnt. Området som ikke er ferromagnetisk, kan oppnå en temperatur som er for lav for koking.



- Dersom materialet i kokekarbunnen består av blant annet aluminiumsdeler, er den ferromagetiske flaten også redusert. Det kan føre til at kokekaret ikke blir ordentlig varmt eller ikke blir registrert i det hele tatt.



Uegnede kokekar

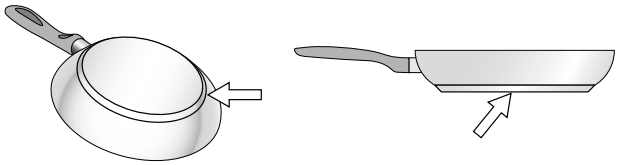
Bruk aldri en spredningsplate eller kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirgryter
- kobber
- aluminium

Egenskaper ved kokekarbunnen

Beskaffenheten på bunnen av kokekaret kan påvirke resultatet av matlagingen. Bruk kjeler og panner i materialer som fordeler varmen jevnt i kokekaret, f.eks. kjeler med "sandwich-bunn" i rustfritt stål. Slik sparer du både tid og energi.

Bruk kokekar med flat bunn, ujevne bunner reduserer varmetilførselen.



Intet kokekar eller ikke egnet størrelse

Hvis det ikke plasseres noen kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av egnet material eller størrelse, vil nivået som vises i indikatoren til kokesonen blinke. Plasser korrekt kokekar slik at indikatoren slutter å blinke. Dersom det går mer enn 90 sekunder slås kokesonen automatisk av.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen ”automatisk deaktivering” ikke får tid til å reagere og kokekaret kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

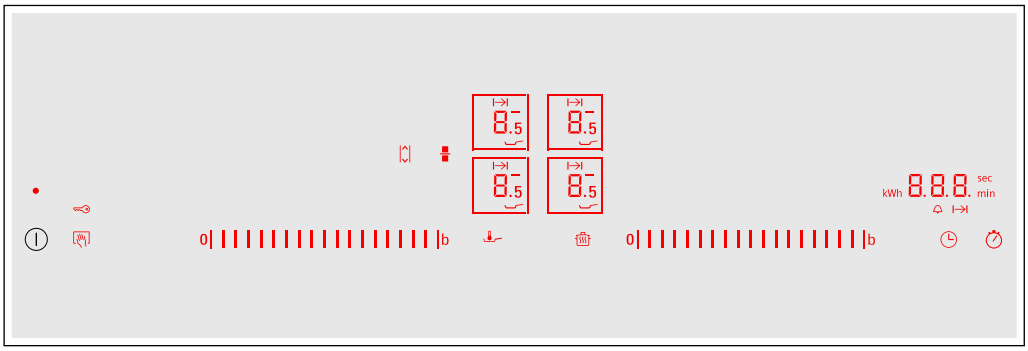
Kokekarsensor

Hver kokesone har en nedre grense for kokekarsensoren, og denne avhenger av den ferromagnetiske diameteren og materialet i kokekarbunnen. Derfor bør du alltid bruke den kokesonen som har mest mulig lik diameter som kokekaret.

Bli kjent med apparatet

Du finner informasjon om kokesonenes størrelser og effekter i ⟶ *Side 2*

Bryterpanelet



Betjeningsfelt	
⏻	Hovedbryter
▢ / ▭	Velge kokesone
0 IIIIIIIIIII	Innstillingsområde
b	Powerboost- og shortboost-funksjon
▮	Fleksibel kokesone
	Move-funksjon
	Sperre betjeningsfeltet ved rengjøring og barnesikring
	Varmefunksjon
	Stekesensor
	Programmering av tilberedningstiden og varselur
	Stoppeklokkefunksjon

Indikatorer	
0	Driftstilstand
1-9	Koketrinn
H/h	Restvarme
b	Powerboost-funksjon
b⁻	Shortboost-funksjon
L	Varmefunksjon
	Stekesensor
	Barnesikring
00	Tidsur-funksjon
	Programmering av tilberedningstiden
	Varselur
min / sec	Tidsurindikatorer
kWh	Energiforbruk

Betjeningsfelt

Når koketoppen varmes opp, lyser de av betjeningsfeltenes symboler som står til disposisjon.

Når du berører et symbol, aktiveres tilsvarende funksjon.

Merknader

- Betjeningsfeltenes tilsvarende symboler lyser opp avhengig av tilgjengelighet.
  Indikatorene til kokesonene eller de valgte funksjonene lyser opp.
- Pass på at betjeningsfeltet alltid er rent og tørt.
  Fuktighet kan redusere funksjonen.

Kokesonene

Kokesoner		
◯ / ▭	Enkel kokesone	Bruk et kokekar i egnet størrelse.
▮	Fleksibel kokesone	Se avsnitt ⟶ *"Flex- sone"*
Bruk bare kokekar som egner seg til bruk på induksjonstopp, se avsnittet ⟶ *"Koking med induksjon"*		

Restvarmeindikator

Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone. Den viser om kokesonen fortsatt er varm. Ta ikke på kokesonen så lenge restvarmeindikatoren lyser.

Avhengig av hvor varm restvarmen er, vises følgende:

- Visning H: høy temperatur
- Visning h: lav temperatur

Dersom du tar kokekaret bort fra kokesonen under tilberedningen, blinker restvarmeindikatoren og valgt koketrinn vekselvis.

Når kokesonen slås av, lyser restvarmeindikatoren. Også når platetoppen allerede er slått av, lyser restvarmeindikatoren så lenge kokesonen fortsatt er varm.

Betjening av apparatet

I dette kapittelet kan du lese om hvordan du stiller inn en kokesone. I tabellen finner du koketrinn og koketider for de ulike rettene.

Slå koketoppen på og av

Slå koketoppen på og av med hovedbryteren.

Innkobling: Trykk på symbolet ⏻. Du hører et lydsignal. Nå lyser symbolene og funksjonene som hører til de kokesonene som står til disposisjon. Koketoppen er klar til bruk.

Slå: Trykk på symbolet ⏻ til indikatorene slukker. Restvarmeindikatoren lyser inntil kokesonene er tilstrekkelig avkjølt.

Merknader

- Platetoppen slår seg automatisk av dersom alle kokesonene er slått av i mer enn 20 sekunder.
- De valgte innstillingene blir lagret de første 4 sekundene etter at platetoppen slås av. Hvis du slår på platetoppen innenfor dette tidsrommet, tas platetoppen i bruk med de forrige innstillingene.

Innstilling av kokesone

Still inn ønsket koketrinn i innstillingsområdet.

Koketrinn 1 = laveste trinn

Koketrinn 9 = høyeste trinn.

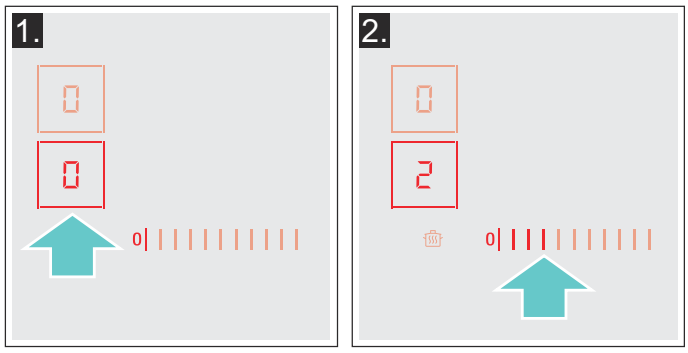
Hvert koketrinn har et mellomtrinn.Dette er merket med 5.

Merk: De venstre kokesonene stilles inn i venstre innstillingsområde og de høyre kokesonene stilles inn i høyre innstillingsområde.

Velge kokesone og koketrinn

Platetoppen må være slått på.

1. Trykk på symbolene ☐ og ☐ for ønsket kokesone. Indikatoren 0 lyser skarpere.
2. Stryk fingeren over riktig innstillingsområde inntil ønsket kokesone lyser.



Koketrinnet er stilt inn.

Endre effektnivå

velg kokesone og still inn ønsket effektnivå i programmeringssonen.

Slå av kokesonen

Velg kokesone og still inn til 0 i programmeringssonen. Kokesonen slår seg av og restvarmeindikatoren lyser.

Merknader

- Hvis det ikke finnes noen kokekar i kokesonen, vil det valgte effektnivået blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.
- Hvis det er plassert et kokekar i kokesonen før platen slås på, vil dette oppdages innen 20 sekunder etter at hovedbryteren slås på, og kokesonen vil velges automatisk.Når kokekaret er registrert, må du velge innstilling for platen innen de neste 20 sekundene. Hvis ikke vil kokesonen bli slått av.

Anbefalinger for tilberedning

Anbefalinger

- Rør om av og til ved oppvarming av pureer, kremede supper og tykke sauser.
- Still inn koketrinn 8-9 til oppvarming.
- Under steking med lokk skrus koketrinnet ned så snart det siver ut damp mellom lokk og kokekar. For å få et godt stekeresultat må det ikke sive ut noen damp.
- Etter at stekingen er ferdig, må kokekaret holdes lukket til maten skal serveres.
- Følg bruksanvisningen når du skal tilberede mat i trykkokeren.
- Ikke tilbered maten for lenge, ellers forsvinner litt av næringsstoffene. Med kjøkkenuret kan den optimale tilberedningstiden stilles inn.
- For et sunnere stekeresultat bør rykende olje unngås.
- Maten brunes i små porsjoner.
- Kokekar kan oppnå høye temperaturer under tilberedning. Det anbefales å bruke grytekluter.
- Anbefalinger om energieffektiv matlaging finner du i kapittel ⟶ *"Miljøvern"*.

Koketabell

I tabellen ser du hvilke koketrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

	Koketrinn	Steketid (min)
Smelting		
Sjokolade, kuvertyre	1 - 1.5	-
Smør, honning, gelatin	1 - 2	-
Oppvarming og varmholding		
Gryterett, f.eks. linsegryte	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Varme pølser i vann*	3 - 4	-
Opptining og oppvarming		
Spinat, dypfryst	3 - 4	15 - 25
Gulasj, dypfryst	3 - 4	35 - 45
Trekking, småkoking		
Potetball*	4.5 - 5.5	20 - 30
Fisk*	4 - 5	10 - 15
Hvite sauser, f.eks. béchamelsaus	1 - 2	3 - 6
Piskede sauser, f.eks. bernaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12

* Uten lokk
** Snu flere ganger
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

	Koketrinn	Steketid (min)
Koking, damping, dampkoking		
Ris (med dobbelt vannmengde)	2.5 - 3.5	15 - 30
Risengrynsgrøt***	2 - 3	30 - 40
Poteter med skall	4.5 - 5.5	25 - 35
Skrelte poteter	4.5 - 5.5	15 - 30
Deigvarer, pasta*	6 - 7	6 - 10
Gryterett	3.5 - 4.5	120 - 180
Supper	3.5 - 4.5	15 - 60
Grønnsaker	2.5 - 3.5	10 - 20
Grønnsaker, dypfryste	3.5 - 4.5	7 - 20
Koking i trykkoker	4.5 - 5.5	-
Surre		
Rulader	4 - 5	50 - 65
Grytestek	4 - 5	60 - 100
Gulasj***	3 - 4	50 - 60
Surre/steke med lite olje*		
Snitsel, naturell eller panert	6 - 7	6 - 10
Snitsel, dypfryst	6 - 7	8 - 12
Kotelett, naturell eller panert	6 - 7	8 - 12
Biff (3 cm tykk)	7 - 8	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)**	5 - 6	10 - 20
Fjærkrebryst, dypfryst**	5 - 6	10 - 30
Karbonader (3 cm tykke)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm tykke)**	6 - 7	10 - 20
Fisk og fiskefilet, naturell	5 - 6	8 - 20
Fisk og fiskefilet, panert	6 - 7	8 - 20
Fisk, panert og dypfryst, f.eks. fiskepinner	6 - 7	8 - 15
Scampi, reker	7 - 8	4 - 10
Sautering av grønnsaker og sopp, fersk	7 - 8	10 - 20
Panneretter, grønnsaker, kjøtt strimlet på asiatisk vis	7 - 8	15 - 20
Panneretter, dypfryste	6 - 7	6 - 10
Pannekaker (stekes en etter en)	6.5 - 7.5	-
Omelett (stekes en etter en)	3.5 - 4.5	3 - 6
Speilegg	5 - 6	3 - 6
Fritering* (150-200 g per porsjon i 1-2 l olje, friteres porsjonsvis)		
Dypfryste produkter, f.eks. pommes frites, kyllingnuggets	8 - 9	-
Kroketter, dypfryst	7 - 8	-
Kjøtt, f.eks. kyllingstykker	6 - 7	-
Fisk, panert eller innbakt	6 - 7	-
Grønnsaker, sopp, panert eller innbakt, tempura	6 - 7	-
Småbakst, f.eks. berlinerboller, innbakt frukt	4 - 5	-

* Uten lokk
** Snu flere ganger
***Forvarm med koketrinn 8-8,5.

Flex-sone

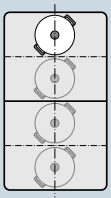
Den kan brukes som eneste kokesone eller som to uavhengige kokesoner etter behov.

Den består av fire induktorer, som fungerer uavhengig av hverandre. Når den fleksible kokesonen er i bruk, aktiveres bare området som er dekket av kokekar.

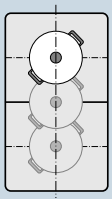
Råd for bruk av kar

For å sikre en god registrering og fordeling av varmen, anbefaler vi å sentrere karet så godt som mulig:

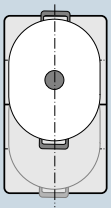
Som en eneste kokesone



Diameter mindre eller lik 13 cm
Sett kokekaret i en av de fire posisjonene som er vist på bildet.

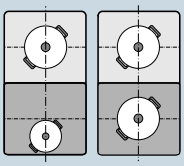


Diameter over 13 cm
Sett kokekaret i en av de tre posisjonene som er vist på bildet.



Hvis kokekaret gjør det nødvendig med mer enn en kokesone, setter du det slik at det begynner ved den øvre eller nedre kanten av den fleksible kokesonen.

Som to uavhengige kokesoner



De fremre og de bakre kokesonene som hver har to induktorer, kan brukes uavhengig av hverandre. Still inn ønsket koketrinn for hver kokesone. Sett bare ett kokekar på hver kokesone.

Som en eneste hel kokesone

Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone.

Aktivere

1. Velg den fleksible kokesonen med symbolet ⌊⌋.
2. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.

Den fleksible kokesonen er aktivert.

Endre koketrinn

Velg kokesone og endre koketrinnet i riktig innstillingsområde.

Legge til et nytt kokekar

Sett det nye kokekaret på kokesonen og trykk på symbolet ▟ to ganger. Det nye kokekaret registreres, og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Merk: Hvis kokekaret forskyves eller løftes fra den kokesonen som brukes, starter koketoppen et automatisk søk og det allerede valgte koketrinnet beholdes.

Deaktivere

Trykk på symbolet ▟.

Den fleksible kokesonen er deaktivert. De to kokesonene fortsetter å fungere som to uavhengige kokesoner.

Som to uavhengige kokesoner

Bruk den fleksible kokesonen som to uavhengige kokesoner.

Koble fra hverandre kokesoner

1. Trykk på symbolet ▟.
2. Velg ønsket kokesone med symbolet ☐.
3. Velg koketrinnet i innstillingsområdet.

Kokesonen er aktivert.

Merknader

- Hvis koketoppen slår seg av og deretter på igjen, tas den fleksible kokesonen i bruk som enkeltkokesoner igjen.
- For å endre konfigurasjonsinnstillingen for den fleksible sonen kan du slå opp i kapittel → *"Grunninnstillinger"*.

Koble sammen de to kokesonene

Trykk på symbolet ▟.

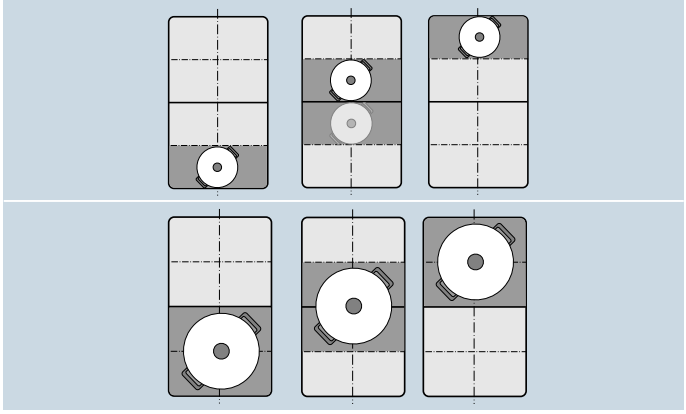
Den fleksible kokesonen er aktivert.

Move-funksjon

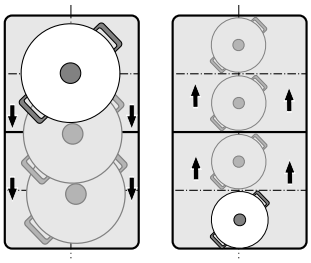
Med denne funksjonen aktiveres hele den fleksible kokesonen, som er delt opp i tre kokeområder og har forhåndsinnstilte koketrinn.

Bruk kun ett kokekar. Størrelsen på kokeområdet avhenger av det kokekaret du bruker, og riktig plassering av kokekaret.

Kokeområder



Dermed kan kokekaret flyttes til et annet kokeområde med et annet koketrinn under kokingen:



Forhåndsinnstilte koketrinn:

Fremre område = koketrinn 9

Midtre område = koketrinn 5

Bakre område = koketrinn 1.5

De forhåndsinnstilte koketrinnene kan endres uavhengig av hverandre. Hvordan du endrer disse, kan du lese i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*.

Merknader

- Dersom det registreres mer enn ett kokekar på den fleksible kokesonen, deaktiveres funksjonen.
- Dersom kokekaret forskyves eller løftes innenfor den fleksible kokesonen, starter koketoppen et automatisk søk og koketrinnet for det området hvor kokekaret registreres, stilles inn.
- Mer informasjon om størrelse på og plassering av kokekar finner du i kapittel ⟶ *"Flex- sone"*

Aktiver

1. Velg en av de to kokesonene som hører til den fleksible kokesonen.
2. Berør symbolet ⇳, det lyser sterkere. Den fleksible kokesonen aktiveres som én kokesone. Koketrinnet for det området kokekaret står på, lyser i kokesonedisplayet.

Funksjonen er aktivert.

Endre koketrinn

Du kan endre koketrinn for de enkelte kokeområdene under kokingen. Sett kokekaret på kokeområdet og endre koketrinn i innstillingsområdet.

Merknader

- Det er bare koketrinnet for området som kokekaret befinner seg på, som endres.
- Dersom funksjonen deaktiveres, tilbakestilles koketrinnene for de tre kokeområdene til de forhåndsinnstilte verdiene.

Deaktivere

Trykk på symbolet ⇳. Det lyser svakt.

Funksjonen ble deaktivert.

Merk: Når et av kokeområdene settes på 0, deaktiveres funksjonen i løpet av få sekunder.

Tidsfunksjoner

Koketoppen har tre tidsurfunksjoner:

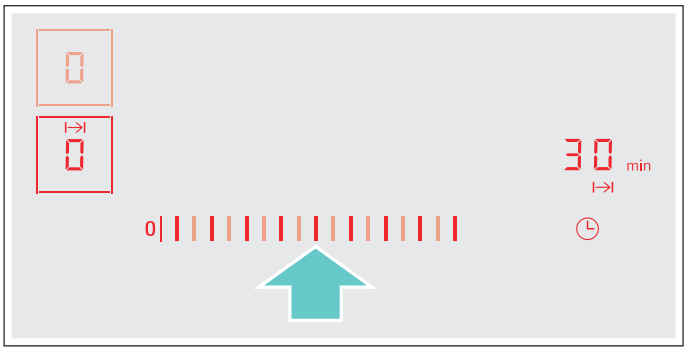
- Programmering av tilberedningstid
- Varselur
- Stoppeklokkefunksjon

Programmering av tilberedningstid

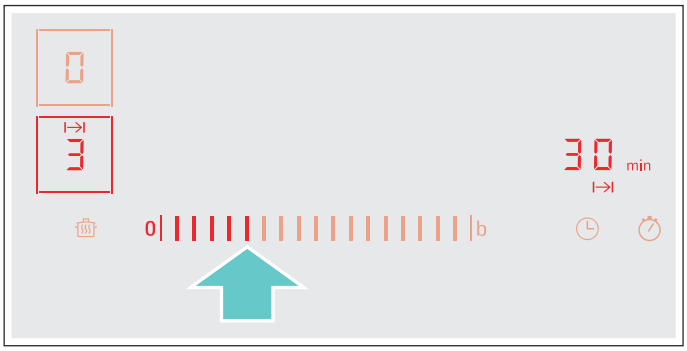
Kokesonen slår seg automatisk av etter at den innstilte tiden er utløpt.

Slik stiller du inn:

1. Trykk to ganger på symbol ◷. I tidsurdisplayet lyser 00 og indikasjonen I→I.
2. Velg kokesone. Indikatoren I→I lyser.
3. Still inn ønsket tilberedningstid i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene. Du kan forhåndsinnstille fra venstre til høyre tilsvarende 1, 2, 3 ..... til 9 minutter.



4. Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.
5. Velg ønsket koketrinn.



Tilberedningstiden begynner å telles ned.

Merknader

- Samme tilberedningstid kan stilles inn automatisk for alle kokesoner. Den innstilte tiden for hver kokesone går uavhengig av de andre.
  Du finner informasjon om automatisk programmering av tilberedningstiden i avsnittet ⟶ *"Grunninnstillinger"*
- Hvis den fleksible kokesonen velges som eneste kokesone, er den innstilte tiden lik for hele kokesonen.
- Dersom funksjonen Move velges ved kombinert kokesone, er den innstilte tiden den samme for alle de tre kokesonene.

Stekesensor

Hvis det programmeres en tilberedningstid for en kokesone og stekesensoren er aktivert, begynner tilberedningstiden først å telle ned når valgt temperaturtrinn er nådd.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet ◷ to ganger og velg deretter kokesone.

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn 00 for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

Kokesonen slår seg av når indikasjonen I→I blinker og kokesonen viser 0. Du hører et lydsignal.

I tidsurdisplayet blinker 00 og indikasjonen I→I.

Når du trykker på symbolet ◷, slukker indikatorene og lydsignalet opphører.

Merknader

- Hvis det er programmert en tilberedningstid for flere kokesoner, vises alltid den korteste tiden i tidsurdisplayet.
- For å vise resterende tilberedningstid for en kokesone kan du trykke på symbolet ◷ to ganger og velge kokesonen.
- Du kan stille inn en tilberedningstid på inntil 99 minutter.

Varseluret

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter.

Det fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger.Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Slik stiller du inn

1. Trykk på symbolet ◷. I tidsurdisplayet lyser 00 og indikasjonen 🔔.
2. Velg ønsket tid i innstillingsområdet og bekreft innstillingen ved å trykke på symbolet ◷.

Etter noen sekunder begynner tiden å telles ned.

Endre eller slette tid

Trykk på symbolet ◷.

Endre tilberedningstid i innstillingsområdet eller still inn 00 for å slette den programmerte tilberedningstiden.

Trykk på symbolet ◷ for å bekrefte valgt innstilling.

Når tiden er over

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurdisplayet blinker 00 og symbolet 🔔.

Når du har trykket på symbolet ◷, slukker indikatorene.

Stoppeklokkefunksjon

Stoppeklokkefunksjonen teller tiden som har gått siden aktivering.

Den fungerer uavhengig av kokesonene og andre innstillinger. Denne funksjonen slår ikke automatisk av en kokesone.

Aktivere

Trykk på symbolet ⏱. I tidsurindikasjonen lyser 00.

Tiden begynner å telles ned.

Deaktivere

Trykk på symbolet ⏱.I tidsurdisplayet vises 00 og slukker deretter.

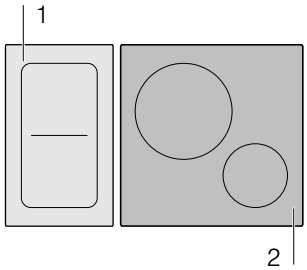
Funksjonen er deaktivert.

Merk: For å deaktivere stoppeklokken må denne funksjonen være valgt.

PowerBoost-funksjon

Med PowerBoost-funksjonen kan du varme opp store mengder vann på kortere tid enn med koketrinn 9.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Merk: I fleksi-området kan powerboost-funksjonen også aktiveres hvis den fleksible kokesonen brukes som eneste kokesone.

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikasjonen b slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

Funksjonen er deaktivert.

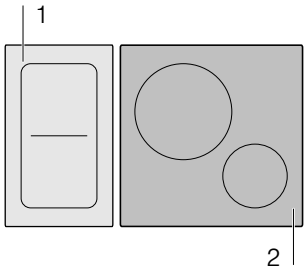
Merk: Under bestemte betingelser kan PowerBoost-funksjonen slås av automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

ShortBoost-funksjon

Med ShortBoost-funksjonen varmes kokekaret raskere opp enn med koketrinnet 9.

Velg egnet koketrinn for retten din etter deaktivering av funksjonen.

Denne funksjonen kan bare aktiveres for en kokesone hvis de andre kokesonene i samme gruppe ikke er i bruk (se bilde).



Merk: Shortboost-funksjonen kan også aktiveres for den fleksible kokesonen når den brukes som én enkelt kokesone.

Anbefalinger ved bruk

- Bruk alltid kokekar som ikke har vært varmt først.
- Bruk gryter og panner med jevne bunner. Bruk ingen kar med tynn bunn.
- Varm aldri opp tomt kokekar, olje, smør eller fett uten tilsyn.
- Legg ikke lokk på kokekaret.
- Sett kokekaret midt på kokesonen. Forsikre deg om at diameteren på kokekarbunnen tilsvarer kokesonestørrelsen.
- Informasjon om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i avsnittet ⟶ *"Koking med induksjon"*

Aktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk to ganger på symbolet b.
   Indikatoren b lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Velg en kokesone.
2. Trykk på symbolet b.
   Indikatoren b slukker, og kokesonen går tilbake til koketrinn 9.

Funksjonen er deaktivert.

Merk: Under bestemte betingelser kan ShortBoost-funksjonen deaktiveres automatisk for å beskytte de elektroniske komponentene inne i koketoppen.

Varmefunksjon

Denne funksjonen egner seg til smelting av sjokolade eller smør og varmholding av retter.

Aktivere

1. Trykk på symbolet .
2. Velg ønsket kokesone i løpet av de neste 10 sekundene.
   Indikatoren L lyser.

Funksjonen er aktivert.

Deaktivere

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone.
   Visningen L slukkes.Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Funksjonen er deaktivert.

Stekesensor

Med denne funksjonen kan du steke samtidig som egnet pannetemperatur opprettholdes.

Kokesonene med denne funksjonen er merket med symbolet for stekefunksjon.

Fordelene når du steker

- Kokesonen varmer bare når dette er nødvendig for å opprettholde temperaturen. Slik sparer du energi og oljen eller fettet blir ikke for varmt.
- Stekefunksjonen melder i fra om når den tomme pannen har perfekt temperatur for å tilsette olje og deretter når matvaren kan legges inn.

Merknader

- Ikke legg lokk over pannen. Ellers blir ikke funksjonen ordentlig aktivert. Bruk sprutbeskyttelse for å unngå fettsprut.
- Bruk olje eller fett som er egnet for steking. Still inn på temparturtrinn 1 eller 2 dersom du bruker smør, margarin, olivenolje native extra eller svinefett.
- La aldri en tom panne stå og varmes opp uten tilsyn.
- Hvis kokesonen har høyere temperatur enn kokekaret eller omvendt, aktiveres ikke stekesensoren riktig.

Til steking med stekesensor

Du kan kjøpe panner som er optimalt egnet for stekesensoren, hos en forhandler eller via teknisk kundeservice i etterkant. Oppgi alltid riktig bestillingsnummer:

- HZ390210 Panne med en diameter på 15 cm.
- HZ390220 Panne med en diameter på 19 cm.
- HZ390230 Panne med en diameter på 21 cm.
- HZ390250 Panne med en diameter på 28 cm. Anbefales kun til enkeltkokesonen med en diameter på 28 cm.

Pannene har non-stick-belegg, slik at det kreves lite olje ved steking.

Merknader

- Stekesensoren er stilt inn spesielt for denne pannetypen.
- Forsikre deg om at diameteren på pannebunnen tilsvarer kokesonestørrelsen. Sett pannen midt på kokeplaten.
- På den fleksible kokesonen er det mulighet for at stekesensoren ikke blir aktivert hvis du bruker en annen pannestørrelse eller ikke plasserer pannen riktig. Se kapittel ⟶ *"Flex- sone"*.
- Andre panner kan bli overopphetet. Temperaturen kan under- eller overstige det valgte temperaturtrinnet. Prøv ut det laveste temperaturtrinnet først og endre etter behov.

Temperaturtrinn

Temperaturtrinn		Egnet til
1	svært lavt	Tilberedning og opptining av sauser, damping av grønnsaker og steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin
2	lavt	Steking av mat med olivenolje native extra, smør eller margarin, f.eks. omeletter
3	middels–lavt	Steking av fisk og grovkvernet kjøtt, f.eks. kjøttboller og pølser.
4	middels–høyt	Steking av biff, medium stekt eller gjennomstekt, dypfryst, panert og lett mat, f.eks. schnitzel, ragu og grønnsaker
5	høyt	Steking av mat ved høye temperaturer, f.eks. biff (rå), potetlapper og stekte poteter.

Tabell

I tabellen ser du hvilket temperaturtrinn som er egnet for hvilken matvare. Tilberedningstiden kan variere avhengig av matvarens vekt, tykkelse og kvalitet.

Det innstilte temperaturtrinnet varierer avhengig av pannen som brukes.

Forvarm den tomme pannen, tilsett olje og matvare etter signaltonen.

	Temperaturt-rinn	Samlet steketid etter varselsig-nalet (min.)
Kjøtt		
Schnitzel, naturell eller panert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletter*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wienerschnitzel*	4	10 - 15
Biff, rå (3 cm tykk)	5	6 - 8
Biff, medium eller godt stekt (3 cm tykk)	4	8 - 12
Fjærkrebryst (2 cm tykt)*	3	10 - 20
Kokte eller rå pølser*	3	8 - 20
Hamburgere, kjøttboller, fylte kjøttboller*	3	6 - 30
Kjøttpudding	2	6 - 9
Ragu, gyros	4	7 - 12
Kjøttdeig	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fisk		
Fisk, stekt, hel, f.eks. fjellørret	3	10 - 20
Fiskefilet, naturell eller panert	3 - 4	10 - 20
Krabber og reker	4	4 - 8
Eggeretter		
Pannekaker**	5	-
Omelett**	2	3 - 6
Speilegg	2 - 4	2 - 6
Eggerøre	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (luftig pannekake)	3	10 - 15
Fransk toast**	3	4 - 8

* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

	Temperaturt-rinn	Samlet steketid etter varselsig-nalet (min.)
Poteter		
Stekte poteter (av kokte poteter)	5	6 - 12
Pommes frites (av rå poteter)	4	15 - 25
Potetlapper**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti (potetkaker)	1	50 - 55
Brunede poteter	3	15 - 20
Grønnsaker		
Hvitløk, løk	1 - 2	2 - 10
Squash, auberginer	3	4 - 12
Paprika, grønn asparges	3	4 - 15
Grønnsaker dampet i olje, f.eks. squash, grønn paprika	1	10 - 20
Sopp	4	10 - 15
Glaserte grønnsaker	3	6 - 10
Dypfryste produkter		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Fjærkrebryst*	4	10 - 30
Kylling-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	3	5 - 10
Fiskefilet, naturell eller panert	3	10 - 20
Fiskepinner	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Panneretter, f.eks. grønnsakspanne med høne	3	6 - 10
Vårruller	4	10 - 30
Camembert, ost	3	10 - 15
Saus		
Tomatsaus med grønnsaker	1	25 - 35
Béchamelsaus	1	10 - 20
Ostesaus, f.eks. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Konserverte sauser, f.eks. tomatsaus, bolognesesaus	1	25 - 35
Søte sauser, f.eks. appelsinsaus	1	15 - 25
Annet		
Camembert, ost	3	7 - 10
Forhåndstilberedte tørrprodukter som tilsettes vann, f.eks. pasta	1	5 - 10
Krutonger	3	6 - 10
Mandler/valnøtter/pinjekjerner	4	3 - 15

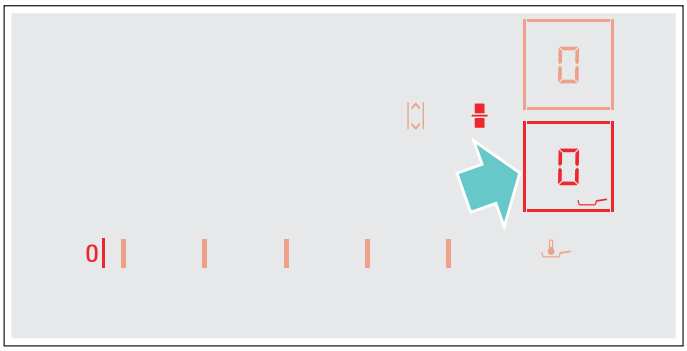
* Snu flere ganger

** Varighet per porsjon Stekes en etter en.

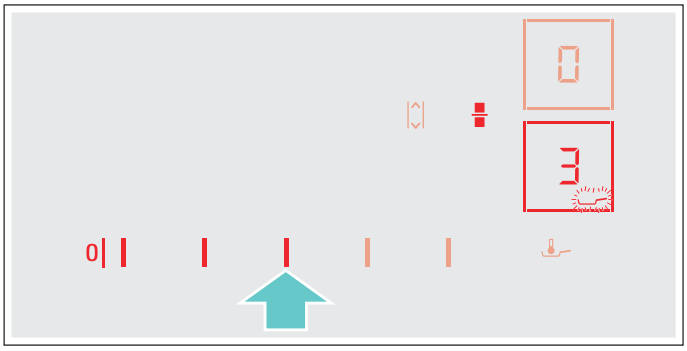
Slik stiller du inn:

Velg passende temperaturtrinn ut fra tabellen. Sett den tomme pannen på kokesonen.

1. Trykk på symbolet .
2. Velg kokesone. I kokesonedisplayet lyser indikasjonen .



3. Velg ønsket temperaturtrinn i innstillingsområdet i løpet av de neste 10 sekundene.



Funksjonen er aktivert.
Temperatursymbolet blinker inntil steketemperaturen er nådd. Du hører en signaltone, og temperatursymbolet slutter å blinke.

4. Når steketemperaturen er nådd, har du først olje og deretter matvarene i pannen.

Merk: Snu matvarene slik at de ikke svir seg.

Slå av stekesensoren

Trykk på symbolet og velg kokesone. Kokesonen slår seg av, og restvarmeindikasjonen lyser.

Barnesikring

Med barnesikringen kan du hindre at barn slår på platetoppen.

Aktivere og deaktivere barnesikring

Koketoppen må være slått av.

Aktivere:
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet i ca. fire sekunder.
   Indikatoren lyser i 10 sekunder.

Kokesonen er sperret.

Deaktivere:
1. Slå på koketoppen med hovedbryteren.
2. Trykk på symbolet i ca. fire sekunder.

Sperren er opphevet.

Permanent barnesikring

Med denne funksjonen, vil barnesikringen alltid slås på automatisk hver gang koketoppen slås av.

Inn- og utkobling

Hvordan du slår på den automatiske barnesikringen kan du lese om i → *"Grunninnstillinger"*

Vaskebeskyttelse

Hvis du tørker over betjeningsfeltet mens koketoppen er slått på, kan innstillingene forandre seg. For å unngå dette har koketoppen en sperrefunksjon til rengjøring.

Aktivere: Berør symbolet . Et akustisk signal høres. Betjeningsfeltet er sperret i 35 sekunder. Du kan vaske over overflaten til betjeningsfeltet uten å forandre innstillingene.

Deaktivere: Etter 35 sekunder opphører sperringen av betjeningsfeltet. Du kan oppheve funksjonen før tiden ved å berøre symbolet .

Merknader

- Du hører et signal 30 sekunder etter aktiveringen. Dette indikerer at funksjonen snart avsluttes.
- Rengjøringssperren har ingen virkning på hovedbryteren. Koketoppen kan slås av når som helst.

Automatisk sikkerhetsutkobling

Dersom en kokesone er i bruk over lengre tid uten at det foretas noen endringer av innstillingen, aktiveres den automatiske sikkerhetsutkoblingen.

Kokesonen varmes ikke opp lenger. I indikatoren for kokesonen blinker F, 8 og restvarmeindikatoren h eller H vekselvis.

Du kan stoppe blinkingen ved å berøre et hvilket som helst symbol. Du kan nå stille inn kokesonen på nytt.

Når den automatiske sikkerhetsutkoblingen aktiveres, avhenger av hvilket koketrinn som er stilt inn (etter 1 til 10 timer). .

Grunninnstillinger

Det er forskjellige grunninnstillinger på apparatet. Disse kan tilpasses brukerens individuelle behov.

Visning	Funksjon
c 1	**Automatisk barnesikring**
	0 Manuell*
	1 Automatisk
	2 Funksjonen er deaktivert.
c2	**Signaltoner**
	0 Bekreftelses- og feilsignal er utkoblet.
	1 Bare feilsignalet er innkoblet.
	2 Kun bekreftelsessignal er innkoblet.
	3 Alle signaltoner er innkoblet.*
c3	**Indikere strømforbruk**
	0 Utkoblet*
	1 Innkoblet
c5	**Automatisk programmering av tilberedningstiden**
	00 Utkoblet*
	01-99 Tid til automatisk utkobling
c6	**Tidsur-funksjonens signaltonevarighet**
	1 10 sekunder*
	2 30 sekunder
	3 1 minutt
c7	**Power Management-funksjon Begrense totaleffekten på koketoppen**
	0 Utkoblet*
	1 1000 W minimumseffekt.
	1.5 1500 W
	2 2000 W
	...
	9 eller 9.maks. effekt for koketoppen.
c11	**Endre forhåndsinnstilte koketrinn til Move-funksjonen**
	_9 Forhåndsinnstilt koketrinn for fremre kokesone
	-5 Forhåndsinnstilt koketrinn for midtre kokesone
	¯1.5 Forhåndsinnstilt koketrinn for bakre kokesone
c12	**Sjekke kokekar, resultat av tilberedningsprosessen**
	0 Ikke egnet
	1 Ikke optimalt
	2 Egnet
c13	**Konfigurer aktivering av den fleksible kokesonen.**
	0 Som to uavhengige kokesoner
	1 Som én kokesone*

* Fabrikkinnstillinger

Visning	Funksjon
c0	**Tilbakestille til fabrikkinnstillinger**
0	Individuelle innstillinger*
1	Tilbakestille til fabrikkinnstillinger
* Fabrikkinnstillinger	

Slik kommer du til grunninnstillingene:

Koketoppen må være slått av.

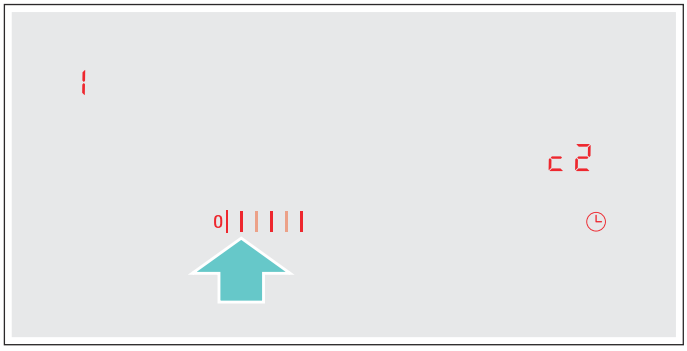
1. Slå på koketoppen.
2. Berør symbolet ◷ i ca. fire sekunder i løpet av de neste ti sekundene.
   De første fire visningene inneholder produktinformasjon. Berør innstillingsområdet for å se de enkelte visningene.

Produktinformasjon	Visning
Kundeserviceindeks (KI)	01
Produksjonsnummer	Fd
Produksjonsnummer 1	95.
Produksjonsnummer 2	05

3. Hvis du berører symbolet ◷ på nytt, kommer du til grunninnstillingene.
   I visningene lyser c 1 og 0 som forhåndsinnstilling.



4. Trykk på symbolet ◷ gjentatte ganger helt til den ønskede funksjonen vises.
5. Velg deretter ønsket innstilling i innstillingsområdet.



6. Berør symbolet ◷ i minst fire sekunder.

Innstillingene er lagret.

Gå ut av grunninnstillinger

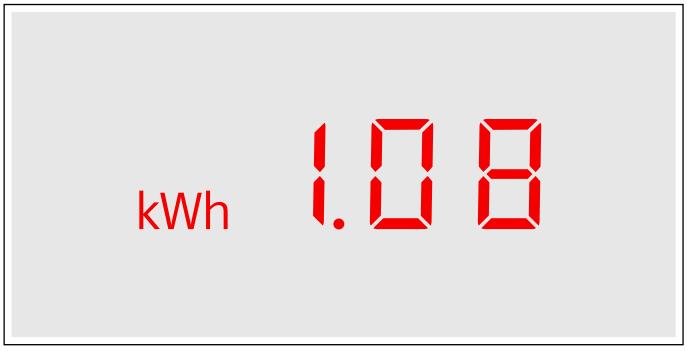
Slå av koketoppen med hovedbryteren.

Energibruksindikasjon

Denne funksjonen viser det samlede energiforbruket til forrige tilberedningsprosess på denne platetoppen.

Etter at du har slått av, vises forbruket i kWh i 10 sekunder.

Bildet viser et eksempel med et forbruk på 1.08 kWh.



Hvordan du slår på denne funksjonen, kan du lese om i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*.

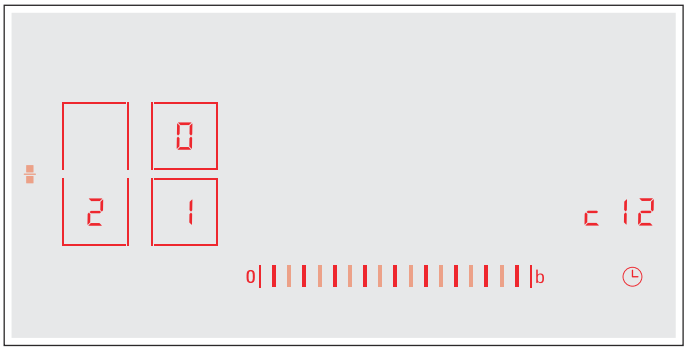
Test av kokekar

Med denne funksjonen kan du kontrollere prosessen og kvaliteten på tilberedningen avhengig av kokekar.

Resultatet er en referanseverdi og avhenger av egenskapene til kokekaret og kokesonen som brukes.

1. Sett det kalde kokekaret med ca. 200 ml vann midt på den kokesonen med diameter som passer best til kokekarbunnen.
2. Gå til grunninnstillingene og velg innstillingen c 12.
3. Berør innstillingsområdet. I kokesoneindikasjonen blinker –.
   Funksjonen er aktivert.

Etter 10 sekunder vises resultatet for tilberedningens kvalitet og tempo i kokesoneindikasjonen.



Kontroller resultatet med følgende tabell:

Resultat	
0	Kokekaret er ikke egnet for kokesonen og blir derfor ikke varm.*
1	Kokekaret varmes langsommere opp en forventet og kokeprosessen foregår ikke optimalt.*
2	Kokekaret varmes opp riktig og kokeprosessen går som den skal.

* Dersom det finnes en mindre kokesone, kan du teste kokekaret en gang til på den lille kokesonen.

Berør innstillingsområdet for å aktivere denne funksjonen igjen.

Merknader

- Den fleksible kokesonen er én eneste kokesone; bruk bare ett kokekar.
- Hvis kokesonen som brukes er mye mindre enn diameteren på kokekaret, varmes bare midten av kokekaret opp, og resultatet blir ikke optimalt eller ikke tilfredstillende.
- Du finner informasjon om denne funksjonen i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*
- Du finner informasjon om type, størrelse og plassering av kokekaret i kapitlene ⟶ *"Koking med induksjon"* og ⟶ *"Flex- sone"*.

Rengjøring

Du kan kjøpe egnede rengjørings- eller pleiemidler via kundeservice eller i vår nettbutikk.

Koketopp

Rengjøring

Rengjør alltid platetoppen etter bruk. Dermed unngår du at rester brenner seg fast. Rengjør platetoppen først når restvarmeindikatoren har slukket.

Rengjør platetoppen med en fuktig klut og tørk av den med en tørr klut, slik at det ikke oppstår kalkflekker.

Bruk bare rengjøringsmidler som er egnet til slike platetopper. Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på produktpakningen.

Bruk aldri:

- ufortynnet oppvaskmiddel
- rengjøringsmiddel for oppvaskmaskin
- skuremiddel
- sterke rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- skuresvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Kraftig smuss fjernes enklest med en glasskrape. Følg anvisningene fra produsenten.

Du finner egnede glasskraper gjennom vår kundeservice eller i vår nettbutikk.

Du oppnår gode rengjøringsresultater med spesialsvamper for rengjøring av glasskeramikktopper.

Mulige flekker	
Kalk- og vannrester	Rengjør platetoppen så snart den er avkjølt. Du kan bruke et rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikktopper.
Sukker, risstivelse eller plast	Rengjør umiddelbart. Bruk en glasskrape. Forsiktig: Fare for forbrenning.*
* Rengjør deretter med en fuktet klut og tørk av med en tørr klut.	

Merk: Bruk ingen rengjøringsmidler så lenge platetoppen fortsatt er varm, fordi det kan føre til flekker. Forsikre deg om at alle rester av det brukte rengjøringsmiddelet blir fjernet.

Platetoppramme

Følg disse tipsene for å unngå skader på platetopprammen:

- Bruk kun varmt såpevann.
- Vask nye kluter grundig før bruk.
- Bruk ingen sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- Bruk ikke glasskrape eller spisse gjenstander.

Ofte stilte spørsmål og svar (FAQ)

Bruk

Hvorfor kan ikke platetoppen slås på, og hvorfor lyser symbolet for barnesikring?

Barnesikringen er aktivert.

Opplysninger om denne funksjonen finner du i kapittel ⟶ *"Barnesikring"*.

Hvorfor blinker indikasjonene, og hvorfor lyder det en signaltone?

Fjern væsker eller spiserester fra betjeningsfeltet. Fjern alle gjenstander som ligger på betjeningsfeltet.

Anvisningen for å deaktivere signaltonen finner du i kapittel ⟶ *"Grunninnstillinger"*.

Lyder

Hvorfor hører man lyder under matlagingen?

Alt etter kvaliteten på bunnen av kokekaret kan det oppstå lyder mens platetoppen er i drift. Disse lydene er vanlige, er en del av induksjonsteknologien og tyder ikke på noen defekt.

Mulige lyder

Dyp summing som fra en transformator:

Oppstår ved matlaging på høyt koketrinn. Lyden forsvinner eller blir stillere når koketrinnet reduseres.

Dyp piping:

Oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når kokekaret fylles med vann eller matvarer.

Knitring:

Oppstår i kokekar bestående av ulike materialer som ligger over hverandre, eller ved samtidig bruk av kokekar i forskjellig størrelse og av forskjellig materiale. Styrken på lyden kan variere alt etter mengde og måten man tilbereder matrettene på.

Høye pipetoner:

Kan oppstå når to kokesoner samtidig står på høyeste koketrinn. Pipetonene forsvinner eller blir svakere når koketrinnet reduseres.

Ventilatorlyd:

Kokefeltet er utstyrt med en ventilator som slår seg på ved høye temperaturer. Ventilatoren kan fortsatt stå på også etter at kokefeltet er slått av dersom den målte temperaturen fremdeles er for høy.

Kokekar

Hvilke kokekar er egnet for induksjonstoppen?

Du finner informasjon om kokekar som er egnet til induksjon, i kapittel ⟶ *"Koking med induksjon"*.

Hvorfor blir ikke kokesonen varm, og hvorfor blinker koketrinnet?

Kokesonen som kokekaret står på, er ikke slått på.

Forsikre deg om at kokesonen som kokekaret står på, er slått på.

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene ⟶ *"Koking med induksjon"*, ⟶ *"Flex- sone"* og ⟶ *"Move-funksjon"*.

Hvorfor tar det så lang tid før kokekaret blir varmt, eller hvorfor blir det ikke varmt nok, selv om det er valgt et høyt koketrinn?

Kokekaret er for lite til kokesonen som er slått på, eller er ikke egnet til induksjon.

Forsikre deg om at kokekaret er egnet til induksjon, og at det står på kokesonen som i størst mulig grad tilsvarer størrelsen på kokekarbunnen. Opplysninger om type, størrelse og plassering av kokekar finner du i kapitlene ⟶ *"Koking med induksjon"*, ⟶ *"Flex- sone"* og ⟶ *"Move-funksjon"*.

Rengjøring
Hvordan rengjøres platetoppen? Optimale resultater oppnås med spesielle rengjøringsmidler for glasskeramikk. Det anbefales ikke å bruke sterke eller skurende rengjøringsmidler, rengjøringsmidler for oppvaskmaskin (konsentrater) eller skurekluter. Mer informasjon om rengjøring og vedlikehold av platetoppen finner du i kapittel ⟶ *"Rengjøring"*.

Hva kan du gjøre ved feil?

Ved feil dreier det seg normalt om bagateller som er lette å rette opp. Før du kontakter kundeservice, bør du lese veiledningen i tabellen.

Visning	Mulig årsak	Utbedring av feil
Ingen	Strømforsyningen er brutt.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det er oppstått en kortslutning i strømforsyningen.
	Apparatet er ikke tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.	Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
	Feil med elektronikken.	Dersom du ikke klarer å utbedre feilen, må du kontakte teknisk kundeservice.
Indikatorene blinker.	Betjeningspanelet er fuktig, eller det er tildekket av en gjenstand.	Tørk av betjeningspanelet eller fjern gjenstanden.
Lampen – blinker i kokesone-indikatorene.	Det er oppstått en feil med elektronikken.	Bekreft feilmeldingen ved å dekke til betjeningsflaten med hånden et kort øyeblikk.
F2	Elektronikken ble overopphetet og har koblet ut gjeldende kokesone.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt. Berør deretter et vilkårlig symbol på platetoppen.
F4	Elektronikken ble overopphetet, og alle kokesoner er koblet ut.	
F5 + koketrinn og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. Elektronikken står i fare for å bli overopphetet.	Fjern kokekaret. Feilindikasjonen slukker kort tid etter. Nå kan du fortsette tilberedningen.
F5 og signaltone	Et varmt kokekar står i betjeningsfeltet. For å beskytte elektronikken slo kokesonen seg av.	Fjern kokekaret. Vent noen sekunder. Berør et vilkårlig betjeningsfelt. Når feilindikasjonen slukner, kan du fortsette tilberedningen.
F1/F6	Kokeplaten er overopphetet og ble slått av for å beskytte arbeidsflaten din.	Vent til elektronikken er tilstrekkelig avkjølt, og slå kokesonen på igjen.
F8	Kokesonen har vært i drift over lang tid uten avbrudd.	Den automatiske sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. Se kapittel
E9000 E9010	Feil med driftsspenningen, den befinner seg utenfor normalt driftsområde.	Ta kontakt med din strømleverandør.
U400	Platetoppen er ikke riktig tilkoblet.	Koble platetoppen fra strømnettet. Kontroller at den er tilkoblet i henhold til koblingsskjemaet.
dE	Demomodus er aktivert.	Koble platetoppen fra strømnettet. Vent 30 sekunder og slå apparatet på igjen. Berør et vilkårlig betjeningsfelt i løpet av de neste 3 minuttene. Demomodus er deaktivert.
Ikke plasser varme gryter på betjeningsfeltet.		

Merknader

- Dersom E vises i displayet, skal du holde inne sensoren for den aktuelle kokesonen for å lese av feilkoden.
- Hvis du ikke finner feilkoden i tabellen, kobler du platetoppen fra strømnettet, venter i 30 sekunder og kobler til på nytt. Dersom den samme visningen dukker opp igjen, må du kontakte teknisk kundeservice og oppgi feilkoden.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en passende løsning, også for å unngå unødvendige besøk av våre serviceteknikere.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med kundeservice, må du alltid oppgi produktnummeret (E-nr.) og produksjonsnummeret (FD-nr.) til apparatet.

Typeskiltet med numrene finner du:

- På apparatpasset.
- På nedre del av platetoppen.

E-nummeret finner du også på glassflaten til platetoppen. Du kan sjekke kunderegisteret (KI) og FD-nummeret ved å gå til grunninnstillinger. Slå opp i kapittel⟶ *"Grunninnstillinger"*.

Vær klar over at det vil påløpe kostnader ved besøk av servicetekniker som følge av feilbetjening også under garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil
N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Testretter

Denne tabellen ble laget for testinstituttene for å forenkle testingen av våre apparater.

Informasjonen i tabellen henviser til våre kokekar fra Schulte-Ufer (kjøkkensett i 4 deler for induksjonskokeplate HZ 390042) med følgende dimensjoner:

- Sausepanne Ø 16 cm, 1,2 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 16 cm, 1,7 l for kokesoner med Ø 14,5 cm
- Gryte Ø 22 cm, 4,2 l for kokesoner med Ø 18 cm
- Stekepanne Ø 24 cm, for kokesoner med Ø 18 cm

		Forvarming			Tilberedning	
Testretter	**Kokekar**	**Koketrinn**	**Varighet (Min:sek)**	**Lokk**	**Koketrinn**	**Lokk**
Smelte sjokolade						
Kuvertyre (f.eks. merket Dr. Oetker, mørk sjokolade 55 % kakao, 150 g)	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nei
Varme opp og holde linsegryte varm						
Linsegryte* Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 450 g	Gryte Ø 16 cm	9	1:30 (uten omrø-ring)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 800 g	Gryte Ø 22 cm	9	2:30 (uten omrø-ring)	Ja	1.5	Ja
Linsegryte på boks f.eks. linsegryte med småpølser fra Erasco. Starttemperatur 20 °C						
Mengde: 500 g	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Mengde: 1 kg	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (omrøring etter ca. 1 min)	Ja	1.5	Ja
Tilberede béchamelsaus						
Temperatur på melken: 7 °C Ingredienser: 40 g smør, 40 g mel, 0,5 l melk (3,5 % fett) og en liten klype salt						
1. Smelt smør, rør inn mel og salt, og varm opp massen.	Kasserolle med skaft Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nei	-	-
2. Ha melken i melblandingen og kok opp under stadig omrøring.		7	ca. 6:30	Nei	-	-
3. Når béchamelsausen har kokt opp, fortsetter du å røre konstant i to minutter mens gryten står på kokesonen.		-	-	-	2	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

Testretter	Kokekar	Forvarming Koketrinn	Forvarming Varighet (Min:sek)	Forvarming Lokk	Tilberedning Koketrinn	Tilberedning Lokk
Koke risengrynsgrøt						
Risengrynsgrøt, kokt med lokk Temperatur på melken: 7 °C Varm opp melken til kokepunktet. Still inn anbefalt koketrinn og ha ris, sukker og salt oppi melken. Tilberedningstid, inklusive oppkoking ca. 45 min						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3 (omrøring etter 10 min)	Ja
Risengrynsgrøt, kokt uten lokk Temperatur på melken: 7 °C Tilsett ingrediensene i melken, og varm opp under stadig omrøring. Velg anbefalt koketrinn når melken har oppnådd en temperatur på ca. 90 °C, og la den småkoke i ca. 50 min.						
Ingredienser: 190 g rundkornet ris, 90 g sukker, 750 ml melk (3,5 % fett) og 1 g salt	Gryte Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	3	Nei
Ingredienser: 250 g rundkornet ris, 120 g sukker, 1 l melk (3,5 % fett) og 1,5 g salt	Gryte Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nei	2.5	Nei
Koke ris*						
Vanntemperatur: 20 °C						
Ingredienser: 125 g langkornet ris, 300 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingredienser: 250 g langkornet ris, 600 g vann og en liten klype salt	Gryte Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Steke svinefilet						
Starttemperatur på steken: 7 °C						
Mengde: 3 svinefileter (samlet vekt ca. 300 g, 1 cm tykke) og 15 ml solsikkeolje	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Tilberede pannekaker**						
Mengde: 55 ml røre per pannekake	Stekepanne Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nei	7	Nei
Fritering av dypfryste pommes frites						
Mengde: 1,8 l solsikkeolje, per porsjon: 200 g dypfryste pommes frites (f.eks. McCain 123 Frites Original)	Gryte Ø 22 cm	9	Til oljetemperaturen når 180 °C	Nei	9	Nei

*Oppskrift iht. DIN 44550

**Oppskrift iht. DIN EN 60350-2

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens

9001068280
951103(01)

SIEMENS



Køle-/ frysekombination

Kjøle-/frysekombinasjon

Kyl-/ fryskombination

Jääkaappipakastin

KI..N..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da	Brugsanvisning	2
no	Bruksanvisning	26
sv	Bruksanvisning	50
fi	Käyttöohje	73

Register your product online

da Indholdsfortegnelse



Sikkerhedsanvisninger 4

Om denne vejledning. 4
Eksplosionsfare 4
Fare for elektrisk stød 4
Fare for forbrænding som følge af forfrysning 4
Fare for tilskadekomst. 5
Fare ved udsivende kølemiddel. 5
Undgå risici for børn og personer, der er udsat for fare. 5
Tingsskader. 5
Vægt 6



Bestemmelsesmæssig brug . . . 6



Miljøbeskyttelse 6

Emballage 6
Gammelt apparat. 6



Opstilling og tilslutning 7

Leveringsomfang 7
Tekniske data 7
Opstilling af apparatet 7
Nichedybde 7
Opstilling side by side 7
Energibesparelse. 8
Før første brug. 9
Elektrisk tilslutning 9



Lær apparatet at kende 10

Apparat 10
Betjeningselementer 10
Udstyr 10



Betjening af apparatet 12

Tænde for apparatet. 12
Apparatet slukkes og tages ud af brug 12
Temperaturindstilling 12
Superkøling 13
Superfrysning 13
Feriemodus 13



Alarm 13

Døralarm 13
Temperaturalarm 13



Home Connect 14

Opsætning af Home Connect. 14
Installation af opdatering til Home Connect-softwaren 17
Henvisning vedrørende databeskyttelse 17
Overensstemmelseserklæring 18



Kølerum. 18

Vær opmærksom på følgende under ilægningen 18
Læg mærke til kuldezonerne i kølerummet 18
Grøntsagsbeholder med fugtighedsregulator 19



Fryserum. 19

Maks. frysekapacitet. 19
100% udnyttelse af frysevolumen. . . 20
Køb af dybfrostvarer. 20
Vær opmærksom på følgende under placeringen 20
Indfrysning af friske fødevarer 20
Optøning af frysevarer 21

Afrimning 22
Kølerum 22
Fryserum. 22

Rengøring. 22
Rengøring af udstyret 22

Lugt 23

Belysning 23

Støj 23
Normal støj 23
Undgåelse af støj 23

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? 23

Kundeservice 25
Apparat-selvtest 25
Rådgivning og bestilling af reparation i tilfælde af fejl 25
Garanti 25

Sikkerhedsanvisninger

Dette apparat er i overensstemmelse med pågældende sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater, og er radiostøjdæmpet.

Kølekredsløbet er afprøvet for utætheder.

Om denne vejledning

- Læs og overhold brugs- og monteringsvejledningen. De indeholder vigtige oplysninger om opstilling, brug og vedligeholdelse af apparatet.
- Fabrikanten hæfter ikke, hvis anvisningerne og advarslerne i brugs- og monteringsvejledningen ikke overholdes.
- Opbevar alt materiale til senere brug og giv det videre til en senere ejer.

Eksplosionsfare

- Der må aldrig benyttes elektriske apparater i apparatet (f.eks. varmeaggregater eller elektriske ismaskiner).
- Produkter med brandbare drivgasser (f.eks. spraydåser) samt eksplosive stoffer må ikke opbevares i apparatet.
- Spiritus med høj alkoholprocent må kun opbevares i tætlukkede og opretstående flasker.

Fare for elektrisk stød

Udføres installations- og reparationsarbejde forkert, kan der opstå fare for brugeren.

- Hvis nettilslutningsledningen er beskadiget: Afbryd straks strømmen til apparatet.
- Apparatet må kun repareres af fabrikanten, kundeservice eller en lignende kvalificeret person.
- Brug kun originale dele fra fabrikanten. Med disse dele kan fabrikanten sikre, at sikkerhedskravene opfyldes.
- En forlængelse af nettilslutningsledningen må kun købes hos kundeservice.

Fare for forbrænding som følge af forfrysning

- Frysevarer må aldrig tages direkte ud af fryserummet og puttes i munden.
- Undgå at huden kommer i for længe kontakt med frysevarerne, is og rør i fryserummet.

Fare for tilskadekomst

Beholdere med kulsyreholdige drikkevarer kan eksplodere. Beholdere med kulsyreholdige drikkevarer må ikke opbevares i fryserummet.

Fare ved udsivende kølemiddel

I kølekredsløbets rør findes der små mængder af det miljøvenlige, men brændbare kølemiddel R600a. Det beskadiger ikke ozonlaget og øger ikke drivhuseffekten. Hvis kølemidlet siver ud, kan det kvæste øjnene eller antændes.

- Undgå beskadigelse af rørene.

Hvis rør beskadiges:

- Hold åben ild og tændkilder væk fra apparatet.
- Udluft rummet.
- Sluk for apparatet, og træk netstikket ud.
- Kontakt kundeservice.

Undgå risici for børn og personer, der er udsat for fare

Følgende personer er udsat for fare:

- børn,
- personer med begrænsede fysiske, psykiske eller sansemæssige evner,
- personer, der ikke råder over tilstrækkelig viden til at kunne betjene apparatet sikkert.

Foranstaltninger:

- Sikr, at børn og personer, der er udsat for fare, har forstået farerne.
- En sikkerhedsansvarlig person skal overvåge eller vejlede børn og personer, der er udsat for fare, når de bruger apparatet.
- Lad kun børn, der er fyldt 8 år, bruge apparatet.
- Overvåg børn under rengørings- og vedligeholdelsesarbejde.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.

Fare for kvælning

- Ved apparat med dørlås: Opbevar nøglen uden for børns rækkevidde.
- Emballage og emballagedele må ikke overlades til børn.

Tingsskader

For at undgå tingsskader:

- Træd ikke op på sokler, udtræk eller døre og støt dig ikke på dem.
- Plastdele og dørpakninger skal holdes fri for olie og fedt.
- Træk i stikket, ikke i tilslutningskablet.

Vægt

Vær under opstillingen og transporten af apparatet opmærksom på, at det kan være meget tungt.
⟶ *"Opstillingssted" på side 7*

Bestemmelsesmæssig brug

Brug dette apparat
- kun til køling og frysning af fødevarer og til tilberedning af is.
- kun i private husholdninger og i huslige omgivelser.
- kun iht. denne brugsvejledning.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

Miljøbeskyttelse

Emballage

Alle materialer er miljøvenlige og egnet til genbrug:
- Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis.
- Informér dig om bortskaffelsesmuligheder hos din specialforhandler eller de offentlige myndigheder.

Gammelt apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

⚠ Advarsel
Børn kan lukke sig inde i apparatet og blive kvalt!
- For at gøre det besværligt for børn at klatre ind må hylder og beholdere ikke tages ud af apparatet.
- Sørg for at holde børn væk fra et udtjent apparat.

Pas på!
Kølemiddel og skadelige gasser kan strømme ud.
Rør i kølemiddel-kredsløbet og isoleringen må ikke beskadiges.

1. Træk netstikket ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Få apparatet bortskaffet korrekt.

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.

Opstilling og tilslutning

Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for eventuelle transportskader efter udpakningen.

I tilfælde af reklamationer kontakt da forhandleren, hvor du har købt apparatet, eller vores kundeservice.
⟶ *"Kundeservice" på side 25*

Leveringen består af følgende dele:
- Indbygningsapparat
- Udstyr (modelafhængig)
- Monteringsmateriale
- Brugsvejledning
- Monteringsvejledning
- Kundeservicehæfte
- Garantitillæg
- Informationer vedr. energiforbrug og støj

Tekniske data

Kølemiddel, nytteindhold og yderligere tekniske angivelser findes på typeskiltet.
⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*

Opstilling af apparatet

Opstillingssted

Rumstørrelsen, hvor apparatet står, er afhængig af kølemiddelmængden i apparatet. Hvis apparatet lækker, kan der opstå en brandbar gas-luft-blanding, hvis rummene er for små.

Pr. 8 g kølemiddel skal rummet være mindst 1 m^3. Kølemiddelmængden i dit apparat finder du på typeskiltet inde i apparatet.
⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*

Apparatets vægt kan være op til 75 kg afhængigt af modellen.

Tilladt stuetemperatur

Den tilladte stuetemperatur afhænger af apparatets klimaklasse.

Angivelser vedr. klimaklassen findes på typeskiltet.
⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*

Klimaklasse	tilladt stuetemperatur
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

Apparatet fungerer helt normalt inden for den tilladte stuetemperatur.

Kører et apparat fra klimaklassen SN ved koldere stuetemperaturer, kan beskadigelser på apparatet udelukkes indtil en stuetemperatur på +5 °C.

Nichedybde

Til apparatet anbefales en nichedybde på 56 cm. Er nichedybden mindre – mindst 55 cm – øges energiforbruget en smule.

Opstilling side by side

En opstilling af apparaterne ved siden af hinanden er kun mulig med en afstand på mindst 15 cm.

Energibesparelse

Hvis de efterfølgende henvisninger overholdes, forbruger dit apparat mindre strøm.

Bemærk: Placeringen af udstyrsdelene har ingen indflydelse på apparatets energiforbrug.

Apparat opstilles	
Apparat skal beskyttes mod direkte solstråler.	Apparatet skal køle sjældnere ved lave omgivelsestemperaturer og forbruger derved mindre strøm.
Apparatet skal helst opstilles væk fra radiatorer, komfur og andre varmekilder: 3 cm til elektro- eller gaskomfurer. 30 cm til olie- eller kulovn. **Bemærk:** Er dette ikke muligt, anbringes en isoleringsplade mellem apparat og varmekilde.	
Vælg et opstillingssted med en stuetemperatur på ca. 20 °C.	
Nichen skal have en dybde på 56 cm. **Pas på!** **Fare for forbrænding!** Enkelte apparatdele bliver varme, når apparatet er tændt. Berøring af disse dele kan føre til forbrændinger.	Luften på apparatets bagvæg bliver ikke så varm. Apparatet forbruger mindre strøm, hvis den varme luft kan forsvinde.
Ventilationsåbninger må hverken tildækkes eller lukkes med genstande.	
Rum skal udluftes hver dag.	

Brug af apparatet	
Døren til apparatet må kun åbnes kort.	Luften i apparatet opvarmes ikke så meget. Apparatet skal køle sjældnere og forbruger derved mindre strøm.
Købte fødevarer transporteres i en køletaske og lægges hurtigt ind i apparatet.	
Varme fødevarer og drikke skal først afkøles, før de sættes i apparatet.	
Frysevarer lægges i kølerummet til optøning for at udnytte kulden fra frysevarerne.	
Mellem fødevarerne og bagvæggen skal der altid være en smule plads.	Luften kan cirkulere, og luftfugtigheden forbliver konstant. Apparatet skal køle sjældnere og forbruger derved mindre strøm.
Fødevarer indpakkes lufttæt.	
Apparatets bagvæg støvsuges en gang om året.	Luften på apparatets bagvæg bliver ikke så varm. Apparatet forbruger mindre strøm, hvis den varme luft kan forsvinde.
Ventilationsåbninger må hverken tildækkes eller lukkes med genstande.	

Før første brug

1. Informationsmateriale tages ud, og klæbestrimmel samt beskyttelsesfolie fjernes.
2. Rengør apparatet.
   ⟶ *"Rengøring" på side 22*

Elektrisk tilslutning

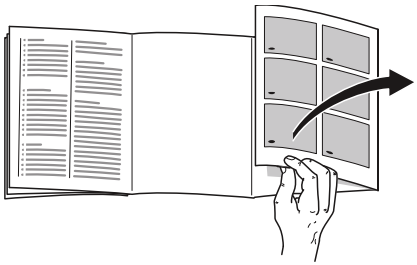
Pas på!
Apparatet må ikke forbindes med en elektroniske energisparestik.

Bemærk: Apparatet kan tilsluttes til netførte og sinusførte vekselrettere. Netførte vekselrettere bruges til fotovoltaikanlæg med direkte tilslutning til det offentlige strømnet. Til øløsninger skal der bruges sinusførte vekselrettere. Øløsninger f.eks. på skibe eller i bjerghytter har ingen direkte tilslutning til det offentlige strømnet.

1. Når apparatet er opstillet, skal man vente i mindst 1 time med at tilslutte det for at undgå skader på kompressoren.
2. Tilslut apparatet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt.
   Stikkontakten skal opfylde følgende data:
   Stikkontakt med Jordledning 220 V ... 240 V 50 Hz
   Sikring 10 A ... 16 A
   Uden for Europa: Kontrollér, om apparatets angivede strømart stemmer overens med de værdier, der gælder for dit strømnet.
   Angivelserne om apparatet findes på typeskiltet.
   ⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*
3. Dette apparat er forsynet med ekstra beskyttelse iht. forskrifter om stærkstrøm. Dette gælder også, når et allerede eksisterende apparat skiftes, der ikke var forsynet med en ekstra beskyttelse.
   Formålet med den ekstra beskyttelse er at beskytte brugeren mod farlig elektrisk stød i tilfælde af fejl.
   I boliger, der er opført efter den 1. april 1975, er alle stikdåser i køkken og evt. også i bryggers forsynet med en ekstra sikring.
   I lejligheder, der er opført før den 1. april 1975, er den ekstra beskyttelse sikret, hvis stikkontakten, som apparatet skal tilsluttes, er sikret med en fejlbeskyttelseskontakt.
   I begge tilfælde gælder følgende:
   Ved en stikkontakt til et trebenet stik ledningen med den grøn/gule isolering tilsluttes til jordklemmen (med mærkningen ⏚-417-IEC-5019-a).
   Ved en stikkontakt til et tobenet stik skal der bruges et tobenet stik.
   Lederen med den grøn–gule isolering skal skæres over så tæt som muligt ved stikket.
   I alle andre tilfælde bør du få en anerkendt elektroinstallatør til at kontrollere, hvordan man bedst kan forsyne apparatet med en ekstra beskyttelse.
   Det **„Elektriske råd“** anbefaler, at den krævede beskyttelse oprettes med en fejlbeskyttelseskontakt med en udløsende nominel værdi på 0,03 ampere.
4. Tilslut apparatet til en stikkontakt i nærheden af apparatet.
   Stikdåsen skal være frit tilgængelig også efter opstillingen af apparatet.

Lær apparatet at kende

Fold den sidste side med illustrationer ud. Afvigelser mellem apparat og illustrationer er mulige afhængigt af udstyret.



Apparat

⟶ Billede **1**

* Ikke alle modeller.

A	Kølerum
B	Fryserum
1 ... 9	Betjeningselementer
10	Belysning
11	Udtrækkelig hylde
12	Grøntsagsbeholder med fugtighedsregulator
13	Typeskilt
14*	Bærbakke
15	Frysekalender
16	Frysevarebeholder
17	Smør- og osteboks
18*	Hylde Vario
19	Hylde til store flasker

Betjeningselementer

⟶ Billede **2**

1	Tast ⏻ Tænder eller slukker for apparatet.
2	Taste **super** fryserum Tænder eller slukker for superfrysning.
3	Taste **–/+** fryserum Indstiller fryserummets temperatur.
4	Visning temperatur fryserum Viser den indstillede temperatur i °C.
5	Tast **alarm** Slukker for advarselstonen.
6	Tasten 📶 Tænder eller slukker for Home Connect.
7	Taste **–/+** kølerum Indstiller kølerummets temperatur.
8	Visning temperatur kølerum Viser den indstillede temperatur i °C.
9	Taste **super** kølerum Tænder eller slukker for superkøling.

Udstyr

(ikke alle modeller)

Hylde

⟶ Billede **3**

Hylden kan varieres:

- Træk hylden ud, og tag den ud.

Vario-hylde

⟶ Billede **4**

Høje kølevarer (f.eks. kander eller flasker) kan opbevares:
- Tag forreste del af hylden ud og skub den ind under den bageste del.

Udtrækkelig hylde

⟶ Billede **5**

For at få et bedre overblik:
- Træk hylden ud.

Hylden kan trækkes helt ud:
1. Tryk på de to knapper under hylden og hold dem nede.
2. Træk hylden ud, sænk den ned og sving den ud til siden.

Beholder

⟶ Billede **6**

Beholderen kan tages ud:
- Træk beholderen helt ud, løft den forreste del op, og tag den ud.

Hylde

⟶ Billede **7**

Bakken kan tages ud:
- Løft bakken opad, og tag den ud.

Hylde Vario

⟶ Billede **8**

Store flasker kan opbevares på den nederste hylde:
- Hylden forskydes til højre eller venstre.

Flaskeholder

⟶ Billede **9**

Når døren åbnes og lukkes:
- Flaskeholderen forhindrer, at flasker vipper.

Frysekalender

⟶ Billede **1**/15

Frysekalenderen angiver den maks. opbevaringstid i måneder ved en konstant temperatur på –18 °C.

Isterningsbakke

Der kan laves isterninger:
1. Fyld isterningsbakken 3/4 op med vand og stil den i fryserummet.
   Bemærk: Er isterningsbakken frosset fast, må den kun løsnes med en uskarp genstand (f. eks. skaftet på en ske).
2. Hold isterningsbakken kortvarigt ind under rindende vand eller vrid den lidt for at løsne isterningerne.

Fryseelement

Hvis der opstår strømsvigt eller en fejl:
- Fryseelementet forsinker opvarmningen af de ilagte fødevarer.

Bemærk: Opbevaringstiden er længst, når fryseelementet lægges på fødevarerne i det øverste rum.

Fryseelementet kan tages ud til forbigående køling af fødevarer f.eks. i en køletaske.

Betjening af apparatet

Tænde for apparatet

1. Tryk på tasten ⏻.
   Apparatet begynder at køle.
   Advarselstone, blikende temperaturvisning til fryserummet og lysende tast **alarm** betyder, at fryserummet endnu er for varmt.
2. Tryk på tasten **alarm**.
   Advarselstonen slukker.
3. Indstil den ønskede temperatur.
   ⟶ *"Temperaturindstilling" på side 12*

Tips i forbindelse med brug

- Efter apparatet er blevet tændt, kan der gå flere timer, til de indstillede temperaturer er nået. Undgå at lægge fødevarer i, før den valgte temperatur er nået.
- Det automatiske NoFrost-system sikrer, at fryserummet er isfrit. Afrimning er ikke nødvendig.
- Kabinettets frontsider opvarmes en smule. Dette forhindrer dannelse af kondensvand i området omkring dørpakningen.
- Kan døren til fryseafdelingen ikke åbnes umiddelbart efter at den er blevet lukket, vent da et øjeblik, til det opståede overtryk er udlignet.

Apparatet slukkes og tages ud af brug

Slukke for apparatet

- Tryk på tasten ⏻.
  Apparatet køler ikke længere.

Apparatet tages ud af drift

Hvis apparatet ikke skal anvendes gennem en længere periode:

1. Tryk på tasten ⏻.
   Apparatet køler ikke længere.
2. Slå sikringen fra eller træk netstikket ud.
3. Rengør apparatet.
4. Lad apparatet stå åben.

Temperaturindstilling

Anbefalet temperatur

Kølerum:	+4 °C
Fryserum:	–18 °C

Kølerum

- Tryk på tasten **–/+** igen og igen, til visningen viser den ønskede temperatur.

Fryserum

- Tryk på tasten **–/+** igen og igen, til visningen viser den ønskede temperatur.

Mærkat OK

(ikke alle modeller)

Med mærkaten **OK** kan det kontrolleres, om de anbefalede sikre temperaturområder for fødevarer på +4 °C eller koldere er opnået i kølerummet.

Hvis mærkaten ikke viser **OK**, så sænk temperaturen trinvist.

Efter ibrugtagning af apparatet kan det vare op til 12 timer, før den indstillede temperatur er opnået.

Korrekt indstilling



Superkøling

Ved superkøling køler kølerummet så meget som muligt.

Superkøling tændes f.eks.:
- før ilægning af store mængder fødevarer
- til hurtig nedkøling af drikkevarer

Bemærk: Er superkøling tændt, kan driftsstøjen være noget højere.

Efter 15 timer skifter apparatet til normal drift.

Superkøling tændes/slukkes:
- Tryk på tasten **super**.
  Er superkøling tændt, lyser tasten.

Superfrysning

Ved superfrysning køler fryserummet så meget som muligt.

Tænd for superfrysning, f.eks.:
- for at gennemfryse fødevarerne hurtigt indtil kernen
- 4 ... 6 timer før en fødevaremængde på mere end 2 kg lægges i
- til udnyttelse af den maks. frysekapacitet
  → *"Maks. frysekapacitet" på side 19*

Bemærk: Når superfrysning er tændt, kan driftsstøjen være noget højere.

Efter ca. 2 ½ dage skifter apparatet til normal drift.

Superfrysning tændes/slukkes:
- Tryk på tasten **super**.
  Tasten lyser, når superfrysning er tændt.

Feriemodus

Ved længere fravær kan du stille apparatet om på den energibesparende feriemodus.

Temperaturen i kølerummet omstilles automatisk på +14 °C.

Opbevar ikke fødevarer i kølerummet i denne tid.

Temperaturen i fryserummet forbliver uændret.

Tænding af feriemodus:
- Tryk på tasten + kølerum flere gange, indtil visningen 8 viser **Ho**. Hvis feriemodus er tændt, viser visningen temperatur kølerum ikke længere nogen temperatur.

Slukning af feriemodus:
- Tryk på tasten – kølerum flere gange, indtil visningen 8 viser den ønskede temperatur.

Alarm

Døralarm

Døralarmen (konstant lyd) høres, hvis døren til apparatet står åben i mere end et minut.
- Luk døren eller tryk på tasten **alarm**. Advarselstonen slukkes.

Temperaturalarm

Hvis det er for varmt i fryserummet, går temperaturalarmen (intervallyd) i gang.

Pas på!
Under optøningen kan der opstå bakterier, og frysevarerne kan fordærve
Helt eller delvist optøede frysevarer må ikke fryses igen.

De optøede fødevarer skal koges eller steges, før de indfryses igen. Den maksimale opbevaringstid gælder så ikke længere.

Bemærk: Alarmen kan gå i gang i følgende tilfælde, uden at fødevarerne er i fare:
- Apparatet tages i brug.
- Større mængder friske fødevarer lægges i apparatet.
- Døren til fryserummet har været åben i for lang tid.

Vis varmeste temperatur, og sluk advarselstone:
- Tryk på tasten **alarm**.
  Visningen viser i kort tid den varmeste temperatur, der har været i fryserummet. Herefter viser visningen igen den indstillede temperatur.
  Fra dette tidspunkt fastsættes og gemmes den varmeste temperatur på ny.
  Bemærk: Tasten **alarm** lyser, til den indstillede temperatur er nået igen.

Home Connect

Dette apparat kan bruges med wi-fi og kan fjernstyres via en mobil slutenhed.

Bemærk: Wi-fi er et registreret mærke tilhørende Wi-Fi Alliance.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som et køleapparat uden netværkstilslutning og kan stadig betjenes manuelt via betjeningselementerne.

Anvisninger
- Overhold sikkerhedshenvisningerne i denne brugsanvisning, og sørg for, at disse også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen fra et sted uden for hjemmet.
  → *"Sikkerhedsanvisninger" på side 4*
  Overhold også henvisningerne i Home Connect-appen.
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect-appen.

Opsætning af Home Connect

Anvisninger
- Overhold anvisningerne i Home Connect-tillægget, der kan downloades på www.siemens-home.bsh-group.com i forbindelse med vejledningerne. Indtast hertil apparatets E-nummer i søgefeltet.
- Vent mindst to minutter, efter apparatet er tændt, indtil den interne apparatinitialisering er afsluttet. Opsæt først derefter Home Connect.
- For at der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect-appen være installeret på den mobile slutenhed.
  Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.
  For at foretage indstillingerne skal de trin følges, som anvises i appen.
- Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, lukkes menuen Home Connect automatisk. Henvisninger vedrørende åbning af menuen Home Connect findes i starten af det pågældende kapitel.

Automatisk forbindelse med hjemmenetværksdrevet (WLAN)

Hvis der er en WLAN-router med WPS-funktion til rådighed, kan køleapparatet automatisk forbindes med hjemmenetværket.

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **AC**, og visningen temperatur fryserum viser **OF**.
3. Tryk på tasten **–/+** fryserum.
   Apparatet er klar til den automatiske forbindelse.
   Visningen temperatur fryserum viser en animation i 2 minutter.
   Så længe animationen vises, er apparatet klar til den automatiske forbindelse.
4. Aktivér WPS-funktionen på hjemmenetværksrouteren inden for de 2 minutter (f.eks. via WPS/WLAN-tasten, følg oplysningerne dertil i dokumentationen til routeren).
   Ved oprettet forbindelse blinker **On** i visningen temperatur fryserum.
   Køleapparatet er klar til forbindelse med appen.

Bemærk: Hvis visningen temperatur fryserum viser **OF**, kunne der ikke oprettes forbindelse.

1. Kontrollér, om køleapparatet befinder sig inden for hjemmenetværkets (WLAN) rækkevidde.
2. Gentag proceduren, eller udfør manuel forbindelse.

Manuel forbindelse med hjemmenetværket (WLAN)

Hvis den tilgængelige WLAN-router ikke råder over nogen WPS-funktion, eller der ikke er kendskab til dette, kan køleapparatet forbindes manuelt med hjemmenetværket.

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **SA**, og visningen temperatur fryserum viser **OF**.
3. Tryk på tasten **–/+** fryserum.
   Apparatet er klar til den manuelle forbindelse.
   Visningen temperatur fryserum, viser en animation.
   Så længe animationen vises, er apparatet klar til den manuelle forbindelse.
4. Køleapparatet har nu opsat et eget WLAN-netværk med netværksnavnet HomeConnect.
   Der kan nu fås adgang til dette netværk med den mobile slutenhed.
5. Åbn WLAN-indstillingerne i den mobile slutenheds indstillingsmenu.
6. Forbind den mobile slutenhed med WLAN-netværket HomeConnect.
   Password: HomeConnect
   Forbindelsesetableringen kan tage op til 60 sekunder.
7. Åbn Home Connect-appen på den mobile slutenhed efter oprettet forbindelse.
   Appen søger efter køleapparatet.
8. Så snart køleapparatet er fundet, indtast da netværksnavnet (SSID) og passwordet (Key) til det eget hjemmenetværk (WLAN) i de pågældende felter.

9. Bekræft med knappen **Overfør til husholdningsapparater**.
   - Ved oprettet forbindelse blinker **On** i visningen temperatur fryserum.
     Nu kan køleapparatet forbindes med appen.
   - Hvis visningen temperatur fryserum viser **OF**, kunne der ikke oprettes forbindelse.
     Kontrollér, om køleapparatet befinder sig inden for hjemmenetværkets (WLAN) rækkevidde.
     Gentag proceduren.

Forbindelse af køleapparat med app

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **PA**, og visningen temperatur fryserum viser **OF**.
3. Tryk på tasten **–/+** fryserum for at forbinde apparatet med appen.
   Visningen temperatur fryserum, viser en animation.
   Så snart køleapparat og app er forbundet, viser visningen temperatur fryserum **On**.
4. Vent i Home Connect-appen på den mobile slutenhed, indtil køleapparatet vises. Vælg derefter **+** (tilføj).
   Hvis køleapparatet ikke vises automatisk, vælg da i Home Connect-appen først **Søg husholdningsapparater** og derefter **Forbind husholdningsapparat**.
5. Følg appens anvisninger, indtil proceduren er afsluttet.
   Visningen temperatur kølerum viser **PA**, og visningen temperatur fryserum viser **On**.
   Køleapparatet har oprettet forbindelse med appen.
   Hvis forbindelsen er mislykket, så kontrollér, om den mobile slutenhed er forbundet med hjemmenetværket (WLAN).
   Gentag derefter forbindelsesetableringen.
   Når der i visningen temperatur fryserum vises **Er**, så nulstil Home Connect-indstillingerne.
   Bemærk: Ved nulstillingen nulstilles alle Home Connect-indstillinger.

Kontrol af signalstyrke

Signalstyrken bør kontrolleres, når forbindelsesetableringen ikke fungerer.

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **SI**. I visningen temperatur fryserum vises en værdi mellem 0 (ingen modtagelse) og 3 (fuld modtagelse).
   Signalstyrken bør være mindst 2.
   Hvis signalstyrken er for lav, kan forbindelsen afbrydes.
   - Stil routeren og køleapparatet tættere på hinanden.
   - Sørg for, at forbindelsen ikke forstyrres af skærmende vægge.
   - Eller installér en repeater for at forstærke signalet.

Nulstilling af Home Connect-indstillinger

Hvis der ved forsøget på forbindelsesetablering opstår et problem, eller apparatet skal tilmeldes på et andet hjemmenetværk (WLAN), kan Home Connect-indstillingerne nulstilles:

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **rE**, og visningen temperatur fryserum viser **OF**.
3. Tryk på tasten **–/+** fryserum.
   Visningen temperatur fryserum viser en animation i 15 sekunder.
   Derefter viser visningen temperatur fryserum **OF**.
   Home Connect-indstillingerne er nulstillet.

Installation af opdatering til Home Connect-softwaren

Køleapparatet kontrollerer med regelmæssige mellemrum, om der findes opdateringer til Home Connect-softwaren.

Hvis der findes en opdatering, viser visningen temperatur kølerum **UP**.

Med tryk på en vilkårlig tast, nulstilles visningen til den indstillede temperatur.

Installation af opdatering:

1. Tryk på tasten .
   Visningen temperatur kølerum viser **Cn**.
2. Tryk på tasten **–/+** kølerum flere gange, indtil visningen temperatur kølerum viser **UP**, og visningen temperatur fryserum viser **OF**.
3. Tryk på tasten **–/+** fryserum.
   Visningen temperatur fryserum, viser en animation.
   Opdateringen installeres.
   Under installationen er alle taster spærret.
   - Hvis installationen blev afsluttet korrekt, viser visningen temperatur fryserum **On**.
   - Hvis installationen ikke blev afsluttet korrekt, viser visningen temperatur fryserum **Er**.
     Start opdateringen igen på et senere tidspunkt.
     Hvis installationen heller ikke kunne afsluttes efter flere forsøg, så kontakt kundeservice.

Henvisning vedrørende databeskyttelse

Første gang Home Connect-apparatet forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi-kommunikationsmodul).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling 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.

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 1999/5/EF.

Der findes en udførlig R&TTE-overensstemmelseserklæring på internettet under adressen www.siemens-home.bsh-group.com på produktsiden for det pågældende apparat under de ekstra dokumenter.

CE

Kølerum

Kølerummet er egnet til at opbevare kød, pålæg, fisk, mælkeprodukter æg, færdigretter og bagværk.

Temperaturen kan indstilles fra +2 °C ... +8 °C.

Opbevaring i køleskabet anvendes til at lagre meget fordærvelige fødevarer i kort og lidt længere tid. Jo lavere den valgte temperatur er, desto langsommere udvikler der sig enzymatiske, kemiske og fordærvelige mikroorganismer. En temperatur på +4 °C eller lavere sikrer, at de lagrede fødevarer holdes friske og sikre.

Vær opmærksom på følgende under ilægningen

- Læg friske, ikke ødelagte fødevarer i apparatet.
  På den måde bevares kvalitet og friskhed i længere tid.
- Ved færdigprodukter og påfyldte varer skal producentens mindste holdbarhedsdato eller forbrugsdatoen ikke overskrides.
- For at bevare aroma, farve og friskhed skal fødevarerne placeres godt emballeret eller tildækket.
  På den måde undgås smagsoverførsel og misfarvning af plastdele.
- Varme retter og drikkevarer skal afkøles, før de sættes i kølerummet.

Læg mærke til kuldezonerne i kølerummet

Luftcirkulationen i kølerummet sørger for, at der opstår forskellige kuldezoner.

Koldeste zone

Koldeste zone er mellem pilen, der er præget ind i siden og hylden nedenunder.

⟶ Billede 10

Bemærk: Den koldeste zone er velegnet til opbevaring af sarte fødevarer (f. eks. fisk, pålæg og kød).

Varmeste zone

Den varmeste zone er ved døren, helt oppe.

Bemærk: Opbevar f.eks. hård ost og smør i den varmeste zone. På den måde kan ost udvikle sin aroma, og smøret kan smøres på uden problemer.

Grøntsagsbeholder med fugtighedsregulator

⟶ Billede **11**

Grøntsagsbeholderen er det optimale opbevaringssted til frisk frugt og grønt. Luftfugtigheden kan tilpasses i grøntsagsbeholderen med fugtighedsregulatoren og en speciel tætning. Dette gør det muligt at opbevare frisk frugt og grønt i op til dobbelt så lang tid i forhold til almindelig opbevaring.

Luftfugtigheden i grøntsagsbeholderen kan indstilles alt efter type og mængden af fødevarer der opbevares:
- overvejende frugt samt ved høj påfyldning – lavere luftfugtighed indstilles
- overvejende grønt samt ved blandet påfyldning eller lille påfyldning – højere luftfugtighed indstilles

Anvisninger
- Frugt (f.eks. ananas, bananer, papaya og citrusfrugter) og grøntsager (f.eks. auberginer, agurker, squash, paprika, tomater og kartofler), der ikke kan tåle kulde, bør opbevares uden for køleskabet ved temperaturer på ca. + 8 °C ... +12 °C for at bevare den optimale kvalitet og aroma.
- Kondensvand kan dannes i grøntsagsbeholderen afhængigt af, hvad der opbevares og hvor meget der opbevares.
  Fjern kondensvandet med en tør klud og tilpas luftfugtigheden i grøntsagsbeholderen vha. fugtighedsregulatoren.

Fryserum

Fryserummet er egnet til:
- Opbevaring af dybfrostvarer
- Fremstilling af isterninger
- Indfrysning af fødevarer

Temperaturen kan indstilles fra –16 °C ... –24 °C.

Fryselagringen gør det muligt at kunne lagre fordærvelige fødevarer i lang tid, uden at dette fører til en tydelig kvalitetsforringelse, da de lave temperaturer bremser eller stopper fordærvelsen. Udseende, aroma og alle værdifulde indholdsstoffer bibeholdes så vidt muligt.

Fødevarer bør lagres langfristet ved –18 °C eller koldere.

Den tid, der går fra de friske fødevarer lagres og til de er frosset helt igennem, afhænger af følgende faktorer:
- indstillet temperatur
- fødevarens type
- hvor fyldt fryserummet er
- lagringsmængde og -type

Maks. frysekapacitet

Den maks. frysekapacitet angiver, hvilken mængde fødevarer der kan gennemfryses til kernen i løbet af 24 timer.

Oplysninger om den max. frysekapacitet på 24 timer findes påtypeskiltet.
⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*

Ønsker du at bruge den maks. frysekapacitet, tændes superfrysning 24 timer, før de friske fødevarer lægges i.

Forudsætninger for maks. frysekapacitet

1. Cirka 24 timer, før friske fødevarer lægges i: Superfrysning tændes.
   ⟶ *"Superfrysning" på side 13*
2. Beholdere tages ud af fryserummet, og fødevarerne stables direkte på hylderne og på bunden af fryserummet.
3. Først fyldes det øverste rum med fødevarer. Dér fryses de hurtigst igennem.
4. Hvis der ikke er nok plads i det øverste rum, lægges resten i rummet nedenunder; begynd forfra til højre.
5. Friske fødevarer skal helst anbringes så tæt som muligt op ad sidevæggene.

100% udnyttelse af frysevolumen

Hvis der skal anbringes den maks. mængde frysevarer:

- alle udstyrsdele tages ud.
- Fødevarer lægges direkte på hylderne og på fryserummets bund.

Køb af dybfrostvarer

- Vær opmærksom på, at emballagen ikke er beskadiget.
- Mindste holdbarhedsdato må ikke overskrides.
- Temperatur i salgsmontren skal være –18 °C eller koldere.
- Dybfrostvarer skal helst transporteres i en termopose og lægges så hurtigt som muligt i fryserummet.

Vær opmærksom på følgende under placeringen

- Store mængder fødevarer indfryses i det øverste rum.
  Dér fryses de særligt hurtigt og skånsomt.
- Fødevarerne bredes ud på hele rummernes eller frysevarebeholdernes bund.
- Allerede frosne fødevarer må ikke komme i berøring med de friske fødevarer, der skal fryses.
  Dybfrosne fødevarer kan evt. lægges om i frysevarebeholderne.
- Vigtigt for at sikre en god luftcirkulation i apparatet: Frysevarebeholdere skubbes ind til anslag.

Indfrysning af friske fødevarer

Brug kun friske og fejlfrie fødevarer til indfrysning.

Fødevarer, der spises kogt, stegt eller bagt, er bedre egnet til indfrysning end fødevarer, der spises råt.

Før indfrysningen skal der gennemføres forberedelsesprocesser afhængigt af fødevarerne for at bevare næringsværdi, aroma og farve bedst muligt:

- Grøntsager: vaskes, skæres i stykker og blancheres.
- Frugt: vaskes, fjernes for sten og skrælles eventuelt tilsættes sukker eller ascorbinsyreopløsning.

Anvisninger til dette kan findes i aktuel litteratur.

Egnet til indfrysning

- Bagværk
- Fisk og alt godt fra havet
- Kød
- Vildt og fjerkræ
- Frugt, grønt og krydderurter
- Æg uden skal

- Mælkeprodukter f.eks. ost, smør og kvark
- Færdigretter og madrester f.eks. supper, sammenkogte retter, kogt kød og kogt fisk, kartoffelretter, gratin og desserter

Ikke egnet til indfrysning

- grøntsagssorter, der normalt spises i rå tilstand f.eks. bladsalater eller radiser
- uskrællede eller hårdkogte æg
- vindruer
- hele æbler, pærer og ferskner
- yoghurt, tykmælk, syrnet fløde, creme fraiche og mayonnaise

Indpakning af frysevarer

Den rigtige type emballage og det rigtige materialevalg er i høj grad med til at bestemme, hvor lang tid produktkvaliteten holder, og til at undgå, at der udvikles frysebrand.

1. Læg fødevarer i emballagen.
2. Tryk luften ud.
3. Emballagen lukkes lufttæt, så fødevarerne ikke mister smag eller tørrer ud.
4. Emballagen mærkes omhyggeligt med indhold og dato.

Egnet emballage:
- Filmfolie
- Rørfolie i polyethylen (PE)
- Alufolie
- Frysedåser

Egnede lukkemekanismer:
- Gummiringe
- Plastklips
- Kuldebestandig tape

Emballage, der ikke er egnet:
- Indpakningspapir
- Pergamentpapir
- Cellofan
- Affaldsposer og brugte indkøbsposer

Frysevarernes holdbarhed ved –18 °C

Fisk, pålæg, færdigretter og bagværk:	op til 6 måneder
Kød, fjerkræ:	op til 8 måneder
Frugt, grønt:	op til 12 måneder

Optøning af frysevarer

Optøningsmetoden skal tilpasses fødevarerne og anvendelsesformålet for at bibeholde produktkvaliteten bedst muligt.

Optøningsmetoder:
- i kølerummet (især egnet til animalske fødevarer som fisk, kød, ost og kvark)
- ved stuetemperatur (brød)
- mikrobølgeovn (fødevarer til øjeblikkelig spisning eller øjeblikkelig tilberedning)
- bageovn/komfur (fødevarer til øjeblikkelig spisning eller øjeblikkelig tilberedning)

Pas på!
Indfrys ikke helt eller delvist optøede frysevarer igen. Frysevarerne bør først indfryses igen, efter de er lavet til en færdigret (kogt eller stegt). Fødevarernes maksimale opbevaringstid gælder så ikke længere.

Afrimning

Kølerum

Når kompressoren kører, dannes tøvandsdråber eller rim på apparatets bagvæg. Dette er funktionsafhængigt. Tøvandsdråberne eller rimen skal ikke tørres væk. Bagvæggen afrimer automatisk. Tøvandet løber ned i tøvandsrenden.

⟶ Billede 12

Fra tøvandsrenden løber tøvandet videre ned til fordampningsskålen, hvor det fordamper.

Bemærk: Sørg for at holde tøvandsrende og afløbshul rent, så tøvandet kan løbe bort, og så lugt undgås.

Fryserum

Det automatiske NoFrost-system sikrer, at fryserummet er isfrit. Afrimning er ikke mere nødvendig.

Fremgangsmåde:

1. Sluk for maskinen.
2. Slå sikringen fra eller træk netstikket ud.
3. Tag fødevarerne ud, og opbevar dem et køligt sted.
   Hvis det findes: Læg fryseelementet på fødevarerne.
4. Hvis de findes: Vent, til rimlaget er afrimmet.
5. Rengør apparatet med en blød klud og lunkent vand, der er tilsat en smule pH-neutralt opvaskemiddel.
   Pas på!
   Opvaskevandet må ikke komme ind i belysningen eller gennem afløbshullet og ind i fordampningsområdet.
6. Dørpakningen tørres af med rent vand og gnides derefter grundigt tør.
7. Apparatet tilsluttes igen, tændes og fødevarerne lægges i.

Rengøring

Pas på!
Undgå skader på apparatet og udstyrsdele.

- Brug ikke sand-, klorid- eller syreholdige rengørings- og opløsningsmidler.
- Brug ikke skurende eller skarpe svampe.
  På de metalliske overflader kan der opstå korrosion.
- Hylder og beholdere må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.
  Delene kan deformeres.

Rengøring af udstyret

De variable dele skal tages ud af apparatet til rengøring.
⟶ *"Udstyr" på side 10*

Tøvandsrende

⟶ Billede 12

Rengør tøvandsrenden og afløbshullet regelmæssigt med vatpinde el. lign., så tøvandet kan løbe ud.

Hylde over grøntsagsbeholderen

⟶ Billede 13

1. Grøntsagsbeholder trækkes ud.
2. Hylde tages ud og skilles ad til rengøring.

Lugt

Hvis der opstår ubehagelige lugte:

1. Sluk apparatet med tænd-/sluk-tasten ⏻.
2. Tag alle fødevarerne ud af apparatet.
3. Rengør den indvendige side af apparatet.⟶ *"Rengøring" på side 22*
4. Rengør al emballagen.
5. Pak stærkt lugtende fødevarer i lufttæt emballage for at forhindre lugtdannelse.
6. Tænd for apparatet igen.
7. Placer fødevarerne.
8. Kontrollér efter 24 timer, om der igen er opstået lugtdannelse i apparatet.

Belysning

Apparatet er udstyret med en vedligeholdelsesfri LED-belysning.

Kun kundeservice eller autoriserede fagfolk må reparere belysningen.

Støj

Normal støj

Brummer: En motor kører f.eks. køleaggregat, ventilator.

Klukrer, blubrer eller risler: Kølemiddel strømmer gennem rørene.

Klikker: Motor, kontakt eller magnetventiler tænder eller slukker.

Klik: Automatisk afrimning udført.

Undgåelse af støj

Apparatet står ikke stabilt: Justér apparatet med et vaterpas. Læg noget under efter behov.

Beholdere, opbevaringsrum eller hylder vakler eller sidder i klemme: Kontrollér udtagelige udstyrsdele og sæt dem evt. i igen.

Flasker eller beholdere berører hinanden: Ryk flasker eller beholdere væk fra hinanden.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Før kundeservice kontaktes, bedes du vha. denne tabel kontrollere, om du selv er i stand til at afhjælpe fejlen.

Temperatur afviger meget fra indstillingen.	
	Sluk apparatet i 5 minutter. ⟶ *"Apparatet slukkes og tages ud af brug" på side 12* Hvis temperaturen er for varm, kontrolleres temperaturen igen efter et par timer. Hvis temperaturen er for kold, kontrolleres temperaturen igen næste dag.

Ingen visning lyser.	
Netstikket sidder ikke fast.	Sæt netstikket i.
Sikringen er sprunget.	Kontrollér sikringerne.
Strømmen er svigtet.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet.

I lampen ses E....	
Elektronik har registreret en fejl.	Kontakt kundeservice. ⟶ *"Kundeservice" på side 25*

En advarselstone høres, og tasten alarm lyser.	
	Tryk på tasten **alarm**. Alarmen er slukket.
Apparatets døren er åbnet.	Luk apparatets dør.
Ventilations- og udluftningsåbningerne er dækket til.	Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
Der er blevet lagt store mængder friske fødevarer ind i apparatet.	Overskrid ikke den maks. frysekapacitet.

Visningen blinker, advarselstonen høres, og tasten alarm lyser.	
	Tryk på tasten **alarm**. Alarmen er slukket.
Døren på apparatet er åben.	Luk apparatets dør.
Ventilations- og udluftningsåbningerne er dækket til.	Sørg for, at ventilations- og udluftningsåbninger ikke er tildækkede.
Der er blevet lagt store mængder friske fødevarer ind i apparatet.	Maks. frysekapacitet må ikke overskrides.

Visningen blinker.	
Det er for varmt i fryserummet.	Efter tryk på tasten **alarm** vises i 5 sekunder den varmeste temperatur, der har været i fryserummet. Tryk på tasten **alarm**. Visningen blinker ikke mere.

Apparatet køler ikke, indikatoren og belysningen lyser.	
Udstillingsfunktion tændt.	Start apparat-selvtesten. ⟶ *"Apparat-selvtest" på side 25* Når programmet er udført, stilles apparatet om til normal drift.

Kundeservice

Kontakt vores kundeservice, hvis det ikke er muligt at afhjælpe fejlen. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige teknikerbesøg.

Kontaktdataene for den nærmeste kundeservice findes her eller i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Hvis du kontakter kundeservice, bør du altid oplyse produktionsnummeret (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD), som begge findes på typeskiltet.
⟶ *"Lær apparatet at kende" på side 10*

Hav tillid til fabrikantens kompetence. Således sikres det, at reparationer gennemføres af instruerede serviceteknikere, der er udstyret med de originale reservedele, der passer til dit hvidevarer.

Apparat-selvtest

Dit apparat råder over et selvtestprogram, der viser fejl, som kan afhjælpes af din kundeservice.

1. Sluk apparatet, og vent 5 minutter.
2. Tænd apparatet.
3. Tryk inden for de første 10 sekunder på tasten **super** fryserum, og hold den nede i 3 til 5 sekunder, til der høres et akustisk signal. Selvtestprogrammet starter. Mens selvtesten kører, høres der i mellemtiden et langt akustisk signal.

- Hvis der høres 2 akustiske signaler, og den indstillede temperatur vises, efter selvtestens afslutning: Apparatet er i orden.
- Hvis der høres 5 akustiske signaler, og tasten **super** fryserum blinker i 10 sekunder, efter selvtestens afslutning: Kontakt kundeservice.

Når programmet er udført, stilles apparatet om til normal drift.

Rådgivning og bestilling af reparation i tilfælde af fejl

Der findes kontaktdata for alle lande i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

DK 44 89 89 85

Garanti

Nærmere oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser, der gælder i dit land, fås hos din kundeservice, din forhandlere og på vores internetside.

no Innholdsfortegnelse

Sikkerhetshenvisninger 28
Når det gjelder denne veiledningen. . 28
Eksplosjonsfare 28
Fare for elektrisk støt. 28
Fare for skade på grunn av kulde . . . 28
Fare for skade 29
Fare på grunn av kuldemiddel. 29
Unngå risiko for barn og personer som utsettes for fare 29
Materielle skader 29
Vekt 30

Forskriftsmessig bruk 30

Miljøvern 30
Emballasje 30
Gammelt apparat. 30

Oppstilling og tilkobling. 31
Leveringsomfang 31
Tekniske data 31
Oppstilling av apparatet. 31
Nisjedybde. 31
Plassering side by side 31
Energisparing 32
Før første gangs bruk 33
Elektrisk tilkobling 33

Bli kjent med apparatet 33
Apparat 33
Betjeningselementer 34
Utstyr 34

Betjening av apparatet. 35
Innkobling av apparatet. 35
Når apparatet skal slås av og tas ut av bruk 35
Innstilling av temperatur 36
Superkjøling 36
Superfrysing 36
Feriemodus 37

Alarm 37
Døralarm 37
Temperaturalarm 37

Home Connect 38
Installere Home Connect 38
Installere oppdatering for Home Connect-programvaren. 40
Merknad om datavern 41
Samsvarserklæring. 41

Kjølerom 42
Ta hensyn til følgende ved lagring . . 42
Ta hensyn til kuldesoner i kjølerommet 42
Grønnsakbeholder med fuktighetsregulering 42

Fryserom 43
Maksimal frysekapasitet 43
Fullstendig utnyttelse av frysekapasiteten 43
Innkjøp av dypfrosne varer. 44
Ta hensyn til følgende når du fyller apparatet 44
Nedfrysing av ferske matvarer 44
Opptining av frosne varer. 45

Avriming 45
Kjølerom 45
Fryserom. 45

Rengjøring 46
Rengjøring av utstyret. 46

Lukt 46

Belysning 46

Lyder 47
Normale lyder 47
Unngå lyder 47

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? 47

Kundeservice 49
Selvtest på apparatet 49
Rådgivning og reparasjonsoppdrag ved feil 49
Garanti 49



Sikkerhetshenvisninger

Dette apparatet tilsvarer de godkjente sikkerhetsbestemmelsene for elektroapparater og er fjernet for radiostøy.

Kuldekretsløpet er lekkasjekontrollert.

Når det gjelder denne veiledningen

- Les igjennom og ta hensyn til bruks- og monteringsveiledningen. Disse inneholder viktige råd om installasjon, bruk og vedlikehold av apparatet.
- Produsenten er ikke ansvarlig dersom De ikke tar hensyn til henvisningene og advarslene i bruks- og monteringsveiledningen.
- Oppbevar alle trykksakene for senere bruk og for en evt. ny eier.

Eksplosjonsfare

- Det må aldri brukes elektriske apparater inne i dette apparatet (f.eks. varmeapparater, elektriske isberedere).
- Det må ikke lagres produkter med brennbar drivgass (f. eks. spraybokser) og ingen eksplosive stoffer i apparatet.
- Alkohol med høy prosent må kun lagres tett lukket og i høykant stilling.

Fare for elektrisk støt

Ikke sakkyndige installasjoner og reparasjoner kan føre til alvorlig fare for brukeren.

- Ved skadet nettledning: apparatet må straks skilles fra nettet.
- Apparatet må kun repareres av produsenten, kundeservice eller en annen kvalifisert person.
- Bruk kun originaldeler fra produsenten. Produsenten garanterer at disse delene tilfredsstiller sikkerhetskravene.
- En forlengelse av nettledningen må kun kjøpes hos kundeservice.

Fare for skade på grunn av kulde

- Ikke ta frosne varer inn i munnen straks etter de blir tatt ut av fryserommet.
- Unngå at huden har lengre kontakt med frosne varer, is eller rørene i fryserommet.

Fare for skade

Beholdere med kullsyreholdige drikkevarer kan sprekke.
Ikke lagre beholdere med kullsyreholdige drikkevarer i fryserommet.

Fare på grunn av kuldemiddel

I rørene til kuldekretsløpet finnes det små mengder av det miljøvennlige, men brennbare kuldemiddelet R600a. Dette skader ikke ozonlaget og øker ikke drivhuseffekten. Dersom dette kuldemiddelet lekker, kan det skade øynene eller antennes.

- Rørene må ikke skades.

Ved skader på rørene:

- Hold ild og antenningskilder borte fra apparatet.
- Luft rommet.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- Ring kunde- service.

Unngå risiko for barn og personer som utsettes for fare

Følgende er utsatt for fare:

- Barn
- Personer som er fysisk eller psykisk redusert eller som har redusert oppfattelsesevne
- Personer som ikke har nok kunnskap om sikker betjening av apparatet

Tiltak:

- Forsikre deg om barn og personer som er i fare har forstått farene som kan oppstå.
- En person som er ansvarlig for sikkerheten må ha oppsyn med eller gi veiledning til barn eller personer som er utsatt for fare ved apparatet.
- La bare barn over 8 år bruke apparatet.
- Ved rengjøring og vedlikehold må barn holdes øye med.
- La aldri barn leke med apparatet.

Fare for kvelning

- Ved apparater med dørlås: Nøkkelen må oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Emballasjen og deler av denne må ikke være tilgjengelig for barn.

Materielle skader

For å unngå materielle skader:

- Det er ikke tillatt å klatre opp eller støtte seg på sokkel, skuffer eller dører.
- Plastdeler og dørtetninger må holdes fri for olje og fett.
- Dra i støpselet, ikke i tilkoblingskabelen.

Vekt

Ved oppstilling og transport av apparatet, må du ta hensyn til at det kan være meget tungt.
→ *"Oppstillingssted" på side 31*

Forskriftsmessig bruk

Bruk dette apparatet
- kun for kjøling og frysing av matvarer og for tilberedning av is.
- kun i private husholdninger og i husets omgivelser.
- kun i henhold til bruksveiledningen.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Miljøvern

Emballasje

Alle materialer er miljøvennlige og kan resirkuleres:
- Emballasjen må kasseres på en miljøvennlig måte.
- Innhent informasjon om kasseringsmåter fra faghandleren eller fra offentlige myndigheter.

Gammelt apparat

Gjennom miljøvennlig skroting kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

⚠ Advarsel
Barn kan bli låst inne i apparatet og dermed bli kvalt!
- For å forhindre at barn klatrer inn i apparatet, bør hyller og beholdere ikke tas ut.
- Hold barn borte fra utrangerte apparater.

Obs!
Kuldemiddel og skadelige gasser kan trenge ut.
Rørene for kretsløpet til kuldemiddelet og isoleringen må ikke skades.

1. Trekk ut støpselet.
2. Kutt nettledningen.
3. Apparatet må skrotes på en sakkyndig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Oppstilling og tilkobling

Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene for eventuelle transportskader.

Ved reklamasjoner bør du henvende deg til din forhandler hvor du har kjøpt apparatet eller til vår kundeservice.
⟶ *"Kundeservice" på side 49*

Leveringen består av følgende deler:
- Apparat til innbygging
- Utstyr (avhengig av modell)
- Montasjemateriell
- Bruksveiledning
- Monteringsveiledning
- Hefte for kundeservice
- Garanti vedlegg
- Informasjoner om energiforbruk og støy

Tekniske data

Kuldemiddel, nytteinnhold og andre tekniske informasjoner finnes på typeskiltet.
⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*

Oppstilling av apparatet

Oppstillingssted

Jo mer kuldemiddel som er i skapet, jo større må rommet være hvor skapet skal stå. I altfor små rom kan det derfor ved en eventuell lekkasje oppstå en brennbar blanding av luft og gass.

Per 8 g kuldemiddel må rommet være minst 1 m³ stort. Mengden kuldemiddel i apparatet ditt står på typeskiltet på innsiden av apparatet.
⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*

Vekten på apparatet kan, alt etter modell, være opptil 75 kg.

Tillatt romtemperatur

Den tillatte romtemperaturen avhenger av klimaklassen til apparatet.

Angivelsene om klimaklasse finner du på typeskiltet.
⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*

Klimaklasse	Tillatt romtemperatur
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

Apparatet er fullt funksjonsdyktig innenfor den tillatte romtemperaturen.

Dersom et apparat av klimaklassen SN blir drevet ved kaldere romtemperaturer, kan skader på apparatet opptil en romtemperatur på +5 °C utelukkes.

Nisjedybde

For apparatet blir det anbefalt en nisjedybde på 56 cm. Ved en mindre nisjedybde – minst 55 cm – forhøyes energiopptaket litt.

Plassering side by side

Det er bare mulig å plassere apparatene ved siden av hverandre med en avstand på minst 15 cm.

Energisparing

Dersom du tar hensyn til de følgende henvisningene, forbruker apparatet ditt mindre strøm.

Merk: Plasseringen av utstyrsdelene har ingen innflytelse på apparatets energiforbruk.

Oppstilling av apparatet	
Apparatet må beskyttes mot direkte solstråler.	Apparatet må ved lav omgivelsestemperatur kjøle mere sjeldent og bruker derfor mindre strøm.
Apparatet må settes opp helst med stor avstand til varmeapparat, komfyr og andre varmekilder: til elektrisk eller gasskomfyr: 3 cm, til olje- eller kullkomfyr: 30 cm. **Merk:** Dersom dette ikke er mulig, må det settes en isolasjonsplate mellom apparatet og varmekilden.	
Velg et sted for oppstilling med en romtemperatur på ca. 20 °C.	
Bruk en nisje med dybde på 56 cm. **Obs!** **Fare for forbrenning!** Enkelte deler av apparatet blir varme under driften. Berøring av disse delene kan føre til forbrenning.	Luften på bakveggen til apparatet varmes ikke så sterkt opp. Apparatet bruker mindre strøm, dersom den varme luften kan slippe ut.
Ventilasjonsåpningene må ikke dekkes til eller sperres.	
Rommet må luftes hver dag.	

Bruk av apparatet	
Apparatdøren må kun åpnes i kort tid.	Luften i apparatet blir ikke varmet opp så mye. Apparatet må kjøle mere sjeldent og bruker dermed mindre strøm.
Transportér de kjøpte matvarene i en kjølebag og legg dem snarest mulig inn i apparatet.	
Varm mat og drikke må alltid avkjøles før de settes inn i apparatet.	
Legg frosne varer i kjølerommet for opptining, for å utnytte kulden fra de frosne varene.	
La det være litt plass mellom matvarene og bakveggen i skapet.	Luften kan så sirkulere og luftfuktigheten er konstant. Apparatet må kjøle mere sjeldent og bruker dermed mindre strøm.
Pakk matvarene inn lufttett.	
Baksiden på apparatet må støvsuges en gang i året.	Luften på bakveggen til apparatet varmes ikke så sterkt opp. Apparatet bruker mindre strøm, dersom den varme luften kan slippe ut.
Ventilasjonsåpningene må ikke dekkes til eller sperres.	

Før første gangs bruk

1. Ta ut informasjonsmaterialet og fjern limbåndet og beskyttelsesfolien.
2. Rengjør apparatet.
   ⟶ *"Rengjøring" på side 46*

Elektrisk tilkobling

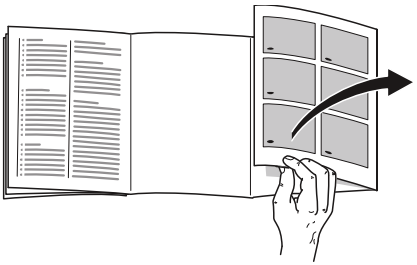
Obs!
Apparatet må ikke tilkobles til en elektronisk energisparekontakt.

Merk: Du kan tilkoble apparatet til en nettført og til en sinusført vekselomformer.
Nettførte vekselomformer blir brukt på fotovoltaik (solar) anlegg med direkte kobling til det offentlige strømnettet. Ved lukkede løsninger må det brukes en sinusført vekselomformer. Lukkede løsninger, f. eks. på skip eller i hytter på fjellet, har ingen direkte tilkobling til det offentlige strømnettet.

1. Etter at apparatet er oppstilt, må du vente med tilkoblingen i minst 1 time, for å unngå skader på kompressoren.
2. Apparatet må tilkobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Stikkontakten må oppfylle følgende data:
   Stikkontakt med Beskyttelsesled er
   220 V ... 240 V 50 Hz
   Sikring 10 A ... 16 A
   Utenfor Europa: Kontrollér om den angitte strømtypen på apparatet stemmer overens med verdiene på strømnettet ditt. Angivelsene til apparatet står på typeskiltet.
   ⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*
3. Apparatet tilkobles en stikkontakt i nærheten av apparatet. Stikkontakten må være fritt tilgjengelig, også etter at apparatet er oppstilt.

Bli kjent med apparatet

Klaff ut den siste siden med illustrasjonene. Avvik mellom ditt apparat og illustrasjonene kan være mulig, alt etter apparatets utstyr.



Apparat

⟶ Bilde **1**

* Ikke på alle modellene.

A	Kjølerom
B	Fryserom
1 ... 9	Betjeningselementer
10	Belysning
11	Uttrekkbar hylle
12	Grønnsakbeholder med fuktighetsregulering
13	Typeskilt
14*	Bærskuff
15	Frysekalender
16	Frysebeholder
17	Smør- og ostebeholder
18*	Holdere Vario
19	Hylle for store flasker

Betjeningselementer

→ Bilde **2**

1 Knapp ⏻
Slår apparatet på og av.
2 Knapp **super** fryserom
Slår superfrysing på eller av.
3 Knapp **–/+** fryserom
Stiller inn temperaturen i fryserommet.
4 Indikator for temperatur i fryserommet
Viser innstilt temperatur i °C.
5 Knapp **alarm**
Slår av varsellyden.
6 Tast
Slår Home Connect på eller av.
7 Knapp **–/+** kjølerom
Stiller inn temperaturen i kjølerommet.
8 Indikasjon for temperatur i kjølerommet
Viser innstilt temperatur i °C.
9 Knapp **super** kjølerom
Slår superkjølingen på eller av.

Utstyr

(ikke på alle modellene)

Hylle

→ Bilde **3**

Du kan variere hyllen:
- Trekk hyllen helt ut.

Variohylle

→ Bilde **4**

Du kan lagre høye kjølevarer (f. eks. kanner og flasker):
- Ta ut den forreste delen av hyllen og skyv den under den bakre delen.

Uttrekkbar hylle

→ Bilde **5**

Du kan få bedre oversikt:
- Trekk ut hyllen.

Du kan ta hyllen helt ut:
1. Trykk på begge knappene under hyllen og hold dem inne.
2. Dra ut hyllen, senk den ned og sving den ut til siden.

Beholder

→ Bilde **6**

Du kan ta ut beholderen:
- Trekk beholderen ut inntil anslag, løft den opp foran og ta den ut.

Holdere

→ Bilde **7**

Du kan ta ut holderen:
- Løft holderen opp og ta den ut.

Holdere Vario

→ Bilde **8**

I den nederste holderen kan du lagre store flasker:
- Skyv holderen til høyre eller til venstre.

Flaskeholder

→ Bilde **9**

Når du skal åpne og lukke døren:
- Flaskeholderen forhindrer at flaskene velter.

Frysekalender

→ Bilde **1**/15

Frysekalenderen angir den maksimale lagringstiden av matvarer i måneder ved en gjennomgående temperatur på –18 °C.

Isskål

Du kan tilberede isbiter:
1. Isskålen fylles 3/4 med vann og settes inn i fryserommet.
   Merk: En isskål som er frosset fast må kun løsnes med en stump gjenstand (f.eks. skaftet på en skje).
2. For å løsne isbitene holdes isskålen kort under rennende vann eller vris lett på.

Kjøleelement

Ved et strømbrudd eller feil:
- Kjøleelementet forsinker oppvarmingen av de frosne varene.

Merk: Lagringstiden er lengst dersom du legger kjøleelementet i den øverste hyllen oppå matvarene.

Du kan også ta ut kjøleelementene for å kortvarig holde matvarer kjølig, f. eks. i en kjølebag.



Betjening av apparatet

Innkobling av apparatet

1. Trykk tasten ⏻.
   Apparatet begynner å kjøle. Varsellyd, blinkende temperaturviser for fryserommet og lysende taste **alarm** viser at det er ennå for varmt i fryserommet.
2. Trykk tasten **alarm**.
   Varselsignalet slås av.
3. Still inn ønsket temperatur.
   ⟶ *"Innstilling av temperatur" på side 36*

Henvisninger om driften

- Etter innkoblingen kan det vare flere timer før den innstilte temperaturen er nådd. Ikke legg inn matvarer i skapet før den valgte temperaturen er oppnådd.
- På grunn av det helautomatiske NoFrost-systemet forblir fryserommet isfritt.
  Det er ikke nødvendig å avrime dette.
- Frontsidene på kassen blir delvis lett oppvarmet, dette forhindrer at det danner seg kondensvann i området rundt dørpakningen.
- Dersom døren på fryserommet ikke lar seg åpne straks igjen etter at den er blitt lukket, må du vente et øyeblikk inntil undertrykket som er oppstått har jevnet seg ut.

Når apparatet skal slås av og tas ut av bruk

Slå av apparatet

- Trykk tasten ⏻.
  Apparatet kjøler ikke lenger.

Når apparatet skal tas ut av drift

Dersom du ikke skal bruke apparatet i lengre tid:
1. Trykk tasten ⏻.
   Apparatet kjøler ikke lenger.
2. Slå av sikringen, eller trekk ut støpselet.
3. Rengjør apparatet.
4. La apparat stå åpen.

Innstilling av temperatur

Anbefalt temperatur

Kjølerom:	+4 °C
Fryserom:	–18 °C

Kjølerom

- Trykk på knappen **–/+** så ofte, inntil indikasjonen viser den ønskede temperaturen.

Fryserom

- Trykk på knappen **–/+** så ofte, inntil indikasjonen viser den ønskede temperaturen.

Klistremerke OK

(ikke på alle modellene)

Med klistremerket **OK** kan du kontrollere om de anbefalte sikre temperaturområdene for matvarer på +4 °C eller kaldere er oppnådd.

Når klistremerket ikke viser **OK**, må temperaturen reduseres trinnvis.

Når apparatet er tatt i bruk, kan det ta opptil 12 timer før den innstilte temperaturen er oppnådd.

Korrekt innstilling



Superkjøling

Ved superkjøling blir temperaturen i kjølerommet redusert så mye som mulig.

Superkjøling slås på f.eks.:
- før du fyller på store mengder av mat
- for hurtigkjøling av drikkevarer

Merk: Når superkjøling er slått på, blir lyden på apparatet noe høyere.

Etter 15 timer stilles apparatet om til normaldrift.

Superkjøling slås på/av:
- Trykk knappen **super**. Knappen lyser når superkjølingen er slått på.

Superfrysing

Ved superfrysing blir temperaturen i fryserommet redusert så mye som mulig.

Superfrysing slås på f.eks.:
- når matvarer skal gjennomfryses hurtig
- 4–6 timer før du legger inn matvarer fra og med 2 kg
- når den maksimale frysekapasiteten skal utnyttes
  → *"Maksimal frysekapasitet" på side 43*

Merk: Når superfrysingen er på, kan det oppstå høyere driftsstøy.

Etter ca. 2 ½ dager slås apparatet om til normaldrift.

Superfrysing slås på/av:
- Trykk knappen **super**. Knappen lyser når superfrysingen er slått på.

Feriemodus

Ved lengre fravær kan du stille om apparatet på energisparende feriemodus.

Temperaturen i kjølerommet blir automatisk omstilt på +14 °C.

Ikke lagre noen matvarer i kjølerommet i løpet av denne tiden.

Fryseromstemperaturen forblir uforandret.

Aktivere feriemodus:

- Trykk gjentatte ganger på tasten + kjølerom, helt til indikatoren 8 viser **Ho**.
  Når feriemodus er aktivert, viser indikatoren for temperatur i kjølerommet ingen temperatur lenger.

Deaktivere feriemodus:

- Trykk gjentatte ganger på tasten – kjølerom, helt til indikatoren 8 viser ønsket temperatur.

Alarm

Døralarm

Døralarmen (vedvarende lyd) slås på når apparatdøren står åpen lenger enn i ett minutt.

- Lukk døren og trykk tasten **alarm**.
  Varsellyden blir slått av.

Temperaturalarm

Dersom det blir for varmt i fryserommet, slås temperaturalarmen (intervallyd) på.

Obs!
Ved opptining kan det oppstå bakterier og de frosne varene kan bli fordervet
Frosne varer som er helt eller delvis opptint, må ikke fryses ned igjen. Først etter at varene er kokt eller stekt, kan de fryses ned på nytt. Den maksimale lagringstiden for disse varene kan ikke lenger utnyttes.

Merk: Det er mulig at alarmen blir slått på, selv om det ikke er fare for de frosne varene, når:

- Apparatet blir tatt i drift.
- Store mengder ferske matvarer er blitt lagt inn.
- Fryseromsdøren har vært åpen for lenge.

Visning av den varmeste temperaturen og utkobling av varsellyd:

- Trykk tasten **alarm**.
  Indikatoren viser for kort tid den varmeste temperaturen som er blitt registrert i fryserommet. Deretter viser indikatoren igjen den innstilte temperaturen i fryserommet.
  Fra dette tidspunktet blir den varmeste temperaturen registrert på nytt og lagret.
  Merk: Tasten **alarm** lyser inntil den innstilte temperaturen er nådd igjen.

Home Connect

Dette apparatet kan kobles til WiFi og fjernbetjenes via en mobil enhet.

Merk: Wi-Fi er et registrert varemerke som tilhører Wi-Fi Alliance.

Dersom apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, fungerer det som et kjøleapparat uten nettverkstilkobling og kan fortsatt betjenes manuelt via betjeningselementene.

Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen når du ikke er hjemme.
  ⟶ *"Sikkerhetshenvisninger" på side 28*
  Les også informasjonen i Home Connect-appen.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til fjernbetjening.

Installere Home Connect

Merknader

- Se Home Connect-vedlegget som er tilgjengelig for nedlasting under www.siemens-home.bsh-group.com ved veiledningene. Oppgi apparatets E-nummer i søkefeltet.
- Vent i minst to minutter etter at apparatet er slått på til den interne initialiseringen av apparatet er avsluttet. Først da kan Home Connect installeres.
- For at du skal kunne gjøre innstillinger med Home Connect, må Home Connect-appen være installert på din mobile enhet.
  Ta hensyn til informasjonen som følger med Home Connect.
  Utfør innstillingene ved å følge trinnene som vises i appen.
- Hvis apparatet ikke betjenes over et lengre tidsrom, lukkes Home Connect-menyen automatisk. Du finner informasjon om hvordan du åpner Home Connect-menyen i begynnelsen av det aktuelle kapitlet.

Automatisk forbindelse med stasjonen i hjemmenettverket (WLAN)

Hvis en WLAN-ruter med WPS-funksjon er tilgjengelig, kan kjøleapparatet kobles opp mot hjemmenettverket automatisk.

1. Trykk på tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tast **–/+** kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **AC**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **OF**.
3. Trykk på tast **–/+** fryserom.
   Apparatet er klar til automatisk oppkobling.
   Indikatoren for temperatur i fryserommet viser i 2 minutter en animasjon.
   Så lenge animasjonen vises, er apparatet klar til automatisk oppkobling.
4. Aktiver WPS-funksjonen på hjemmenettverksruteren innen 2 minutter (f.eks. med WPS/WLAN-tasten, følg informasjonen i underlagene for ruteren).
   Når oppkoblingen er vellykket utført, blinker **On** i indikatoren for temperatur i fryserommet.
   Kjøleapparatet er klar til oppkobling mot appen.

Merk: Hvis indikatoren for temperatur i fryserom viser **OF**, var det ikke mulig å opprette forbindelsen.

1. Kontroller om kjøleapparatet befinner seg innenfor rekkevidden til hjemmenettverket (WLAN).
2. Gjenta prosedyren, eller opprett forbindelsen manuelt.

Manuell oppkobling mot hjemmenettverket (WLAN)

Hvis eksisterende WLAN-ruter ikke har en WPS-funksjon, eller denne ikke er kjent, kan du koble kjøleapparatet opp mot hjemmenettverket manuelt.

1. Trykk på tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tasten **–/+** kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **SA**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **OF**.
3. Trykk på tast **–/+** fryserom.
   Apparatet er klar for manuell oppkobling.
   Indikatoren for temperatur i fryserommet viser en animasjon.
   Så lenge animasjonen vises, er apparatet klar til manuell oppkobling.
4. Kjøleapparatet har nå installert et eget WLAN-nettverk med nettverksnavnetHomeConnect.
   Med den mobile enheten kan du nå ta tilgang til dette nettverket.
5. I innstillingsmenyen for den mobile enheten kan du åpne WLAN innstillingene.
6. Koble den mobile enheten opp mot WLAN-nettverket HomeConnect.
   Passord: HomeConnect
   Oppkoblingen kan ta inntil 60 sekunder.
7. Etter vellykket oppkobling, åpner du Home Connect-appen på den mobile enheten.
   Appen søker etter kjøleapparatet.
8. Så snart kjøleapparatet er lokalisert, må du taste inn nettverksnavnet (SSID) og passordet (Key) for ditt eget hjemmenettverk (WLAN) i de respektive feltene.
9. Bekreft med knappen **Overfør til husholdningsapparat**.
   - Når oppkoblingen er vellykket utført, blinker **On** i indikatoren for temperatur i fryserommet.
     Du kan nå koble kjøleapparatet opp mot appen.
   - Hvis indikatoren for temperatur i fryserom viser **OF**, var det ikke mulig å opprette forbindelsen.
     Kontroller om kjøleapparatet befinner seg innenfor rekkevidden til hjemmenettverket (WLAN).
     Gjenta denne prosessen.

Koble kjøleapparatet opp mot appen

1. Trykk på tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tast **–/+** kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **PA**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **OF**.
3. Trykk på tasten **–/+** fryserom for å koble apparatet opp mot appen.
   Indikatoren for temperatur i fryserommet viser en animasjon.
   Så snart forbindelsen er opprettet mellom kjøleapparat og app, viser indikatoren for temperatur i fryserommet **On**.
4. Vent til kjøleapparatet vises i Home Connect-appen på den mobile enheten. Velg deretter **+** (legg til).
   Hvis kjøleapparatet ikke vises automatisk, må du først velge **Søk husholdningsapparat** i Home Connect-appen og deretter **Koble opp husholdningsapparat**.

5. Følg instruksjonene i appen til prosedyren er avsluttet.
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **PA**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **On**.
   Oppkoblingen mellom kjøleapparat og app var vellykket.
   Hvis oppkoblingen mislyktes, må du kontrollere, om den mobile enheten er koblet opp mot hjemmenettverket (WLAN).
   Gjenta deretter oppkoblingen.
   Hvis **Er** vises i indikatoren for temperatur i fryserommet, må Home Connect-innstillingene tilbakestilles.
   Merk: Under tilbakestillingen tilbakestilles alle Home Connect-innstillinger.

Kontroller signalstyrken

Du bør kontrollere signalstyrken hvis oppkoblingen ikke virker.

1. Trykk på tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tasten **–/+** Kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **SI**. I indikatoren for temperatur i fryserommet vises en verdi mellom 0 (nett mangler) og 3 (sterkt nett). Signalstyrken bør være minst 2. Hvis signalstyrken er for lav, kan det oppstå brudd på forbindelsen.
   - Plasser ruter og kjøleapparat nærmere hverandre.
   - Kontroller at forbindelsen ikke hindres av skjermende vegger.
   - Eller installer en repeater for å forsterke signalet.

Tilbakestille Home Connect-innstillingene

Hvis det oppstår et problem under forsøket på å opprette forbindelsen, eller hvis du vil logge deg på et annet hjemmenettverk (WLAN) med apparatet, kan du tilbakestille Home Connect-innstillingene:

1. Trykk tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tasten **–/+** kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **rE**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **OF**.
3. Trykk på tast **–/+** fryserom.
   Indikatoren for temperatur i fryserommet viser en animasjon i 15 sekunder.
   Deretter viser indikatoren for temperatur i fryserommet **OF**.
   Home Connect-innstillingene er tilbakestilt.

Installere oppdatering for Home Connect-programvaren

Kjøleapparatet kontrollerer med jevne mellomrom om det finnes tilgjengelige oppdateringer for Home Connect-programvaren.

Når det finnes en tilgjengelig oppdatering, viser indikatoren for temperatur i kjølerommet **UP**.

Når du trykker på en vilkårlig tast, tilbakestilles indikatoren til innstilt temperatur.

Installere oppdatering:

1. Trykk på tasten .
   Indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **Cn**.
2. Trykk gjentatte ganger på tasten **–/+** kjølerom, helt til indikatoren for temperatur i kjølerommet viser **UP**, og indikatoren for temperatur i fryserommet viser **OF**.
3. Trykk på tast **–/+** fryserom.
   Indikatoren for temperatur i fryserommet viser en animasjon.
   Oppdateringen installeres.
   Under installasjonen er alle taster sperret.
   - Når installasjonen er fullført, viser indikatoren for temperatur i fryserommet **On**.
   - Hvis installasjonen ikke kunne fullføres, viser indikatoren for temperatur i fryserommet **Er**.
     Start oppdateringen på nytt senere.
     Hvis det ikke er mulig å fullføre installasjonen etter gjentatte forsøk, må du kontakte kundeservice.

Merknad om datavern

Den første gangen Home Connect-apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- Entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen).
- Aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

Merk: Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

Samsvarserklæring

Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 1999/5/EF.

En utførlig samsvarserklæring for R&TTE (radio- og teleterminaldirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen www.siemens-home.bsh-group.com.

CE

Kjølerom

Kjølerommet egner seg for oppbevaring av kjøtt, pålegg, fisk, melkeprodukter, egg, ferdige retter og bakst.

Temperaturen kan innstilles fra +2 °C ... +8 °C.

Ved kjølelagring kan du også kort- eller midlertidig lagre matvarer som er lett fordervelige. Jo lavere den valgte temperaturen er, desto langsommere forløper de enzymatiske og kjemiske prosesser og fordervelsen på grunn av mikroorganismer. En temperatur på +4 °C eller lavere garanterer den optimale ferskheten og sikkerheten av de lagrete matvarene.

Ta hensyn til følgende ved lagring

- Lagre alltid ferske matvarer av god kvalitet.
  På den måten holder kvaliteten og ferskheten seg lenger.
- Ved ferdige produkter og ferdigpakkede varer, må den minste holdbarhets- eller forbruksdatoen som er angitt fra produsenten ikke overskrides.
- For å beholde aroma, farge og ferskhet må matvarene godt pakkes inn eller dekkes til når de lagres. Slik unngår du bismak og misfarging av kunststoffdelene.
- Varme retter og drikkevarer bør først avkjøles, og deretter settes inn i kjølerommet.

Ta hensyn til kuldesoner i kjølerommet

På grunn av luftsirkulasjonen i kjølerommet oppstår det soner med forskjellig kulde.

Den kaldeste sonen

Den kaldeste sonen er mellom den pilen som er innpreget på siden og den hyllen som ligger under denne pilen.

→ Bilde 10

Merk: I den kaldeste sonen lagres ømfintlige matvarer (f. eks. fisk, pålegg og kjøtt).

Varmeste sone

Den varmeste sonen er øverst i døren.

Merk: I den varmeste sonen lagres f. eks. hard ost og smør. Osten kan få utvikle sin aroma, smøret holder seg mykt.

Grønnsakbeholder med fuktighetsregulering

→ Bilde 11

Grønnsakbeholderen er det optimale lagringsstedet for fersk frukt og grønnsaker. Via fuktighetssreguleringen og en spesiell pakning kan du tilpasse luftfuktigheten i grønnsakbeholderen. Dermed kan fersk frukt og grønnsaker lagres dobbelt så lenge enn ved konvensjonell lagring.

Luftfuktigheten i grønnsakbeholderen kan stilles inn etter type og mengde på de varene som skal lagres:

- for det meste frukt såsom ved mye innhold – lavere luftfuktighet instilles
- for det meste grønnsaker såsom ved blandet eller lite innhold – høyere luftfuktighet innstilles

Merknader

- Frukt (f. eks. ananas, bananer, papaya og sitrusfrukt) og grønnsaker (f. eks. auberginer, agurk, zucchini, paprika, tomater og poteter) som er ømfintlig overfor kulde bør lagres utenfor kjøleskapet ved en temperatur på ca. +8 °C ... +12 °C, for optimal holdbarhet av kvalitet og aroma.
- Alt etter lagringsmengde og type varer som lagres kan det dannes kondensvann i grønnsakbeholderen. Fjern kondensvannet med en tørr klut og tilpass luftfuktigheten i grønnsakbeholderen med fuktighetsreguleringen.



Fryserom

Fryserommet egner seg for:

- lagring av dypfryst mat
- produksjon av isbiter
- nedfrysing av matvarer

Temperaturen kan innstilles fra −16 °C ... −24 °C.

Ved fryselagring, kan du i lang tid lagre fordervelige matvarer nesten uten tydelige kvalitetstap, da de dype temperaturene forsinker sterkt eller stopper fordervelsen. Utseende, aroma og alle verdifulle innholdsstoffene blir for det meste beholdt.

Matvarer bør langtidslagres ved −18 °C eller lavere.

Tidsavsnittet fra innlagringen av ferske matvarer og inntil de er helt gjennomfrosne, er avhengig av følgende faktorer:

- Innstilt temperatur
- Type matvarer
- Fylling av frys
- Lagringsmengde og -type

Maksimal frysekapasitet

Den maksimale frysekapasiteten angir mengden matvarer som kan fullstendig gjennomfryses i løpet av 24 timer.

Informasjon om den maksimale frysekapasiteten finnes på typeskiltet.
⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*

For å nytte ut den maksimale frysekapasiteten, må superfrysingen slås på 24 timer før du legger inn ferske matvarer.

Forutsetninger for maksimalt frysekapasitet

1. Ca. 24 timer før du legger inn ferske matvarer: Slå suprefrysingen på.
   ⟶ *"Superfrysing" på side 36*
2. Beholderen tas ut av fryserommet og matvarene stables direkte på hyllene og bunnen av fryserommet.
3. Først fylles det øverste rommet med matvarer. Der blir de hurtigst gjennomfrosset.
4. Dersom det øverste rommet ikke rekker, legges resten i rommet under, begynn å lagre framme fra høyre.
5. Ferske matvarer bør helst fryses ned så tett til sideveggene som mulig.

Fullstendig utnyttelse av frysekapasiteten

For å få plass til den maksimale mengden frosnevarer:

- må alle utstyrsdeler tas ut.
- Lagre matvarene direkte på hyllene og på bunnen i fryserommet.

Innkjøp av dypfrosne varer

- Pass på at emballasjen ikke er ødelagt
- Minste holdbarhetsdato må ikke overskrides.
- Temperaturen i frysedisken må være –18 °C eller kaldere.
- Transportér helst dypfrosne varer i en isoleringspose, og legg dem straks i fryserommet.

Ta hensyn til følgende når du fyller apparatet

- Større mengder matvarer skal fryses ned på øverste hyllen.
  Der blir de nedfrosset særlig hurtig og skånsomt.
- Legg matvarene bredt ut i rommene eller i frysebeholderne.
- Matvarer som skal fryses ned må ikke komme i berøring med frosne matvarer.
  Om nødvendig må helt gjennomfrosne matvarer stables om i frysebeholderne.
- Viktig for en fri luftsirkulasjon i apparatet:
  Frysebeholderne skyves inn til anslag.

Nedfrysing av ferske matvarer

For nedfrysing må det kun brukes ferske, feilfrie matvarer.

Matvarer som skal spises når de er kokt, stekt eller bakt, er mere egnet for å fryse ned enn matvarer som skal spises rå.

Før nedfrysing må det, alt etter hvilke produkter det er, foretas en forberedningsprosess for å beholde næringsverdien, aroma og farge på best mulig måte:

- Grønnsaker: vaskes, kuttes opp, blancheres.
- Frukt: vaskes, kjernene fjernes og evt. skrelles, eventuell kan de sukres eller du fyller på en løsning av ascorbinsyre.

Henvisninger om dette finnes i bokhandelen.

Egnet for nedfrysing er

- bakevarer
- fisk og sjømat
- kjøtt
- vilt og fjærkre
- grønnsaker, frukt og krydder
- egg uten skall
- melkeprodukter, f. eks. ost, smør og kvarg/kesam
- ferdige retter og matrester, f. eks. supper, lapskaus, kokt kjøtt, kokt fisk, potetretter, gratenger og dessert

Ikke egnet for nedfrysing

- grønnsakssorter som vanligvis blir spist rå, f. eks. bladsalat eller reddiker
- egg som ikke er skrellet eller hardkokte egg
- druer
- hele epler, pærer og fersken
- yoghurt, kefir, rømme, creme fraiche og majones

Innpakking av frosnevarer

Den riktige type emballasje og valg av material er avgjørende for at produktkvaliteten bibeholdes og forhindrer at det utvikles frysebrann.

1. Legg matvarene inn i emballasjen.
2. Trykk ut luften.
3. Lukk emballasjen lufttett, slik at matvarene ikke mister smak eller tørker ut.
4. Skriv informasjon om innhold og dato for nedfrysingen på emballasjen.

Egnet emballasje:
- Plastfolie
- Slangefolie av polyetylen (PE)
- Aluminiumsfolie
- Frysebokser

Egnet lås:
- Gummiringer
- Plastklips
- Limbånd som tåler kulde

Ikke egnet emballasje:
- Pakkepapir
- Pergament papir
- Cellofan
- Søppelsekker og brukte handleposer

Holdbarhet for frysevarene ved –18 °C

Fisk, pålegg, ferdigretter, bakst:	opptil 6 måneder
Kjøtt, fjærkre:	opptil 8 måneder
Frukt, grønnsaker:	opptil 12 måneder

Opptining av frosne varer

Opptiningsmetoden må tilpasses de forskjellige matvarene og brukshensikten, for å bibeholde produktkvaliteten på best mulig måte.

Opptiningsmetoden:
- i kjølerommet (dette er særlig egnet for matvarer av dyr, som fisk, kjøtt, ost, melkeprodukter)
- ved romtemperatur (brød)
- mikrobølgeovn (matvarer som skal spises eller tilberedes med en gang)
- stekeovn/komfyr (matvarer som skal spises eller tilberedes med en gang)

Obs!
Frosne varer som er helt eller delvis opptint, må ikke fryses ned igjen. Først etter at de er ferdig tilberedt (kokt eller stekt), kan du fryse dem ned på nytt. Den maksimale lagringstiden for de frosne varene må da ikke lenger fullstendig utnyttes.

Avriming

Kjølerom

Mens kjølekompressoren går, danner det seg små dråper med avrimingsvann eller rim på bakveggen. Dette er funksjonsbetinget. Du behøver ikke å tørke bort disse dråpene eller rimet. Bakveggen rimes av automatisk. Avrimingsvannet renner ned i rennen for avrimingsvann.

→ Bilde 12

Avrimingsvannet renner fra rennen for avrimingsvann til fordampingsskålen, hvor det fordamper.

Merk: For å unngå at det dannes lukt, må rennen for avrimingsvann og avløpshullet holdes rene, slik at avrimingsvannet kan renne ut.

Fryserom

På grunn av det helautomatiske NoFrost-systemet forblir fryserommet isfritt. Det er ikke lenger nødvendig å avrime det.

Rengjøring

Obs!
Unngå skader på apparatet og utstyrsdelene.

- Ikke bruk rengjørings- eller løsemidler som inneholder sand, klorid eller syre.
- Ikke bruk skurende eller skrapende svamper.
  På metalloverflatene kan det oppstå korrosjon.
- Hyllene og beholderne må aldri vaskes i oppvaskmaskin.
  Delene kan bli deformert.

Gå fram som følger:

1. Slå av apparatet.
2. Slå av sikringen, eller trekk ut støpselet.
3. Ta ut matvarene og lagre dem på et kjølig sted.
   Dersom disse finnes: legg kjøleelementene oppå matvarene.
4. Dersom nødvendig: Vent til laget med rim er tint opp.
5. Rengjør apparatet med en myk klut, lunkent vann og litt oppvaskmiddel som er pH-nøytralt.
   Obs!
   Vaskevannet må ikke få trenge inn i belysningen eller gjennom avløpshullet og ned i fordampingsområdet.
6. Tørk av dørpakningen med rent vann og gni den grundig tørr.
7. Koble apparatet til igjen, slå det på og legg matvarene inn igjen.

Rengjøring av utstyret

Til rengjøring tas de variable delene ut av apparatet.
⟶ *"Utstyr" på side 34*

Renne for avrimingsvann

⟶ Bilde 12

Rennen for avrimingsvann og avløpshullet må rengjøres regelmessig med en bomullspinne eller lignende, slik at avrimingsvannet kan renne ut.

Hylle over grønnsakbeholderen

⟶ Bilde 13

1. Trekk ut grønnsakbeholderen.
2. Ta ut hyllen og ta den fra hverandre til rengjøring.

Lukt

Dersom det oppstår ubehagelig lukt:

1. Slå av apparatet med På/Av-tasten ⏻.
2. Alle matvarer tas ut av apparatet.
3. Innsiden av apparatet rengjørej.⟶ *"Rengjøring" på side 46*
4. Rengjør alle emballasjene.
5. Mat som lukter sterkt, må pakkes lufttett for å forhindre at de lukter.
6. Slå på apparatet igjen.
7. Plasser matvarer.
8. Etter 24 timer må det kontrolleres om det fremdeles oppstår lukt.

Belysning

Ditt apparat er utstyrt med en vedlikeholdsfritt LED belysning.

Lyset må kun repareres av kundeservice eller en autorisert fagmann.

Lyder

Normale lyder

Brumming: En motor er i gang, f. eks. kuldeaggregatet, ventilatoren.

Bobling, surring eller gurgling: Kuldemiddelet strømmer igjennom rørene.

Et kort klikk: Motor, bryter eller magnetventil slås på/av.

Knakende lyd: Automatisk tining utføres.

Unngå lyder

Apparatet står ujevnt: Apparatet må rettes inn med hjelp av et vaterpass. Om nødvendig må du legge noe under.

Beholdere, hyller eller holdere vakler eller klemmer fast: Kontrollér utstyrsdeler som kan tas ut og sett dem eventuelt inn på nytt.

Flasker eller beholdere berører hverandre: Flytt flaskene eller beholderne litt fra hverandre.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Før du ringer til kundeservice, kontrollér ved hjelp av denne tabellen om du selv kan utbedre feilen.

Temperaturen avviker sterkt fra innstillingen.	
	Slå av apparatet i 5 minutter. ⟶ *"Når apparatet skal slås av og tas ut av bruk" på side 35* Når temperaturen er for høy, må temperaturen kontrolleres igjen etter et par timer. Når temperaturen er for lav, må temperaturen kontrolleres igjen neste dag.

Ingen indikasjon lyser	
Støpselet sitter ikke ordentlig fast.	Tilkoble støpselet.
Sikringen har gått.	Kontrollér sikringen.
Strømmen er falt ut.	Kontrollér om apparatet får strøm.

Indikasjonen viser E....	
Elektronikken har registrert en feil.	Ta kontakt med kundeservice. ⟶ *"Kundeservice" på side 49*

Det høres en varseltone, og alarm-tasten lyser.	
	Trykk på tasten **alarm**. Alarmen er slått av.
Døren på apparatet er åpen.	Lukk apparatdøren.

Det høres en varseltone, og alarm-tasten lyser.	
Ventilasjonsåpningene er dekket til.	Ventilasjonsåpningene må holdes frie.
Det er blitt lagt inn store mengder ferske matvarer.	Ikke overskrid maks. frysekapasitet.

Indikasjonen blinker, det høres en varsellyd og knappen alarm lyser.	
	Trykk på knappen **alarm**. Alarmen er slått av.
Apparatdøren er åpen.	Lukk apparatdøren.
Ventilasjonsåpningene er dekket til.	Ventilasjonsåpningene må holdes frie.
Det er blitt lagt inn store mengder ferske matvarer.	Ikke overskrid maks. frysekapasitet.

Indikasjonen blinker.	
Temperaturen i fryserommet var for høy.	Etter å ha trykket knappen **alarm** blir den høyeste temperaturen som har vært i fryserommet vist i 5 sekunder. Trykk på knappen **alarm**. Indikasjonen blinker ikke lenger.

Apparatet kjøler ikke, indikatoren og belysningen lyser.	
Utkoblingsmodus er slått på.	Start selvtesten for apparatet. ⟶ *"Selvtest på apparatet" på side 49* Etter avsluttet program stilles apparatet om til normal drift.

Kundeservice

Dersom det oppstår en feil som du ikke klarer å rette selv, skal du ta kontakt med vår kundeservice. Vi vil alltid finne en løsning som passer deg, og vil unngå unødvendige besøk av serviceteknikere.

Kontaktdata for den nærmeste kundeservice finner du her hhv. i fortegnelsen over kundeservice.

Når du ringer, må du oppgi produkt-nummer (E-nr.) og produksjons-nummer (FD); disse finner du på typeskiltet.
⟶ *"Bli kjent med apparatet" på side 33*

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som er utstyrt med originale reservedeler til ditt husholdningsapparat.

Selvtest på apparatet

Apparatet ditt er utstyrt med et selvtest program, som viser de feilene som kundeservice kan utbedre.

1. Slå av apparatet og vent i 5 minutter.
2. Slå på apparatet.
3. I løpet av de første 10 sekundene må tast **super** fryserom trykkes i 3 ... 5 sekunder og holdes til du hører et akustisk signal. Selvtestprogrammet starter. Når selvtesten er i gang, høres innimellom et langt akustisk signal.

- Når det lyder 2 akustiske signaler og den innstilte temperaturen vises etter at selvtesten er avsluttet: Apparatet er i orden.
- Dersom det lyder 5 akustiske signaler og tast **super** fryserom blinker i 10 sekunder: Informer kundeservice.

Etter avsluttet program stilles apparatet om til normal drift.

Rådgivning og reparasjonsoppdrag ved feil

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

N	22 66 06 00

Garanti

Nærmere angivelser angående garantitid og -betingelser for ditt land, får du ved å henvende deg til din kundeservice, din fagforhandler eller på vår nettside.

sv Innehållsförteckning

Säkerhetsanvisningar 52
Till denna anvisning 52
Explosionsrisk 52
Risk för elektrisk stöt! 52
Risk för brännskador genom kyla . . .52
Risk för personskador 52
Faror med kylmedel. 53
Undvikande av risker för barn och utsatta personer 53
Materiella skador 53
Vikt 53

Avsedd användning 54

Miljövård 54
Förpackning. 54
Den uttjänta enheten 54

Uppställning och anslutning . . 54
Leveransomfattning 54
Tekniska data 55
Uppställning. 55
Nischdjup 55
Side by side-uppställning. 55
Spara energi 56
Före första användningen 57
Elektrisk anslutning 57

Översiktsbild. 57
Apparat 57
Manöverpanel 58
Utrustning 58

Använda apparaten 59
Starta skåpet 59
Stänga av och ta apparaten ur drift. 59
Ställa in temperaturen 59
Superkylning. 60
Superinfrysning. 60
Semesterläge 60

Larm 61
Dörrlarm 61
Temperaturlarm 61

Home Connect 61
Installation av Home Connect. 61
Installation av uppdateringar till Home Connect programmet 64
Påpekande beträffande dataskydd. . 64
Överensstämmelseförklaring 65

Kylfack. 65
Att tänka på när man lägger in varor 65
Beakta kylzonerna i kylfacket 65
Grönsakslåda med fuktighetsreglage 66

Frysfack. 66
Maximal infrysningskapacitet 66
Maximalt utnyttjande av utrymmet i frysen 67
Inköp av djupfrysta matvarorna 67
Att tänka på när man lägger in varor 67
Infrysning av färska livsmedel 67
Upptining av djupfrysta varor 68

Avfrostning 69
Kylfack 69
Frysfack 69

Rengöring 69
Rengöra inredningen 69

Lukter 70

Belysning 70

Driftsljud 70
Normaldriftsljud. 70
Undvika ljudstörningar 70

Störningar, vad gör jag? 70

Kundtjänst 72
Apparatens självtest 72
Råd och reparation vid fel 72
Garanti 72

Säkerhetsanvisningar

Denna apparat uppfyller tillämpliga säkerhetsbestämmelser för elektriska apparater och är radioavstört.

Köldkretsen är testad med avseende på täthet.

Till denna anvisning

- Läs och följ bruks- och monteringsanvisningen. De innehåller viktiga informationer om uppställning, bruk och underhåll av apparaten.
- Tillverkaren ansvarar inte när du bortsett från råden och varningarna i bruks- och monteringsanvisningen.
- Spara alla underlag för senare bruk och för framtida ägare.

Explosionsrisk

- Använd aldrig elektriska apparater inuti kylskåpet (t.ex. värmeelement eller elektriska isberedare).
- Förvara inga produkter som innehåller brännbara drivgaser (t.ex. sprayburkar) og inga explosiva ämnen.
- Starkspritflaskor bör endast förvaras stående och väl tillslutna.

Risk för elektrisk stöt!

Osakkunnig installation och reparationer kan innebära stor fara för användaren.

- Vid skadad elanslutning: koppla genast bort apparaten från elnätet.
- Låt endast tillverkaren, kundtjänst eller liknande kvalificerad person reparera apparaten.
- Använd endast originaldelar från tillverkaren. När det gäller dessa delar garanterar tillverkaren att säkerhetskraven fylls.
- En förlängning av elanslutningskabel kan erhållas endast via kundtjänst.

Risk för brännskador genom kyla

- Stoppa aldrig frysvarorna mat direkt från frysfacket i munnen.
- Undvik längre kontakt mellan hud och frysvara, is och rören i frysfacket.

Risk för personskador

Behållare med kolsyrehaltiga drycker kan explodera. Förvara inga behållare med kolsyrehaltiga drycker i frysfacket.

Faror med kylmedel

I kylkretsens rör finns en liten mängd av det miljövänliga men brännbara kylmedlet R600a. Det skadar inte ozonskiktet och ökar inte drivhuseffekten. När kylmedlet läcker ut kan det skada ögonen eller antändas.
- Skada inte rören

Vid skada på rören:
- Avlägsna eld och antändningskällor från skåpet.
- Lufta utrymmet.
- Stäng av råsaftcentrifugen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Kontakta service.

Undvikande av risker för barn och utsatta personer

Utsatta för fara är:
- Barn,
- Personer som är kroppsligen, psykiskt eller intellektuellt handikappade,
- Personer som inte tillräckligt förstår att handha skåpet på ett säkert sätt.

Åtgärder:
- Säkerställ att barn och utsatta personer har förstått farorna.
- En för säkerheten ansvarig person måste ha uppsikt över eller vägleda barn och utsatta personer vid apparaten.
- Låt endast barn över 8 år använda apparaten.
- Ha uppsikt över barn vid rengöring och skötsel.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.

Kvävningsrisk

- Vid apparat med dörrlås: Förvara nyckel utom räckhåll för barn.
- Lämna inte förpackningsmaterialet och delarna av detta åt barn.

Materiella skador

För att undvika materiella skador:
- Kliv inte på eller stöd på sockel, lådor eller dörrar.
- Håll plastdetaljer och dörrtätningar olje- och fettfria.
- Dra i stickproppen – inte i anslutningskabeln.

Vikt

Tänk vid uppställning och transport på att apparaten kan vara mycket tungt.
→ *"Uppställningsplats" på sidan 55*

Avsedd användning

Använd detta skåp
- endast för kylning och infrysning av matvaror och för istillverkning.
- endast i privathushåll och i hemmiljö.
- endast enligt denna bruksanvisning.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Miljövård

Förpackning

Alla material är miljövänliga och återvinningsbara:
- Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
- Informera dig om avfallshantering hos din fackhandlare eller hos den offentliga förvaltningen.

Den uttjänta enheten

Genom miljöriktig skrotning kan värdefulla råvaror återvinnas.

Varning
Barn kan stänga in sig i skåpet och kvävas!
- För att försvåra för barn att klättra in i skåpet bör man inte ta ut hyllor och lådor ur skåpet.
- Håll barn borta från uttjänta apparat.

Obs!
Kylmedel och skadliga gaser kan läcka ut.
Skada inte kylmedelskretsen och isoleringen.

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
2. Klipp itu nätanslutningskabeln.
3. Låt skrota apparaten på ett fackmannamässigt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Uppställning och anslutning

Leveransomfattning

Kontrollera efter uppackning alla delar avseende transportskador.

Vid anmärkningar vänd dig till handlaren du köpt apparaten från eller till vår kundtjänst.
⟶ *"Kundtjänst" på sidan 72*

Leveransen består av följande delar:
- Inbyggnadsapparat
- Inredning (modellberoende)
- Montagematerial
- Bruksanvisning
- Monteringsanvisning
- Kundtjänsthäfte
- Garantibilaga
- Information angående energiförbrukning och ljud

Tekniska data

Kylmedel, nettovolym och ytterligare tekniska uppgifter finns på typskylten.
⟶ *"Översiktsbild" på sidan 57*

Uppställning

Uppställningsplats

Ju mer kylmedel ett skåp innehåller desto större måste utrymmet i vilket skåpet står vara. Om utrymmet är för litet kan det vid en läcka uppstå en brännbar gas-luftblandning.

För 8 g kylmedel måste utrymsvolymen vara minst 1 m^3. Kylmedelsmängden i skåpet står angiven på typskylten inuti skåpet.
⟶ *"Översiktsbild" på sidan 57*

Apparatens vikt kan beroende på modell uppgå till 75 kg.

Tillåten rumstemperatur

Den tillåtna rumstemperaturen beror på apparatens klimatklass.

Uppgifter om klimatklass hittar du på typskylten.
⟶ *"Översiktsbild" på sidan 57*

Klimatklass	Tillåten rumstemperatur
SN	+10 °C ... 32°C
N	+16 °C ... 32°C
ST	+16 °C ... 38°C
T	+16 °C ... 43°C

Skåpet fungerar helt och hållet inom tillåten rumstemperatur.

Om skåp med klimatklass SN används vid kallare rumstemperaturer, kan skador på skåpet uteslutas till en rumstemperatur av +5 °C.

Nischdjup

För apparaten rekommenderas ett nischdjup om 56 cm. Vid ett mindre nischdjup – minst 55 cm – höjs energiförbrukningen en aning.

Side by side-uppställning

Om skåpen ställs upp bredvid varandra måste avståndet vara minst 15 cm.

Spara energi

Om du följer anvisningarna nedan förbrukar apparaten mindre elström.

Anvisning: Utrustningsdelarnas anordning påverkar inte apparatens energiförbrukning.

Uppställning	
Skydda apparaten för direkt solljus.	Skåpet behöver vid lägre omgivningstemperaturer kylas mer sällan och förbrukar därigenom mindre ström.
Ställ upp apparaten med största möjliga avstånd till radiatorer, spis och andra värmekällor: 3 cm till el- eller gasspisar. 30 cm till olje- eller kolugnar. **Anvisning:** När detta inte är möjligt, placera en isolerande skiva mellan skåpet och värmekällan.	
Välj en uppställningsplats där rumstemperaturen är ca 20 °C.	
Använd nischdjup om 56 cm. **Obs!** **Risk för brännskador!** Enstaka delar till skåpet blir heta när skåpet är i drift. Att röra vid dessa delar kan leda till brännskador.	Luften på baksidan av skåpet värms inte upp så kraftigt. Skåpet förbrukar mindre ström när den varma luften kan ledas bort.
Täck inte för eller blockera ventilationsöppningarna.	
Ventilera utrymmet dagligen.	

Använda apparaten	
Öppna apparatens dörr bara kortvarigt.	Luften i skåpet värms inte så kraftigt. Skåpet behöver kylas mer sällan och förbrukar därigenom mindre ström.
Transportera inköpta matvaror i en kylväska och lägg dem snabbt i skåpet.	
Låt varma matvaror och drycker först svalna innan du lägger in dem i skåpet!	
Lägg frysvaror i kylfacket för upptining för att dra nytta av frysvarorna kyla.	
Lämna alltid lite plats mellan matvarorna och den bakre väggen.	Luften kan cirkulera och luftfuktigheten förblir konstant. Skåpet behöver kylas mer sällan och förbrukar därigenom mindre ström.
Förpacka matvaror lufttätt.	
Dammsug skåpets baksida en gång per år.	Luften på baksidan av skåpet värms inte upp så kraftigt. Skåpet förbrukar mindre ström när den varma luften kan ledas bort.
Täck inte för eller blockera ventilationsöppningarna.	

Före första användningen

1. Avlägsna informationsmaterial och tejp samt skyddsfolie.
2. Rengör apparaten.
   → *"Rengöring" på sidan 69*

Elektrisk anslutning

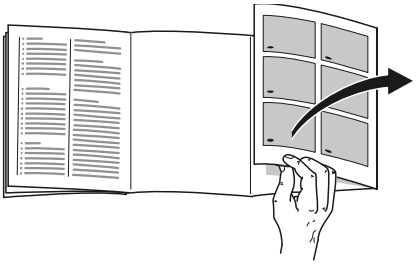
Obs!
Anslut inte apparaten till en elektronisk energisparkontakt.

Anvisning: Du kan ansluta apparaten till nätstyrda och sinusstyrda växelriktare.
Nätstyrda växelriktare används vid solenergianläggningar med direkt anslutning till det almänna elnätet. Vid ölösningar måste sinusstyrda växelriktare användas. Ölösningar på t.ex. båtar eller fjällstugor, har ingen direkt anslutning till det almänna elnätet.

1. Vänta minst en timme med att ansluta skåpet efter uppställningen för att undvika skador på kompressorn.
2. Anslut apparaten till ett vägguttag som installerats enligt föreskrift.
   Vägguttaget måste uppfylla följande data:
   Vägguttag med 220 V ... 240 V
   Skyddsledare 50 Hz
   Säkring 10 A ... 16 A
   Utanför Europa: Kontrollera om den angivna strömtypen hos apparaten överensstämmer med värdena hos ditt elnät. Uppgifterna till apparaten står på typskylten.
   → *"Översiktsbild" på sidan 57*
3. Anslut apparaten till ett vägguttag i närheten av apparaten.
   Vägguttaget måste vara lätt tillgängligt även efter uppställningen av apparaten.

Översiktsbild

Slå upp den sista sidan med bilder. Avvikelse mellan skåp och bilder beroende på utrustning är möjliga.



Apparat

→ Bild **1**

* Endast vissa modeller.

A	Kylfack
B	Frysfack
1 ... 9	Manöverpanel
10	Belysning
11	Utdragbar hylla
12	Grönsakslåda med fuktighetsreglage
13	Typskylt
14*	Bärlåda
15	Fryskalender
16	Fryslåda
17	Smör- och ostfack
18*	Fack Vario
19	Hylla för stora flaskor

Manöverpanel

→ Bild 2

1 Knapp ⏻
Slår på eller stänger av apparaten.
2 Knapp **super** frysfack
Slår på eller stänger av superinfrysningen.
3 Knapp **–/+** frysfack
Ställer in frysfackstemperaturen.
4 Temperaturindikator frysfack
Visar den inställda temperaturen i °C.
5 Knapp **alarm**
Stänger av varningssignalen.
6 Knapp
Startar eller stänger av Home Connect.
7 Knapp **–/+** kylfack
Ställer in kylfackstemperaturen.
8 Temperaturindikator kylfack
Visar den inställda temperaturen i °C.
9 Knapp **super** kylfack
Slår på eller stänger av superkylningen.

Utrustning

(endast vissa modeller)

Hylla

→ Bild 3

Du kan variera hyllan:
- Dra ut hyllan och ta ut den.

Variohylla

→ Bild 4

Du kan förvara höga kylvaror (t.ex. kannor eller flaskor):
- Ta ut den främre delen av hyllan och skjut in den under den bakre delen.

Utdragbar hylla

→ Bild 5

Du kan skaffa dig en bättre översikt.
- Dra ut hyllan.

Du kan ta ut hyllan helt och hållet.
1. Tryck på de båda knapparna under hyllan och håll dem intryckta.
2. Dra ut hyllan, sänk och sväng ut sidledes.

Behållare

→ Bild 6

Du kan ta ut lådan:
- Dra ut lådan till stopp, lyft upp den framtill och ta ut den.

Fack

→ Bild 7

Du kan ta ut facket:
- Lyft facket uppåt och ta ut det.

Fack Vario

→ Bild 8

Du kan förvara stora flaskor i undre facket:
- Skjut facket åt höger eller vänster.

Flaskhållare

→ Bild 9

När du ska öppna eller stänga dörren:
- Flaskhållaren förhindrar att flaskor välter.

Fryskalender

→ Bild 1/15

Fryskalendern ger den maximala lagringstiden i månader vid en kontinuerlig temperatur om –18 °C.

Islådan

Du kan tillverka istärningar:
1. Fyll islådan till 3/4 med vatten och ställ den i frysfacket.
   Anvisning: Lossa fastfrusen islåda endast med trubbigt föremål (t.ex. skedskaft).
2. För att lossa istärningarna håll islådan kort under rinnande vatten eller vrid lite på den.

Kylklamp

Vid ett strömavbrott eller ett fel:
- Kylklampen fördröjer uppvärmningen av de lagrade frysvarorna.

Anvisning: Förvaringstiden är längst när du lägger kylklampen i översta facket på matvarorna.

Du kan ta ut kylklampen för att tillfälligt hålla matvaror kalla i t.ex. en kylväska.



Använda apparaten

Starta skåpet

1. Tryck på knappen ⏻.
   Skåpet börjar kylas. Varningssignal, blinkande temperaturindikator på frysfacket och tänd knapp **alarm** visar att frysfacket fortfarande är för varmt.
2. Tryck på knappen **alarm**.
   Varningssignalen stängs av.
3. Ställ in önskad temperatur.
   ⟶ *"Ställa in temperaturen" på sidan 59*

Hänvisninger om driften

- Det kan dröja flera timmar innan den inställda temperaturen uppnås. Lägg inte in några matvaror innan den valda temperaturen uppnåtts.
- Tack vare det helautomatiska NoFrost-systemet förblir frysfacket isfritt.
  Ingen avfrostning behövs.
- Kåpans framsidor blir delvis lätt uppvärmda. Detta förhindrar bildning av kondensvatten i dörrtätningensområdet.
- Det kan vara svårt att öppna dörren till frysutrymmet igen strax efter det att du stängt den. Vänta i så fall ett slag så att det inte längre är undertryck i skåpet.

Stänga av och ta apparaten ur drift

Stäng av skåpet

- Tryck på knappen ⏻.
  Skåpet kyler inte längre.

Ta skåpet ur drift

Om skåpet inte ska användas under en längre tid:
1. Tryck på knappen ⏻.
   Skåpet kyler inte längre.
2. Dra ut stickkontakten eller slå ifrån säkringen.
3. Rengör skåpet.
4. Låt skåpet stå öppet.

Ställa in temperaturen

Rekommenderad temperatur

Kylfack:	+4 °C
Frysfack:	–18 °C

Kylfack

- Tryck upprepade gånger på knappen **–/+** tills indikatorn visar den önskade temperaturen.

Frysfack

- Tryck upprepade gånger på knappen **–/+** tills indikatorn visar den önskade temperaturen.

Dekal OK

(inte på alla modeller)

Med dekalen **OK** kan du kontrollera om kylfacket har nått de säkra temperaturområden, +4 °C och lägre, som rekommenderas för matvaror.

Om dekalen inte visar **OK** sänker du temperaturen successivt.

När du tar skåpet i drift kan det dröja upp till 12 timmar innan den inställda temperaturen har nåtts.

Rätt inställning



Superkylning

Vid superkylning kyls kylfacket så mycket som möjligt.

Slå på superkylning t.ex.:
- innan stora mängder matvaror läggs in
- för snabbkylning av drycker

Anvisning: När superkylning är på, låter skåpet mer.

Efter 15 timmar slår skåpet om till normaldrift.

Slå på/stänga av superkylning:
- Tryck på knappen **super**. Knappen lyser, när superkylningen är påslagen.

Superinfrysning

Vid superinfrysning kyls frysfacket så mycket som möjligt.

Slå på superinfrysning t.ex.:
- För att snabbt djupfrysa matvaror:
- 4 ... 6 timmar innan du lägger in mer än 2 kg matvaror
- för att utnyttja den maximala infrysningskapaciteten
⟶ *"Maximal infrysningskapacitet" på sidan 66*

Anvisning: Om superinfrysningen är inkopplad kan ljudnivån bli högre.

Efter ca 2 ½ dagar slår skåpet om till normaldrift.

Slå på/stänga av superinfrysning:
- Tryck på knappen **super**. Knappen lyser, när superinfrysningen är påslagen.

Semesterläge

Vid längre frånvaro kan du ställa om apparaten till energibesparande semesterläge.

Temperaturen i kylfacket ändras automatiskt till +14 °C.

Förvara inga matvaror i kylfacket under denna tid.

Temperaturen i frysfacket förblir oförändrad.

Inkoppling av semesterläge:
- Tryck flera gånger på knappen + Kylfack tills symbolen visar 8 **Ho**. När semesterläget är inkopplat visar symbolen Temperatur kylfack inte längre någon temperatur.

Frånkoppling av semesterläge:
- Tryck flera gånger på knappen – Kylfack tills symbolen 8 visar önskad temperatur.

Larm

Dörrlarm

Dörrlarmet (varaktigt ljud) slås på när apparatens dörr står öppen längre än en minut.

- Stäng luckan eller tryck på knappen **alarm**.
  Varningssignalen stängs av.

Temperaturlarm

När det är för varmt i frysfacket, slås temperaturlarmet (intervallsignal) på.

Obs!
Vid upptining kan bakterier uppstå och förstöra den djupfrysta varan
Helt eller delvist upptinade frysvaror får inte frysas in på nytt.
Frys in igen först efter kokning eller stekning. Utnyttja inte längre den maximala förvaringstiden för frysgodset.

Anvisning: Utan att frysvarorna är i farozonen kan larmet i följande fall slås på:

- Apparaten tas i drift.
- Stora mängder färska matvaror läggs in.
- Frysfackdörren har varit öppen för länge.

Visning av högsta temperatur och avstängning av varningssignalen:

- Tryck på knappen **alarm**.
  Indikatorn visar kortvarigt den högsta temperatur som har rått i frysfacket. Därefter visar indikatorn åter den inställda temperaturen. Från och med denna tidpunkt bestäms den högsta temperaturen på nytt och lagras.
  Anvisning: Knappen **alarm** lyser tills den inställda temperaturen åter har nåtts.

Home Connect

Skåpet är Wi-Fi-klart och kan fjärrstyras från en mobil terminal.

Anvisning: Wi-Fi är ett registrerat varumärke som tillhör Wi-Fi Alliance.

Om skåpet inte är inkopplat i hemmanätverket fungerar det som ett kylskåp utan nätverksuppkoppling och kan dessutom styras manuellt med manöverorganen.

Anvisningar

- Följ alltid säkerhetsföreskrifterna i den här bruksanvisningen och se till att den också följs när du manövrerar skåpet medHome Connect appen och då inte är hemma.
  → *"Säkerhetsanvisningar" på sidan 52*
  Följ också anvisningarna i Home Connect appen.
- Manövreringen på skåpet har alltid företräde. Under denna tid är manövrering viaHome Connect appen inte möjlig.

Installation av Home Connect

Anvisningar

- Följ Home Connect-bilagan, som finns för nedladdning under www.siemens-home.bsh-group.com vid instruktionerna. Ange därvid skåpets
  E-nummer i sökfältet.
- Vänta minst två minuter efter att du har startat skåpet så att den interna initieringen hinner slutföras. Installera först därefter Home Connect.

- För att du ska kunna göra inställningar med Home Connect måste Home Connect-appen vara installerad i din mobila terminal.
  Följ de medföljande dokumenten från Home Connect.
  Följ de steg som appen föreskriver för att göra inställningarna.
- Om skåpet inte används under en längre tid stängs Home Connect-menyn automatiskt.
  Anvisningar för hur du öppnar Home Connect-menyn finns i inledningen till respektive kapitel.

Automatisk anslutning till hemmanätverksdisken (WLAN)

Om du har en WLAN router med WPS funktion kan du koppla upp kylskåpet automatiskt mot hemmanätverket.

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+** kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **AC**och symbolen Temperatur frysfack visar **OF**.
3. Tryck på knappen **–/+** Frysfack.
   Skåpet är nu klart för automatisk uppkoppling.
   Symbolen Temperatur frysfack visar en animering under 2 minuter.
   Så länge animeringen visas är skåpet klart för automatisk uppkoppling.
4. Aktivera inom dessa 2 minuterWPS funktionen på hemmanätverksroutern (t.ex. via WPS/WLAN knappen, mer information om detta finns i manualerna för routern).
   Om uppkopplingen lyckas blinkar **On** i symbolen Temperatur frysfack.
   Kylskåpet är klart för uppkoppling med appen.

Anvisning: Om symbolen Temperatur frysfack visar **OF** lyckades inte uppkopplingen.

1. Kontrollera om kylskåpet befinner sig inom hemmanätverkets (WLAN) räckvidd.
2. Upprepa förloppet eller gör en manuell uppkoppling.

Manuell uppkoppling mot hemmanätverketVerbindung mit dem Heimnetzwerk (WLAN)

Om den befintliga WLAN routern inte har någon WPS funktion eller om denna inte är känd kan du koppla upp kylskåpet manuellt mot hemmanätverket.

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+**
   Kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **SA**och symbolen Temperatur frysfack visar **OF**.
3. Tryck på knappen **–/+** Frysfack.
   Skåpet är klart för manuell uppkoppling.
   Symbolen Temperatur frysfack visar en animering.
   Så länge animeringen visas är skåpet klart för manuell uppkoppling.
4. Kylskåpet har nu skapat ett eget WLAN nätverk med nätverksnamnetHomeConnect.
   Du kan nu använda det här nätverket med den mobila terminalen.
5. Hämta WLAN inställningarna i inställningsmenyn på den mobila terminalen.
6. Koppla upp den mobila terminalen mot WLAN nätverket HomeConnect.
   Lösenord: HomeConnect
   Det kan ta upp till 60 sekunder att skapa uppkopplingen.
7. Om uppkopplingen lyckades öppnar du Home Connect appen i den mobila terminalen.
   Appen söker efter kylskåpet.

8. När kylskåpet har hittats matar du in nätverksnamnet (SSID) och lösenordet (Key) för ditt egna hemmanätverk (WLAN) i de tillhörande fälten.
9. Bekräfta med skärmknappen **Överför till hushållsapparater**.
   - Om uppkopplingen lyckas blinkar **On** i symbolen Temperatur frysfack.
     Nu kan du koppla upp kylskåpet med appen.
   - Om symbolen Temperatur frysfack visar **OF**lyckades inte uppkopplingen.
     Kontrollera om kylskåpet befinner sig inom hemmanätverkets (WLAN) räckvidd.
     Upprepa förloppet.

Koppla upp kylskåpet med appen.

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+** kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **PA**och symbolen Temperatur frysfack visar **OF**.
3. Tryck på knappen **–/+** Frysfack för att koppla upp kylskåpet med appen.
   Symbolen Temperatur frysfack visar en animering.
   När kylskåpet och appen är sammankopplade visar symbolen Temperatur frysfack **On**.
4. Vänta i Home Connect appen i den mobila terminalen tills kylskåpet visas. Markera sedan **+** (infoga).
   Om kylskåpet inte visas automatiskt markerar du först i Home Connect appen **Sök hushållsapparater** och markerar sedan **Koppla upp hushållsapparat**.
5. Följ instruktionerna i appen tills förloppet har slutförts.
   Symbolen Temperatur kylfack visar **PA** och symbolen Temperatur frysfack visar **On**.
   Kylskåpet är nu uppkopplat med appen.
   Om uppkopplingen misslyckades kontrollerar du om den mobila terminalen är ansluten till hemmanätverket (WLAN).
   Upprepa sedan uppkopplingen.
   Om symbolen Temperatur frysfack visar **Er**måste du återställa Home Connect-inställningarna.
   Anvisning: Vid återställningen återställs alla Home Connect inställningarna.

Kontroll av signalstyrkan

Kontrollera alltid signalstyrkan om det inte går att skapa uppkopplingen.

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+**
   Kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **SI**. I symbolen Temperatur frysfack visas ett värde från 0 (ingen mottagning) till 3 (full mottagning).
   Signalstyrkan bör vara lägst 2. Om signalstyrkan blir för låg kan uppkopplingen brytas.
   - Ställ upp routern närmare kylskåpet.
   - Se noga till att inga avskärmande väggar stör uppkopplingen.
   - Du kan också installera en repeater som förstärker signalen.

Återställ Home Connect inställningarna

Om det uppstår problem när du försöker åstadkomma uppkopplingen eller om du vill logga in skåpet i ett annat hemmanätverk (WLAN) kan Home Connect inställningarna återställas:

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+** Kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **rE**och symbolen Temperatur frysfack visar **OF**.
3. Tryck på knappen **–/+** Frysfack.
   Symbolen Temperatur frysfack visar under 15 sekunder en animering. Därefter visar symbolen Temperatur frysfack **OF**.
   Home Connect-inställningarna har återställts.

Installation av uppdateringar till Home Connect programmet

Kylskåpet kontrollerar med regelbundna intervall om det finns några uppdateringar till Home Connect programmet.

Om det finns en uppdatering visar symbolen Temperatur kylfack **UP**.

När du trycker på en valfri knapp återställs symbolen till den inställda temperaturen.

Installation av uppdateringar:

1. Tryck på knappen .
   Symbolen Temperatur kylfack visar **Cn**.
2. Tryck flera gånger på knappen **–/+** Kylfack tills symbolen Temperatur kylfack visar **UP**och symbolen Temperatur frysfack visar **OF**.
3. Tryck på knappen **–/+** Frysfack.
   Symbolen Temperatur frysfack visar en animering.
   Uppdateringen installeras.
   Alla knappar är spärrade under installationen.
   - Om installationen kunde slutföras korrekt visar symbolen Temperatur frysfack **On**.
   - Om installationen inte slutfördes korrekt visar symbolen Temperatur frysfack **Er**.
     Starta om uppdateringen senare. Kontakta kundtjänsten om installationen efter flera försök fortfarande inte går att slutföra.

Påpekande beträffande dataskydd

När du första gången kopplar upp ditt Home Connect skåp mot ett WLAN-nätverk som är anslutet till Internet överför skåpet följande kategorier av uppgifter till Home Connect servern (första registrering):

- Entydig skåpidentifikation (bestående av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Den aktuella program- och maskinvaruversionen för din hushållsapparat.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Den här första registreringen förbereder utnyttjandet av Home Connect funktionaliteter och behövs först vid den tidpunkt då du för första gången vill utnyttja Home Connect funktionaliteter.

Anvisning: Tänk på att Home Connect funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect appen. Information om dataskydd kan hämtas iHome Connect appen.

Överensstämmelseförklaring

Härmed förklarar BSH Hausgeräte GmbH att apparaten med Home Connect-funktionalitet överensstämmer med de grundläggande kraven och med övriga gällande bestämmelser i direktiv 1999/5/EG.

En utförlig R&TTE-överensstämmelseförklaring finns på Internet under www.siemens-home.bsh-group.com på ditt skåps produktsida bland de extra dokumenten.

CE

Kylfack

Kylfacket är lämpligt för förvaring av kött, korv, fisk, mejeriprodukter, ägg, färdiga rätter och bakverk.

Temperaturen kan ställas in från +2 °C ... +8 °C.

Tack vare kyllagring kan även mycket ömtåliga matvaror lagras kort till medellång tid. Ju lägre vald temperatur, desto långsammare går den enzymatiska, kemiska förstörelsen samt förstörelsen genom mikroorganismer. En temperatur om +4 °C eller därunder garanterar den optimala färskhållningen och säkerheten för de lagrade matvarorna.

Att tänka på när man lägger in varor

- Förvara färska, felfria matvaror. På så sätt kvalitet och färskhet bevaras längre.
- Överskrid inte det av tillverkaren angivna bäst-före-datumet eller förbrukningsdatumet vid färdigmat och färdigförpackade varor.
- För att bevara arom, färg och färskhet lägg in matvaror väl förpackat eller täckt. Så undviker du smaköverföringar och missfärgningar av plastdetaljer.
- Låt varma rätter och drycker först svalna, ställ sedan in i kylfacket.

Beakta kylzonerna i kylfacket

På grund av luftcirkulationen uppstår zoner med olika temperatur i kylutrymmet.

Kallaste zonen

Den kallaste zonen är mellan pilen som är inpräglad på siden underliggande hyllan.

⟶ Bild 10

Anvisning: Förvara känsliga matvaror i den kallaste zonen, t.ex. fisk, korv och kött.

Varmaste zone

Den varmaste zonen är högst upp i dörren.

Anvisning: Förvara t.ex. hårda ostar och smör i den varmaste zonen. Ost kan vidare utveckla sin arom, smör förblir bredbart.

Grönsakslåda med fuktighetsreglage

→ Bild 11

Grönsakslådan är den optimala förvaringsplatsen för färsk frukt och grönsaker. Via fuktighetsreglaget och en speciell tätning kan luftfuktigheten anpassas i grönsakslådan. Därmed kan färsk frukt och grönsaker förvaras upp till dubbelt så lång tid som vid konventionell förvaring.

Du kan ställa in luftfuktigheten i grönsakslådan allt efter typ och mängd av vara som läggs in:
- övervägande frukt samt vid högre belastning – ställ in lägre luftfuktighet
- övervägande grönsaker samt vid mellanbelastning eller liten belastning – ställ in högre luftfuktighet

Anvisningar
- Köldkänslig frukt (t.ex. ananas, bananer, papaya och citrusfrukter) och grönsaker (t.ex. aubergine, gurka, zucchini, paprika, tomater och potatis) bör för optimal kvalitet och arom skull förvaras utanför kylskåpet vid temperaturer om ca +8 °C ... +12 °C.
- Beroende på mängd och typ av vara som förvaras kan det bildas kondensvatten i grönsakslådan. Avlägsna kondensvattnet med en torr trasa och anpassa luftfuktigheten i grönsakslådan via fuktighetsreglaget.

Frysfack

Frysfacket är lämpligt för:
- förvaring av djupfrysta matvaror
- tillverkning av istärningar
- infrysning av matvaror

Temperaturen kan ställas in från –16 °C ... –24 °C.

Med djupfrysning kan färskvaror lagras nästan helt utan märkbar kvalitetsförsämring, eftersom de låga temperaturerna gör att försämringen sker mycket långsammare eller helt stoppas. Utseende, smak och alla värdefulla ingredienser bevaras i största möjliga utsträckning.

Långtidsförvaring av livsmedel bör ske vid –18 °C eller lägre temperatur.

Tidsperioden från inläggning av färska livsmedel till fullständig djupfrysning beror av följande faktorer:
- Inställd temperatur
- Typ av livsmedel
- Frysfackets fyllnadsgrad
- Mängd och typ av lagrad vara

Maximal infrysningskapacitet

Den maximala infrysningskapaciteten anger vilka mängder matvaror som kan frysas in helt och hållet på 24 timmar.

Uppgifter om max. infrysningskapacitet hittar du på typskylten.
→ *"Översiktsbild" på sidan 57*

Slå på superinfrysningen 24 timmar innan de färska matvarorna läggs in för att kunna utnyttja den maximala infrysningskapaciteten.

Förutsättningar för maximal infrysningskapacitet

1. Starta superfrysningen cirka 24 timmar innan du lägger in färskvaror.
   → *"Superinfrysning" på sidan 60*
2. Ta lådor från frysfacket och lägg matvarorna direkt på hyllorna och på botten av frysfacket.
3. Fyll först det översta facket med matvaror. Där blir de snabbast genomfrysta.
4. Om det översta facket inte räcker till, lagra den återstående mängden i facket nedanför och börja packa in längst fram till höger.
5. Frys om möjligt in färska matvaror nära sidoväggarna.

Maximalt utnyttjande av utrymmet i frysen

För att få plats med den maximala mängden frysvaror:

- ta ut alla inredningsdetaljer.
- Förvara matvarorna direkt på hyllorna och på botten av frysfacket.

Inköp av djupfrysta matvarorna

- Se till att förpackningarna är oskadade.
- Överskrid inte bäst-före-datum.
- Temperaturen i affärens frysdisk måste vara –18 °C eller kallare.
- Transportera om möjligt djupfrysta varor i en kylväska och lägg dem snabbt i frysfacket.

Att tänka på när man lägger in varor

- Frys in större mängder matvaror i översta facket.
  Där blir de särskilt snabbt och skonsamt infrysta.
- Bred ut matvarorna i facken eller fryslådorna.
- Låt inte redan djupfrysta matvaror komma i kontakt med matvaror som ska frysas in.
  Stapla vid behov genomfrysta varor i fryslådorna.
- Viktigt för en felfri luftcirkulation i skåpet:
  Skjut in fryslådan till stoppet.

Infrysning av färska livsmedel

Använd enbart färska och felfria livsmedel för infrysning.

Livsmedel som ska konsumeras kokta, stekta eller bakade lämpar sig bättre för djupfrysning än livsmedel som ska konsumeras råa.

Före infrysningen måste förberedelser göras för varje enskilt livsmedel för att bevara dess näringsvärde, smak och färg:

- Grönsaker: tvättning, sönderdelning, blanchering.
- Frukt: tvättning, kärnborttagning och eventuellt skalning, eventuellt tillsats av socker eller askorbinsyrelösning.

Råd om detta finns i tillhörande litteratur.

För infrysning lämpar sig

- bakverk
- fisk och skaldjur
- kött
- vilt och fågel
- grönsaker, frukt och kryddgrönt
- ägg utan skal
- mejeriprodukter, t.ex., ost, smör och kvarg
- färdigmat och matrester, t.ex. soppor, grytor, kokt kött, kokt fisk, potatisrätter, suffléer och efterrätter

För infrysning lämpar sig inte

- Grönsakssorter som vanligen ska ätas råa, t.ex. bladsallad eller rädisor
- oskalade eller hårdkokta ägg
- vindruvor
- hela äpplen, päron och persikor
- yoghurt, kärnmjölk, gräddfil, crème fraîche och majonnäs

Förpacka frysvaror

Valet av typ av förpackning och material har avgörande betydelse för att bevara produktens kvalitet och undvika utvecklande av frysbränna.

1. Lägg matvarorna i förpackningen.
2. Tryck ut luften.
3. Förslut förpackningen lufttätt, så att matvarorna inte förlorar i smak eller torkar ut.
4. Märk förpackningen med innehåll och infrysningsdatum.

Lämplig förpackning:
- Plastfolie
- Slangfolie av polyeten (PE)
- Aluminiumfolie
- Frysförpackningar

Lämpliga förslutningar:
- Gummiband
- Plastklips
- Kylbeständig tejp

Olämpliga förpackningar:
- Omslagspapper
- Smörpapper
- Cellofan
- Soppåsar och begagnade inköpskassar

Frysvarorna hållbarhet vid – 18 °C

Fisk, korv, färdiglagad mat, bakverk:	upp till 6 månader
Kött, fågel:	upp till 8 månader
Frukt, grönsaker:	upp till 12 månader

Upptining av djupfrysta varor

Anpassa upptiningsmetoden till livsmedlet och användningssättet så att bästa möjliga produktkvalitet erhålls.

Upptiningsmetoder:
- i kylskåp (lämpar sig särskilt för animaliska livsmedel som fisk, kött, ost och kvarg)
- I rumstemperatur (bröd)
- I mikrovågsugn (livsmedel som ska konsumeras eller tillagas omedelbart)
- I ugn/på spis (livsmedel som ska konsumeras eller tillagas omedelbart)

Obs!
Helt eller delvist upptinade frysvaror får inte frysas in på nytt. Först sedan livsmedlen har tillagats till en färdig maträtt (kokt eller stekt) kan de frysas in på nytt.
Utnyttja inte de djupfrysta varornas maximala förvaringstid helt.

Avfrostning

Kylfack

Medan kylmaskinen går, bildas smältvattendroppar eller rimfrost på den bakre väggen. Detta är helt normalt. Smältvattendropparna eller rimfrosten behöver inte torkas bort. Bakre väggen avfrostas automatiskt. Smältvattnet rinner i smältvattenrännan.

⟶ Bild 12

Från smältvattenrännan rinner smältvattnet till avdunstningsskålen där det avdunstar.

Anvisning: Håll smältvattenrännan och avloppshålet rent så att smältvattnet kan rinna undan och dålig lukt undviks.

Frysfack

Tack vare det helautomatiska NoFrost-systemet förblir frysfacket isfritt. Du behöver inte längre avfrosta skåpet.

Rengöring

Obs!
Undvika skador på apparaten och inredningsdetaljerna.

- Använd inga sand-, klor- eller syrahaltiga puts- eller lösningsmedel.
- Använd inga svampar som kan repa. På metallytorna kan korrosion uppstå.
- Diska aldrig hyllor och lådor i diskmaskinen. Delarna kan deformeras.

Gör så här:

1. Stäng av apparaten.
2. Dra ut stickkontakten eller slå ifrån säkringen.
3. Ta ut matvarorna och förvara dem på kall plats. I förekommande fall: lägg en kylklamp på matvarorna.
4. I förekommande fall: Vänta tills frostskiktet har tinat.
5. Rengör skåpet med en mjuk trasa, ljumt vatten och litet pH-neutralt diskmedel.
   Obs!
   Tvättvattnet får inte komma in i belysningen eller i avdunstningsområdet via avloppshålet.
6. Rengör dörrtätningen med rent vatten och torka ordentligt torrt.
7. Anslut skåpet igen, starta det och lägg in matvarorna.

Rengöra inredningen

Ta ut de flyttbara delarna ur skåpet för rengöring.
⟶ *"Utrustning" på sidan 58*

Smältvattenränna

⟶ Bild 12

Rengör regelbundet smältvattenrännan och avloppshålet med en bomullstopp eller liknande så att smältvattnet kan rinna ut.

Hylla ovanför grönsakslådan

⟶ Bild 13

1. Dra ut grönsakslådan.
2. Ta ut hyllan och ta isär den för rengöring.

Lukter

Om dålig lukt uppkommer:
1. Stäng av frysskåpet med Från/Till-knappen ⏻.
2. Ta ut alla livsmedel ur frysskåpet.
3. Rengör frysskåpet invändigt.⟶ *"Rengöring" på sidan 69*
4. Rengör alla förpackningar.
5. Förpacka starkt luktande livsmedel lufttätt för att förhindra dålig lukt.
6. Starta frysskåpet på nytt.
7. Lägg in livsmedlen.
8. Kontrollera efter ett dygn om det har börjat lukta på nytt.

Belysning

Din apparat är utrustat med en underhållsfri LED.

Endast kundtjänst eller auktoriserade fackmän får reparera belysningen.

Driftsljud

Normaldriftsljud

Brummande: en motor är igång, t.ex. kylaggregat, fläkt.

Bubblande, surrande eller gurglande: kylmedel rinner i rören.

Klickande: motor, omkopplare eller magnetventiler slås på eller av.

Knackning: Automatisk avfrostning klar.

Undvika ljudstörningar

Apparaten står ojämnt: rikta in apparaten med hjälp av ett vattenpass. Om nödvändigt, lägg något under.

Lådor, hyllor eller fack vickar eller har fastnat: Kontrollera uttagbara inredningsdetaljer och sätt eventuellt in dem på nytt.

Flaskor eller kärl står för nära varandra: flytta isär flaskorna eller kärlen.

Störningar, vad gör jag?

Innan du ringer kundtjänst, kontrollera med hjälp av denna tabell, om du själv kan avhjälpa felet.

Temperaturen avviker kraftigt från den inställda.	
	Stäng av apparaten för 5 minuter. ⟶ *"Stänga av och ta apparaten ur drift" på sidan 59* Om temperaturen är för varm, kontrollera temperaturen igen efter ett par timmar. Om temperaturen är för kall, kontrollera temperaturen igen följande dag.

Ingen indikator lyser.	
Stickkontakten sitter inte ordentligt i vägguttaget.	Anslut nätkontakten.
Säkringen har löst ut.	Kontrollera säkringen.
Strömmen har gått.	Kontrollera om det finns ström.

Indikator visar E....	
Elektroniken har identifierat ett fel.	Kontakta service. ⟶ *"Kundtjänst" på sidan 72*

En varningssignal hörs och knappen alarm tänds.	
	Tryck på knappen **alarm**. Larmet är avstängt.
Skåpdörren är öppen.	Stäng dörren.
Från- och tilluftsöppningarna är övertäckta..	Frigör från- och tilluftsöppningarna.
Stora mängder färska matvaror har lagts in.	Överskrid inte den maximala infrysningskapaciteten.

Indikatorn blinkar, varningssignalen ljuder och knappen alarm lyser.	
	Tryck på knappen **alarm**. Larmet är avstängt.
Apparatens dörr är öppen.	Stäng apparatens dörr.
Från- och tilluftsöppningarna är övertäckta.	Frigör från- och tilluftsöppningarna.
Stora mängder färska matvaror har lagts in.	Överskrid inte max infrysningskapacitet.

Indikatorn blinkar.	
Temperaturen i frysfacket var för varm.	Efter att du har tryckt på knappen **alarm**, visas under 5 sekunder den varmaste temperatur som rått i frysfacket. Tryck på knappen **alarm**. Indikatorn blinkar inte mer.

Skåpet kyler inte, symbolen och belysningen är tända.	
Utställningsläget är inkopplat.	Starta skåpsjälvtestet. ⟶ *"Apparatens självtest" på sidan 72* När programmet har slutförts övergår skåpet till normaldrift.

Kundtjänst

Skulle du inte lyckas avhjälpa felet, vänd dig till vår kundtjänst. Vi hittar alltid en passende lösning också för att undvika onödiga besök av servicetekniker.

Kontaktuppgifter för kundtjänstställen närmast dig hittar du här resp. i förteckningen över kundtjänstställen.

Vid kontakt, var god uppge typnummer (E-Nr.) och tillverkningsnummer (FD) som du finner på typskylten.
⟶ *"Översiktsbild" på sidan 57*

Lita på tillverkarens kompetens.
Försäkra dig om att reparationen utförs av utbildade servicetekniker som har tillgång till originalreservdelar för din hushållsapparat.

Apparatens självtest

Din apparat har ett självtestprogram som visar fel, som kundtjänst kan avhjälpa.

1. Stäng av skåpet och vänta 5 minuter.
2. Starta skåpet.
3. Håll inom de första 10 sekunderna knappen **super** Frysfack intryckt i 3 - 5 sekunder tills en ljudsignal hörs.
   Självtestprogrammet startar. Under självtestet hörs då och då en lång ljudsignal.

- Om 2 ljudsignaler hörs efter självtestets slut och den inställda temperaturen visas: Skåpet är OK.
- Om 5 ljudsignaler hörs efter självtestets slut och knappen **super** Frysfack blinkar i 10 sekunder: Kontakta kundtjänsten.

När programmet har slutförts övergår skåpet till normaldrift.

Råd och reparation vid fel

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över kundtjänstställen.

S	0771 11 22 77	local rate

Garanti

Närmare uppgifter om garantitid och garantivillkor i ditt land får du hos din kundtjänst, din fackhandlare och på vår internetsida.

fi Sisällysluettelo



Turvallisuusohjeet 75

Ohjekirjaa koskevat ohjeet 75
Räjähdysvaara 75
Sähköiskun vaara 75
Jäätymisvamman vaara 75
Loukkaantumisvaara. 76
Kylmäaineen aiheuttamat vaarat. . . . 76
Näin vältät lapsiin ja apua tarvitseviin henkilöihin kohdistuvat riskit 76
Esinevahingot 76
Paino 77



Määräystenmukainen käyttö. . . 77



Ympäristönsuojelu 77

Pakkaus 77
Käytöstä poistettu laite 77



Sijoitus ja liittäminen. 78

Toimituksen sisältö 78
Tekniset tiedot 78
Laitteen asennus. 78
Asennustilan syvyys 78
Sijoitus Side-by-side 78
Energiansäästö. 79
Ennen ensimmäistä käyttöä 80
Sähköliitäntä 80



Tutustuminen laitteeseen 80

Laite 80
Ohjaustaulu. 81
Varustelu. 81



Laitteen käyttö 82

Kytke laite toimintaan 82
Laitteen kytkeminen pois toiminnasta ja väliaikainen käytöstä poisto 82
Lämpötilan säätäminen 82
Pikajäähdytys 83
Pikapakastus. 83
Lomatila. 84



Hälytys 84

Ovihälytys 84
Lämpötilahälytys 84



Home Connect 85

Home Connect -asetukset. 85
Home Connect -ohjelmistopäivityksen asennus 87
Tietosuojaa koskeva huomautus . . . 88
Vaatimustenmukaisuusvakuutus 88



Jääkaappiosa. 88

Säilytysohjeita 89
Huomioi jääkaappiosan kylmäalueet 89
Vihanneslaatikko, jonka ilmankosteutta voidaan säätää 89

Pakastinosa 90
Maksimi pakastusteho 90
Koko pakastustilavuuden käyttäminen 90
Pakasteiden ostaminen 90
Sijoitteluohjeita. 90
Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen 91
Pakasteiden sulattaminen 92

Sulatus. 92
Jääkaappiosa 92
Pakastinosa 92

Puhdistus 93
Varusteiden puhdistus 93

Hajuhaitat 93

Valo 94

Äänet 94
Normaalit äänet 94
Tavallisuudesta poikkeavat äänet, jotka voit poistaa helposti itse 94

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä? 94

Huoltopalvelu 96
Laitteen suorittama automaattinen testaus 96
Korjauksen tilaaminen ja neuvonta häiriötilanteissa. 96
Takuu. 96

Turvallisuusohjeet

Laite täyttää sähkölaitteille annettujen turvallisuusmääräysten vaatimukset ja on radiohäiriösuojattu.

Laitteen jäähdytyskierron tiiviys on testattu.

Ohjekirjaa koskevat ohjeet

- Lue käyttö- ja asennusohjeet ja noudata annettuja ohjeita. Niissä on tärkeitä laitteen asennukseen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.
- Valmistaja ei ole vastuussa, jos et noudata käyttö- ja asennusohjeiden ohjeita ja varoituksia.
- Säilytä kaikki ohjeet huolellisesti ja muista antaa ne myös laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Räjähdysvaara

- Älä käytä kylmälaitteen sisällä sähkölaitteita (esim. lämmittimiä tai sähkökäyttöisiä jääpalakoneita).
- Älä säilytä laitteessa palavia ponnekaasuja sisältäviä tuotteita (esim. suihkepulloja) tai räjähdysalttiita aineita.
- Säilytä pulloja, joissa on korkeaprosenttista alkoholia, vain pystyasennossa ja tiiviisti suljettuna.

Sähköiskun vaara

Väärin tehdyistä asennuksista ja korjauksista saattaa käyttäjälle aiheutua vakavia turvallisuusriskejä.

- Kun verkkoliitäntäjohto on vioittunut: Irrota laite heti verkkovirrasta.
- Laitteen korjaukset saa tehdä vain valmistaja, huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Käytä vain valmistajan alkuperäisosia. Valmistaja takaa, että turvallisuusvaatimukset on täytetty käytettäessä alkuperäisosia.
- Verkkoliitäntäjohdon jatkojohdon saa hankkia vain huoltopalvelusta.

Jäätymisvamman vaara

- Älä laita pakastinosasta otettuja pakasteita heti suuhun.
- Varo ettei iho altistu pidemmäksi aikaa pakasteille, jäälle tai pakastinosan putkille.

Loukkaantumisvaara

Hiilihappoisia juomia sisältävät astiat saattavat rikkoutua. Älä säilytä pakastinosassa hiilihappoisia juomia sisältäviä astioita.

Kylmäaineen aiheuttamat vaarat

Jäähdytyskierron putkissa on jonkin verran ympäristöystävällistä mutta herkästi syttyvää kylmäainetta R600a. Se ei vahingoita otsonikerrosta eikä lisää kasvihuoneilmiötä.
Ulosvuotanut kylmäaine saattaa aiheuttaa silmävammoja tai syttyä tuleen.

- Varo, että putket eivät vaurioidu.

Putkien vauriotapauksessa:

- Vältä avotulta ja pidä sytytyslähteet loitolla.
- Tuuleta huone.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Soita huoltopalveluun.

Näin vältät lapsiin ja apua tarvitseviin henkilöihin kohdistuvat riskit

Vaaralle alttiina ovat:

- lapset,
- henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistinvarainen toimintakyky on rajoittunut,
- henkilöt, joiden tiedon puute estää heitä käyttämästä laitetta turvallisesti.

Toimi näin:

- Varmista, että lapset tai vaaralle alttiina olevat henkilöt tiedostavat laitteesta aiheutuvat vaarat.
- Lapset ja tällaiset henkilöt eivät saa käyttää laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai opastusta.
- Anna vain 8-vuotiaiden tai sitä vanhempien lasten käyttää laitetta.
- Valvo lapsia laitteen puhdistuksen ja huoltotoimenpiteiden aikana.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Tukehtumisvaara

- Kun kylmälaite on lukollinen: säilytä avainta poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna pakkausta ja sen osia lasten leikkeihin.

Esinevahingot

Näin vältyt esinevahingoilta:

- Älä astu sokkelin, ulosvedettävien osien tai ovien päälle tai nojaa niihin.
- Pidä muovipinnat ja ovitiivisteet puhtaina öljystä ja rasvasta.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta vain pistotulpasta kiinni pitäen, älä vedä liitäntäjohdosta.

Paino

Muista laitteen asentamisen ja siirtämisen yhteydessä, että laite saattaa olla hyvin painava.
⟶ *"Sijoituspaikka" sivulla 78*

Määräystenmukainen käyttö

Näin käytät laitetta
- vain elintarvikkeiden säilytykseen ja pakastamiseen ja jään valmistamiseen.
- vain kotitalouskäyttöön.
- vain tämän käyttöohjeen mukaisesti.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Ympäristönsuojelu

Pakkaus

Kaikki materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää:
- Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.
- Hävittämismahdollisuuksista saat tietoa laitteesi jälleenmyyjältä tai kaupungin ja kunnan virastoista, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käytöstä poistettu laite

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla voidaan arvokkaita raaka-aineita käyttää uudelleen.

Varoitus
Lapset saattavat mennä laitteen sisään, jolloin vaarana on tukehtuminen!
- Jätä hyllyt ja laatikot laitteeseen, jotta lapset eivät pääse sen sisään niin helposti.
- Pidä lapset loitolla käytöstä poistetusta laitteesta.

Huomio!
Kylmäainetta ja haitallisia kaasuja saattaa vuotaa ulos.
Varo vahingoittamasta kylmäainekierron putkia ja eristystä.

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta.
2. Katkaise verkkoliitäntäjohto.
3. Hävitä käytöstä poistettu laite asianmukaisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Sijoitus ja liittäminen

Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita.

Jos sinulla on reklamoitavaa, käänny myyjän puoleen, jolta hankit laitteen, tai huoltopalveluumme.
⟶ *"Huoltopalvelu" sivulla 96*

Toimitus koostuu seuraavista osista:
- Kalusteisiin sijoitettava laite
- Varustelu (mallikohtainen)
- Asennusmateriaali
- Käyttöohje
- Asennusohje
- Huoltopalveluvihko
- Takuukortti
- Tietoa energiankulutuksesta ja äänitasosta

Tekniset tiedot

Kylmäaine-, käyttötilavuus- ja muut tekniset tiedot löydät tyyppikilvestä.
⟶ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*

Laitteen asennus

Sijoituspaikka

Mitä enemmän laitteessa on kylmäainetta, sitä suurempi tulee olla huoneen, johon laite sijoitetaan. Jos kylmälaite sijoitetaan liian pieneen huoneeseen, saattaa vuototapauksessa syntyä herkästi syttyvää kaasu-ilmaseosta.

Kylmäaineen 8 g kohti sijoitustilan tulee olla vähintään 1 m³. Laitteen kylmäainemäärä on ilmoitettu laitteen sisäpuolella olevassa tyyppikilvessä.
⟶ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*

Laitteen mallin mukaan sen paino voi olla jopa 75 kg.

Sallittu huonelämpötila

Sallittu huonelämpötila riippuu laitteen ilmastoluokasta.

Ilmastoluokkatiedot löydät tyyppikilvestä.
⟶ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*

Ilmastoluokka	Sallittu huonelämpötila
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

Kylmälaite toimii tehokkaasti, kun huonelämpötila on sallitun rajoissa.

Mikäli laitetta, jonka ilmastoluokka on SN, käytetään alhaisemmissa huonelämpötiloissa, niin laitteen vahingoittuminen voidaan poissulkea, kun huonelämpötila on vähintään +5 °C.

Asennustilan syvyys

Kylmälaitteen asennustilan syvyyssuositus on 56 cm. Jos asennustilan syvyys on pienempi – vähintään 55 cm – energiankulutus lisääntyy jonkin verran.

Sijoitus Side-by-side

Kun laitteet sijoitetaan vierekkäin, niiden väliin on jäätävä vähintään 15 cm tilaa.

Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat seuraavassa mainittuja ohjeita.

Huomautus: Varusteiden sijoittelu ei vaikuta laitteen energiankulutukseen.

Laitteen asennus	
Älä altista laitetta suoralle auringonpaisteelle.	Alhaisissa käyttöympäristön lämpötiloissa jäähdytyskoneisto käynnistyy harvemmin ja laite kuluttaa vähemmän sähköä.
Sijoita laite mahdollisimman kauas lämpöpatte-reista, liedestä ja muista lämmönlähteistä: 3 cm sähkö- tai kaasuliesiin 30 cm öljy- tai hiililämmitteiseen uuniin **Huomautus:** Jos se ei ole mahdollista, asenna eristyslevy laitteen ja lämmönlähteen väliin.	
Valitse sijoituspaikaksi huone, jonka lämpötila on noin 20 °C.	
Asennustilan syvyyden tulee olla 56 cm. **Huomio!** **Palovamman vaara!** Kun laite on toiminnassa, sen yksittäiset osat saattavat olla kuumia. Varo koskettamasta tällaisia osia, voit polttaa itsesi.	Laitteen takana oleva ilma ei lämpene niin voimakkaasti. Laite kuluttaa vähemmän sähköä, kun lämmin ilma pääsee poistumaan esteettä.
Älä peitä ilmankiertoaukkoja tai aseta mitään niiden eteen.	
Tuuleta huone päivittäin.	

Laitteen käyttö	
Avaa laitteen ovi vain hetkeksi.	Laitteessa oleva ilma ei lämpene niin voimakkaasti. Jäähdytyskoneisto käynnistyy harvemmin ja laite kuluttaa vähemmän sähköä.
Vie ostamasi elintarvikkeet kotiin kylmälaukussa ja aseta ne heti kylmälaitteeseen.	
Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä ennen kaappiin asettamista.	
Sulata pakasteet jääkaapiosassa, näin voit käyttää niistä lähtevää kylmyyttä jääkaapin jäähdyttämiseen.	
Jätä elintarvikkeiden ja takaseinän väliin aina jonkin verran tilaa.	Ilma pääsee kiertämään ja ilmankosteus pysyy jatkuvasti samana. Jäähdytyskoneisto käynnistyy harvemmin ja laite kuluttaa vähemmän sähköä.
Pakkaa elintarvikkeet ilmatiiviisti.	
Imuroi takaseinä kerran vuodessa.	Laitteen takana oleva ilma ei lämpene niin voimakkaasti. Laite kuluttaa vähemmän sähköä, kun lämmin ilma pääsee poistumaan esteettä.
Älä peitä ilmankiertoaukkoja tai aseta mitään niiden eteen.	

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista käyttö- ja asennnusohjeet, teipit sekä suojamuovit ja -kalvot.
2. Puhdista laite.
   ⟶ *"Puhdistus" sivulla 93*

Sähköliitäntä

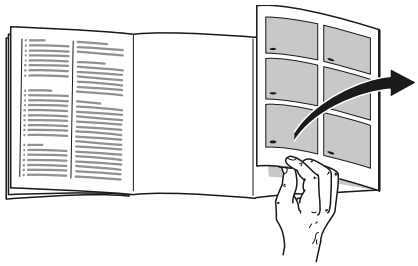
Huomio!
Älä liitä laitetta elektroniseen energiansäästöpistokkeeseen.

Huomautus: Voit kytkeä laitteen verkko- ja siniaaltoinvertteriin. Verkkoinvertteriä käytetään aurinkosähkölaitteissa, jotka kytketään suoraan yleiseen sähköverkkoon. Käytä siniaaltoinvertteriä, kun kyseessä on ei-sähköverkkoon kytketty ratkaisu. Kun kytkentä yleiseen sähköverkkoon ei ole mahdollista (esim. veneessä tai mökillä), tulee käyttää siniaaltoinvertteriä.

1. Kun laite on sijoitettu paikalleen, odota vähintään tunti ennen sen liittämistä sähköverkkoon, jotta kompressori ei vahingoitu.
2. Liitä laitteen pistoke määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Pistorasian tulee olla seuraavien tietojen mukainen:
   Pistorasian jännite 220 V ... 240 V
   Suojajohdin 50 Hz
   Sulake 10 A ... 16 A
   Euroopan ulkopuolella: Tarkista, onko sähköverkon virtalaji sama kuin ilmoitettu laitteen virtalaji. Laitetiedot löydät tyyppikilvestä.
   ⟶ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*
3. Liitä laite pistorasiaan, joka sijaitsee mahdollisimman lähellä laitetta. Pistorasian tulee sijaita lähellä laitetta ja siihen tulee päästä helposti käsiksi myös laitteen asennuksen jälkeen.

Tutustuminen laitteeseen

Käännä esiin ohjeiden lopussa oleva kuvasivu. Kuvissa saattaa olla varuste- ja mallikohtaisia eroja.



Laite

⟶ Kuva **1**

* Ei kaikissa malleissa.

A	Jääkaappiosa
B	Pakastinosa
1 ... 9	Ohjaustaulu
10	Valo
11	Ulosvedettävä hylly
12	Vihanneslaatikko, jonka ilmankosteutta voidaan säätää
13	Tyyppikilpi
14 *	Pakastustarjotin
15	Pakastuskalenteri
16	Pakastuslaatikko
17	Voi- ja juustolokero
18 *	Ovihylly Vario
19	Hylly suurille pulloille

Ohjaustaulu

→ Kuva **2**

1 Valitsin ⏻
Tästä kytketään laite toimintaan tai pois toiminnasta.
2 Valitsin **super** pakastinosa
Tästä kytketään pikapakastus päälle tai pois päältä.
3 Valitsin **–/+** pakastinosa
Tästä valitaan pakastinosan lämpötila.
4 Pakastinosan lämpötilanäyttö
Näyttö osoittaa säädetyn lämpötilan Celcius-asteina (°C).
5 Valitsin **alarm**
Tästä kytketään hälytysääni pois päältä.
6 Valitsin
Tästä kytketään Home Connect päälle tai pois päältä.
7 Valitsin **–/+** jääkaappiosa
Tästä valitaan jääkaapin lämpötila.
8 Jääkaappiosan lämpötilanäyttö
Näyttö osoittaa säädetyn lämpötilan Celcius-asteina (°C).
9 Valitsin **super** jääkaappiosa
Tästä kytketään pikajäähdytys päälle tai pois päältä.

Varustelu

(ei kaikissa malleissa)

Hylly

→ Kuva **3**

Voit vaihtaa hyllyn paikkaa:
- Vedä hylly ulos ja poista.

Variohylly

→ Kuva **4**

Voit asettaa kaappiin isompia astioita (esim. kannuja tai pulloja):
- Poista hyllyn etuosa ja aseta se hyllyn takaosan alapuolelle.

Ulosvedettävä hylly

→ Kuva **5**

Näin saat sisällön selkeämmin esille:
- Vedä hylly ulos.

Voit poistaa hyllyn kokonaan kaapista:
1. Paina hyllyn alapuolella olevia painikkeita ja pidä ne painettuina.
2. Vedä hylly ulos, kallista alaspäin ja poista sivukautta.

Laatikot

→ Kuva **6**

Voit poistaa laatikon:
- Vedä laatikko vasteeseen asti, nosta vähän etureunasta ja poista.

Ovihylly

→ Kuva **7**

Voit poistaa ovihyllyn:
- Nosta hyllyä ylöspäin ja poista.

Ovihylly Vario

→ Kuva **8**

Voit säilyttää isoja pulloja alemmassa ovihyllyssä:
- Siirrä ovihyllyä oikealle tai vasemmalle.

Pullonpidike

→ Kuva **9**

Kun avaat ja suljet oven:
- Pullonpidike estää pulloja kaatumasta.

Pakastuskalenteri

→ Kuva **1**/15

Pakastuskalenteri ilmoittaa maksimi säilyvyysajan kuukausina lämpötilan ollessa jatkuvasti –18 °C.

Jääpala-astia

Voit valmistaa jääpaloja:
1. Täytä 3/4 jääpala-astiasta vedellä ja aseta se pakastinosaan.
   Huomautus: Irrota kiinnijäätynyt jääpala-astia lusikanvarrella tms. tylpällä esineellä.
2. Jääpalat irtoavat helpommin, kun pidät jääpala-astiaa hetken juoksevan veden alla tai taivutat hieman astiaa.

Kylmävaraaja

Sähkökatkon sattuessa tai häiriötilanteessa:
- Kylmävaraaja hidastaa pakasteiden lämpenemistä.

Huomautus: Säilytysaika on pisin, kun asetat kylmävaraajan ylimpään lokeroon pakasteiden päälle.

Voit poistaa kylmävaraajan, kun tarvitset sitä elintarvikkeiden tilapäiseen jäähdyttämiseen, esim. kylmälaukussa.

Laitteen käyttö

Kytke laite toimintaan

1. Paina valitsinta ⏻.
   Laitteen jäähdytyskoneisto käynnistyy. Pakastinosassa on vielä liian lämmintä, kun hälytysääni kuuluu, pakastinosan lämpötilanäyttö vilkkuu ja valitsimen **alarm** valo palaa.
2. Paina valitsinta **alarm**.
   Hälytysääni kytkeytyy pois päältä.
3. Valitse haluamasi lämpötila.
   ⟶ *"Lämpötilan säätäminen" sivulla 82*

Käyttöä koskevia huomautuksia

- Kun kaappi on kytketty toimintaan, saattaa kestää monta tuntia, ennen kuin säädetyt lämpötilat on saavutettu. Älä sijoita elintarvikkeita kaappiin, ennen kuin valittu lämpötila on saavutettu.
- Täysautomaattisen NoFrost-järjestelmän ansiosta pakastinosaan ei muodostu jäätä. Kaappia ei tarvitse sulattaa.
- Kaapin sivujen osittaisella lämmittämisellä estetään kondenssiveden muodostuminen ovitiivisteen alueelle.
- Jos pakastinosan ovea ei saa heti auki sen sulkemisen jälkeen, niin odota hetki, kunnes alipaine on tasaantunut.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta ja väliaikainen käytöstä poisto

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

- Paina valitsinta ⏻.
  Laitteen jäähdytys ei toimi enää.

Laitteen väliaikainen käytöstä poisto

Kun laite on pidempään käyttämättä:
1. Paina valitsinta ⏻.
   Laitteen jäähdytys ei toimi enää.
2. Irrota verkkopistoke pistorasiasta tai irrota sulake tai kytke automaattisulake pois päältä.
3. Puhdista laite.
4. Jätä laite auki.

Lämpötilan säätäminen

Lämpötilasuositus

Jääkaappiosa:	+4 °C
Pakastinosa:	–18 °C

Jääkaappiosa

- Paina valitsinta **–/+** niin monta kertaa, kunnes näytössä on haluamasi lämpötila.

Pakastinosa

- Paina valitsinta **–/+** niin monta kertaa, kunnes näytössä on haluamasi lämpötila.

Tarra OK

(ei kaikissa malleissa)

Tarran **OK** avulla voit tarkistaa, onko jääkaappiosa saavuttanut elintarvikkeiden turvalliseen säilytykseen suositellun lämpötilan, joka on +4 °C tai sitä alhaisempi.

Jos teksti **OK** ei tule näkyviin tarraan, säädä lämpötila vähitellen alhaisemmaksi.

Kun kylmälaite otetaan käyttöön, voi kestää jopa 12 tuntia, kunnes säädetty lämpötila on saavutettu.

Oikea säätö



Pikajäähdytys

Kun käynnistät pikajäähdytyksen, jääkaapiosan lämpötila laskee mahdollisimman alhaiseksi.

Käynnistä pikajäähdytys esim.:
- ennen kuin sijoitat kaappiin suuria määriä elintarvikkeita
- kun juomien pitää olla nopeasti kylmiä tarjoiltavaksi

Huomautus: Kun pikajäähdytys on käynnistetty, laite on äänekkäämpi.

Laite kytkeytyy normaalitoimintaan 15 tunnin kuluttua.

Pikajäähdytyksen päälle- ja poiskytkentä:
- Paina painiketta **super**. Kytkimen valo palaa, kun pikajäähdytys on käynnistetty.

Pikapakastus

Kun käynnistät pikapakastuksen, pakastelokeron lämpötila laskee mahdollisimman alhaiseksi.

Käynnistä pikapakastus esim.:
- jotta elintarvikkeet pakastuvat nopeasti läpikotaisin
- 4 ... 6 tuntia ennen suurempien elintarvikemäärien (2 kg tai enemmän) pakastamista
- kun haluat käyttää maksimipakastustehoa ⟶ *"Maksimi pakastusteho" sivulla 90*

Huomautus: Kun pikapakastus on käynnistetty, käyntiäänet saattavat kuulua voimakkaampina.

Laite kytkeytyy normaalitoimintaan noin 2 ½ vuorokauden kuluttua.

Pikapakastuksen päälle- ja poiskytkentä:
- Paina painiketta **super**. Kytkimen valo palaa, kun pikapakastus on käynnistetty.

Lomatila

Kun olet pitempään poissa kotoa, voit kytkeä laitteeseen energiaa säästävän lomatoiminnon.

Jääkaappiosan lämpötilaksi vaihtuu automaattisesti +14 °C.

Älä säilytä elintarvikkeita jääkaappiosassa tänä aikana.

Pakastinosan lämpötila jää ennalleen.

Lomatilan päällekytkentä:

- Painele jääkaappiosan valitsinta +, kunnes näyttöön ilmestyy 8 **Ho**. Kun lomatila on aktivoitu, jääkaappiosan lämpötilanäytössä ei enää näy lämpötilaa.

Lomatilan poiskytkentä:

- Painele jääkaappiosan valitsinta –, kunnes haluamasi lämpötila ilmestyy näyttöön 8.

Hälytys

Ovihälytys

Oven hälytysääni (jatkuva ääni) kytkeytyy päälle, kun laitteen ovi on auki yli minuutin.

- Sulje ovi tai paina valitsinta **alarm**. Hälytysääni kytkeytyy pois päältä.

Lämpötilahälytys

Kun pakastinosassa on liian lämmintä, lämpötilahälytys (jaksoittainen ääni) kytkeytyy päälle.

Huomio!
Pakasteiden sulaminen saattaa lisätä bakteerien määrää, jolloin pakasteet voivat pilaantua
Älä pakasta enää osittain tai kokonaan sulaneita pakasteita.
Voit pakastaa ne uudelleen, kun olet ensin valmistanut ne ruoaksi keittämällä tai paistamalla. Muista, että tällaisten pakasteiden säilyvyys ei enää vastaa maksimi säilyvyysaikaa.

Huomautus: Seuraavissa tapauksissa hälytys voi kytkeytyä päälle ilman, että pakasteet ovat vaarassa sulaa:

- Laite otetaan käyttöön.
- Laitteeseen sijoitetaan kerralla suuria määriä tuoreita elintarvikkeita.
- Pakastinosan ovi on liian kauan auki.

Korkeimman lämpötilan osoitus ja hälytysäänen poiskytkentä:

- Paina valitsinta **alarm**. Pakastinosassa ollut korkein lämpötila tulee hetkeksi näyttöön. Sen jälkeen näyttöön tulee taas säädetty lämpötila. Lämpötilan mittaus käynnistyy nyt uudelleen ja korkein lämpötila tallentuu laitteen muistiin.
  Huomautus: Valitsimen **alarm** valo palaa, kunnes säädetty lämpötila on taas saavutettu.

Home Connect

Tämä laite on Wi-Fi-kelpoinen, ja sitä voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella.

Huomautus: Wi-Fi on Wi-Fi Alliance -yhtiön rekisteröimä tavaramerkki.

Jos laitetta ei yhdistetä kotiverkkoon, laite toimii ilman verkkoyhteyttä olevan kylmälaitteen tavoin, ja sitä käytetään manuaalisesti valitsimien avulla.

Huomautuksia

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta etkä ole kotona.
  ⟶ *"Turvallisuusohjeet" sivulla 75*
  Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.

Home Connect -asetukset

Huomautuksia

- Noudata Home Connect -esitettä, joka löytyy sivulta www.siemens-home.bsh-group.com ladattavien ohjeiden joukosta. Kirjoita hakukenttään laitteesi mallinumero (E-numero).
- Odota laitteen virran kytkemisen jälkeen ainakin kaksi minuuttia, kunnes laitteen sisäinen alustus on päättynyt. Määritä vasta sitten Home Connect -asetukset.
- Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, mobiililaitteeseen pitää olla asennettuna Home Connect -sovellus.
  Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali. Tee asetukset seuraamalla sovelluksen antamia ohjeita.
- Jos laitetta ei käytetä pitempään aikaan, Home Connect -valikko sulkeutuu automaattisesti. Home Connect -valikon avaamista koskevia ohjeita löydät kunkin luvun alusta.

Automaattinen yhteys kotiverkkoon (WLAN)

Jos on käytettävissä WLAN-reititin, jolla on WPS-toiminto, kylmälaite voidaan kytkeä kotiverkkoon automaattisesti.

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **AC**ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**.
3. Paina pakastinosan valitsinta **–/+**.
   Laite on valmis automaattista yhteyttä varten.
   Pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää 2 minuutin ajan animaatiota.
   Kun animaatio näkyy, laite on valmis automaattista yhteyttä varten.
4. Aktivoi kotiverkon reitittimenWPS-toiminto näiden 2 minuutin kuluessa (esim. valitsimella WPS/WLAN, noudata reitittimen asiakirjoissa annettuja ohjeita).
   Kun yhteys on saatu, pakastinosan lämpötilanäytössä vilkkuu **On**.
   Kylmälaite on valmis yhdistettäväksi sovellukseen.

Huomautus: Jos pakastinosan lämpötilanäytössä näkyy **OF**, yhteyttä ei onnistuttu luomaan.

1. Tarkista, onko kylmälaite kotiverkon (WLAN) toimintaetäisyydellä.
2. Toista toimenpide tai luo yhteys manuaalisesti.

Manuaalinen yhteys kotiverkkoon (WLAN)

Jos WLAN-reitittimellä ei oleWPS-toimintoa tai et tunne sitä, voit yhdistää kylmälaitteen kotiverkkoon manuaalisesti.

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **SA**ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**.
3. Paina pakastinosan valitsinta **–/+**.
   Laite on valmis manuaalista yhteyttä varten.
   Pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää animaatiota.
   Kun animaatio näkyy, laite on valmis manuaalista yhteyttä varten.
4. Kylmälaite on nyt luonut oman WLAN-verkon, jonka nimi onHomeConnect.
   Tähän verkkoon pääset mobiililaitteen avulla.
5. Hae WLAN-asetukset näkyviin mobiililaitteen asetusvalikossa.
6. Yhdistä mobiililaiteWLAN-verkkoon HomeConnect.
   Salasana: HomeConnect
   Yhteyden luominen voi kestää enintään 60 sekuntia.
7. Kun yhteys on luotu, avaa Home Connect -sovellus mobiililaitteella.
   Sovellus etsii kylmälaitetta.
8. Kun kylmälaite löytyy, kirjoita oman kotiverkkosi (SSID) nimi (Key) ja salasana (WLAN) niille tarkoitettuihin kenttiin.
9. Vahvista painikkeella **Välitä kodinkoneille**.
   - Kun yhteys on saatu, pakastinosan lämpötilanäytössä vilkkuu **On**.
     Nyt voit yhdistää kylmälaitteen sovellukseen.
   - Jos pakastinosan lämpötilanäytössä näkyy **OF**, yhteyttä ei onnistuttu luomaan.
     Tarkista, onko kylmälaite kotiverkon (WLAN) toimintaetäisyydellä.
     Toista toimenpide.

Kylmälaitteen yhdistäminen sovellukseen

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **PA**ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**.
3. Paina pakastinosan valitsinta **–/+**, jolloin laite yhdistetään sovellukseen.
   Pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää animaatiota.
   Kun kylmälaite ja sovellus on yhdistetty, pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **On**.
4. Odota, kunnes mobiililaitteen Home Connect -sovellus näyttää kylmälaitteen. Valitse sitten **+** (lisää).
   Jos kylmälaite ei tule automaattisesti näkyviin, valitse Home Connect -sovelluksessa ensin **Hae kodinkoneita** ja sitten **Yhdistä kodinkone**.

5. Seuraa sovelluksen antamia ohjeita, kunnes toimenpide on päättynyt. Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **PA** ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **On**. Kylmälaite on yhdistetty sovellukseen onnistuneesti. Jos yhteyden muodostaminen epäonnistui, tarkista onko mobiililaite yhdistetty kotiverkkoon (WLAN). Tämän jälkeen yritä yhteyden luomista uudelleen. Jos pakastinosan lämpötilanäyttöön ilmestyy **Er**, palauta Home Connect -asetukset.
   Huomautus: Palautuksessa kaikki alkuperäiset Home Connect -asetukset palautetaan.

Signaalivahvuuden tarkistaminen

Jos yhteyden luominen ei onnistu, on syytä tarkistaa signaalivahvuus.

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Sl**.
   Pakastinosan lämpötilanäyttöön ilmestyy arvo väliltä 0 (ei vastaanottoa) ja 3 (täysi vastaanotto).
   Signaalivahvuuden tulisi olla vähintään 2. Jos signaalivahvuus on liian heikko, yhteys voi katketa.
   - Aseta reititin lähemmäs kylmälaitetta.
   - Varmista, etteivät esimerkiksi paksut seinät häiritse yhteyttä.
   - Voit myös asentaa signaalia vahvistavan tukiaseman.

Home Connect -asetuksien palautus

Mikäli ilmenee ongelmia yhteyden luomisessa tai haluat rekisteröidä laitteen toiseen kotiverkkoon (WLAN), voit palauttaa Home Connect -asetukset:

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **rE**ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**.
3. Paina pakastinosan valitsinta **–/+**.
   Pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää 15 sekunnin ajan animaatiota. Tämän jälkeen pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**. Home Connect -asetukset on palautettu.

Home Connect -ohjelmistopäivityksen asennus

Kylmälaite tarkistaa säännöllisin väliajoin, onko Home Connect -ohjelmistolle olemassa päivityksiä.

Jos on käytettävissä päivitys, jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **UP**.

Kun painat mitä tahansa valitsinta, näyttö palaa asetettuun lämpötilaan.

Päivityksen asennus:

1. Paina valitsinta .
   Jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **Cn**.
2. Painele jääkaappiosan valitsinta **–/+**, kunnes jääkaappiosan lämpötilanäyttö näyttää **UP**ja pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **OF**.

3. Paina pakastinosan valitsinta **–/+**.
   Pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää animaatiota.
   Päivitys asennetaan.
   Asennuksen aikana valitsimien toiminnot on lukittu.
   - Kun asennus on saatu onnistuneesti päätökseen, pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **On**.
   - Jos asennusta ei saatu onnistuneesti päätökseen, pakastinosan lämpötilanäyttö näyttää **Er**.
     Käynnistä päivitys myöhemmin uudelleen.
     Jos asennusta on yritetty tuloksetta useita kertoja, ota yhteys huoltopalveluun.

Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun Home Connect -laite yhdistetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomoduulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomoduulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kodinkoneen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect -sovelluksessa.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

BSH Hausgeräte GmbHvahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 1999/5/EY perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (R&TTE) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.siemens-home.bsh-group.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.

CE

Jääkaappiosa

Jääkaappiosassa säilyvät liha, leikkeleet, kala, maitotuotteet, kananmunat, valmisruoat ja leivonnaiset.

Lämpötilan voi säätää välille +2 °C ... +8 °C.

Jääkaappiosassa myös helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilyvät lyhyen tai keskipitkän aikavälin. Mitä alhaisemman lämpötilan valitset, sitä hitaammin käynnistyvät kemiallinen ja entsyymien tai mikro-organismien aiheuttama pilaantuminen. Kun lämpötila on +4 °C tai alhaisempi, elintarvikkeet säilyvät optimalisesti tuoreina.

Säilytysohjeita

- Säilytä laitteessa vain tuoreita ja virheettömiä elintarvikkeita.
  Näin ne säilyvät pidemmän aikaa hyvälaatuisina ja tuoreina.
- Kun ostat eineksiä ja säilykkeitä, älä ylitä valmistajan ilmoittamaa vähimmäissäilyvyysaikaa tai viimeistä käyttöpäivää.
- Säilytä elintarvikkeita kaapissa pakattuina tai kannellisessa astiassa, jotta niiden aromi, väri ja tuoreus säilyvät.
  Näin erilaiset maut eivät sekoitu toisiinsa eikä muovipintojen väri muutu.
- Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä ennen jääkaappiin asettamista.

Huomioi jääkaappiosan kylmäalueet

Ilmankierrosta johtuen jääkaappiosassa on kylmempiä ja lämpimämpiä alueita.

Kylmin alue

Kylmin alue on kaapin sivuseinään merkityn nuolen ja sen alapuolella olevan hyllyn välissä.

⟶ Kuva **10**

Huomautus: Säilytä kylmimmällä alueella helposti pilaantuvia elintarvikkeita, esim. kalaa, leikkeleitä ja lihaa.

Lämpimin alue

Lämpimin alue on ovessa aivan ylhäällä.

Huomautus: Säilytä täällä esim. kovaa juustoa ja voita. Näin juuston aromi säilyy ja voi pysyy riittävän pehmeänä.

Vihanneslaatikko, jonka ilmankosteutta voidaan säätää

⟶ Kuva **11**

Tuoreet hedelmät ja kasvikset säilyvät optimaalisesti vihanneslaatikossa. Säätimen ja erikoistiivisteen avulla voit säätää vihanneslaatikon ilmankosteuden sopivaksi. Näin tuoreet hedelmät ja vihannekset säilyvät kaksi kertaa pidempään kuin perinteisessa säilytyksessä.

Voit säätää vihanneslaatikon ilmankosteuden säilytettävien tuotteiden lajin ja määrän mukaan:

- pääasiassa hedelmiä ja kun tuotteita on paljon – säädä alhaisempi ilmankosteus
- pääasiassa vihanneksia ja erityyppisiä elintarvikkeita tai kun tuotteita on vähän – säädä korkeampi ilmankosteus

Huomautuksia

- Kylmälle arat hedelmät (esim. ananas, banaanit, papaija ja sitrushedelmät) ja vihannekset (esim. munakoisot, kurkut, kesäkurpitsa, paprika, tomaatit ja perunat) kannattaa säilyttää jääkaapin ulkopuolella noin + 8 °C ... +12 °C lämpötilassa, jotta niiden laatu ja aromi säilyvät mahdollisimman hyvänä.
- Säilytettävien elintarvikkeiden ja määrän mukaan vihanneslaatikkoon saattaa muodostua kondenssivettä. Pyyhi kondenssivesi pois kuivalla pyyhkeellä ja säädä vihanneslaatikon ilmankosteus sopivaksi säätimellä.

Pakastinosa

Pakastinosa soveltuu:
- pakasteiden säilyttämiseen
- jääpalojen valmistamiseen
- elintarvikkeiden pakastamiseen

Lämpötilan voi säätää välille –16 °C ... –24 °C.

Pakastinosassa helposti pilaantuvat elintarvikkeet säilyvät pidempään hyvänlaatuisina, koska alhaiset lämpötilat hidastavat tai pysäyttävät pilaantumisprosessin. Näin ulkonäkö, aromi ja kaikki tärkeät ainesosat säilyvät ennallaan mahdollisimman pitkään.

Elintarvikkeiden pidempiaikainen säilytys edellyttää vähintään –18 °C:een lämpötilaa.

Tuoreiden elintarvikkeiden laitteeseen sijoittamisen ja niiden läpikotaisen pakastumisen väliseen aikaan vaikuttavat seuraavat seikat:
- Säädetty lämpötila
- Elintarvikelaji
- Pakasteiden määrä pakastelokerossa
- Tuotteiden määrä ja laji

Maksimi pakastusteho

Maksimi pakastusteho kertoo, kuinka paljon elintarvikkeita voit pakastaa vuorokauden kuluessa niin, että ne jäätyvät läpikotaisin.

Tiedot maksimi pakastustehosta vuorokauden aikana löydät tyyppikilvestä.
→ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*

Kun haluat pakastaa maksimimäärän, kytke pikapakastus toimintaan 24 tuntia ennen tuoreiden elintarvikkeiden laittamista pakastimeen.

Maksimi pakastustehon edellytykset

1. Noin 24 tuntia ennen tuoreiden tuotteiden sijoittamista: Käynnistä pikapakastus.
   → *"Pikapakastus" sivulla 83*
2. Poista laatikot pakastinosasta ja sijoita elintarvikkeet suoraan hyllyille ja pakastinosan pohjalle.
3. Täytä ensin ylin lokero elintarvikkeilla. Silloin ne pakastuvat nopeimmin.
4. Jos ylimmässä lokerossa ei ole riittävästi tilaa, sijoita jäljelle jäävä määrä alapuolella olevaan lokeroon aloittaen etuoikealta.
5. Kun pakastat tuoreita elintarvikkeita, asettele ne mahdollisimman lähelle sivuseiniä.

Koko pakastustilavuuden käyttäminen

Kun haluat sijoittaa maksimi määrän pakasteita:
- Poista kaikki varusteet.
- Sijoita elintarvikkeet suoraan hyllyille ja pakastinosan pohjalle.

Pakasteiden ostaminen

- Tarkista, että pakkaus on ehjä.
- Varmista, että vähimmäissäilyvyysaika on vielä voimassa.
- Liikkeen säiliöpakastimen lämpötilan tulee olla –18 °C tai kylmempi.
- Vie pakasteet kotiin kylmälaukussa, jos vain mahdollista, ja aseta ne heti pakastinosaan.

Sijoitteluohjeita

- Pakasta isommat määrät elintarvikkeita ylimmässä lokerossa. Silloin ne pakastuvat erittäin nopeasti.

- Asettele elintarvikkeet lokeroihin tai pakastuslaatikoihin mahdollisimman laajalle alalle.
- Muista, että vielä sulat elintarvikkeet eivät saa koskettaa jo pakastettuja elintarvikkeita.
  Sijoita tarvittaessa jo pakastuneet elintarvikkeet pakastuslaatikoihin.
- Jotta ilma kiertää laitteessa tehokkaasti:
  Työnnä pakastuslaatikot vasteeseen asti.

Tuoreiden elintarvikkeiden pakastaminen

Pakasta vain tuoreita ja virheettömiä elintarvikkeita.

Elintarvikkeet, jotka syödään kypsennettyinä, soveltuvat paremmin pakastamiseen kuin raakoina syötävät elintarvikkeet.

Käsittele elintarvikkeet ennen pakastamista sopivalla tavalla, jotta niiden ravintoarvo, aromi ja väri säilyvät mahdollisimman hyvinä:
- Vihannekset: pese, pilko ja ryöppää.
- Hedelmät ja marjat: pese, poista siemenet ja kuori tarvittaessa, lisää tarvittaessa sokeria tai askorbiinihappoa.

Lisää ohjeita löydät asiaankuuluvasta kirjallisuudesta.

Pakastamiseen soveltuvat

- Leivonnaiset
- Kala ja äyriäiset
- Liha
- Riista- ja linnunliha
- Vihannekset, hedelmät ja yrtit
- Kananmunat ilman kuorta
- Meijerituotteet, esim. juusto, voi ja rahka
- Valmisruoat ja tähteeksi jäänyt ruoka, esim. keitot, pataruoat, kypsä liha ja kala, perunaruoat, laatikot ja makeat jälkiruoat

Pakastamiseen eivät sovellu

- Vihannekset, jotka tavallisesti syödään raakoina, esim. lehtisalaatit tai retiisit
- Kuorimattomat tai kovaksikeitetyt kananmunat
- Viinirypäleet
- Kokonaiset omenat, päärynät ja persikat
- Jogurtti, piimä, hapankerma, ranskankerma ja majoneesi

Pakasteiden pakkaaminen

Oikeantyyppinen pakkaus ja materiaali vaikuttavat ratkaisevasti tuotteiden laadun säilymiseen ja estävät niiden kuivumisen pakastimessa.

1. Aseta elintarvike pakkaukseen.
2. Poista ilma pakkauksesta.
3. Sulje pakkaus ilmatiiviisti, jotta elintarvikkeet eivät menetä makuaan tai kuivu.
4. Merkitse pakkauksen etikettiin sisältö ja pakastuspäivämäärä.

Sopivat pakkausmateriaalit:
- Muovikelmu
- Polyeteenistä (PE) valmistetut muovipussit
- Alumiinifolio
- Pakasterasiat

Sulkemiseen soveltuvat:
- Kuminauhat
- Muovikiinnittimet
- Kylmänkestävät teipit

Sopimattomat pakkausmateriaalit:
- Käärepaperi
- Voipaperi
- Sellofaani
- Jätepussit ja käytetyt muovikassit

Pakasteiden säilyvyys –18 °C:ssa

Kala, makkara, valmiit ruoat, leivonnaiset:	enintään 6 kuukautta
Liha, lintu:	enintään 8 kuukautta
Vihannekset, hedelmät:	enintään 12 kuukautta

Pakasteiden sulattaminen

Valitse aina elintarvikelajin ja käyttötarkoituksen mukainen sulatustapa, jotta tuotteiden laatu säilyy mahdollisimman hyvänä.

Sulatustavat:
- Jääkaapissa (sopii erityisesti eläinperäisille elintarvikkeille kuten kala, liha, juusto, rahka)
- Huoneen lämmössä (leipä)
- Mikroaaltouuni (heti syötävät tai ruoaksi valmistettavat elintarvikkeet)
- Uuni tai liesi (heti syötävät tai ruoaksi valmistettavat elintarvikkeet)

Huomio!
Älä pakasta enää osittain tai kokonaan sulaneita pakasteita. Voit pakastaa ne uudelleen vasta, kun olet ensin valmistanut ne ruoaksi keittämällä tai paistamalla.
Tällaisten pakasteiden säilyvyys ei enää vastaa maksimaalista säilyvyysaikaa.

Sulatus

Jääkaappiosa

Kun jäähdytyskoneisto on toiminnassa, takaseinälle muodostuu vesipisaroita tai huurretta. Tämä on aivan normaalia. Sinun ei tarvitse pyyhkiä pois vesipisaroita tai huurretta. Koska ne poistuvat takaseinältä automaattisesti. Sulamisvesi valuu sulamisveden poistokouruun.

→ Kuva 12

Sulamisveden poistokourusta sulamisvesi ohjataan haihdutusastiaan, josta se haihtuu huoneilmaan.

Huomautus: Pidä sulamisveden poistokouru ja poistoaukko puhtaina, jotta sulamisvesi pääsee poistumaan esteettä ja hajuhaittojen välttämiseksi.

Pakastinosa

Täysautomaattisen NoFrost-järjestelmän ansiosta pakastinosaan ei muodostu jäätä. Pakastinosaa ei tarvitse enää sulattaa.

Puhdistus

Huomio!
Näin vältät laitteen ja varusteiden vahingoittumisen.

- Älä käytä hankaavia, happamia tai klooria sisältäviä puhdistusaineita tai liuottimia.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusmenetelmiä. Metallipinnoille saattaa muodostua korroosiota.
- Älä pese hyllyjä tai rasioita astianpesukoneessa. Osien muoto voi muuttua.

Toimi seuraavasti:

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota verkkopistoke pistorasiasta tai irrota sulake tai kytke automaattisulake pois päältä.
3. Poista elintarvikkeet kaapista ja säilytä niitä viileässä paikassa. Mikäli olemassa: Aseta kylmävaraaja elintarvikkeiden päälle.
4. Mikäli olemassa: Odota, kunnes huurrekerros on sulanut.
5. Puhdista laite pehmeällä pyyhkeellä ja haalealla vedellä, johon on lisätty vähän pH-arvoltaan neutraalia käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
   Huomio!
   Varo, ettei pesuvettä valu sisävalaisimeen tai sulamisveden poistoaukon kautta kaapin taakse.
6. Pyyhi ovitiiviste puhtaalla vedellä ja kuivaa huolella.
7. Liitä laite verkkovirtaan, kytke toimintaan ja aseta elintarvikkeet laitteeseen.

Varusteiden puhdistus

Voit poistaa puhdistamista varten kaikki laitteen osat, joiden paikka on muutettavissa.
⟶ *"Varustelu" sivulla 81*

Sulamisveden poistokouru

⟶ Kuva 12

Puhdista säännöllisesti vanupuikoilla tms. sulamisveden poistokouru ja poistoaukko, jotta sulamisvesi pääsee poistumaan esteettä.

Vihanneslaatikon yläpuolella oleva hylly

⟶ Kuva 13

1. Poista vihanneslaatikko.
2. Poista hylly ja irrota sen osat toisistaan puhdistamista varten.

Hajuhaitat

Jos havaitset epämiellyttävää hajua:

1. Kytke kylmälaite pois toiminnasta päälle/pois-kytkimellä ⏻.
2. Ota kaikki elintarvikkeet pois kaapista.
3. Puhdista laite sisäpuolelta.⟶ *"Puhdistus" sivulla 93*
4. Puhdista kaikki pakkaukset.
5. Säilytä voimakkaantuoksuisia elintarvikkeita tiiviissä rasiassa hajun muodostumisen välttämiseksi.
6. Kytke laite taas päälle.
7. Sijoita elintarvikkeet takaisin kaappiin.
8. Tarkista vuorokauden kuluttua, onko hajua muodostunut uudelleen.

Valo

Kylmälaite on varustettu huoltovapaalla LED-valaisimella.

Sisävalon korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelu tai valtuutettu sähköasentaja.

Äänet

Normaalit äänet

Hurina: Moottori on toiminnassa, esim. jäähdytyskoneisto, puhallin.

Virtaavan veden ääni (hurina ja kohina): Kuuluu kylmäaineen virratessa putkissa.

Napsahdus: Moottori, kytkimet tai magneettiventtiilit kytkeytyvät päälle tai pois päältä.

Naksuva ääni: automaattinen sulatus on käynnissä.

Tavallisuudesta poikkeavat äänet, jotka voit poistaa helposti itse

Kylmälaite ei ole suorassa: Suorista laite vesivaa'an avulla. Aseta tarvittaessa jotain laitteen alle.

Laatikot, ovihyllyt tai hyllyt heiluvat tai ovat juuttuneet kiinni: Tarkista, ovatko irrotettavat varusteet kunnolla paikoillaan ja laita ne tarvittaessa uudelleen kaappiin.

Pullot tai astiat koskettavat toisiaan: Siirrä pullot tai astiat kauemmaksi toisistaan.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

Ennen kuin soitat huoltopalveluun, tarkista taulukossa annettujen ohjeiden avulla, voitko poistaa vian itse.

Lämpötila poikkeaa hyvin paljon asetetusta lämpötilasta.	
	Kytke laite pois toiminnasta 5 minuutiksi. ⟶ *"Laitteen kytkeminen pois toiminnasta ja väliaikainen käytöstä poisto" sivulla 82* Jos lämpötila on liian korkea, tarkista lämpötila uudelleen parin tunnin kuluttua. Jos lämpötila on liian alhainen, tarkista lämpötila uudelleen seuraavana päivänä.

Mikään näyttö ei pala.	
Pistotulppa ei ole kunnolla pistorasiassa.	Laita pistotulppa pistorasiaan.
Sulake on lauennut.	Tarkista sulakkeet.
Laite ei saa virtaa.	Tarkista, onko virtaa.

Näytössä on E....	
Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian.	Soita huoltopalveluun. ⟶ *"Huoltopalvelu" sivulla 96*

Hälytysääni kuuluu ja valitsimen alarm valo syttyy.	
	Paina valitsinta **alarm**. Hälytys kytkeytyy pois päältä.
Laitteen ovi on auki.	Sulje laitteen luukku.
Ilmankiertoaukot on peitetty.	Poista esteet ilmankiertoaukkojen edestä.
Kaappiin sijoitettiin kerralla suurempia määriä elintarvikkeita.	Älä pakasta sallittua suurempia määriä.

Näyttö vilkkuu, hälytysääni kuuluu ja valitsimen alarm valo syttyy.	
	Paina valitsinta **alarm**. Hälytys kytkeytyy pois päältä.
Laitteen ovi on auki.	Sulje laitteen ovi.
Ilmankiertoaukot on peitetty.	Poista esteet ilmankiertoaukkojen edestä.
Kaappiin sijoitettiin kerralla suuria määriä tuoreita elintarvikkeita.	Älä ylitä maksimi määrää.

Näyttö vilkkuu.	
Pakastinosassa on ollut liian lämmintä.	Kun painat valitsinta **alarm**, korkein pakastinosassa ollut lämpötila tulee näkyviin viideksi sekunniksi. Paina valitsinta **alarm**. Näyttö lakkaa vilkkumasta.

Laitteen jäähdytys ei toimi, näyttö ja sisävalo toimivat.	
Demotoiminto kytketty toimintaan.	Käynnistä laitteen itsetestaus. ⟶ *"Laitteen suorittama automaattinen testaus" sivulla 96* Kun ohjelma on päättynyt, laite palautuu takaisin normaalitoimintaan.

Huoltopalvelu

Mikäli et pysty poistamaan vikaa itse, ota yhteyttä huoltopalveluun. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Sinua lähimpänä olevan huoltoliikkeen yhteystiedot löydät tästä tai laitteen mukana tulevasta huoltoliikeluettelosta.

Kun soitat huoltopalveluun, muista ilmoittaa mallinumero (E-Nr.) ja valmistusnumero (FD). Löydät ne tyyppikilvestä.
→ *"Tutustuminen laitteeseen" sivulla 80*

Luota valmistajan osaamiseen. Näin voit olla varma, että kodinkoneesi korjauksen hoitavat koulutetut huoltoteknikot, joilla on käytössään sinun koneeseesi tarkoitetut alkuperäiset varaosat.

Laitteen suorittama automaattinen testaus

Laitteessa on automaattinen testausohjelma, joka osoittaa vian, jonka huoltopalvelu osaa korjata.

1. Kytke laite pois toiminnasta ja odota 5 minuuttia.
2. Kytke laite päälle.
3. Paina ensimmäisen 10 sekunnin aikana pakastinosan valitsinta **super**3 ... 5 sekuntia, kunnes kuuluu äänimerkki. Automaattinen testaus käynnistyy. Testauksen aikana kuuluu välillä pitkä äänimerkki.

- Jos testauksen päätyttyä kuuluu 2 äänimerkkiä ja asetettu lämpötila tulee jälleen näyttöön: Laite on kunnossa.
- Jos testauksen päätyttyä kuuluu 5 äänimerkkiä ja pakastinosan valitsin **super** vilkkuu 10 sekuntia: Ota yhteyttä huoltoon.

Kun ohjelma on päättynyt, laite palautuu takaisin normaalitoimintaan.

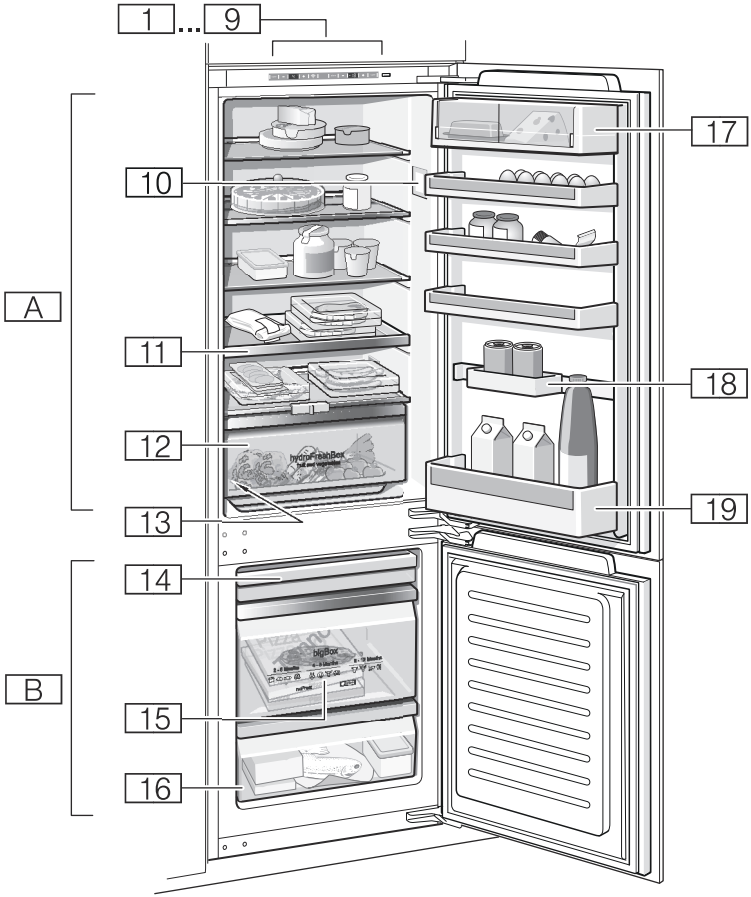
Korjauksen tilaaminen ja neuvonta häiriötilanteissa

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

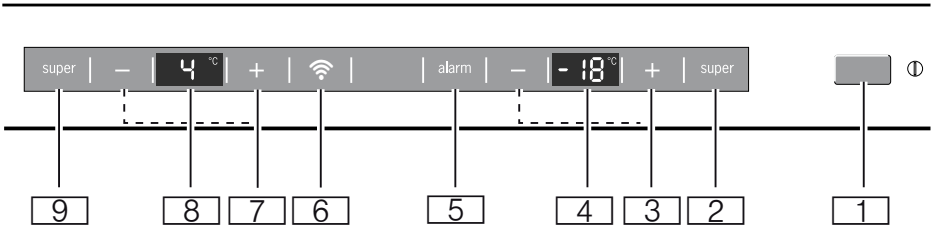
FIN	0207 510 700	Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Takuu

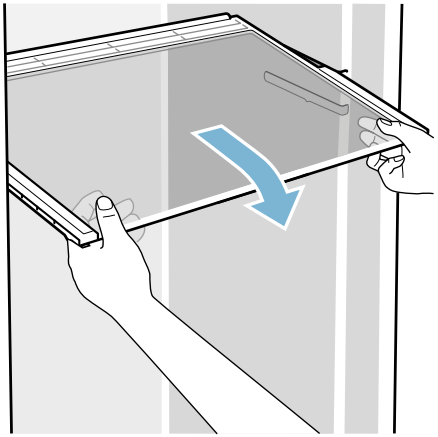
Tarkempia maakohtaisia tietoja takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelusta, laitteesi jälleenmyyjältä ja verkkosivuiltamme.


1
9
A
B
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
FreshZoneBox
bigBox

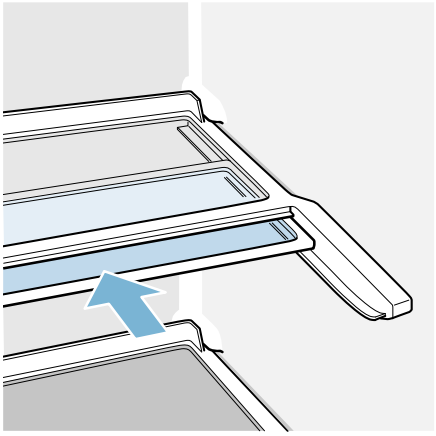
1


super
4 °C
alarm
-18 °C
super
9
8
7
6
5
4
3
2
1

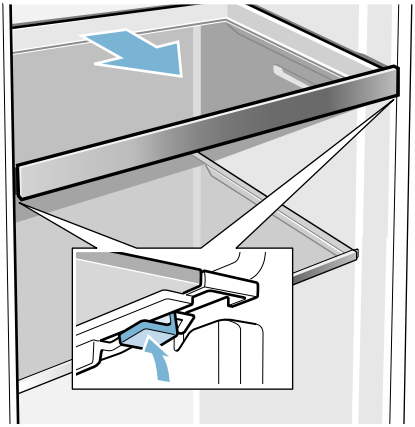
2



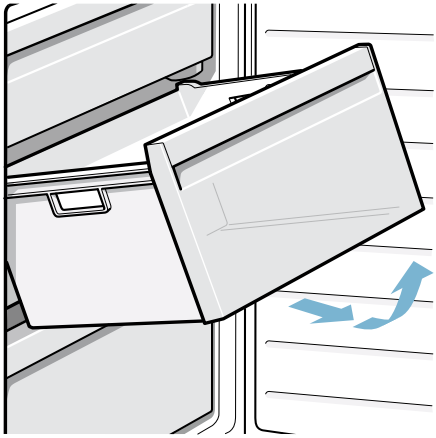
3



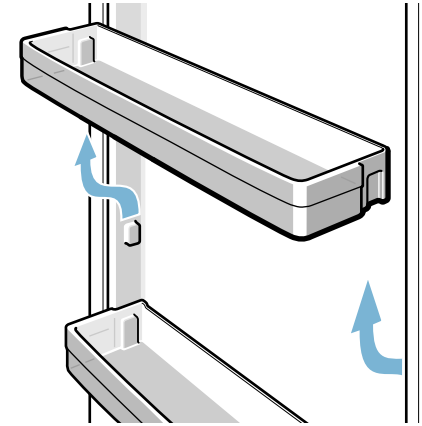
4



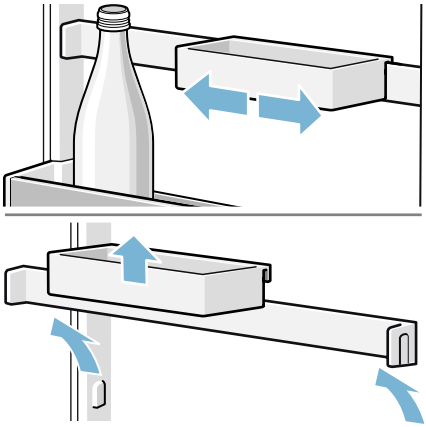
5



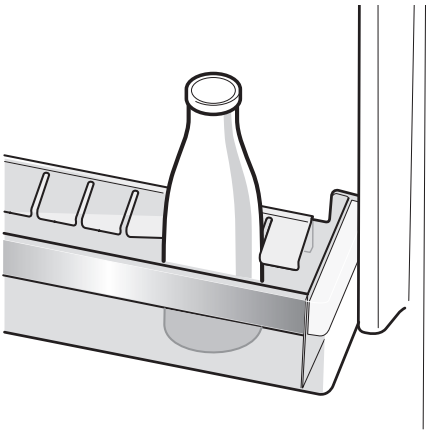
6



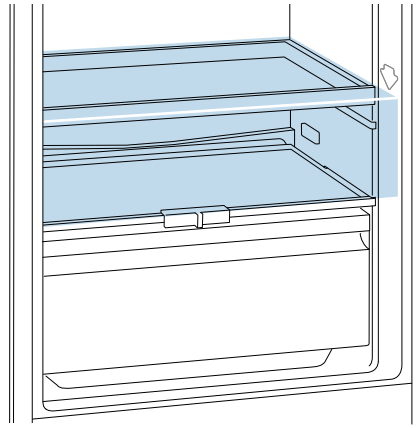
7



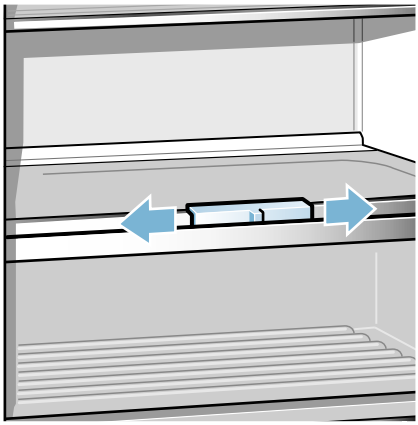
8



9



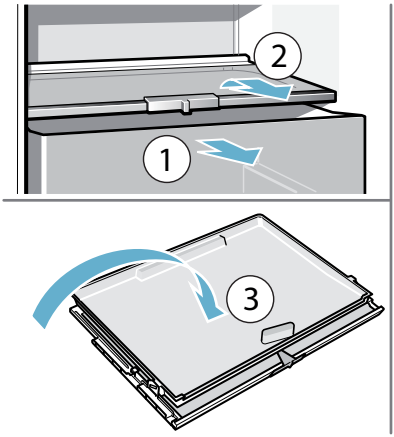
10



11



12



13

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



8001048985 (9608)
da, no, sv, fi

SIEMENS



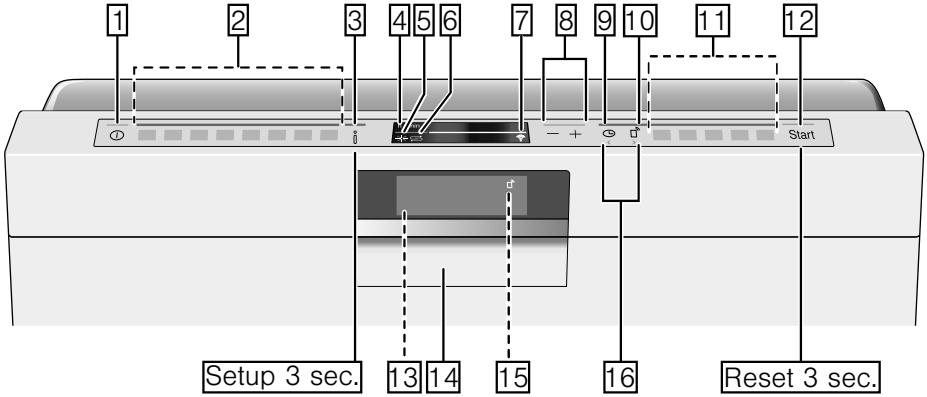
Opvaskemaskine

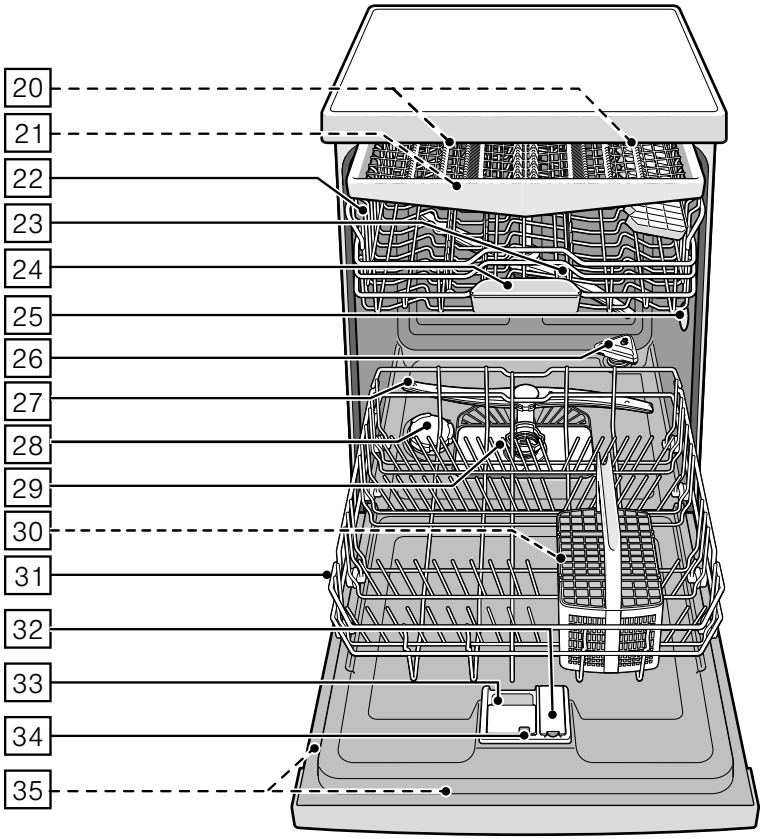
SN.../SX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugsanvisning

Register your product online


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Start
Setup 3 sec.
13
14
15
16
Reset 3 sec.


20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

Indholdsfortegnelse

Bestemmelsesmæssig brug 5

Sikkerhedshenvisninger 5

Før apparatet tages i brug 5
Ved leveringen 6
Ved installationen 6
Daglig brug 8
Hvis der opstår skader 8
Ved bortskaffelse 8
Dørlås 9

Miljøbeskyttelse 11

Emballage 11
Gamle apparater 11

Lær apparatet at kende 11

Automatisk døråbning 11
Betjeningspanel 11
Inde i apparatet 12
Infotaste 12
Tidsindstilling 12
Første opstart 13
Indstillinger 14

Home Connect 16

Infotaste 16
Opsætning af app 16
Opsætning af Home Connect 16
Wi-Fi 16
Netværkslogin 17
Forbind med app 17
Fjernstartstast 18
Wi-Fi uden forbindelse til Home Connect-serveren 18
Fjerndiagnose 18
Opsætning af energistyringsenhed 18
Aktivering af energistyringsenhed . . . 19
Deaktivering af energistyringsenhed 20
Overensstemmelseserklæring 20

Afkalkningsanlæg / Specialsalt 21

Hårdhedstabel 21
Indstilling af afkalkningsanlæg 21
Anvendelse af specialsalt 22
Opvaskemiddel med saltkomponent 22
Afkalkning slukkes 22

Afspændingsmiddel 23

Mængde af afspændingsmiddel indstilles 24
Indikator for påfyldning af afspændingsmiddel slukkes 24

Service 25

Ikke egnet 25
Skader på glas og service 25
Maskinen fyldes 25
Overkurv 26
Underkurv 26
Bestikkurv 27
Bestikskuffe 27
Hylde 28
Stave til at klappe 28
Holder til smådele 29
Knivhylde 29
Bagepladesprøjtehoved 29
Maskinen tømmes 30
Kurvehøjde indstilles 30

Opvaskemiddel 31

Påfyldning af opvaskemiddel 32
Kombi-opvaskemiddel 32

Programoversigt 34

Valg af program 35
Henvisninger til testinstitutter 35

Ekstrafunktioner 36
Tidsbesparelse (VarioSpeedPlus) . . . 36
halfLoad 36
HygiejnePlus (HygienePlus) 36
IntensivZone 36
Ekstra tørring 36
Glansfuld tørring 36
Energy Save 36

Betjening af apparatet 37
Programdata 37
Dør åbnes 37
Indstillinger ændres 37
Aquasensor 37
Zeolit-tørring 37
Tidsindikator 38
Sensorindstilling 38
Ekstra tørring 38
Ecoprognose 38
AutoPower Off 38
EmotionLight 39
Front display 39
Timelight 39
Infolight 39
Startprogram ændres 39
Signal lydstyrke 39
Tastelydstyrke 39
Børnesikring 39
Velkomst 40
Fabriksindstilling 40
Tænde for apparatet 40
Valg af tidspunkt 40
Programslut 40
Slukke for apparatet 40
Afbrydelse af program 41
Afbrydelse af program 41
Programskift 41

Rengøring og pleje 41
Opvaskemaskinens generelle tilstand 41
Maskinpleje 42
Specialsalt og afspændingsmiddel 42
Sier 43
Spulearme 43

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? 44
Fejlmelding 44
Afløbspumpe 44
Fejltabel 45

Kundeservice 54

Opstilling og tilslutning 54
Leveringsomfang 54
Sikkerhedshenvisninger 54
Leverance 55
Tekniske data 55
Opstilling 55
Tilslutning afløb 55
Rentvandstilslutning 56
Varmtvandstilslutning 56
Elektrisk tilslutning 56
Demontering 57
Transport 57
Frostsikkerhed (Tøm maskinen) 57

Bestemmelsesmæssig brug

- Dette apparat er beregnet til brug i den private husholdning og de huslige omgivelser.
- Brug kun opvaskemaskinen i husholdningen og kun til det fastlagte formål: Opvask af husholdningsservice.
- Denne opvaskemaskine er beregnet til anvendelse i op til en maksimal højde på 2500 m over havets overflade.

Sikkerheds-henvisninger

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsigt.

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

Før apparatet tages i brug

Læs brugsanvisningen og monteringsvejledningen grundigt! De indeholder vigtige oplysninger om opstilling, brug og vedligeholdelse af apparatet.

Opbevar alle dokumenterne til senere brug, og giv dem videre til en evt. senere ejer.

Brugsanvisningen kan downloades gratis fra vores internetside. Den pågældende internetadresse findes på bagsiden af denne brugsanvisning.

Ved leveringen

1. Kontrollér straks emballage og opvaskemaskine for transportskader. Tag ikke apparatet i drift, hvis det er beskadiget. Kontakt leverandøren.
2. Bortskaf emballagematerialet iht. gældende forskrifter.
3. Emballage og dens enkelte dele er ikke legetøj for børn. Der er fare for kvælning som følge af foldekartoner og folie.

Ved installationen

- Vær opmærksom på, at bagsiden på opvaskemaskinen ikke er frit tilgængelig efter installationen (berøringsbeskyttelse som følge af varm overflade).
- Udfør opstilling og tilslutning iht. installations- og monteringsvejledningen.
- Opvaskemaskinen skal være afbrudt fra strømnettet under installationen.
- Kontrollér at jordledningssystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.
- De elektriske tilslutningsbetingelser skal være i overensstemmelse med angivelserne på opvaskemaskinens typeskilt [35].
- Beskadiges nettilslutningsledningen på dette apparat, skal den erstattes af en speciel tilslutningsledning.
  For at undgå farer må denne kun købes hos kundeservice.
- Skal opvaskemaskinen indbygges i et højskab, skal denne fastgøres korrekt.
- Indbygges opvaskemaskinen under eller over andre husholdningsapparater, følges informationerne vedr. indbygning i kombination med en opvaskemaskine, der findes i monteringsvejledningen til de pågældende apparater.

- Følg stadigvæk monteringsvejledningerne til opvaskemaskinen for at sikre, at alle apparater fungerer, som de skal.
- Findes der ingen informationer eller indeholder monteringsvejledningen ingen tilsvarende anvisninger, kontaktes producenten af disse apparater for at sikre, at opvaskemaskinen kan indbygges over eller under disse apparater.
- Kan du ikke få fat på informationer fra producenten, må opvaskemaskinen ikke indbygges over eller under disse apparater.
- Indbygges en mikrobølgeovn over opvaskemaskinen, kan denne blive beskadiget.
- Montér indbygningsmodeller eller integrerbare modeller kun ind under gennemgående arbejdsplader, der er skruet fast med skabene ved siden af for at sikre en god stabilitet.
- Installér ikke apparatet i nærheden af varmekilder (radiatorer, varmelegemer, ovne eller andre varmeproducerende apparater) og montér den ikke under et kogefelt.
- Bemærk, at isolationen på opvaskemaskinens tilslutningsledning kan smelte ved varmekilder (for eksempel varmeinstallation / varmtvandsinstallation) eller varme apparatdele. Opvaskemaskinens tilslutningsledning må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Når apparatet er opstillet, skal netstikket være frit tilgængeligt. → *"Elektrisk tilslutning" på side 56*
- På nogle modeller: Kunststofhuset på vandtilslutningen indeholder en elektrisk ventil. I tilløbsslangen findes elektriske tilslutningsledningerne. Skær ikke tilløbsslangen over. Dyp ikke kunststofhuset i vand.

Daglig brug

Overhold sikkerhedshenvisningerne og brugsinstruktionerne på emballagen til opvaskemiddel og afspændingsmiddel.

Sørg for, at sikkerhedshenvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-appen fra et sted, hvor apparatet ikke kan ses. Overhold også henvisningerne i appen.

Hvis der opstår skader

- Reparationer og indgreb i apparatet må kun gennemføres af fagfolk. Dette kræver, at apparatet er afbrudt fra strømnettet. Slå sikringen fra eller træk netstikket ud. Luk for vandhanen.
- Ved beskadigelser, især på betjeningspanelet (revner, huller, udbrækkede taster), eller forringelse af dørfunktionen må apparatet ikke længere bruges. Slå sikringen fra eller træk netstikket ud. Luk for vandhanen, ring til kundeservice.

Ved bortskaffelse

1. Gør udtjente apparater ubrugelige med det samme for at udelukke senere uheld.
2. Bortskaf apparatet iht. gældende forskrifter.

⚠ Advarsel
Kvæstelsesfare!

- Opvaskemaskinen bør kun åbnes i kort tid til påfyldning og tømning for at undgå kvæstelser (f. eks. some følge af snubling).
- Knive og andet køkkengrej med skarpe spidser skal anbringes i bestikkurven* [30] med spidserne nedad eller lægges vandret på knivhylden* hhv. i bestikskuffen* [21].
- Man må hverken sætte eller stille sig på den åbne dør.
- Sørg for, at kurvene ikke fyldes for meget op på gulvmodellerne. Apparatet kan vippe.
- Står apparatet ikke i en niche, hvorved en sidevæg er tilgængelig, skal dørens hængsler beklædes i siden af sikkerhedsmæssige grunde (fare for kvæstelser). Afdækningerne fås som specialtilbehør hos kundeservice eller den autoriserede forhandler.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

⚠ Advarsel
Fare for eksplosion!
Kom ikke opløsningsmiddel i opvaskerummet. Det er fare for eksplosion.

⚠ Advarsel
Fare for skoldning!
Åben døren forsigtigt under programforløbet. Der er fare for, at varmt vand sprøjter ud af apparatet.

⚠ Advarsel
Fare for børn!
- Brug børnesikringen efter behov.
- Tillad ikke børn at lege med eller betjene apparatet.
- Opvaskemiddel og afspændingsmiddel skal opbevares uden for børns rækkevidde. Disse kan føre til ætsninger i mund, svælg og øjne eller til kvælning.
- Sørg for at holde børn væk fra opvaskemaskinen, når den er åben. Der kan være små ting i opvaskemaskinen, som børn kan sluge, og vandet i det indvendige rum er ikke drikkevand, det kan indeholde opvaskemiddelrester.
- Sørg for, at børn ikke stikker fingrene ned i opvaskemiddeltablettens beholder [24]. Små fingre kan komme i klemme i revnerne.
- Er apparatet monteret i et højskab, skal man passe på, at børn ikke får fingrene i klemme eller på anden måde kommer til skade mellem apparatets dør og den underliggende skabsdør, når apparatdøren åbnes og lukkes.
- Børn kan komme til at spærre sig inde i apparatet (fare for kvælning) eller komme i en anden farlig situation.
  Derfor skal man gøre følgende ved udtjente apparater: Træk stikket ud, klip netkablet over og smid den væk. Ødelæg dørlåsen, så døren ikke kan lukkes mere.

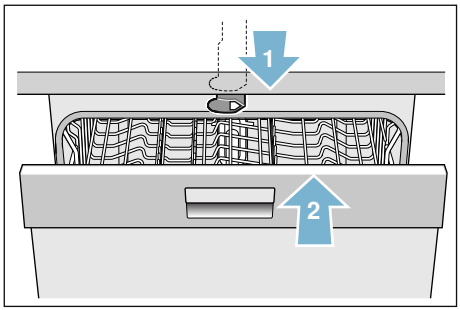
Børnesikring (dørlås) *
Børnesikringen (dørlås) beskytter børn mod mulige farer, der opstår i forbindelse med opvaskemaskinen.

⚠ Advarsel
Fare for kvælning!
Børn kan lukke sig inde i opvaskemaskinen og blive kvalt. Luk altid lågen helt, før du går væk fra opvaskemaskinen.

Sådan aktiveres børnesikringen (dørlås):

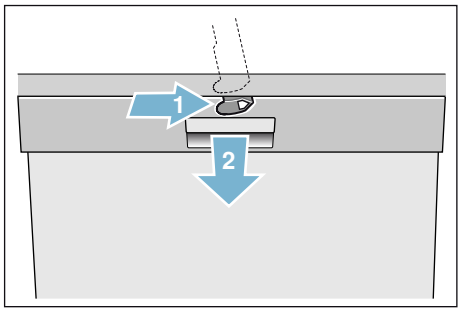
1. Træk snippen til børnesikringen hen mod dig selv (1).
2. Luk døren (2).

Børnesikringen er aktiveret.



Sådan åbnes døren med aktiveret børnesikring (dørlås):

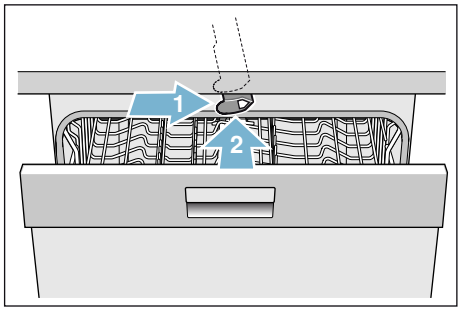
1. Tryk snippen til børnesikringen til højre (1).
2. Åbn døren (2).



Sådan deaktiveres børnesikringen (dørlås):

1. Tryk snippen til børnesikringen til højre (1).
2. Skub snippen til børnesikringen bagud (2).

Børnesikringen er deaktiveret.



* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Miljøbeskyttelse

Både emballagen til nye apparater og gamle apparater indeholder værdifulde råstoffer og genbrugelige materialer.

Sortér de enkelte dele, før de bortskaffes.

Informér dig om akutelle bortskaffelsesmuligheder hos din forhandler eller de offentlige myndigheder.

Emballage

Alle apparatets kunstofdele er kendetegnet med internationalt standardiserede forkortelser (f. eks. „PS“ polystyrol). Dette gør det muligt at sikre en rensorteret recycling af plastaffaldet ved apparatets bortskaffelse.

Læs og overhold sikkerhedshenvisningerne under „Ved leveringen“ → *Side 6*.

Gamle apparater

Læs og overhold sikkerhedshenvisningerne under „Ved bortskaffelse“ → *Side 8*.



Dette apparat er mærket iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektriske og elektroniske produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv indeholder bestemmelser mht. returnering og recycling af gamle apparater, der gælder i hele EU-området.

Lær apparatet at kende

Illustrationer av betjeningspanelet og den indvendige side af apparatet befinder sig forrest i omslaget. I teksten henvises til de enkelte positioner.

Automatisk døråbning

Apparatet er udstyret med en automatisk døråbning for at muliggøre en åbning uden brug af greb. Apparatet åbnes automatisk ved at trykke midt på døren foroven.

Betjeningspanel

1 TÆND/SLUK-bryter.
2 Programtaster**
3 Info-taste i Setup 3 sec.
4 Indikatorvindue foroven
5 Indikator for påfyldning af afspændingsmiddel
6 Indikator for påfyldning af salt
7 Indikator WLAN
8 Indstillingstaster
9 Udskydelse af starttid
10 Fjernstartstast
11 Ekstrafunktioner/programtaster **
12 START-taste
13 Front display*
14 Dørgreb
15 Indikator Fjernstart *
16 Taste < >

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

** antal afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Inde i apparatet

20 Indvendig belysning *
21 Bestikskuffe *
22 Øverkurv
23 Øverste spulearm
24 Opvaskemiddeltablettens beholder
25 Opsugningsåbning
26 Udblæsningsåbning (zeolit-beholder)
27 Nederste spulearm
28 Forrådsbeholder til salt
29 Sier
30 Bestikkurv *
31 Underkurv
32 Forrådsbeholder til afspændingsmiddel
33 Sæbeautomat
34 Låsepal til sæbeautomat
35 Typeskilt

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Infotaste

Med infotasten vises yderligere programinformationer.

1. Tryk på infotasten 3.
2. Tryk på programknappen. Informationer om det valgte program vises i indikatorvinduet foroven 4.
3. Forlad ved at trykke på infotasten 3.

Tidsindstilling

Ved første ibrugtagning starter klokkeslættet kl. 12:00.

Sådan indstilles klokkeslættet:

1. Åbn døren.
2. Tænd for Tænd/Sluk-bryteren 1.
3. Tryk på infotasten 3 i 3 sekunder, til følgende tekst fremkommer i indikatorvinduet foroven 4:
   Bladr med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på tasten **>** 16 igen og igen, til Tidsindstilling fremkommer i indikatorvinduet foroven 4.
5. Indstil med indstillingstasterne **+ -** 8. Trykkes på indstillingstasterne **+ -** 8 i længere tid, ændres indstillingsværdierne i trin à 10 minutter.
6. Hold infotasten 3 nede i 3 sekunder.

Den indstillede værdi er gemt i apparatet.

Bemærk: Hvis apparatet har været uden strøm i længere tid, starter klokkeslættet kl. 12:00. Indstil klokkeslættet.

Første opstart

Når opvaskemaskinen tændes første gang, springes direkte til indstillingerne Første opstart.

Bemærk: Hvis du ved første opstart vælger Home Connect, så foretag de yderligere indstillinger via appen til din opvaskemaskine.
Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

I indikatorvinduet foroven [4] vises der ved manuelt valg følgende tekst:

Bladre med < >
Indstil med - +
Forlad med Setup 3 sek.

I efterfølgende tabel ses indstillingerne, der skal gennemføres i forbindelse med den første opstart.

For at ændre indstillingen:

1. Tryk på tasten **>** [16] igen og igen, til den ønskede indstilling vises. Ændr indstillingen med indstillingstasterne **+ -** [8].
2. Hold infotasten i Setup 3 sec. [3] trykket nede i 3 sekunder.

Indstillingsværdien er gemt i apparatet.

Indstillinger Første opstart	Fabriksindstilling	Informationstekst ved tryk på infotasten i Setup 3 sec.
Sprog/Language	Deutsch	Sprogvalg
Home Connect	Manuelt/Home Connect	Manuelt/Home Connect.
Tidsformat	24h	12 t eller 24 t.
Tidsindstilling	12:00	Indstilling af aktuelt klokkeslæt.
Vandets hårdhedsgrad	°dH 13–16 middel	Tilpasning til den lokale hårdhedsgrad. Vælg trin 0 - 6 ved brug af multitabs.
Tilsæt. af afsp.middel	Trin 5	Mængden af afsp.middel har indflydelse på tørringen. Vælg trin 0 ved brug af multitabs.
Vandtilslutning *	Koldt vand	Tilslutning til varmt vand (40-60°C) eller koldt vand (<40°C) mulig.
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant		

Indstillinger

Opvaskemaskinen er forindstillet med bestemte indstillinger for at gøre det nemmere for dig. Du kan dog også ændre denne fabriksindstilling.

For at ændre indstillingen:

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-knappen 1.
3. Hold infotasten i Setup 3 sec. 3 trykket nede i 3 sekunder, til 4
   Bladre med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sec.
   vises i indikatorvinduet foroven.
4. Tryk på tasten > 16 igen og igen, til den ønskede indstilling vises. Indstillingen kan foretages med indstillingstasterne + - 8.
5. Hold infotasten i Setup 3 sec. 3 trykket nede i 3 sekunder.

Indstillingsværdien er gemt i apparatet.

Du har mulighed for at stille alle ændrede indstillinger tilbage igen til de oprindelige fabriksindstillinger.

Bemærk: Stilles opvaskemaskinen tilbage til fabriksindstillingerne, springes der igen direkte til indstillingerne Første opstart.

Grundindstilling	Fabriksindstilling	Informationstekst ved tryk på infotasten i Setup 3 sec.
Tidsindstilling	12:00	Indstilling af aktuelt klokkeslæt.
Tidsformat	24 t	12 t eller 24 t.
Tidsindikator	Klokkeslæt	Visning af programslut som "Klar om" eller "Klar kl.".
Sprog/Language	Deutsch	Sprogvalg
Vandets hårdhedsgrad	°dH 13–16 middel	Indstilling af vandets hårdhedsgrad. Ved brug af multitabs, vælg laveste trin.
Tilsæt. af afsp.middel	Trin 5	Mængden af afsp.middel har indflydelse på tørringen. Vælg trin 0 ved brug af multitabs.
Sensorindstilling	Standard	Tilpasning af tilsmudsningssensor for optimalt opvaskeresultat.
Ekstra tørring	Inaktiveret	Optimeret tørring til glas og plastdele.
Vandtilslutning *	Koldt vand	Tilslutning til varmt vand (40-60°C) eller koldt vand (<40°C) mulig.
Ecoprognose	Inaktiveret	Visning af vand- og energiforbrug.
AutoPower Off	Efter 1 minut	Maskinen slukker automatisk, når opvaskeprogrammet er færdigt.
emotionLight *	Aktiveret	Indvendig belysning.
Front display *	Aktiveret	Front display kan fravælges.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant

Grundindstilling	Fabriksindstilling	Informationstekst ved tryk på infotasten i Setup 3 sec.
timeLight *	Aktiveret	Når programmet kører, vises programinformationer på gulvet.
infoLight *	Aktiveret	Lysindikationen betyder at et program er i gang.
Startprogram	Eco 50°	Når maskinen tændes, vises det senest valgte program.
Signal lydstyrke *	Trin 2	Lydstyrke for signal ved programslut.
Tastelydstyrke	Trin 2	Lydstyrke ved betjening af tasterne.
Børnesikring *	Inaktiveret	Aktiveret børnesikring vanskeliggør åbning af lågen.
Wi-Fi	Aktiveret/inaktiveret	Tænd/sluk for trådløs netværksforbindelse.
Netværkslogin	Manuelt/Automatisk	Tjek WPS-funktion på router. Ingen WPS-funktion: Manuel WPS-funktion: Automatisk
Forbind med app	Start med +	Slut maskinen til mobilenheden.
Energiindikator *	Forbind med +	Forbindelse af maskinen med energistyringsenheden i huset.
Eco tørring *	Aktiveret	Automatisk døråbning ved programslut.
Velkomst	Aktiveret	Logoet der vises, når maskinen tændes, kan fravælges.
Fabriksindstilling	Gendan	Gendan til fabriksindstilling.
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant		

Bemærk:

- Menupunktet “Netværkslogin” er først til rådighed, når Wi-Fi er aktiveret.
- Menupunktet “Forbind med app” er først til rådighed, når der er oprettet forbindelse til hjemmenetværket.
- Menupunktet “Energiindikator” er først til rådighed, når der er oprettet forbindelse til hjemmenetværket, og maskinen er forbundet med appen.

Home Connect

Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af Home Connect-tjenesternes tilgængelighed i dit land. Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Der findes yderligere oplysninger om dette på www.home-connect.com.

Denne opvaskemaskine kan bruges med Wi-Fi og kan fjernstyres via en mobil slutenhed.

Hvis du ikke forbinder din opvaskemaskine med hjemmenetværket, kan opvaskemaskinen stadig betjenes manuelt via tasterne.

Infotaste

Med infotasten vises yderligere programinformationer.

1. Tryk på infotasten 3.
2. Tryk på programknappen. Informationer om det valgte program vises i indikatorvinduet foroven 4.
3. Forlad ved at trykke på infotasten 3.

Opsætning af app

For at apparatet kan betjenes via Home Connect, skal Home Connect-appen være installeret på din mobile slutenhed.

Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

For at foretage indstillingerne skal de trin følges, som anvises i appen.

Opsætning af Home Connect

Du kan indstille opvaskemaskinen via fjernstartstasten 10 eller gøre følgende:

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-knappen 1.
3. Hold infotasten 3 trykket nede i 3 sekunder, til følgende tekst vises i indikatorvinduet foroven 4:
   Bladre med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på tasten **>** 16 igen og igen, til den ønskede indstilling vises i indikatorvinduet foroven 4.
5. Foretag indstillingen med indstillingstasterne **+ -** 8.
6. Hold infotasten 3 trykket nede i 3 sekunder.

Indstillingsværdien er gemt i apparatet.

Wi-Fi

I menuen Wi-Fi kan du aktivere den trådløse netværksforbindelse med "Aktiveret" og deaktivere den med "Inaktiveret".



Anvisninger

- Hvis du har valgt indstillingen Wi-Fi “Inaktiveret”, er indstillingerne “Netværkslogin” og “Forbind med app” ikke til rådighed.
- Fjernstyringen af apparatet kræver en stabil trådløs netværksforbindelse.

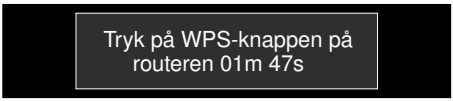
Netværkslogin

Menupunktet “Netværkslogin” er først til rådighed, når Wi-Fi er aktiveret.

I Menuen netværkslogin kan der vælges mellem “Autom./WPS” og “Manuel” til at forbinde opvaskemaskinen med dit hjemmenetværk.



Automatisk: Der oprettes forbindelse med hjemmenetværket via din routers WPS-funktion.



Manuel: Forbind din mobile slutenhed med netværket Home Connect. Netværksindstillingerne indtastes da manuelt ved hjælp af Home Connect-appen for at oprette forbindelse til dit hjemmenetværk.

Efter oprettet forbindelse vises følgende tekst i indikatorvinduet foroven 4.



Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

Forbind med app

Menupunktet “Forbind med app” er først til rådighed, når der er oprettet forbindelse til hjemmenetværket.

Ved indstillingen “Forbind med app” oprettes der tilordning mellem opvaskemaskine, app og din brugerkonto.



Efter oprettet forbindelse vises følgende tekst i indikatorvinduet foroven 4.



Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

Henvisning vedrørende databeskyttelse:
Første gang Home Connect-opvaskemaskinen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender Home Connect-opvaskemaskinen 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).
- Opvaskemaskinens aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect-funktionaliteterne og anvendes først af Home Connect på det tidspunkt, hvor disse funktionaliteter skal bruges første gang. Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan bruges i forbindelse med Home Connect-appen. Der kan hentes oplysninger om databeskyttelse i Home Connect-appen.

Fjernstartstast

Hvis opvaskemaskinen er forbundet med hjemmenetværket, så aktivér fjernstyringen af opvaskemaskinen med fjernstartstasten [10].

Hvis opvaskemaskinen endnu ikke er registreret hos Home Connect, så springes der til Home Connect-indstillingerne ved tryk på fjernstartstasten [10].

Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

Anvisninger

- Når login er afsluttet, slukker fjernstartstasten [10].
- Tryk på fjernstartstasten [10] for at aktivere fjernstyringen.
- Hvis Home Connect Assistent blev afbrudt ved starten, så tryk på fjernstartstasten [10] igen.
- Hvis forbindelsen til routeren afbrydes, blinker indikatoren WLAN [7] i displayet.

Wi-Fi uden forbindelse til Home Connect- serveren

Via Home Connect-appen kan forbindelsen til Home Connect-serveren afbrydes.

Apparatet er derefter forbundet lokalt med den mobile slutenhed, dog uden en forbindelse til Home Connect-serveren.

Bemærk: Hvis forbindelsen til Home Connect-serveren ikke blev deaktiveret af dig, så kontrollér internetforbindelsen.

Fjerndiagnose

Ved hjælp af fjerndiagnosen kan kundeservice få adgang til dit apparat, når du kontakter den.

Anvisninger

- Du skal bekræfte adgang for kundeservice på apparatet.
- Du kan slå fjerndiagnosen fra via TÆND/SLUK-knappen [1] eller deaktivere adgangen for kundeservice i Home Connect-appen.

Opsætning af energistyringsenhed

Med energistyringsenheden startes opvaskemaskinen automatisk inden for et valgfrit indstillet tidsrum på det tidspunkt, hvor strømforsyningen er optimal med din alternative energikilde (f.eks. solcelleanlæg).

Hvis energistyringsenheden ikke kan fjernstarte opvaskemaskinen (f.eks. pga. manglende strømforsyning), starter den opvaskemaskinen med konventionel strømforsyning på det senest mulige tidspunkt.

Sådan opsættes energistyringsenheden :

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-knappen [1].
3. Hold infotasten [3] trykket nede i 3 sekunder, til følgende tekst vises i indikatorvinduet foroven [4]:
   Bladre med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på tasten **>** [16] igen og igen, til den ønskede indstilling vises i indikatorvinduet foroven [4].
5. Foretag indstillingen med indstillingstasterne **+ -** [8].
6. Forbind opvaskemaskinen med energistyringsenheden i huset inden for de følgende 2 minutter. Aktivér hertil også forbindelsesetableringen på energistyringsenheden i huset (læs og overhold brugsvejledningen fra producenten af energistyringsenheden).

Når opvaskemaskinen er forbundet korrekt med energistyringsenheden i huset, vises en information i indikatorvinduet foroven [4]. Gentag trin 6, hvis login på energistyringsenheden mislykkedes.

Bemærk: Menupunktet "Energiindikator" er først til rådighed, når der er oprettet forbindelse til hjemmenetværket, og maskinen er forbundet med appen.

Flere informationer og systemkrav om anvendelse af energimanager findes på **www.home-connect.com/energymanagement**

Aktivering af energistyringsenhed

For at starte energistyringsenheden skal fjernstartstasten [10] aktiveres og tidsforvalget [9] indstilles.

Når fjernstartstasten [10] er aktiveret, kan tidsforvalget [9] foretages via Home Connect-appen.

Energistyringsenheden kan også aktiveres manuelt via tasterne på opvaskemaskinen.

Sådan aktiveres energistyringsenheden på opvaskemaskinen:

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-knappen [1].
3. Vælg programmet [2].
4. Tryk på tasten tidsforvalg [9].
5. Tryk på indstillingstasterne **+ -** [8] flere gange, indtil den viste tid modsvarer dine ønsker.
6. Tryk på START-tasten [12], tidsforvalget er aktiveret.
7. Aktivér fjernstartstasten [10].
8. Efter korrekt aktivering vises "Flex Start" i indikatorvinduet foroven [4] til venstre.
   Energistyringsenheden har nu adgang til opvaskemaskinen og kan starte den inden for det indstillede tidsrum.

Bemærk:

- Så snart energistyringsenheden starter programmet tidligere, opdateres tidsangivelsen "Klar om" / "Klar kl.".
- For at aktivere energistyringsenheden skal den være sat op forinden.

Deaktivering af energistyringsenhed

Menupunktet “Afbryd med +” er til rådighed, når opvaskemaskinen er forbundet med energistyringsenheden i huset.

Sådan deaktiveres energistyringsenheden:

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-knappen [1].
3. Hold infotasten [3] trykket nede i 3 sekunder, til følgende tekst vises i indikatorvinduet foroven [4]:
   Bladre med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på tasten **>** [16] igen og igen, til den ønskede indstilling vises i indikatorvinduet foroven [4].
5. Foretag indstillingen med indstillingstasterne **+ -** [8].
6. Hold infotasten [3] trykket nede i 3 sekunder.

Efter denne procedure er energistyringsenheden deaktiveret. Nu kan der forbindes med en ny energistyringsenhed.

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 direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.siemens-home.bsh-group.com.

Wi-Fi er et registreret mærke tilhørende Wi-Fi Alliance.

Afkalkningsanlæg / Specialsalt

For gode opvaskresultater har opvaskemaskinen brug for blødt, dvs. kalkfattigt vand, da der ellers aflejres kalkrester på servicet og på den invendige beholder. Postevandet over 7° dH (1,2 mmol/l) skal afkalkes. Dette sker ved hjælp af salt (regenereringssalt) i opvaskemaskinens afkalkningsanlæg. Indstillingen og dermed den nødvendige mængde salt afhænger af postevandets hårdhedsgrad (se efterfølgende hårdhedstabel for vandet).

Hårdhedstabel

Vandets hårdheds-grad °dH	Hårdheds-grad	mmol/l	Maskinens indstillings-værdi
0 - 6	blød	0 -1,1	0 - 6
7 - 8	blød	1,2-1,4	7 - 8
9 -10	middel	1,5-1,8	9 -10
11-12	middel	1,9-2,1	11-12
13-16	middel	2,2-2,9	13-16
17-21	hård	3,0-3,7	17-21
22-30	hård	3,8-5,4	22-30
31-50	hård	5,5-8,9	31-50

Indstilling af afkalkningsanlæg

Salttilsætningsmængden kan indstilles fra **0** til **50** °dH. Salt er ikke nødvendig ved indstillingsværdien **0-6**.

Sådan indstilles afkalkningsanlægget:

1. Kontakt det lokale vandværk for at finde ud af postevandets hårdhedsgrad.
2. Det nødvendige trin fremgår af vandets hårdhedstabel.
3. Åbn døren.
4. Tænd for Tænd/Sluk-bryteren 1.
5. Tryk på infotasten i Setup 3 sec. 3 i 3 sekunder, til følgende tekst fremkommer i indikatorvinduet foroven 4:
   Bladr med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
6. Tryk på tasten **>** 16 igen og igen, til vandets hårdhedsgrad fremkommer i indikatorvinduet foroven 4.
7. Indstil med indstillingstasterne **+ -** 8.
8. Hold infotasten i Setup 3 sec. 3 nede i 3 sekunder.

Den indstillede værdi er gemt i apparatet.

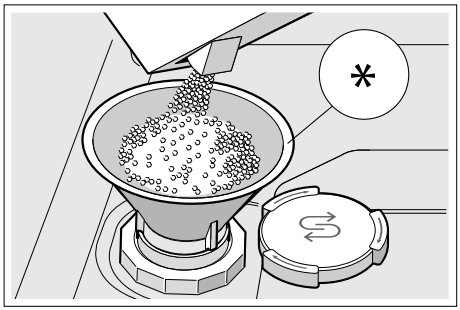
Anvendelse af specialsalt

Så snart indikatoren for påfyldning af salt 6 lyser i betjeningspanelet eller der opfordres hertil i front displayet * 13 bør der påfyldes specialsalt. Salt skal altid påfyldes umiddelbart før apparatet tændes. Derved opnås, at overløbende saltopløsning skylles ud med det samme, hvorved opvaskebeholderen ikke korroderer.

Pas på!
Opvaskemiddel ødelægger afkalkningsanlægget! Fyld aldrig opvaskemiddel i forrådsbeholderen til specialsalt.

Sådan påfyldes specialsalt:

1. Åbn skrulåsen på forrådsbeholderen 28.
2. Fyld forrådsbeholderen med vand (kun nødvendigt ifm. første ibrugtagning).
3. Påfyld specialsalt som vist på billedet **(brug hverken spisesalt eller tabs)**.
   Derved fortrænges vand og løber ud.



* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Anvendelse af opvaskemidler med saltkomponent

Anvendes kombinerede opvaskemidler med saltkomponent, har man normalt ikke brug for specialsalt indtil en vandhådhed på 21° dH (37° fH, 26° Clarke, 3,7 mmol/l). Ved hårdhedsgrader over 21° dH skal der bruges specialsalt.

Indikator for påfyldning af salt/afkalkningsanlæg slukkes

Skulle indikatoren for påfyldning af salt 6 i betjeningspanelet eller teksten i indikatorvinduet foroven 4 (Der er salt nok til x gange opvask) irritere, når der bruges kombinerede opvaskemidler med saltkomponent, kan indikatorerne slukkes.

Gør som beskrevet under „Indstilling af afkalkningsanlæg“ og stil værdien på **0-6**. Dermed er afkalkningsanlæg og indikator for påfyldning af salt slukket.

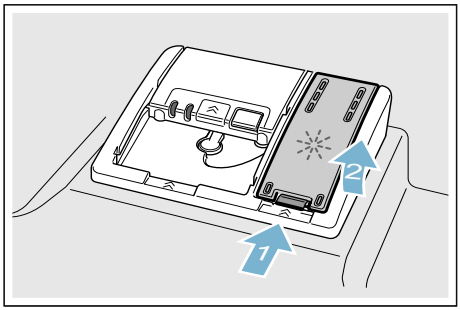
Afspændingsmiddel

Så snart indikatoren for påfyldning af afspændingsmiddel [5] lyser i betjeningspanelet eller der opfordres i front displayet * [13] bør der påfyldes afspændingsmiddel. Afspændingsmidlet bruges til at sikre pletfrit service og klare glas. Anvend kun afspændingsmiddel til husholdningsopvaskemaskiner. Kombinerede opvaskemidler med afspændingsmiddelkomponent kan kun anvendes indtil en vandhårdhed på 21° dH (37° fH, 26° Clarke, 3,7 mmol/l). Ved hårdhedsgrader over 21° dH skal der bruges afspændingsmiddel.

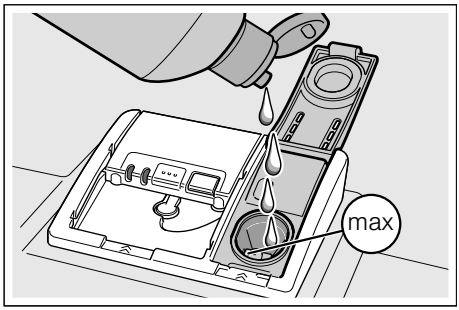
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Sådan påfyldes afspændingsmiddel:

1. Åbn forrådsbeholderen [32]; tryk på lasken på låget (1) og løft det (2).



2. Påfyld afspændingsmiddel indtil „max.“ tegn.



3. Luk låget.
   Låget falder hørbart i hak.
4. Spildt afspændingsmiddel fjernes med en klud.
   Dette forhindrer stor skumdannelse, næste gang der vaskes op.

Mængde af afspændingsmiddel indstilles

Afspændingsmidlets tilsætningsmængde kan indstilles fra **0** til **6**. Stil tilsætningsmængden af afspændingsmiddel på **5** for at få et meget godt tørreresultat. Ændre kun afspændingsmiddelmængden, hvis der er striber eller vandpletter på servicet. Indstil et lavere trin for at undgå striber. Indstil et højere trin for at undgå vandpletter.

Sådan indstilles afspændingsmiddelmængden:

1. Åbn døren.
2. Tænd for Tænd/Sluk-bryteren [1].
3. Tryk på infotasten i Setup 3 sec. [3] i 3 sekunder, til følgende tekst fremkommer i indikatorvinduet foroven [4]:
   Bladr med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på tasten **>** [16] igen og igen, til tilsætning af afspændingsmiddel fremkommer i indikatorvinduet foroven [4].
5. Indstil med indstillingstasterne **+ -** [8].
6. Hold infotasten i Setup 3 sec. [3] nede i 3 sekunder.

Den indstillede værdi er gemt i apparatet.

Indikator for påfyldning af afspændingsmiddel slukkes

Skulle indikatoren for påfyldnings af afspændingsmiddel [5] i betjeningspanelet eller teksten i front displayet * [13] (Der er afsp.middel til x gange opvask) irritere, når der bruges kombinerede opvaskemidler med afspændingsmiddelkomponent, kan indikatorerne slukkes.

Gør som beskrevet under „Indstil mængde afspændingsmiddel“ og indstil trin **0**.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Service

Ikke egnet

- Bestik og service af træ.
- Fine dekorationsglas, kunsthåndværk (service) og antikt service. Disse dekorationer kan ikke tåle opvaskemaskine.
- Ikke varmeresistente kunststofdele.
- Kobber og tinservice.
- Service, der er snavset til med aske, voks, smørefedt eller farve.

Dekoreret porcelæn, aluminiums- og sølvdele kan misfarves og blegne, hvis de vaskes i opvaskemaskinen. Også nogle glassorter (som f.eks. genstande af krystalglas) kan blive matte efter flere gange opvask.

Skader på glas og service

Årsager:

- Glastype og glasfremstillingsproces.
- Opvaskemidlets kemiske sammensætning.
- Opvaskeprogrammets vandtemperatur.

Anbefaling:

- Anvend kun glas og porcelæn, der af producenten er mærket til at kunne tåle opvaskemaskine.
- Brug et opvaskemiddel, der er kendetegnet som serviceskånende.
- Tag glas og bestik så hurtigt som muligt ud af opvaskemaskinen efter programslut.

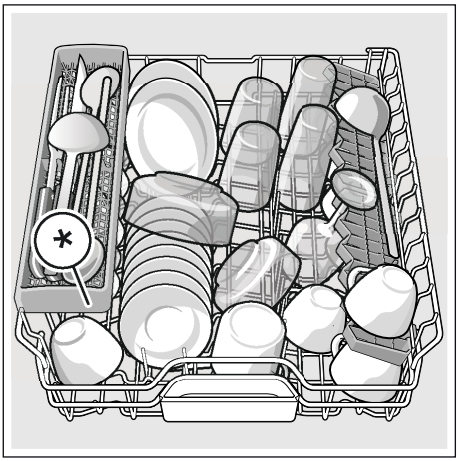
Maskinen fyldes

1. Fjern grove madrester. Det er ikke nødvendigt at forskylle servicet under rindende vand.
2. Placér servicet i maskinen på en sådan måde, at
   - det står sikkert og ikke kan vælte.
   - alle beholdere stilles med åbningen nedad.
   - dele med buer eller fordybninger står på skrå, så vandet kan løbe af.
   - det ikke forhindrer de to spulearmenes [23] og [27] drejning.

Meget små servicedele må ikke sættes i maskinen, da de nemt kan falde ud af kurvene.

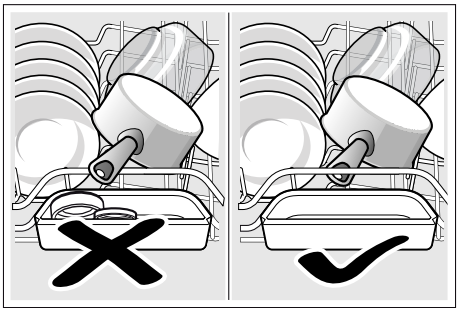
Overkurv

Sæt kopper og glas i overkurven [22].



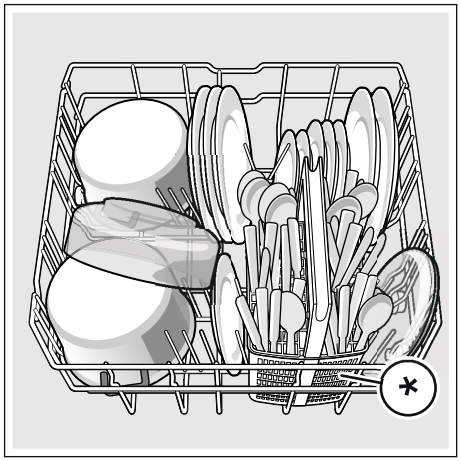
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Bemærk: Servicedele må ikke rage ud over tab-opfangningsskålen [24]. Disse kan blokere låget til opvaskemiddel, og det åbnes ikke fuldstændigt



Underkurv

Sæt gryder og tallerkener i underkurven [31].



* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

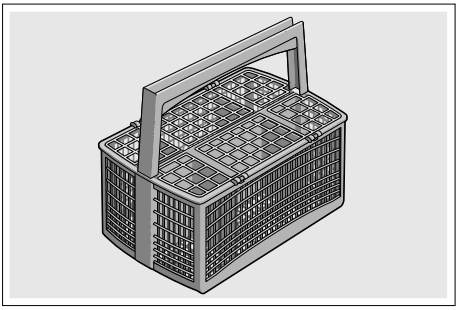
Tip: Meget snavset service (gryder) bør placeres i underkurven. Der opnås et bedre opvaskeresultat på grund af den stærkere vandstråle.

Tip: Yderligere eksempler på, hvordan du bedst fylder opvaskemaskinen din, findes på vores internetside. Disse kan downloades gratis. Den passende internetadresse findes på bagsiden af denne brugsvejledning.

Bestikkurv *

Sæt altid bestik usorteret med den spidse side nedad i bestikkurven *.

Placér lange, spidse dele og knive på knivhylden * for at undgå kvæstelser.

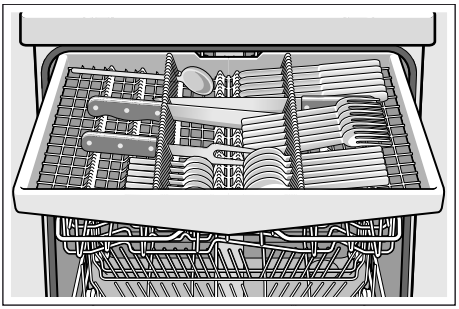


* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

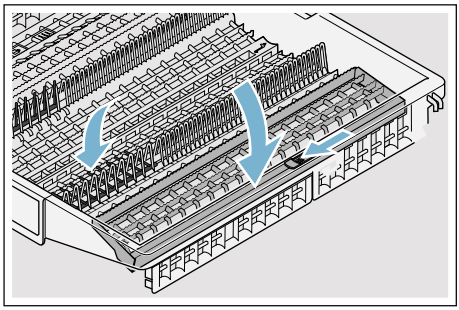
Bestikskuffe *

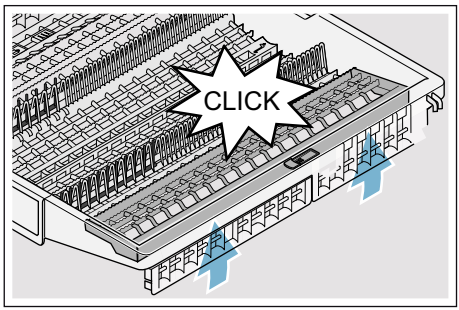
Placér bestikket i bestikskuffen 21 som vist på billedet. Sorteret placering gør det nemmere at tage det ud igen efter opvasken.

Bestikskuffen kan tages ud.



Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante kan hylderne i siden klappes ned for at få mere plads til høje bestikdele. De forreste staverækker kan klappes om, så bredere greb kan sættes i.

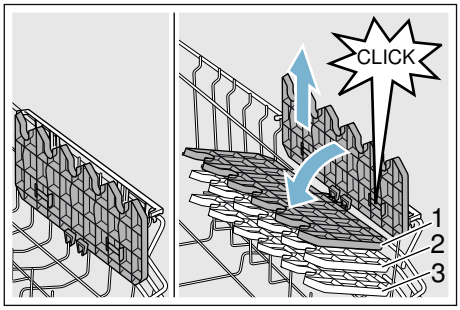




* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Hylde *

Hylden og rummet derunder kan du bruge til små kopper og glas eller til større bestikdele som f.eks. kogeskeer eller serveringsbestik. Har du ikke brug for hylden, kan den klappes op.



* Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante kan hylden indstilles i 3 forskellige højder.

Sådan indstilles hylden i højden:

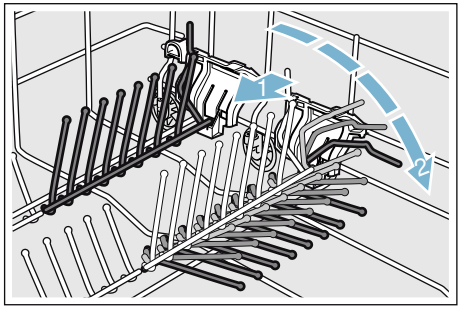
1. Stil hylden lodret og træk den op.
2. Skub hylden i et let skrå stilling ned i den ønskede højde (1, 2 eller 3).
3. Tryk hylden på plads.
   Hylden falder hørbart i hak.

Stave til at klappe *

* Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante kan stavene klappes om. Det gør det muligt at sætte gryder, skåle og glas bedre på plads.

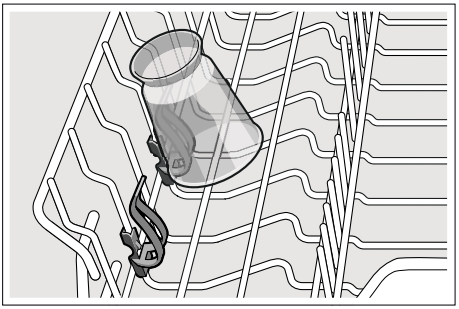
Sådan klappes stavene om:

1. Tryk armen fremad (1).
2. Klap stavene om (2).



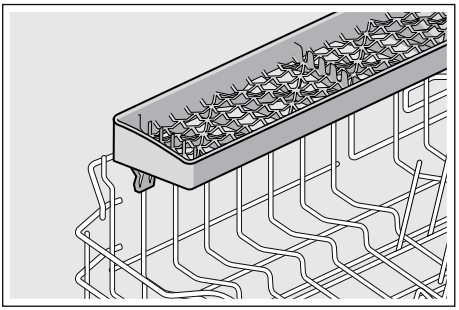
Holder til smådele *

* Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante er overkurven udstyret med holdere til smådele. Holderne til smådele bruges til at fastgøre lette kunststofdele.



Knivhylde *

* Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante er overkurven udstyret med en knivhylde. I knivhylden kan du placere lange knive og andet køkkengrej.



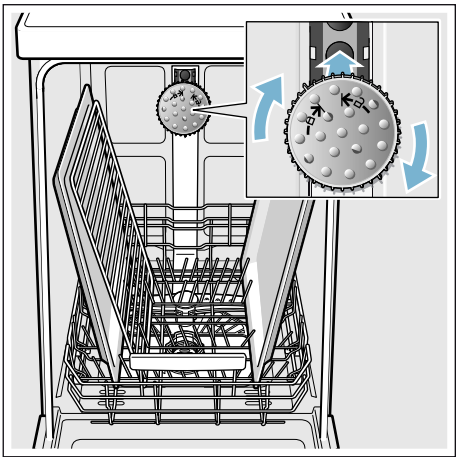
Bagepladesprøjtehoved *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Store plader eller gitre samt tallerkner (gourmettallerkner, pastatallerkner, dekorationstallerkner) rengøres ved hjælp af dette sprøjtehoved.

Sådan sættes sprøjtehovedet i:

1. Tag overkurven 22 ud .
2. Sæt sprøjtehovedet i som vist på billedet og drej det til højre. Sprøjtehovedet er faldet i hak.



Pladerne bør placeres som vist på billedet, så sprøjtestrålen kan nå alle delene (maks 2 bageplader og 2 gitre).

Bemærk: Sørg for, at opvaskemaskinen altid bruges sammen med overkurv 22 eller bagepladesprøjtehoved.

Maskinen tømmes

For at undgå at vanddråber fra den øverste kurv drypper ned på servicet i den nederste kurv, anbefales det at tømme apparatet nedefra og opad.

Tip: Varmt service er stødfølsomt! Lad det derfor afkøle i opvaskemaskinen efter programslut, til man problemløst kan tage fat i det.

Bemærk: Efter programslut kan der være vanddråber på den indvendige side af apparatet. Dette har ingen indflydelse på tørringen af servicet.

Kurvehøjde indstilles *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Overkurven [22] kan justeres i højden, hvis det ønskes, for at skaffe mere plads til højt service i over- eller underkurven.

Apparatets højde 81,5 cm

Med bestikkurv	Overkurv	Underkurv
Trin 1 maks ø	22 cm	31 cm
Trin 2 maks ø	24,5 cm	27,5 cm
Trin 3 maks ø	27 cm	25 cm

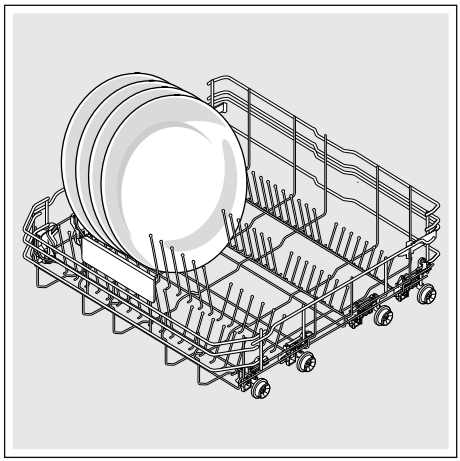
Med bestikskuffe	Overkurv	Underkurv
Trin 1 maks ø	16 cm	31 cm
Trin 2 maks ø	18,5 cm	27,5 cm
Trin 3 maks ø	21 cm	25 cm

Apparatets højde 86,5 cm

Med bestikkurv	Overkurv	Underkurv
Trin 1 maks ø	24 cm	34 cm
Trin 2 maks ø	26,5 cm	30,5 cm
Trin 3 maks ø	29 cm	28 cm

Med bestikskuffe	Overkurv	Underkurv
Trin 1 maks ø	18 cm	34 cm
Trin 2 maks ø	20,5 cm	30,5 cm
Trin 3 maks ø	23 cm	28 cm

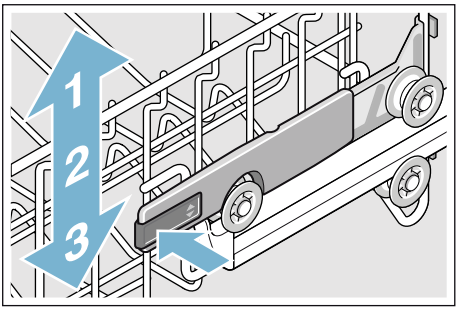
Sæt store tallerkner med en diameter op til 31/34* cm ind i underkurven [31] som vist på billedet.



* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Overkurv med arme i siden

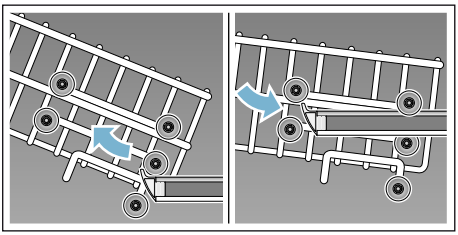
1. Træk overkurven [22] ud.
2. Hold fast i overkurven i siden ved den øverste kant.
   Dette forhindrer, at den falder rykagtigt nedad, i det næste trin.
3. **Sænke** overkurven; tryk de to arme til venstre og højre på den udvendige side af kurven indad.
   Overkurven sænkes.



4. **Løfte** overkurven; tag fat i overkurven i den øverste kant og løft den.
5. Sikr, at overkurven ligger i den samme højde på begge sider.
6. Skub overkurven ind.

Overkurv med øverste og nederste rullepar

1. Træk overkurven [22] ud.
2. Tag overkurven ud.
3. Fastgør overkurven på de øverste (trin 3) eller nederste (trin 1) ruller igen.



4. Skub overkurven ind.

Opvaskemiddel

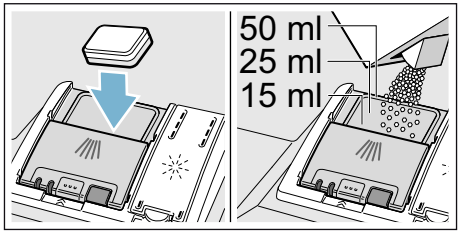
Du kan bruge opvaskemiddeltabletter samt pulverformede eller flydende opvaskemidler til opvaskemaskinen, men undgå under alle omstændigheder opvaskemiddel til håndvask.
Doseringen tilpasses individuelt med maskinopvaskemiddel i pulverform eller flydende form, afhængigt af, hvor snavset servicet er. Tabs indeholder en tilstrækkelig stor mængde virksomme stoffer, der kan klare enhver form for opvask. Moderne, effektive opvaskemidler bruger især en lav alkalisk opskrift med fosfat og enzymer. Enzymer nedbryder stivelse og opløser æggehvider. Til fjernelse af farvede pletter (f.eks. te, ketchup) bruges især blegemiddel på basis af ilt.

Bemærk: Følg ubetinget henvisningerne på opvaskemidlernes emballage for at opnå et godt opvaskeresultat!
Yderligere spørgsmål om opvaskemidler bedes rettet til serviceafdelingen hos den enkelte opvaskemiddelproducent.

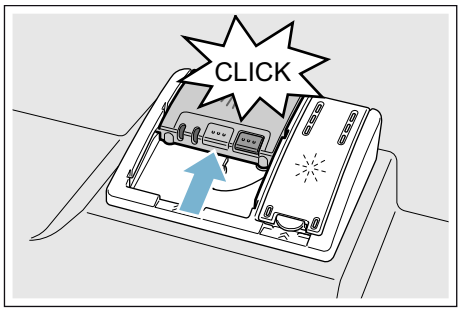
⚠ Advarsel
Fare for kvæstelser og tingsskader, hvis sikkerhedshenvisningerne på opvaske- og afspændingsmidlerne ikke overholdes!
Overhold altid sikkerhedshenvisningerne på opvaske- og afspændingsmidlerne.

Påfyldning af opvaskemiddel

1. Er sæbeautomaten [33] endnu lukket, tryk på låsepalen [34] for at åbne den.
2. Kom kun opvaskemiddel i den tørre sæbeautomaten [33] (opvaskemiddeltabletten lægges i på tværs, ikke på højkant).
3. Dosering: se producentens henvisninger på emballagen. Brug doseringsinddelingen i sæbeautomaten.
   Normalt er 20 ml–25 ml nok ved normal tilsmudsning. Bruges der tabs, er det nok med en tablet.



4. Luk dækslet på sæbeautomaten. Låget falder hørbart i hak.



Sæbeautomaten åbner automatisk på det optimale tidspunkt, hvilket afhænger af programmet. Pulverformet eller flydende opvaskemiddel fordeles og opløses i apparatet, opvaskemiddeltabletten falder ned i opvaskemiddeltablettens beholder, hvor den opløses doseret.

Tip: Er servicet ikke så snavset, er det normalt nok at komme en smule mindre mængde opvaskemiddel end angivet. Egnede opvaske- og plejemidler kan bestilles online på vores internetside eller hos kundeservice (se bagside).

Kombi-opvaskemiddel

Udover de almindelige opvaskemidler (solo) tilbydes en række forskellige produkter med ekstrafunktioner. Disse produkter indeholder udover opvaskemiddel ofte også afspændingsmiddel og salterstatningsstoffer (3in1) og afhængigt af kombinationen (4in1, 5in1 ...) desuden ekstra komponenter som f.eks. glasbeskyttelse eller stålglans. Kombi-opvaskemidler fungerer kun indtil en bestemt hårdhedsgrad (for det meste 21 °dH). Overskrides denne grænse, må salt og afspændingsmiddel tilsættes.

Så snart der anvendes kombinerede opvaskemidler, tilpasser opvaskeprogrammet sig automatisk, så man altid opnår det bedste opvaske- og tørreresultat.

Anvisninger

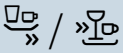
- Brug **ikke** opvaskemiddeltablettens beholder [24] som greb til overkurven, hvis der skal sættes service i maskinen efter start. Opvaskemiddeltabletten kan evt. allerede befinde sig i den, hvorved du kan komme i kontakt med den delvist opløste opvaskemiddeltablet.
- Læg **ikke** smådele til opvask i opvaskemiddeltablettens beholder [24]; det forhindrer en jævn opløsning af opvaskemiddeltabletten.

- Optimale opvaske og tørreresultater opnås ved at bruge solo-opvaskemidler i kombination med separat anvendelse af salt og afspændingsmiddel.
- Ved korte programmer kan det ske, at opvaskemiddeltabletter ikke kan udfolde deres fulde rengøringseffekt på grund af forskellig opløsningsadfærd, hvorved også uopløste opvaskemiddelrester bliver tilbage. Pulveropvaskemidler er bedst egnet til disse programmer.
- Ved programmet „Intensiv“ (ikke alle modeller) er doseringen af en opvaskemiddeltablet nok. Ved brug af pulveropvaskemiddel, kan du desuden komme en smule ekstra opvaskemiddel på indersiden af apparatdøren.
- Bruges der kombinerede opvaskemidler, kører opvaskeprogrammet som det skal, også selv om indikatoren for påfyldning af afspændingsmiddel og/eller salt lyser.
- Hvis der bruges opvaskemidler med vandopløselig beskyttelseskappe: Tag kun fat i kappen med tørre hænder, og fyld kun opvaskemidlet i et absolut tørt sæbeautomat, ellers kan det klæbe.
- Hvis du omstiller fra kombinerede opvaskemidler til solo-opvaskemidler, skal du være opmærksom på, at afkalkningsanlægget og mængden af afspændingsmiddel er indstillet på den rigtige værdi.
- Bio-/ øko-opvaskemiddel: Opvaskemiddelprodukter, der er mærket med „Bio“ eller „Øko“ bruger (af hensyn til miljøet), som regel færre mængder aktive stoffer hhv. undlader helt at bruge bestemte indholdsstoffer. Sådanne produkters rengøringseffekt kan være begrænset.

Programoversigt

I denne oversigt ses det maks. mulige antal programmer. De specielle programmer og deres placering fremgår af dit betjeningspanel.

Form for service	Tilsmudsningsart	Program	Mulige ekstrafunktioner	Programforløb
gryder, pander, robust service og bestik	fastsiddende, fastbrændte eller tørrede, stivelses- eller æggehvideholdige madrester	Intensiv 70°	alle	**Intensiv:** Forskyl Hovedvask 70° Mellemskyl Sidste skyl 65° Tørring
blandet service og bestik	let tørrede, almindelige madrester fra husholdningen	auto Auto 45° - 65°	alle	**Sensor-optimeret:** Optimeres iht. tilsmudsningsgraden vha. sensorik.
blandet service og bestik	let tørrede, almindelige madrester fra husholdningen	eco Eco 50°	alle	**Spareprogram:** Forskyl Hovedvask 50° Mellemskyl Sidste skyl 35° Tørring
blandet service og bestik	let tørrede, almindelige madrester fra husholdningen	Silence Silence 50°	IntensivZone HalfLoad HygienePlus Ekstra tørring Glansfuld tørring	**Lydoptimeret:** Forskyl Hovedvask 50° Mellemskyl Sidste skyl 35° Tørring
sart service, bestik, temperaturfølsomt plast og temperaturfølsomme glas	ikke fastsiddende, friske madrester	Glas 40°	IntensivZone VarioSpeedPlus HalfLoad Ekstra tørring Glansfuld tørring	**Særlig skånsomt:** Forskyl Hovedvask 40° Mellemskyl Sidste skyl 50° Tørring
blandet service og bestik	let tørrede, almindelige madrester fra husholdningen	Lyn 65°	Ekstra tørring Glansfuld tørring	**Tidsoptimeret:** Hovedvask 65° Mellemskyl Sidste skyl Tørring

Form for service	Tilsmudsningsart	Program	Mulige ekstrafunktioner	Programforløb
blandet service og bestik	let tørrede, almindelige madrester fra husholdningen	 Kort 60°	alle	**Tidsoptimeret:** Hovedvask 60° Mellemskyl Sidste skyl Tørring
sart service, bestik, temperatur-følsomt plast og temperatur-følsomme glas	ikke fastsiddende, friske madrester	 Lyn 45°	Ekstra tørring Glansfuld tørring	**Tidsoptimeret:** Hovedvask 45° Mellemskyl Sidste skyl 50°
alle former for service	koldt skyl, mellemrengøring	 Forskyl	ingen	**Koldt skyl** Forskyl
-	-	 Maskinpleje	ingen	**Maskinpleje 70°**

Valg af program

Du kan vælge et passende program, alt efter service- og tilsmudsningsart.

Henvisninger til testinstitutter

Testinstitutter modtager henvisningerne til sammenlignende afprøvninger (f.eks. iht. EN 60436).

Her er der tale om betingelserne for at gennemføre testene, dog ikke om resultaterne eller forbrugsværdierne. Forespørgsel via e-mail til: dishwasher@test-appliances.com
Der er brug for produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD), der findes på typeskiltet 35 på apparatets dør.

Ekstrafunktioner

* Afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante kan du vælge forskellige ekstrafunktioner 11.

Tidsbesparelse (VarioSpeedPlus) *

Med funktionen „Tidsbesparelse“ kan programtiden forkortes ca. 20% til 66%, afhængigt af det valgte opvaskeprogram. Vand- og energiforbruget øges for at sikre optimale opvaske- og tørreresultater, selv, om programtiden er forkortet.

halfLoad *

Du kan tænde funktion „halfLoad“, hvis du skal vaske mindre mængder op (f.eks. glas, kopper, tallerkener). Derved spares vand, energi og tid. Tilsæt for skylning lidt mindre opvaskemiddel end der anbefales for en fuld maskin.

HygiejnePlus (HygienePlus) *

Med denne funktion øges og holdes temperaturerne i ekstra lang tid for at opnå en defineret desinfektionseffekt. En øget hygiejnestatus opnås ved at bruge denne funktion kontinuerligt. Denne ekstrafunktion er ideel f.eks. til rengøring af skærebrætter eller babyflasker.

IntensivZone*

Perfekt til blandet service og bestik. Meget snavsede gryder og pander kan du vaske i underkurven sammen med normalt snavset service i overkurven. Sprøjtetrykket forstærkes i underkurven, opvasketemperaturen øges en smule.

Ekstra tørring*

En øget temperatur under skylningen og en forlænget tørrefase gør det muligt, at også kunststofdele tørrer bedre. Energiforbruget er øget en smule.

Glansfuld tørring*

Ved at øge vandmængden under opvaskningen og forlænge tørrefasen undgås pletter, og tørreresultatet forbedres. Energiforbruget er øget en smule. Det anbefales at bruge afspændingsmiddel til funktionen Glansfuld tørring (også ved brug af kombi-opvaskemidler).

Energy Save *

Med funktionen „Energy Save“ kann vand- og energiforbruget sænkes. Optimale opvaske- og tørreresultater opnås ved at forlænge programtiden.

Betjening af apparatet

Programdata

Programdata (forbrugsværdier) findes i den korte vejledning. De gælder for normale betingelser og indstillingsværdien for vandhårdhed °dH 13 – 16 middel. Forskellige faktorer som f.eks. vandtemperatur eller ledningstryk kan føre til afvigelser.

Dør åbnes

For å åbne døren trykk midt på døren foroven. Apparetet åbnes automatisk.

Har du aktiveret børnesikringen, trykker du to gange kort efter hinanden midt på døren foroven.

Indstillinger ændres

Opvaskemaskinen er forindstillet med bestemte indstillinger for at gøre det nemmere for dig. Du kan ændre denne fabriksindstilling.

Sådan ændres indstillingen:

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-bryteren [1].
3. Tryk på infoknappen i Setup 3 sec. [3] i 3 sekunder, til følgende tekst fremkommer i indikatorvinduet foroven [4]:
   Bladr med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sek.
4. Tryk på knappen **>** [16] igen og igen, til den ønskede indstilling fremkommer i indikatorvinduet foroven [4].
5. Indstil med indstillingsknapperne **+ -** [8].
6. Hold infotasten i Setup 3 sec. [3] nede i 3 sekunder.

Den indstillede værdi er gemt i apparatet.

Tip: Ændrer du flere indstillinger, gennemfører du først alle ændringer en ad gangen. Tryk nu på infotasten i Setup 3 sec. [3] i 3 sekunder. Dermed er alle indstillingsværdier gemt i apparatet.

Aquasensor *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Aqua-sensoren er en optisk måleanordning (fotocelle) til måling af opvaskevandets uklarhed.

Programmet afgør, om der er brug for aquasensoren. Er aquasensoren aktiv, kan „rent“ opvaskevand bruges i det næste skylning og vandforbruget reduceres med 3–6 liter. Hvis vandet er for snavset, pumpes det ud og erstattes af rent vand. I de automatiske programmer tilpasses desuden temperatur og programtid i forhold til tilsmudsningsgraden.

Zeolit-tørring

⚠ Advarsel

Berøring af udblæsningsåbningen [26] er forbundet med fare for forbrænding!
Berør aldrig udblæsningsåbningen. Udblæsningsåbningen bliver varm; ved enhver ændring på den skal serviceteknikeren kontaktes, hvilket der opkræves honorar for.

Pas på!
Sørg for, at opsugningsåbningen [25] altid er fri og at temperaturfølsomme servicedele ikke findes i underkurven bagest til højre over udblæsningsåbningen [26].

Apparatet er udstyret med en zeolit-beholder. Zeolit er et mineral, der kan gemme fugtighed og varmeenergi og afgive det igen.

I rengøringsskridtet anvendes denne varmeenergi til at tørre mineralet og til at opvarme opvaskevandet.

Under tørrefasen gemmes fugtighed fra opvaskerummet i mineralet og varmeenergi sættes fri. Denne frisatte varmeenergi blæses ud i opvaskerummet med tør luft. Dette muliggør en hurtig og forbedret tørring.

Disse processer er således meget energibesparende.

Tidsindikator

Programtiden bestemmes under programkørslen af vandtemperatur, servicemængde og tilsmudsningsgrad og kan variere (afhængigt af det valgte program). Du kan ændre visningen af tidsindikatoren med klokkeslæt eller timer/minutter, så det resterende programtid af opvaskeprogram fremkommer i indikatorvinduet "Klar kl." (f.eks. kl. 15:20) eller "Klar om" (f.eks. 3:25).

Sensorindstilling

Programforløbet optimeres i auto-programmer vha. sensorer. Følermekanismen tilpasser programstyrken i auto-programmer afhængigt af snavsmængde og snavstype. Du kan indstille sensorernes sensibilitet i 3 trin.

Standard: Denne indstilling er optimal til blandet service og store mængder snavs, samtidig med at den er energi- og vandbesparende.

Følsom: Denne indstilling tilpasser programstyrken allerede ved små mængder snavs og sikrer en effektiv fjernelse af madrester. Energi- og vandforbruget tilpasses tilsvarende.

Meget følsom: Med denne indstilling tilpasses programstyrken til vanskelige brugsbetingelser som f.eks. meget indtørrede madrester. Denne indstilling anbefales også, hvis der bruges bio-opvaskemiddel eller øko-opvaskemiddel med få aktive stoffer. Energi- og vandforbruget tilpasses tilsvarende.

Ekstra tørring

I skylleprogrammet arbejdes med en højere temperatur for at opnå et bedre tørreresultat. Programtiden kan forlænges en smule i denne forbindelse. (Pas på ved sarte servicedele!) Du kan tænde eller slukke for funktionen Ekstra tørring.

Ecoprognose

Er Ecoprognose aktiveret, fremkommer i kort tid det gennemsnitlige vand- og energiforbrug for det valgte program i indikatorvinduet foroven 4.

AutoPowerOff (Automatisk frakobling efter programslut)

For at spare på energien slukkes opvaskemaskinen 1 min. efter programslut. Du kan ændre indstillingen.

Mulige indstillinger er:

- **Inaktiveret:** Apparatet slukker ikke automatisk.
- **Efter et minut:** Apparatet slukker efter 1 minut.
- **Efter to timer:** Apparatet slukker efter 2 timer.

Bemærk: Vær ved indstillingerne „Efter et minut" og „Efter to timer" opmærksom på, at den indvendige belysning 20 er slukket. Tryk på tænd-/sluk-kontakten 1 for at aktivere den indvendige belysning.

EmotionLight (Indvendig belysning) *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant

EmotionLight [20] er den indvendige belysning i din opvaskemaskine. Du kan tænde eller slukke den indvendige belysning.

Anvisninger

- Afhængigt af indstillingen af AutoPowerOff er den indvendige belysning tændt eller slukket.
- Vær opmærksom på, at den indvendige belysning i tændt tilstand slukker automatisk efter 1 time, hvis døren er åbnet.

Front display *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Du kan tænde eller slukke for front displayet [13] (ekstra programinformationer).

TimeLight (Optisk indikator under programforløbet) *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Under programforløbet vises en optisk indikator på gulvet under apparatets dør (ekstra programinformationer). Indikatoren kan ikke ses, hvis apparatet monteres med fremadtrukket sokkelblende eller i et højskab, hvor apparatet flugter med møblets kant.

Du kan tænde eller slukke for den optiske indikator.

Infolight *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Under programforløbet ses et lyst punkt på gulvet under apparatets dør. Åbn først apparatdøren, når lyspunktet ikke mere ses på gulvet. Lyspunktet * blinker, hvis apparatdøren ikke er lukket helt. Det lyse punkt kan ikke ses, hvis apparat monteres i et højskab, hvor apparat flugter med møblets kant. Du kan tænde eller slukke for Infolight.

Startprogram ændres

Du kan ændre indstillingen „Startprogram“.

Signal lydstyrke*

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant

Programslut vises akustisk med en summende lyd. Du kan også ændre denne indstilling.

Tastelydstyrke

Når du betjener opvaskemaskinen, høres en signaltone, hver gang der trykkes på en taste. Du kan regulere signalets lydstyrke. Generer tasternes lydstyrke dig, kan du slukke den.

Børnesikring *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Opvaskemaskinen er udstyret med en elektronisk børnesikring. Børnesikringen beskytter børn mod mulige farer, der opstår i forbindelse med opvaskemaskinen.

Du kan tænde eller slukke børnesikringen. Er børnesikringen tændt, er det vanskeligere at åbne døren.

Velkomst

Mærkelogoet fremkommer, når du tænder for opvaskemaskinen. Du kan vælge fra mærkelogoet.

Fabriksindstilling

Du kan sætte alle indstillinger tilbage på fabriksindstilling.

Tænde for apparatet

1. Luk helt op for vandhanen.
2. Åbn døren.
3. Tænd for TÆND/SLUK-bryteren 1.
   Til miljøbeskyttende drift er programmet Eco 50° forindstillet, hver gang apparatet startes. Dette program forbliver valgt, hvis der ikke trykkes en anden programknap 2.
4. Tryk på START-knappen 12.
5. Luk døren.

Programforløbet starter.

Bemærk:
Af økologiske grunde forindstilles programmet Eco 50°, hver gang apparatet startes. Dette er med til at beskytte miljøet, og du sparer penge.
Eco 50° programmet er et specielt miljøvenligt program. Det er „standardprogrammet“ iht. EU-forordningen 1016/2010 i hvilken standardopvaskecyklussen til opvask af normalt snavset service og det kombinerede energi- og vandforbrug til opvask af denne form for service forklares på en mest effektiv måde.

Valg af tidspunkt

Starttidspunktet kan udskydes i op til 24 timer. Afhængigt af tidsindikatorens indstilling vises programslut med "Færdig om" (f.eks. 3t 25m) eller "Færdig kl." (f.eks. kl. 15:20).

1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-bryteren 1.
3. Vælg programmet 2.
4. Tryk på knappen Valg af tidspunkt 9.
5. Tryk på indstillingsknapperne + - 8 igen og igen, til den viste tid modsvarer dine ønsker.
6. Tryk på START-knappen 12, Vald af tidspunkt er aktiveret.
7. Valg af tidspunkt slettes ved at trykke på START-knappen 12 i ca. 3 sekunder.
   Valg af tidspunkt blev afbrudt.
8. Luk døren.

Programslut

* Programmet er afslutet, når "Færdig" fremkommer i indikatorvinduet foroven 4 og i front displayet *13.
* Programslut (End) vises på gulvet – såfremt den TimeLight (optisk indikator) er tændt og kan ses.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Slukke for apparatet

Kort tid efter programslut:
1. Åbn døren.
2. Sluk for TÆND/SLUK-bryteren 1.
3. Luk for vandhanen (bortfalder ved apparater uden Aqua-Stop).
4. Tag servicet ud, når det er kølet af.

Bemærk: Lad apparatet efter programslut være lukket i et stykke tid, før du åbner det. Dermed undgår du, at damp trænger ud og beskadiger køkkenskabene på længere sigt.

Afbrydelse af program

Pas på!
Ekspansion (overtryk) kan medføre, at apparatdøren springer op, og/eller at vand strømmer ud! Hvis apparatdøren åbnes ved varmtvandstilslutning eller når apparatet er varmet op, stilles altid apparatdøren først på klem i et par minutter, før den lukkes.

1. Åbn døren.
2. Sluk for TÆND/SLUK-bryteren 1. Lysindikatorerne slukker. Programmet forbliver gemt i hukommelsen.
3. Til at fortsætte tænde for TÆND/SLUK-bryteren 1 igen.
4. Luk døren.

Afbrydelse af program (Reset)

1. Åbn døren.
2. Tryk på START-knappen 12 i ca. 3 sekunder. Indikatorvinduet foroven 4 og front displayet * 13 viser: Programmet er blevet afbrudt.
3. Luk døren. Programforløbet varer ca. 1 min. Indikatorvinduet foroven 4 viser: Færdig.
4. Åbn døren.
5. Sluk for TÆND/SLUK-bryteren 1.
6. Luk døren.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Programskift

Når snart der trykkes på START-knappen 12, kan programmet ikke mere skifter. Det er kun muligt at akifte programmet med funktionen afbrydelse af program (Reset).

Rengøring og pleje

Regelmæssig kontrol og vedligeholdelse af din maskine er med til at undgå fejl. Dermed sparer du tid og penge.

Opvaskemaskinens generelle tilstand

* Indvendigt er opvaskemaskinen stort set selvrengørende. For at fjerne aflejringer ændrer opvaskemaskinen med bestemte mellemrum programforløbet automatisk (f.eks. forøgelse af opvasketemperaturen) Dette fører i det pågældende programforløb til højere forbrugsværdier.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariant

Hvis der alligevel findes aflejringer indvendigt i opvaskemaskinen, så fjern disse aflejringer på følgende måde:

1. Fyld sæbeautomaten 33 med opvaskemiddel.
2. Vælg det program, der har den højeste temperatur.
3. Start programmet uden service.

Advarsel
Sundhedsfare som følge af klorholdigt opvaskemiddel!
Brug altid klorfrit opvaskemiddel.

Anvisninger

- Til at rengøre maskinen må der kun anvendes opvaskemidler/maskinrens, der er egnet specielt til opvaskemaskiner.
- Tør regelmæssigt dørpakningerne af med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Dermed forbliver dørpakningen ren og hygiejnisk.

- Lad døren stå på klem ved en længere stilstandstid. Dermed kan der ikke dannes ubehagelig lugt.
- Rengør aldrig opvaskemaskinen med en damprenser. Producenten fraskriver sig ansvaret for følgeskader.
- Tør regelmæssigt opvaskemaskinens front og betjeningspanelet af med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel.
- Undgå svampe med ru overflade og skurende rengøringsmidler. Disse ridser overfladen.
- Undgå svampeklude ved opvaskemaskiner med front i rustfrit stål, eller skyl dem grundigt igennem flere gange før første brug. Dette forhindrer korrosion.

Maskinpleje *

Maskinpleje er det egnede program til pleje af opvaskemaskinen i forbindelse med gængse maskinplejemidler i handlen. Aflejringer som fedt og kalk kan medføre fejl på opvaskemaskinen. Vi anbefaler at rengøre opvaskemaskinen med regelmæssige mellemrum for at undgå fejl og reducere lugtdannelse.

* Så snart indikatoren for maskinpleje i betjeningspanelet lyser, eller der opfordres til maskinpleje i frontdisplayet, så udfør maskinpleje **uden service**. Efter maskinplejen er udført, slukker indikatoren i betjeningspanelet.

Hvis opvaskemaskinen ikke har nogen hukommelsesfunktion, så følg instruktionerne for brug på maskinplejemidlerne.

Anvisninger

- Fjern groft snavs indvendigt i maskinen med en fugtig klud.
- Udfør programmet i forbindelse med et maskinplejemiddel og uden service.
- Anvend et specielt maskinplejemiddel og ikke noget opvaskemiddel.
- Følg sikkerhedshenvisningerne og instruktionerne for brug på maskinplejemidlernes emballage.
- * Efter tre opvaske slukker indikatoren i betjeningspanelet automatisk, også hvis maskinplejen ikke blev udført.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Specialsalt og afspændingsmiddel

Fyld salt og/eller afspændingsmiddel på, så snart påfyldningsindikatorerne lyser i betjeningspanelet 6 og 5, eller der opfordres hertil i front displayet * 13.

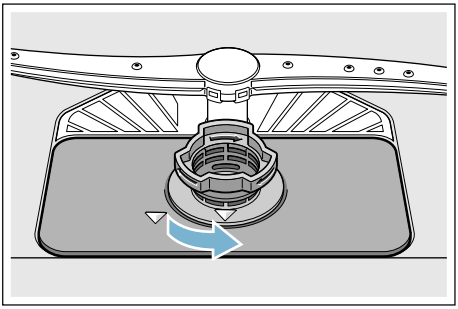
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

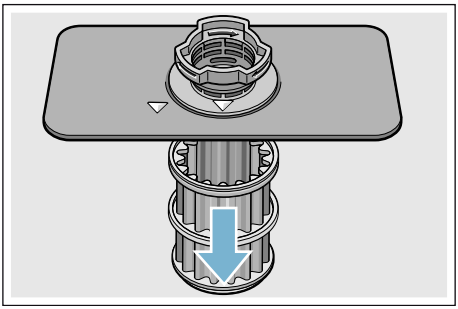
Sier

Sierne [29] holder grov snavs i opvaskevandet væk fra pumpen. Dette snavs kan medføre, at sierne tilstoppes af og til.

Sisystemet består af en
- grov si
- flad fin si
- mikrosi

1. Kontrollér sierne for snavs, hver gang maskinen har været i brug.
2. Drej sicylinderen løs som vist på billedet og tag sisystemet ud.



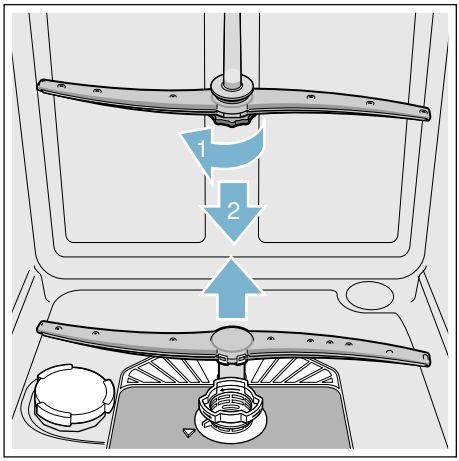


3. Fjern evt. rester og rengør sierne under rindende vand.
4. Samle sisystemet igen i omvendt rækkefølge og kontrollér, at pilmarkeringerne befinder sig ud for hinanden efter lukningen.

Spulearme

Kalk og snavs fra opvaskevandet kan blokere dyser og lejringer i spulearmene [23] og [27].

1. Kontrollér om dyserne på spulearmene er tilstoppet.
2. Skru den øverste spulearm [23] af (1) og træk den nedad (2).
3. Tag den nederste spulearm [27] af opad.



4. Rengør spulearmene under rindende vand.
5. Sæt spulearmene på plads igen og skru dem evt. fast.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Mange fejl i dagligdagen kan afhjælpes af brugeren uden brug af kundeservice. Dette sikrer, at maskinen hurtigt kan tages i brug igen. I den efterfølgnede oversigt findes mulige årsager til fejlfunktioner og gode tips til, hvordan de afhjælpes.

Bemærk: Skulle maskinen blive stående eller ikke starte af uforklarlig grund, mens den kører, gennemfører du først funktionen program afbrydes (reset) ⟶ *"Betjening af apparatet" på side 37*.

⚠ Advarsel
Fagligt ukorrekte reparationer eller brug af ikke originale reservedele kan føre til alvorlige skader og fare for brugeren!
Få altid reparationer udført af en fagmand. Er det nødvendigt at udskifte en del, skal der altid bruges originale reservedele.

Fejlmelding

Nogle fejl nævnes i indikatorvinduet foroven [4] og i front displayet * [13] og mulig afhjælpning tilbydes (f.eks. Sisystem snavset (E22) –> Rengør sierne).

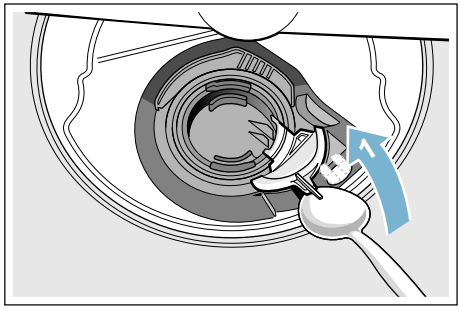
* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Afløbspumpe

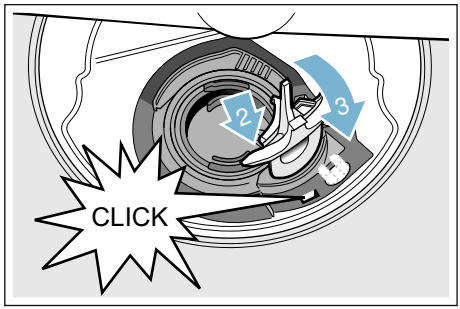
Madrester eller fremmedlegemer i opvaskevandet, der ikke holdes tilbage af sierne, kan blokere afløbspumpen. Opvaskevandet står så over sien.

⚠ Advarsel
Fare for snit!!
Skarpe og spidse genstande eller glasskår kan blokere afløbspumpen. Fjern altid fremmedlegemer forsigtigt.

Sådan rengøres afløbspumpen:
1. Afbryd opvaskemaskinen fra elnettet.
2. Tag over- [22] og underkurven [31] ud.
3. Demonteres sierne [29].
4. Øs vandet væk, brug evt. en svamp.
5. Løft pumpelåget (som vist på billedet) af ved hjælp af en ske. Tag fat omkring pumpelågets forbindelsesstykke og løft det skråt indad (1). Tag låget helt af.

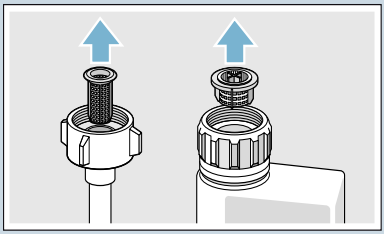


6. Kontroller vingehjulet for fremmedlegemer og fjern i givet fald disse.
7. Anbring pumpelåget i den oprindelige position (2) og tryk det ned, til det falder i hak (3).

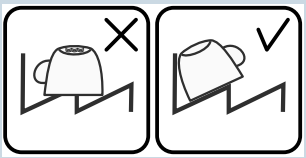


8. Sæt sierne i.
9. Sæt kurvene i igen.

Fejltabel

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Fejlkode E: 18 lyser.	Tilløbsslangen har et knæk.	Træk tilløbsslangen, så der ikke er knæk på den.
	Vandhane er lukket.	Luk op for vandhanen.
	Vandhane sidder i klemme eller er tilkalket.	Luk op for vandhanen. Flowmængden skal være min. 10 l/min., når der er åbnet for vandtilløbet.
	Sien i vandtilløbet er tilstoppet.	Sluk for apparatet, og træk stikket ud. Luk for vandhanen. Skru vandtilslutningen af.  Rengør sien i tilløbsslangen. Skru vandtilslutningen på igen. Kontrollér mht. tæthed. Genopret strømforsyningen. Tænd for apparatet.
Fejlkode E:07 lyser.	Opsugningsåbning (på den højre side inde i apparatet) tildækket af servicedele.	Placér servicedele på en sådan måde, at opsugningsåbningen er fri.
Fejlkode E: 12 lyser.	Varmelegemet er tilkalket eller snavset.	Rengør apparatet med maskinplejemiddel eller afkalkningsmiddel. Brug opvaskemaskinen med afkalkningsanlæg og kontrollér indstillingen. → *"Afkalkningsanlæg/Specialsalt" på side 21*
Fejlkode E: 14 lyser.	Vandbeskyttelsessystem aktiveret.	Luk for vandhanen. Kontakt kundeservice, og angiv fejlkoden.
Fejlkode E: 15 lyser.		
Fejlkode E: 16 lyser.	Konstant vandtilløb.	
Fejlkode E:22 lyser.	Sier 29 er snavsede eller tilstoppede.	Rengør sierne. → *"Sier" på side 43*

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Fejlkode E:24 lyser.	Afløbsslangen har et knæk eller er tilstoppet.	Træk slangen, så der ikke er knæk på den, og fjern evt. rester.
	Vandlåstilslutningen er stadigvæk lukket.	Kontrollér tilslutningen på vandlåsen, og åbn den evt.
	Afløbspumpens afdækning er løs.	Tryk afdækningen rigtigt i hak. → *"Afløbspumpe" på side 44*
Fejlkode E:25 lyser.	Afløbspumpen er blokeret, eller afløbspumpens afdækning sidder ikke rigtigt i hak.	Rengør pumpen, og tryk afdækningen rigtigt i hak. → *"Afløbspumpe" på side 44*
Fejlkode E:27 lyser.	For lav netspænding.	Ikke en teknisk fejl, få netspænding og el-installation kontrolleret.
En anden fejlkode vises i talindikatoren. (E:01 til E:30)	Der er sandsynligvis opstået en teknisk fejl.	Sluk for apparatet med TÆND-/SLUK-knappen [1]. Start apparatet igen efter kort tid. Skulle problemet opstå igen, luk for vandhanen, og træk ud netstikket. Kontakt kundeservice, og angiv fejlkoden.
Hjemmenetværket opsættes ikke.	WLAN er ikke aktiv på routeren.	Kontrollér din routers trådløse netværksforbindelse.
WLAN-indikator blinker.	Forbindelse til hjemmenetværket er ikke til rådighed.	Aktivér det trådløse netværk på din router.
Home Connect kan ikke udføres korrekt.	Mulige indstillingsfejl eller en teknisk fejl.	Overhold anvisningerne i den medfølgende dokumentation til Home Connect, og se de tilhørende supportangivelser.
Energimanager forbindes ikke med hussystemets energimanager. *	Forbindelse til hussystemets energimanager er ikke tilgængelig.	Se betjeningsvejledningen fra hussystemets energimanagerproducent.
Indikator for påfyldning af salt [6] og/eller afspændingsmiddel [5] lyser.	Afspændingsmiddel mangler.	Påfyld afspændingsmiddel.
	Salt mangler.	Påfyld specialsalt.
	Sensor erkender ikke salttabletter.	Anvend andet specialsalt.
Indikator for påfyldning af salt [6] og/eller afspændingsmiddel [5] lyser ikke.	Indikator for påfyldning er slukket.	Aktivering/deaktivering (se kapitel „Afkalkningsanlæg/Specialsalt" → *Side 21* eller „Afspændingsmiddel" → *Side 23*).
	Der er stadigvæk nok specialsalt/afspændingsmiddel i maskinen.	Kontrollér indikator for påfyldning, påfyldningsniveauer.

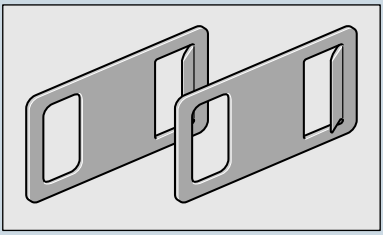
Fejl	Årsag	Afhjælpning
Efter programslut bliver vandet stående i apparatet.	Sisystem eller område under sierne [29] er tilstoppet.	Rengør sierne og området under disse.
	Programmet er endnu ikke færdigt.	Vent til programslut, eller gennemfør Reset.
Service er ikke tørt.	Intet eller for lidt afspændingsmiddel i beholderen.	Påfyld afspændingsmiddel.
	Der er valgt et program uden tørring.	Vælg et program med tørring. ⟶ *"Programoversigt" på side 34*
	Vand har samlet sig i fordybninger på service og bestik.	Sørg for, at service står på skrå, når det stilles ind, stil pågældende servicedele så skråt som muligt. 
	Anvendt kombineret opvaskemiddel har dårlig tørrekapacitet.	Anvend et andet kombi-opvaskemiddel med bedre tørrekapacitet. Ekstra anvendelse af afspændingsmiddel forbedrer tørrekapacitet.
	Ekstra tørring til øget tørring ikke aktiveret.	Aktiver Ekstra tørring. ⟶ *"Betjening af apparatet" på side 37*
	Service er blevet taget for tidligt ud af maskinen, eller tørringen var endnu ikke færdig.	Vent til programslut, eller tag først servicet ud 30 minutter efter programslut.
	Anvendt øko-afspændingsmiddel har begrænset tørrekapacitet.	Anvend et mærkeafspændingsmiddel. Øko-produkter kan have en begrænset effekt.
Plastservice er ikke tørt.	Plast har specielle egenskaber.	Plast har en dårligere evne til at holde på varmen og tørrer derfor dårligere.
Bestik er ikke tørt.	Bestik er sorteret ufordelagtigt i bestikkurven.	Læg helst hvert bestikstykke separat, undgå at bestikstykkerne rammer hinanden.
	Bestik er sorteret ufordelagtigt i bestikskuffen.	Sortér bestikket rigtigt, og læg helst hvert bestikstykke separat.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Efter opvasken er apparatet vådt indvendig.	Ikke en teknisk fejl.	Som følge af tørreprincippet „Kondensationstørring“ er vanddråberne i beholderen fysisk betinget, og de er også ønsket. Fugtigheden i luften kondenserer på den indvendige side af opvaskemaskinen, løber ned og pumpes ud.
Madrester på servicet.	Service er placeret alt for tæt, servicekurv er for fuld.	Sæt servicet i maskinen på en sådan måde, at der er nok frirum, og at sprøjtestrålerne kan nå servicets overflade. Undgå at delene rammer hinanden.
	Spulearmdrejning er forhindret.	Sæt servicet i maskinen på en sådan måde, at spulearmdrejningen ikke hindres på nogen måde.
	Spulearmdyser tilstoppet.	Rengør spulearmdyserne. ⟶ *"Rengøring og pleje" på side 41*
	Sier [29] er snavsede.	Rengør sierne. ⟶ *"Rengøring og pleje" på side 41*
	Sier [29] er sat forkert i og/eller er ikke faldet rigtigt i hak.	Sæt sierne rigtigt i, og få dem til at falde i hak.
	For svagt opvaskeprogram.	Vælg et stærkere opvaskeprogram. Øg sensorikkens sensibilitet. ⟶ *"Sensorindstilling" på side 38*
	Service er forvasket alt for stærkt, derfor indstiller sensorik på svagt programforløb. Fastsiddende snavs kan til dels ikke fjernes.	Forskyl ikke servicet. Fjern kun grove madrester. Øg sensorikkens sensibilitet. ⟶ *"Sensorindstilling" på side 38* Anbefalet program Eco 50° eller Intensiv.
	Høje, smalle beholdere skylles ikke tilstrækkeligt i hjørnerne.	Stil ikke høje smalle beholdere alt for meget på skrå og ikke ind i hjørner.
	Øverste kurv [22] til højre og venstre er ikke indstillet i samme højde.	Indstil den øverste kurv i samme højde med sidearme.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Opvaskemiddelrester	Låg på sæbeautomat [33] er blokeret af servicedele, derfor kan låget ikke åbnes helt.	Servicedele må ikke rage ud over opvaskemiddeltablettens beholder [24]. Disse kan blokere låget på sæbeautomaten, og det åbnes ikke fuldstændigt. ⟶ *"Overkurv" på side 26* Placér ikke servicedele eller duftautomat i opvaskemiddeltablettens beholder.
	Låg på sæbeautomat [33] blokeres af en tablet.	Tabletten skal lægges ind på tværs, ikke på højkant.
	Tabletter er anvendt i lyn- eller kortprogrammet. Opvaskemidlets opløsningstid nås ikke i det valgte kortprogram.	Opløsningstid for tabletter er for lang til lyn- eller kortprogrammet. Anvend opvaskepulver eller et stærkere program.
	Opvaskeeffekt og opløsningsadfærd reduceres, jo længere tid opvaskemidlet opbevares, eller opvaskemiddel er meget klumpet.	Skift opvaskemiddel.
Vandpletter på plastdele.	Dråber på plastdelenes overflade kan rent fysisk ikke undgås. Vandpletter ses efter aftørringen.	Anvend et stærkere program (mere vandskift). Sørg for, at service stilles på skrå ind i maskinen. Anvend afspændingsmiddel. Øg evt. afkalkningsindstillingen.
Belægninger i beholder eller på dør, der kan tørres af eller opløses i vand.	Opvaskemidlets indholdsstoffer aflejres. Disse belægninger kan normalt ikke fjernes kemisk (maskinrens, ...).	Skift opvaskemiddelmærke. Rengør apparatet mekanisk.
	Ses en „hvid belægning“ på beholderens bund, er afkalkningsanlægget ikke indstillet helt rigtigt.	Øg afkalkningsindstillingen, og skift evt. opvaskemiddel.
	Låg på saltbeholder [28] er ikke drejet fast.	Drej låget på saltbeholderen rigtigt fast.
	Gælder kun for glas: En begyndende glaskorrosion ser kun ud til at kunne tørres af.	Se „Skader på glas og service“. ⟶ *"Skader på glas og service" på side 25*

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Hvide belægninger på service, beholder eller dør, der er vanskelige at fjerne.	Opvaskemidlets indholdsstoffer aflejres. Disse belægninger kan normalt ikke fjernes kemisk (maskinrens, ...).	Skift opvaskemiddelmærke. Rengør apparatet mekanisk.
	Hårdhedsområde er indstillet forkert, eller vandets hårdhed overskrider 50°dH (8,9 mmol/l).	Indstil afkalkningsanlæg iht. brugsvejledning, eller påfyld salt.
	Effekten af 3in1-opvaskemiddel eller bio/øko-opvaskemiddel er ikke stor nok.	Indstil afkalkningsanlæg iht. brugsvejledning, eller anvend separate midler (mærkeopvaskemiddel, salt, afspændingsmiddel).
	Underdosering af opvaskemiddel.	Øg dosering af opvaskemiddel, eller skift opvaskemiddel.
	Det valgte opvaskeprogram er for svagt.	Vælg et stærkere opvaskeprogram.
Rester fra te- eller læbestift på service.	For lav opvasketemperatur.	Vælg et program med højere opvasketemperatur.
	For lidt eller uegnet opvaskemiddel.	Påfyld egnet opvaskemiddel med rigtig dosering.
	Service er forvasket alt for stærkt, derfor indstiller sensorik på svagt programforløb. Fastsiddende snavs kan til dels ikke fjernes.	Forskyl ikke servicet. Fjern kun grove madrester. Øg sensorikkens sensibilitet. ⟶ *"Sensorindstilling" på side 38* Anbefalet program Eco 50°
Farvede (blå, gul, brun) belægninger, der er vanskelige at fjerne eller der ikke kan fjernes, i apparatet eller på service af rustfrit stål.	Lagdannelse af indholdsstoffer fra grøntsager (f.eks. kål, selleri, kartofler, nudler, ...) eller fra postevand (f.eks. mangan).	Kan til dels fjernes med maskinrens eller mekanisk rengøring. Belægninger er ikke sundhedsskadelige.
	Lagdannelse fra metalliske bestanddele på sølv- eller aluminiumsservice.	Kan til dels fjernes med maskinrens eller mekanisk rengøring.
Farvede (gul, orange, brun) aflejringer, der er nemme at fjerne inde i apparatet (især i bundområdet).	Lagdannelse af indholdsstoffer fra madrester og postevand (kalk), „sæbeagtig“.	Kontrollér afkalkningsanlæggets funktion (påfyld salt), hhv. hvis der anvendes kombinerede opvaskemidler (tabletter), må afkalkning aktiveres. ⟶ *"Afkalkningsanlæg/Specialsalt" på side 21*
Misfarvning af plastdelene inde i apparatet.	Plastdele inde i apparatet kan misfarves i opvaskemaskinens brugstid.	Misfarvninger er normale og forringer ikke opvaskemaskinens funktion.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Misfarvning på plastdele.	For lav opvasketemperatur.	Vælg et program med højere opvasketemperatur.
	Service er forvasket alt for stærkt, derfor indstiller sensorik på svagt programforløb. Fastsiddende snavs kan til dels ikke fjernes.	Forskyl ikke servicet. Fjern kun grove madrester. Øg sensorikkens sensibilitet. ⟶ *"Sensorindstilling" på side 38* Anbefalet program Eco 50°
Striber på glas, glas med et metallisk udseende og bestik, der kan fjernes.	Der er anvendt for meget afspændingsmiddel.	Indstil afspændingsmiddel på lavere trin.
	Afspændingsmiddel er ikke påfyldt, eller indstilling er for lav.	Påfyld afspændingsmiddel, og kontrollér dosering (anbefaling trin 4-5).
	Opvaskemiddelrest i programafsnit Sidste skyl. Låg på sæbeautomat er blokeret af servicedele (låg kan ikke åbnes helt).	Låg på sæbeautomat må ikke hindres af servicedele. Placér ikke servicedele eller duftautomat i opvaskemiddeltablettens beholder.
	Service er forvasket alt for stærkt, derfor indstiller sensorik på svagt programforløb. Fastsiddende snavs kan til dels ikke fjernes.	Forskyl ikke servicet. Fjern kun grove madrester. Øg sensorikkens sensibilitet. ⟶ *"Sensorindstilling" på side 38* Anbefalet program Eco 50°
Begyndende eller allerede eksisterende, irreversible (der ikke går tilbage) glaspest.	Glas kan ikke tåle opvaskemaskine, kun egnet til opvaskemaskine.	Anvend kun glas, der kan tåle opvaskemaskine. Undgå lang dampfase (ståtid når opvask er færdig). Anvend opvask ved lavere temperatur. Indstil afkalkningsanlæg iht. vandets hårdhed (evt. et trin lavere). Anvend opvaskemiddel med glasbeskyttelseskomponent.
Rustspor på bestik.	Bestik er ikke tilstrækkelig rustbestandigt. Knivklinger er ofte stærkere ramt.	Anvend rustbestandigt bestik.
	Bestik ruster også, hvis rustende dele vaskes med op (grydegreb, beskadigede servicekurve osv.).	Vask ikke rustende dele.
	Der er for meget salt i opvaskevandet, da låget på saltbeholderen ikke er lukket rigtigt, eller fordi salt er blevet spildt.	Drej låget på saltbeholderen godt fast, eller fjern spildt salt.

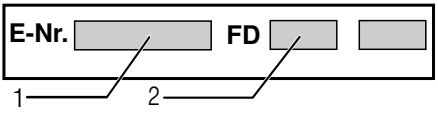
Fejl	Årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes eller kan ikke betjenes.	Funktionssvigt.	Afbryd apparatet fra elnettet; træk netstikket ud, eller sluk for sikringen. Vent i mindst 5 sekunder med at tilslutte apparatet til elnettet.
Apparatet starter ikke.	Sikringen er ikke i orden i huset.	Kontrollér sikringen.
	Netkablet er ikke sat i.	Sikr, at netkablet er sat helt i bag på apparatet og i stikdåsen. Kontrollér, at stikdåsen fungerer som den skal.
	Døren er ikke lukket rigtigt.	Luk døren.
Program starter af sig selv.	Du har ikke ventet til programslut.	Gennemfør Reset. („Afbrydelse af program“).
Dør åbner ikke.	Dør er ikke indstillet rigtigt.	Indstil døren rigtigt vha. monteringsvejledningen.
	Børnesikring er aktiveret.	Tryk to gange kort efter hinanden midt på døren foroven.
	Apparatet er uden strøm.	Kontrollér netstik og sikringer. Anbring medleveret nødåbning øverst til højre og venstre på møbelpladen, og åbn døren ved et let træk. 
	Dør og dørpakning er snavsede.	Rengør dør og dørpakning med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel.
	Automatisk døråbning ikke i grundstilling.	Vent et sekund, når døren er blevet lukket; herefter kan den åbnes igen.
Dør lukker ikke.	Automatisk døråbning ikke i grundstilling.	Vent et sekund, når døren er blevet åbnet; herefter kan den lukkes igen.
Låget på sæbeautomaten kan ikke lukkes.	Sæbeautomat eller lågføring er blokeret af sammenklæbede rester fra opvaskemidlet.	Fjern rester fra opvaskemiddel.
Rester fra opvaskemiddel i sæbeautomat [33] eller i opvaskemiddeltablettens beholder [24].	Spulearme er blokeret af servicedele, derfor skylles opvaskemiddel ikke ud.	Sikr, at spulearmene roterer frit.
	Sæbeautomat var fugtig ved påfyldning.	Sæbeautomaten skal være tør, når opvaskemiddel fyldes i.

Fejl	Årsag	Afhjælpning
Apparat bliver stående under programkørsel, eller program svigter.	Dør er ikke lukket helt.	Luk døren.
	Placér ikke servicedele eller duftautomat i opvaskemiddeltablettens beholder. Øverste kurv trykker mod indersiden af døren og forhindrer en sikker lukning af dør.	Kontrollér, om bagvæg trykkes ind på grund af for eksempel stikdåse eller ikke demonteret slangeholder.
	Strøm- og/eller vandtilførsel afbrudt.	Opret strøm- og/eller vandtilførsel.
Slående lyd fra fyldeventiler.	Husinstallationsafhængig, da der ikke er nogen fejl på apparatet. Dette påvirker ikke apparatets funktion.	Ingen afhjælpning mulig.
Slående eller klaprende lyd.	Spulearm slår mod service, service er ikke sat korrekt ind.	Sæt service i, så spulearme ikke rammer service.
	Er der ikke meget service i apparatet, rammer vandstrålerne spulebeholderen direkte.	Sæt mere service i apparatet, eller fordel servicet mere jævnt.
	Lette servicedele bevæger sig under opvasken.	Sæt let service stabilt i apparatet.
Usædvanlig skumdannelse.	Almindeligt opvaskemiddel er kommet i beholder til afspændingsmiddel.	Påfyld straks afspændingsmiddel i beholder til afspændingsmiddel.
	Afspændingsmiddel spildt.	Fjern afspændingsmiddel med en klud.

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyrsvariante

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis det ikke er muligt at afhjælpe fejlen. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige teknikerbesøg. Kontaktdataene for den nærmeste kundeservice findes bag på denne brugsvejledning eller i den vedlagte kundeservicefortegnelse. Hvis du kontakter kundeservice, bør du altid oplyse produktnummeret (E-nr. = 1) og fabrikationsnummeret, (FD = 2), der findes på typeskiltet [35] på apparatets dør.



Stol på producentens kompetence. Kontakt os. Således sikres det, at reparationer gennemføres af instruerede serviceteknikere, der er udstyret med de originale reservedele, der passer til dit husholdningsapparat.

Vær opmærksom på, at kundeservicemedarbejdere aldrig vil spørge dig om dit Home Connect-password.

Opstilling og tilslutning

Opvaskemaskinen skal være tilsluttet korrekt for at kunne fungere fejlfrit. Data vedr. tilløb og fraløb samt de elektriske tilslutningsværdier skal overholde de kriterier, som er fastlagt i de efterfølgende afsnit og montagevejledningen.

De enkelte monteringsskridt skal gennemføres i den angivne rækkefølge:

1. Kontrol af leverance
2. Opstilling
3. Tilslutning afløb
4. Rentvandstilslutning
5. Elektrisk tilslutning

Leveringsomfang

Kontakt forhandleren, hvor maskinen er købt, eller vores kundeservice i tilfælde af reklamationer.

- Opvaskemaskine
- Brugsvejledning
- Monteringsvejledning
- Kort vejledning*
- Garanti*
- Montagemateriale
- Dampbeskyttelsesplade*
- Gummiskørt*
- Netkablet

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Sikkerhedshenvisninger

Læs og overhold venligst sikkerhedsforskrifterne under ⟶ *"Ved installationen" på side 6*.

Leverance

Opvaskemaskinens funktion er blevet grundigt kontrolleret på fabrikken. Dette kan være årsag til, at der evt. befinder sig små vandskjolder i maskinen. De forsvinder efter første brug.

Tekniske data

- **Vægt:**
  Maksimum 60 kg.
- **Spænding:**
  220–240 V, 50 Hz eller 60 Hz.
- **Tilslutningsværdi:**
  2000 - 2400 W.
- **Sikring:**
  10/16 A (UK 13 A).
- **Optagen effekt:**
  Slukket tilstand (Po) 0,50 W.
  Left on-tilstand (Pl) 0,50 W.
  Forbundet standby-drift 2,00 W.
  Varighed af left on-tilstanden (Tl) 0 min.
  Varighed af den forbundne standby-drift 2 min.
  Iht. forordninger (EU) nr. 1016/2010, 1059/2010, 1275/2008 og 801/2013.
  Ekstrafunktioner og indstillinger kan forøge optagen effekt og tidsangivelser.
- **Vandtryk:**
  Mindst 0,05 MPa (0,5 bar), maks. 1 MPa (10 bar).
  Ved højere vandtryk:
  Forkobles en trykreduktionsventil.
- **Tilløbsmængde:**
  Min. 10 liter/minut.
- **Vandtemperatur:**
  Koldt vand.
  Ved varmt vand:
  Maksimal temperatur 60 °C.
- **Kapacitet:**
  12–15 kuverter (afhængigt af din opvaskemaskines udstyr)

Opstilling

De krævede monteringsmål fremgår af monteringsanvisningen. Opstil maskinen vandret ved hjælp af de justerbare fødder. Kontrollér at maskinen står sikkert.

- Indbygningsmodeller og integrerede modeller, der senere opstilles som gulvmodel, skal sikres, så de ikke kan vælte, f. eks. ved at skrue dem fast til væggen eller montere dem under en gennemgående arbejdsplade, der er skruet fast til naboskabene.
- Maskinen kan uden videre indbygges i et køkkenelement mellem træ- eller plastvægge.

Tilslutning afløb

1. De krævede arbejdsskridt fremgår af monteringsanvisningen. Der kan evt. monteres en sifon med afløbsstuds.
2. Forbind afløbsvandslangen med sifonens afløbsstuds ved hjælp af vedlagte dele.
   Kontrollér, at afløbsslangen ikke er knækket, fastklemt eller slynget ind i sig selv og at et låg i afløbet ikke forhindrer, at vandet kan løbe ud!

Rentvandstilslutning

1. Forbind rentvandstilslutningen med vandhanen ved hjælp af vedlagte dele iht. montagevejledningen. Kontrollér at rentvandstilslutningen hverken er knækket, kommet i klemme eller slynget ind i sig selv.
2. Når maskinen skiftes, skal der altid anvendes en ny vandtilløbsslange.

Vandtryk:
Mindst 0,05 MPa (0,5 bar), maks. 1 MPa (10 bar).
Ved højere vandtryk:
Forkobles en trykreduktionsventil.
Tilløbsmængde:
Min. 10 liter/minut.
Vandtemperatur:
Koldt vand.
Ved varmt vand:
Maksimal temperatur 60 °C.

Varmtvandstilslutning *

* afhængigt af din opvaskemaskines udstyr

Opvaskemaskinen kan tilsluttes til koldt- eller varmtvand indtil max. 60 °C. Tilslutning til varmtvand anbefales, hvis dette står til rådighed fra en energetisk fordelagtig varmtvandsforsyning og egnet installation f. eks. et solenergianlæg med cirkulationsledning. Derved spares energi og tid. Med indstillingen „Varmtvand“ kan opvaskemaskinen afstemmes optimalt til drift med varmtvand. Det anbefales at indstille en vandtemperatur (temperatur på det indløbende vand) på mindst 40 °C og max. 60 °C. En tilslutning til varmtvand kan ikke anbefales, hvis vandet kommer fra en elektrisk vandvarmer.

Den indstillede værdi ændres på følgende måde:
1. Åbn døren.
2. Tænd for TÆND/SLUK-bryteren [1].
3. Tryk på infoknappen i Setup 3 sec. [3] i 3 sekunder, til følgende tekst fremkommer i indikatorvinduet foroven [4]:
   Bladre med < >
   Indstil med - +
   Forlad med Setup 3 sec.
4. Tryk på tasten **>** [16] igen og igen, til Vandtilslutning fremkommer i indikatorvinduet foroven [4].
5. Indstil med indstillingsknapperne **+ -** [8].
6. Hold infotasten i Setup 3 sec. [3] nede i 3 sekunder.

Indstillingsværdien er gemt i apparatet.

Elektrisk tilslutning

- Tilslut kun maskinen til vekselspænding i et område mellem 220 V og 240 V og 50 Hz eller 60 Hz via en forskriftmæssigt installeret stikdåse med jordleder. Nødvendig sikring se typeskilt [35].
- Stikdåsen skal være anbragt i nærheden af skabet og være fri tilgængelig også efter monteringen. Hvis stikket ikke er frit tilgængeligt efter monteringen, kræver de gældende sikkerhedsforskrifter, at der installeres en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
- Ændringer på tilslutningen må kun foretages af en fagmand.
- En forlængelse af nettilslutningsledningen må kun købes hos serviceteknikeren.

- Anvendes et HFI-relæ, skal det være af typen  . Kun et sådant relæ sikrer, at de gældende forskrifter opfyldes.
- Maskinen er udstyret med et vandsikkerhedssystem. Vær opmærksom på, at dette kun fungerer, **når** strømforsyningen er tilsluttet.

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød!
Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik).
For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 623333).

Demontering

Overhold også her den rækkefølge, der gælder for de enkelte arbejdsskridt.

1. Afbryd apparatets forbindelse til strømforsyningsnettet.
2. Luk for vandhanen.
3. Løsn tilslutningen til afløb- og rentvand.
4. Løsn fastgørelsesskruerne til møbeldelene.
5. Demonter sokkelbrættet, hvis et sådant findes.
6. Træk maskinen ud samtidigt med at slangen trækkes forsigtigt med ud.

Transport

Tøm opvaskemaskinen og sikre de løse dele.

Overhold følgende skridt, når maskinen tømmes:

1. Luk op for vandhanen.
2. Åbn døren.
3. Tænd for TÆND/SLUK-bryteren 1.
4. Vælg det program, der har den højeste temperatur.
   I indikatorvinduet foroven 4 fremkommer den planlagte programtid.
5. Tryk på START-tasten 12.
6. Luk døren.
   Programmet starter.
7. Åbn døren efter ca. 4 minutter.
8. Tryk på START-tasten 12, til der i indikatorvinduet foroven 4 ses „Programmet er blevet afbrudt“/„Færdig om et minut.“.
9. Luk døren.
10. Åbn døren efter ca. 1 min.
    I indikatorvinduet foroven 4 ses „Færdig“.
11. Sluk for TÆND/SLUK-bryteren 1.
12. Luk for vandhanen, løsne tilløbsslangen og lad det resterende vand løbe ud.

Bemærk: Maskinen skal transporteres opretstående så overskydende vand ikke trænger ind i maskinen og ødelægger printet, hvilket kan medføre forstyrrelser.

Frostsikkerhed

Står maskinen i et frosttruet rum (f. eks. sommerhus), skal maskinen tømmes helt (se „Transport“).

Ret til ændringer i teknik og design forbeholdes.

Aqua-Stop garanti

da

(bortfalder ved modeller uden Aqua-Stop)

Vores almindelig garanti på maskinen omfatter også følgende:

1. Hvis en fejl i Aqua-Stop systemet er grunden til, at der opstår en vandskade, erstatter vi skader, som måtte være opstået i private husholdninger. For at sikre vandsikkerheden **skal** maskinen være tilsluttet til strømnettet.

2. Denne garanti gælder i hele maskinens levetid.

3. Garantien kan kun gøres gældende, hvis maskinen med Aqua-Stop er opstillet og installeret af en autoriseret installatør iht. vores vejledning. Dette omfatter også korrekt montering af Aqua-Stop forlængerstykket (originalt tilbehør). Garantien dækker ikke defekte ledninger eller armaturer til Aqua-Stop tilslutningen på vandhanen.

4. Maskiner med Aqua-Stop skal ikke overvåges, mens de er i gang, og vandhanen behøver ikke at blive lukket, når maskinen er færdig med at vaske. Det er kun nødvendigt at lukke for vandhanen, hvis du opholder dig længere tid uden for hjemmet (f.eks. flere ugers ferie).

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, Germany

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Internet: www.siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

9001271824
(9712) 642 TW

SIEMENS



Indbygningsovn

HM876GD.6S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugsanvisning

Register your product online

Indholdsfortegnelse

Brugsbetingelser 4

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5
Generelt 5
Mikrobølgeovn 6
Stegetermometer 7
Rengøringsfunktion 7

Årsager til skader 8
Generelt 8
Mikrobølgeovn 8

Miljøbeskyttelse 9
Energibesparelse 9
Miljøvenlig bortskaffelse 9

Lær apparatet at kende 10
Betjeningsfelt 10
Betjeningselementer 10
Display 10
Menuen ovnfunktioner 11
Ovnfunktioner 11
Yderligere oplysninger 12
Funktioner i ovnrummet 12

Tilbehør 12
Leveret tilbehør 12
Isætning af tilbehør 13
Ekstra tilbehør 13

Før apparatet tages i brug første gang 14
Første ibrugtagning 14
Rengøring af ovnrum og tilbehør 14

Betjening af maskinen 14
Tænde og slukke for apparatet 14
Starte eller afbryde drift 15
Indstille driftstype 15
Indstilling af ovnfunktion og temperatur 15
Lynopvarmning 15

Tidsfunktioner 16
Minutur 16
Varighed 16
Sluttid 17

Børnesikring 17
Aktivere og deaktivere 17
Låsning af ovndør 17

Grundindstillinger 17
Ændre indstillinger 17
Liste over indstillinger 17
Ændre klokkeslæt 18

Mikrobølgefunktionen 18
Fade og beholdere: 18
Mikrobølge-trin 19
Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion 19
Indstille mikrobølgefunktion 19
Tørring 20

Stegetermometer 20
Ovnfunktioner 20
Placering af stegetermometer i retten 20
Indstille kernetemperatur 21
Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler 21

Sabbatindstilling 22
Starte Sabbatindstilling 22

Rengøringsfunktion 22
Inden udførelse af rengøring 22
Indstille selvrens 23
Efter udførelse af rengøringsfunktionen 23

Home Connect 24
Opsætning 24
Fjernstart 25
Home Connect indstillinger 25
Oplysning om datasikkerhed 26
Overensstemmelseserklæring 26

Rengøringsmidler 27
Egnede rengøringsmidler 27
Renholdning af apparatet 28

Ribberammer 28
Afmontere/montere ribberammer 28

Apparatets dør 29
Tage dørafdækning af 29
Afmontere/montere glasruder i ovndør 29

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl? . . 31
Fejltabel 31
Maksimal driftstid overskredet 31
Ovnbelysning 31

Kundeservice 32
E-nummer og FD-nummer 32

Retter 32
Anvisninger om indstillinger 32
Vælge en ret 33
Indstille en ret 33

Testet i vores prøvekøkken. 34
Silikoneforme 34
Kager og småkager 34
Brød og rundstykker. 38
Pizza, quiche og krydret bagværk 40
Tærte og soufflé 42
Fjerkræ. 43
Kød 46
Fisk 49
Grøntsager og tilbehør 51
Dessert. 53
Eco-ovnfunktioner. 54
Acrylamid i fødevarer 55
Langtidsstegning 56
Tørring 57
Henkogning 58
Hævning af dej. 59
Optøning 59
Opvarm retter med mikrobølger. 61
Varmholdning. 62
Prøveretter 62

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet:
www.siemens-home.bsh-group.com og Online-Shop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Brugsbetingelser

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelser ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsigt, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsigt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsigt.

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

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes i ovnen. ⟶ *"Tilbehør" på side 12*

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Generelt

⚠ Advarsel – Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

⚠ 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 døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

⚠ Advarsel – Fare pga. af magnetfelt!

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. Magneter kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper. Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

Mikrobølgeovn

⚠ Advarsel – Brandfare!

- Det er farligt og kan forårsage skader, hvis apparatet anvendes til formål, som det ikke er beregnet til.
  Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande eller at opvarme hjemmesko, puder med kerne- eller kornfyld, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
  Selv efter flere timer kan f.eks. hjemmesko eller puder med kerne- eller kornfyld antændes.Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer.
- Levnedsmidler kan antændes. Opvarm aldrig levnedsmidler i varmholdningsemballage.
  Opvarm aldrig fødevarer i beholdere af kunststof, papir eller andre brændbare materialer uden at holde øje med dem.
  Indstil aldrig for høj mikrobølgeeffekt eller for lang tid. Følg anvisningerne i denne brugsanvisning.
  Mikrobølgeovnen må aldrig bruges til tørring af fødevarer.
  Optø eller opvarm ikke fødevarer med lavt vandindhold, som f.eks. brød, ved før høj mikrobølgeeffekt eller i for lang tid.
- Spiseolie kan antændes. Spiseolie uden indhold af andre ingredienser må aldrig opvarmes med mikrobølger.

⚠ Advarsel – Eksplosionsfare!

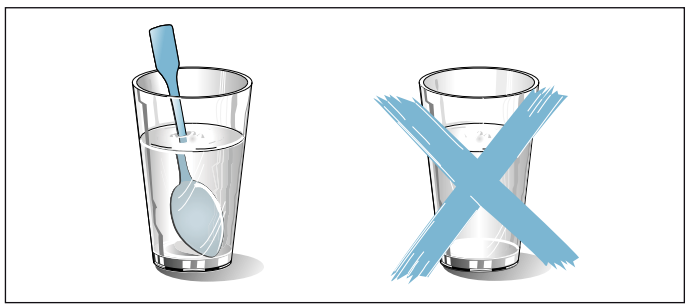
Væsker eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere kan eksplodere. Opvarm aldrig drikkevarer eller andre levnedsmidler i tæt lukkede beholdere.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

- Levnedsmidler med en hård skal eller skind kan eksplodere både under selve opvarmningen, og efter at den er afsluttet. Tilbered aldrig æg i skallen, og opvarm ikke hårdkogte æg. Tilbered aldrig skal- og krebsdyr. Stik et hul i blommen ved spejlæg eller æg i glas inden opvarmningen.
  Madvarer med fast skal, skind eller skræl, som f.eks. æbler, tomater, kartofler og pølser, kan springe. Prik huller i skallen, skindet eller skrællen inden opvarmningen.
- Varmen er ikke jævnt fordelt i babymaden. Opvarm aldrig babymad i tæt lukkede beholdere. Fjern altid låg eller sut. Efter opvarmning skal babymad omrøres eller omrystes godt. Kontroller temperaturen, inden barnet spiser af maden.
- Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage service eller tilbehør ud af ovnrummet.
- Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til.
  Det er ikke tilladt at tørre madretter eller beklædningsgenstande, at opvarme hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude eller lignende.
  For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!

- Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!
- Uegnet service kan springe. Service af porcelæn og keramik kan have små huller i håndtag og låg. Under disse huller er der små hulrum. Hvis der er trængt fugt ind i disse hulrum, kan servicet springe. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.
- Service og beholdere af metal eller med metaldele kan danne gnister ved ren mikrobølgedrift. Apparatet bliver beskadiget. Anvend aldrig metalbeholdere ved ren mikrobølgedrift.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
- Apparatet arbejder med højspænding. Fjern aldrig apparatets kabinet.
- Apparatet er udstyred med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 00623333).

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!
- Ved mangelfuld rengøring kan apparatets overflade blive beskadiget. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Rengør jævnligt apparatet, og fjern rester af levnedsmidler med det samme. Sørg altid for, at ovnrum, dørtætning, døren og dens anslag er rene.
- Hvis ovndøren eller dørtætningen er beskadiget, kan der trænge mikrobølgeenergi ud. Benyt aldrig apparatet, hvis ovndøren, dørtætningen eller dørens kunststoframme er beskadiget. Kontakt kundeservice.
- Der trænger miokrobølgeenergi ud af apparater, hvor afdækningen af kabinettet mangler. Fjern aldrig apparatets kabinet. Kontakt kundeservice, hvis der skal udføres service eller reparationer af apparatet.

Stegetermometer

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Rengøringsfunktion

⚠ Advarsel – Brandfare!
- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under Rengøringsfunktionen. Inden Rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!
Apparatet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med Rengøringsfunktionen. Kun emaljeret tilbehør må rengøres med Rengøringsfunktionen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Årsager til skader

Generelt

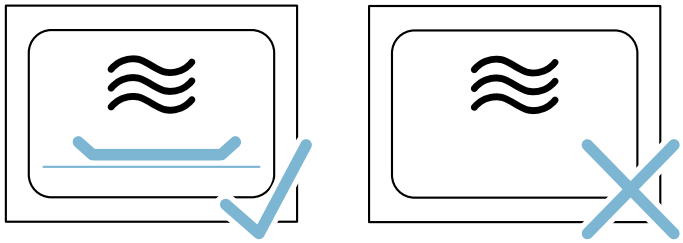
Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Aluminiumsfolie: Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovnens dør. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtighed i ovnrummet: Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan forårsage korrosion. Lad altid ovnrummet tørre efter anvendelsen. Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. Opbevar ikke levnedsmidler i ovnrummet.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur. Sæt ikke noget i klemme i døren. Selv om døren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
  Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Hvis dørtætningen er meget snavset, lukker apparatets dør ikke korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende køkkenelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Mikrobølgeovn

Pas på!

- Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.
- Kombinere tilbehør: Risten må ikke kombineres med universalbradepanden. Der kan opstå gnister, hvis de sættes ind i ovnen direkte oven på hinanden. De må derfor kun sættes ind i hver sin højde.
- Drift udelukkende med mikrobølger: Ved drift kun med mikrobølger er universalbradepanden og bagepladen uegnede. Der kan dannes gnister, og ovnrummet bliver beskadiget. Brug den leverede rist til at stille madvarerne på, eller anvend mikrobølgerne i kombination med en anden ovnfunktion.
- Aluminiumsfade: Der må ikke anvendes fade af aluminium i apparatet. Apparatet bliver beskadiget, fordi der dannes gnister.
- Drift med mikrobølger med tomt ovnrum: Apparatet bliver overbelastet, hvis det anvendes uden fødevarer i ovnrummet. Start aldrig mikrobølgefunktionen uden fødevarer ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.
  → *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*



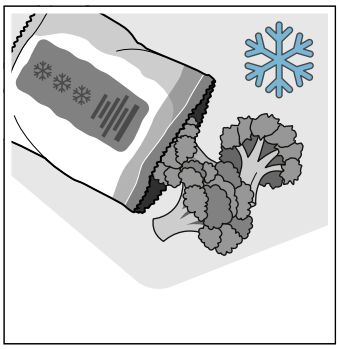
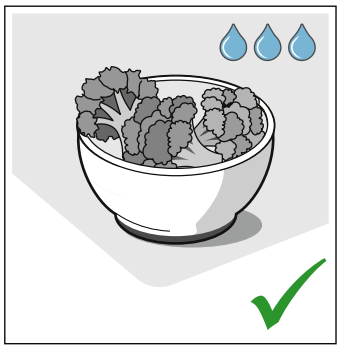
- Popcorn tilberedt med mikrobølger: Indstil ikke mikrobølgeeffekt for højt. Anvend maks. 600 watt. Læg altid popcornposen på en glastallerken. Ved overbelastning kan glasruden i døren springe.

Miljøbeskyttelse

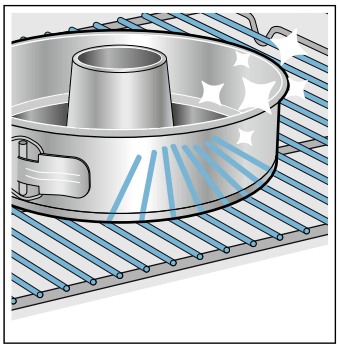
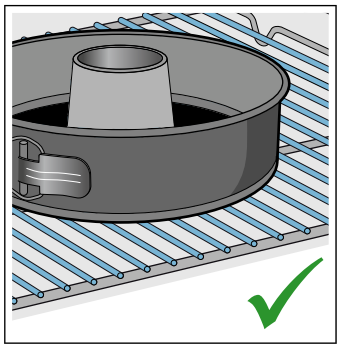
Det nye apparat er meget energieffektivt. Her findes tips om, hvordan der kan spares på energien ved brugen af apparatet, og om hvordan det bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

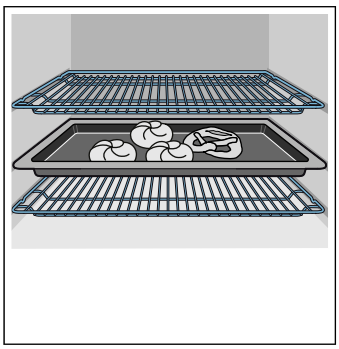
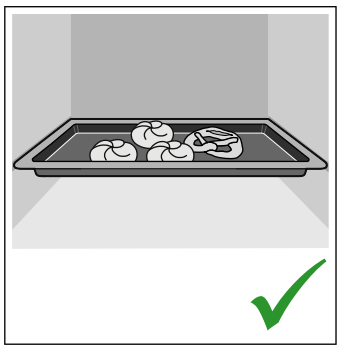
- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Lad frosne madvarer tø op, inden de sættes i ovnen.

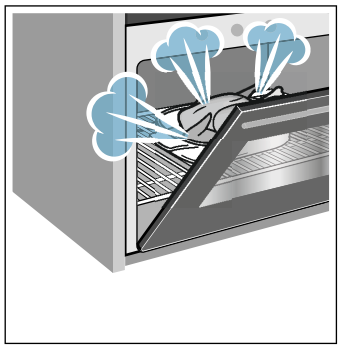
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.

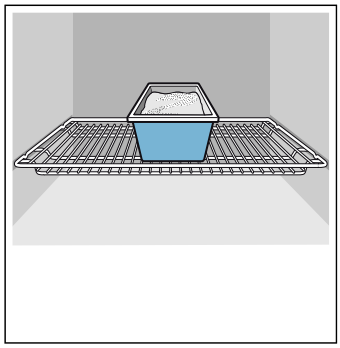
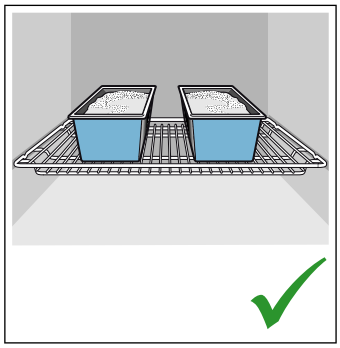
- Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet.

- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.




- Det er bedst at bage flere kager umiddelbart efter hinanden. Så er ovnrummet stadig varmt. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage. Der kan også sættes 2 firkantede forme ind ved siden af hinanden i ovnen.

- Ved længere tilberedningstid kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

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.

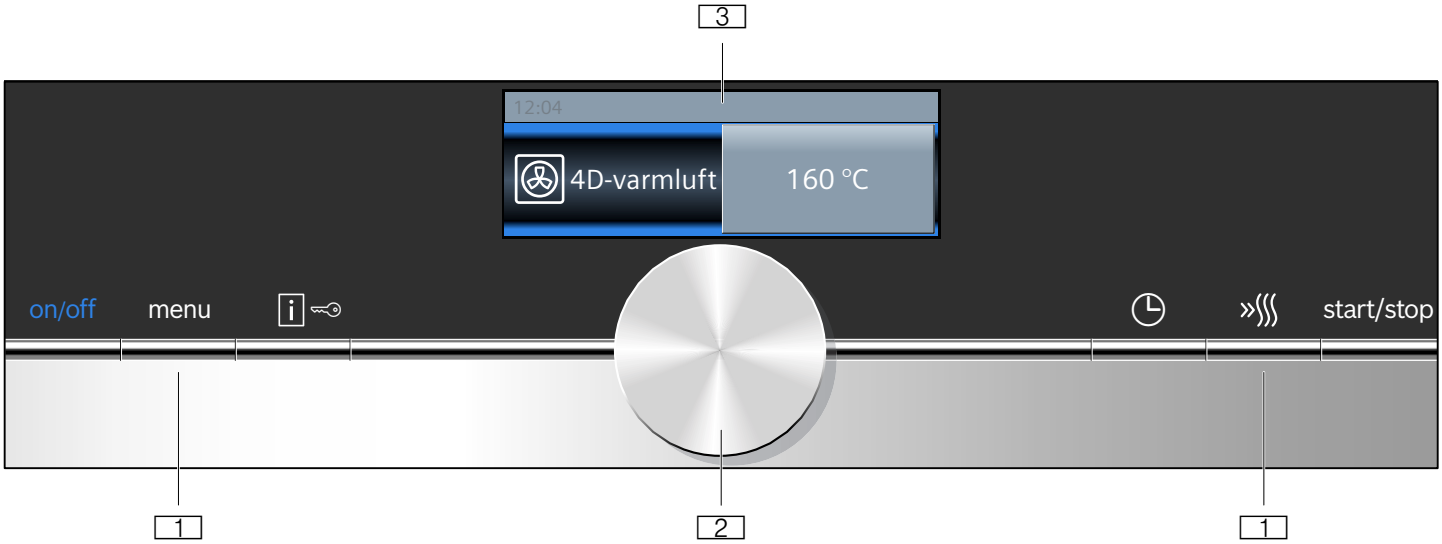
Lær apparatet at kende

I dette kapitel forklares betydningen af indikatorer og betjeningselementer.Derudover kommer vi ind på apparatets forskellige funktioner.

Bemærk: Alt efter apparattype kan der være afvigelser i farve og andre detaljer.

Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles apparatets forskellige funktioner ved hjælp af taster og en drejeknap. På displayet vises de aktuelle indstillinger.



1 **Taster**
Tasterne til højre og venstre for drejeknappen har et trykpunkt. Tryk på tasten for at aktivere den.

2 **Drejeknap**
Drejeknappen kan drejes både til højre og til venstre.

3 **Touch-display**
På touch-displayet vises de aktuelle indstillingsværdier, valgmuligheder eller tekster med anvisninger. Tryk let på det pågældende tekstfelt for at indstille. Tekstfelterne ændrer sig afhængigt at valget.

Betjeningselementer

De enkelte betjeningselementer er tilpasset til apparatets forskellige funktioner. Derfor er indstillingen af apparatet let og direkte.

Taster

Her følger en kort forklaring af betydningen af de enkelte taster.

Taster		Betydning
on/off		Tænde og slukke for apparatet
menu	Menu	Åbning af menuen med ovnfunktioner
i	Informationer	Visning af oplysninger
	Børnesikring	Aktivering/deaktivering af børnesikring
◷	Tidsfunktioner	Åbne menuen Tidsfunktioner
»)))	Lynopvarmning	Aktivering/deaktivering af lynopvarmning
start/stop		Start af drift, pause i drift, afbrydelse af drift

Drejeknap

Indstillingsværdierne i displayet ændres med drejeknappen.

I de fleste valglister, f.eks. ovnfunktioner, begynder listen forfra efter det sidste punkt. Ved valg af temperatur skal drejeknappen drejes den modsatte vej, når minimum- eller maksimumtemperaturen er nået.

Display

Displayet er opbygget, så oplysningerne kan aflæses med ét blik.

Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus. Den vises med hvid skrift på en mørk baggrund.

Statuslinje

Statuslinjen befinder sig øverst i displayet. Der vises klokkeslættet og de indstillede tidsfunktioner.

Progressionslinje

Progressionslinjen viser, hvor langt ovnen er nået i opvarmningen, eller om varigheden er afsluttet. Den lige linje under værdien i fokus udfyldes fra venstre mod højre i takt med forløbet af den igangværende drift.

Tidsforløb

Hvis apparatet er startet uden angivelse af en varighed, vises øverst til højre i statuslinjen, hvor længe apparatet har været i drift.

Når der har været indstillet en varighed, og varigheden derefter bliver slettet, medregnes den forløbne tid i tidsforløbet, som fortsættes derfra.På den måde kan det altid kontrolleres, hvor længe driften har været i gang.

Temperaturkontrol

Bjælkerne i temperaturkontrollen angiver opvarmningsfaserne eller restvarmen i ovnrummet.

Opvarmningskontrol	Opvarmningskontrollen viser temperaturstigningen i ovnrummet. Når alle bjælkerne er fyldt ud, er det optimale tidspunkt for at sætte retten i ovnen nået. Ved grill- og rengøringstrin vises bjælkerne ikke.
Restvarmeindikator	Når apparatet er slukket, viser temperaturkontrollen restvarmen i ovnrummet.Indikatoren slukkes, når temperaturen er sunket til ca. 60 °C.

Bemærk: På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.Under opvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur vises med tasten i.

Menuen ovnfunktioner

Menuen er underopdelt i forskellige ovnfunktioner. På den måde er det let og hurtigt at aktivere den ønskede funktion.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Der findes mange, fint afstemte ovnfunktioner til tilberedning af de forskellige retter.
Retter ⟶ *"Retter" på side 32*	Her findes forprogrammerede indstillinger, der passer til mange forskellige retter.
Mikrobølgefunktion ⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
Mikrobølge-kombifunktion ⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*	Med denne funktion kan mikrobølgefunktionen suppleres med en ovnfunktion.
Tørring ⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*	Skal altid udføres efter brug med mikrobølger.
Selvrens ⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 22*	Selvrens er en automatisk rengøring af ovnen.
Indstillinger ⟶ *"Grundindstillinger" på side 17*	I Grundindstillingerne kan ovnen tilpasses efter egne ønsker og behov.
Home Connect ⟶ *"Home Connect" på side 24*	Med denne funktion kan ovnen forbindes med en mobil enhed.

Ovnfunktioner

Her forklarer vi forskellene mellem de forskellige anvendelsesområder, så der altid vælges korrekt ovnfunktion til den pågældende ret.

Ved meget høje temperaturer sænker apparatet efter længere tid temperaturen lidt.

Ovnfunktioner		Temperatur	Anvendelse
	4D-varmluft	30-275 °C	Til bagning og stegning i et eller flere lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Over-/undervarme	30-300 °C	Til traditionel bagning og stegning i et lag. Særligt velegnet til kager med fugtig belægning. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
	Varmluft eco	30-275 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag uden forvarmning. Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen i ovnrummet.
	Over/undervarme eco	30-300 °C	Til skånsom tilberedning af et udvalg af retter i ét lag. Varmen kommer oppe- og nedefra.
	Varmluft/impulsgrill	30-300 °C	Til stegning af kød, hel fisk og større stykker kød. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver tændt og slukket skiftevis. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
	Grill, stor flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af flade grillstykker, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Hele grill-elementets flade bliver varm.
	Grill, lille flade	Grilltrin: 1 = svagt 2 = mellem 3 = kraftigt	Til grillning af mindre mængder, så som steaks, pølser eller toast og til gratinering. Den midterste del under grill-varmelegemet bliver varmt.

	Pizzatrin	30-275 °C	Til tilberedning af pizza og retter, som kræver meget varme nedefra. Det nederste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
	Langtidsstegning	70-120 °C	Til skånsom og langsom tilberedning af forbrunet skært kød i et fad uden låg. Varmen kommer ved lav temperatur ensartet oppefra og nedefra.
	Undervarme	30-250 °C	Til tilberedning i vandbad og til efterbagning. Varmen kommer nedefra.
	Holde varm	60-100 °C	Til varmholdning af tilberedte retter.
	Forvarmning af service	30-70 °C	Til opvarmning af service.
	coolStart-funktion	30-275 °C	Til hurtig tilberedning af dybfrostprodukter i rille 3. Temperaturen indstilles i henhold til producentens angivelser. Anvend den højeste temperatur, som er angivet på emballagen. Tilberedningstiden er som angivet eller kortere.Forvarmning er uegnet til denne ovnfunktion.

Foreslåede værdier

Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur eller trin. Disse forslag kan anvendes eller ændres.

Yderligere oplysninger

I de fleste tilfælde kan apparatet give anvisninger og yderligere oplysninger om den aktuelle handling.Tryk på tasten i.Oplysningerne vises i nogle sekunder.

Visse anvisninger vises automatisk, f.eks. en bekræftelse, en opfordring til en handling eller en advarsel.

Funktioner i ovnrummet

Nogle funktioner har til formål at lette betjeningen af apparatet. F.eks. er ovnen belyst over hele fladen, og køleventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.

Åbne apparatets dør

Hvis apparatets dør åbnes under driften, bliver driften sat på pause. Når ovndøren lukkes igen, fortsætter driften.

Bemærk: Ved driftstypen Mikrobølger skal driften fortsættes med tasten start/stop, når døren er blevet lukket. Grundindstillingen for dette kan ændres.

Ovnbelysning

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

Ved de fleste driftstyper tændes ovnbelysningen, så snart driften startes. Når driften er afsluttet, slukkes den igen.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, at ovnbelysningen ikke skal tændes under driften.

Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft undslipper via døren.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

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

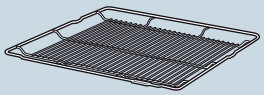
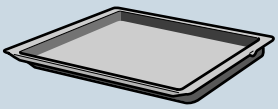
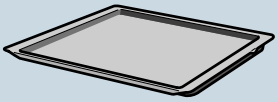
Bemærk: Det kan indstilles i Grundindstillingerne, hvor længe køleventilatorens drift skal fortsætte.
→ *"Grundindstillinger" på side 17*

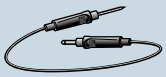
Tilbehør

Apparatet bliver leveret med diverse tilbehør. Her findes en oversigt over det leverede tilbehør og den rigtige anvendelse.

Leveret tilbehør

Apparatet er udstyret med følgende tilbehør:

	**Rist** Til fade og beholdere, kage- og gratinforme. Til stege, grillmad og dybfrosne retter. Risten kan bruges med mikrobølgefunktionen.
	**Universalbradepande** Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
	**Bageplade** Til kager på bageplade og småkager.



Stegetermometer
Til helt perfekt stegning.
Anvendelsen af stegetermometret er beskrevet i det pågældende kapitel.
→ *"Stegetermometer" på side 20*

Anvend kun originalt tilbehør. Det er specielt udformet, så det passer til dette apparat.

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

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

Mikrobølger

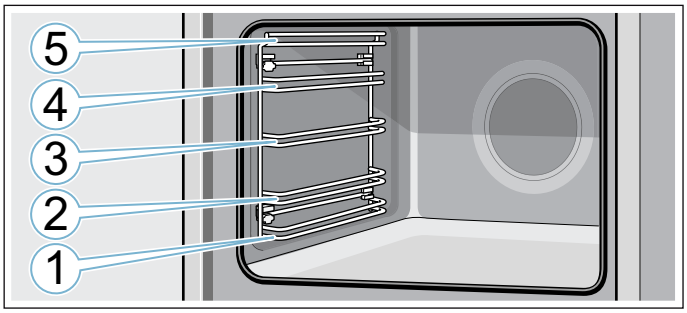
Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

Isætning af tilbehør

Der er 5 rillehøjder i ovnrummet. Rillerne angives nedefra og op.

I nogle apparater er den øverste rillehøjde i ovnrummet markeret med et grillsymbol.



Sæt altid tilbehøret ind mellem de to styreskinner i den pågældende rillehøjde (1 til 5).

Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, uden at det vipper.

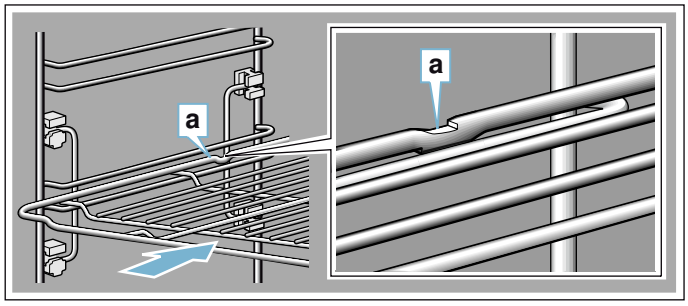
Anvisninger

- Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.
- Skyd altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke berører apparatets dør.

Indgrebsfunktion

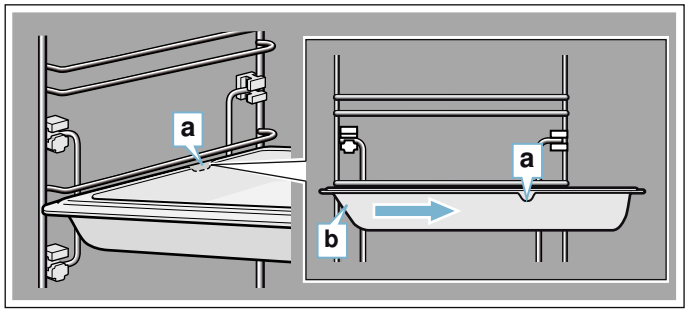
Tilbehøret kan trækkes cirka halvvejs ud, før det går i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når risten sættes ind. Teksten "microwave" skal være foran, og krumningen skal vende nedad ⁀.



Sørg for, at indgrebshakket **a** vender bagud og nedad, når bagepladen sættes ind. Den skrå side på tilbehøret **b** skal vende ud mod apparatets dør.

Det viste eksempel: Universalbradepande



Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice, forhandlere eller på internettet. I vores brochurer eller på internettet findes et bredt sortiment til apparatet.

Udvalget og mulighederne for at bestille online kan variere fra land til land. Se venligst i salgspapirerne vedr. dette.

Bemærk: Det ekstra tilbehør passer ikke til alle apparater. Ved køb af ekstra tilbehør skal den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet angives.
→ *"Kundeservice" på side 32*

Ekstra tilbehør
Rist Til fade og beholdere, kage- og gratinforme samt stege og grillstykker.
Universalbradepande, tåler selvrens Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges som fedtopsamlingsbakke ved grillning direkte på risten.
Bageplade, tåler selvrens Til kager på bageplade og småkager.
Ilægningsrist Til fisk, fjerkræ og fisk. Til ilægning i universalbradepanden for at opfange dryp af fedt og kødsaft.
Professionel bradepande med ilægningsrist Til tilberedning af store mængder.

Låg til professionel bradepande Låget gør den professionelle bradepande til en professionel stegegryde.
Pizzaplade Til pizza og store runde kager.
Grillplade, tåler selvrens Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk. Må kun anvendes i universalbradepanden.
Bagesten, tåler selvrens Til hjemmebagt brød, rundstykker og pizza, som skal have sprød skorpe. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Glasstegegryde Til gryderetter og gratiner. Særligt egnet til driftstypen “Retter”.
Glasbradepande Til store stege, kager med fugtigt fyld samt tærter og gratiner.
Glasbradepande Til gratiner, grøntsagsretter og bagværk.
Kantlister Til afdækning af indbygningsskabets bund og apparatets bundplade.

Før apparatet tages i brug første gang

Inden det nye apparat kan benyttes, skal der foretages nogle indstillinger. Desuden skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Første ibrugtagning

Efter den første strømtilslutning eller efter en strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Bemærk: Disse indstillinger kan når som helst ændres i Grundindstillingerne. ⟶ *"Grundindstillinger" på side 17*

Indstilling af sprog

Det forindstillede sprog er “Deutsch” (tysk).

1. Vælg det ønskede sprog med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >.
   Den næste indstilling vises.

Indstille klokkeslæt

Klokkeslættet starter ved klokken 12:00.

1. Indstil det aktuelle klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk let på pilen >

Indstille dato

Datoen “1.1.2014” er forindstillet.

1. Indstil den aktuelle dag, måned og år med drejeknappen.
2. Tryk let gentagne gange på pilen >, til indstillingerne er opdateret.
   I displayet vises en meddelelse om, at den første ibrugtagning er afsluttet.

Med Home Connect

1. Tryk let på “Indstil med assistent”.
2. Der er flere anvisninger i kapitlet ⟶ *"Home Connect" på side 24*

Rengøring af ovnrum og tilbehør

Inden apparatet bruges til tilberedning af madretter, skal ovnrummet og tilbehøret rengøres.

Rengøre ovnrum

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme det tomme, lukkede ovnrum.

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnrummet, som f.eks. styroporkugler, og fjern klæbebånd både i og udenpå apparatet. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen. Luft ud i køkkenet under opvarmningen af apparatet.

Udfør de angivne indstillinger.

Indstillinger	
Ovnfunktion	Over-/undervarme
Temperatur	240 °C
Varighed	1 time

I næste kapitel beskrives, hvordan ovnfunktion og temperatur indstilles.

Sluk for ovnen efter den angivne varighed med on/off.

Rengør de glatte flader med opvaskevand og en opvaskesvamp, når ovnen er kølet af.

Rengøring af tilbehør

Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand, en opvaskesvamp eller en blød børste.

Betjening af maskinen

Vi har allerede gennemgået betjeningselementerne og deres funktionsmåder. Nu forklarer vi, hvordan apparatet indstilles. Vi beskriver, hvad der sker ved tænd og sluk af apparatet, og hvordan de forskellige ovnfunktioner indstilles.

Tænde og slukke for apparatet

Der skal tændes for apparatet, inden det er muligt at foretage indstillinger.

Undtagelse: Børnesikringen og minuturet kan også indstilles, når apparatet er slukket.
Indikatorer eller anvisninger i displayet, f.eks. restvarmeindikatoren for ovnrummet, forbliver synlige også efter slukning af apparatet.

Sluk for apparatet, når det ikke længere skal bruges. Apparatet slukkes automatisk, når der ikke er foretaget indstillinger i længere tid.

Tænde for apparatet

Tænd for apparatet med tasten on/off.
Ovenover tasten lyser on/off blåt.

I displayet vises Siemens Logo og derefter en ovnfunktion og en temperatur.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, hvilken driftstype, der skal vises, når apparatet tændes.

Slukke for apparatet

Sluk for apparatet med tasten on/off.
Belysningen over tasten slukkes.

En eventuelt indstillet funktion bliver afbrudt.

I displayet vises klokkeslættet.

Bemærk: I Grundindstillingerne kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises/ikke skal vises, når apparatet er slukket.

Starte eller afbryde drift

Tryk på tasten start/stop for at starte driften eller for at afbryde den igangværende drift. Når driften er blevet afbrudt, fortsætter køleventilatoren i mange tilfælde med at køre.

Tryk på tasten on/off for at slette alle indstillinger.

Hvis apparatets dør åbnes under driften, afbrydes driften. Luk ovndøren for at fortsætte driften.

Indstille driftstype

Apparatet skal være tændt, før der kan vælges en driftstype.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Tryk let på den ønskede driftstype.
   Afhængigt af driftstypen er der mulighed for at foretage forskellige valg.
3. Valget kan ændres med drejeknappen.
   Afhængigt af valget er der mulighed for at foretage yderligere indstillinger.
4. Start med tasten start/stop.
   I displayet vises tiden, som tælles ned.
   Indstillingerne og progressionslinjen er synlige.

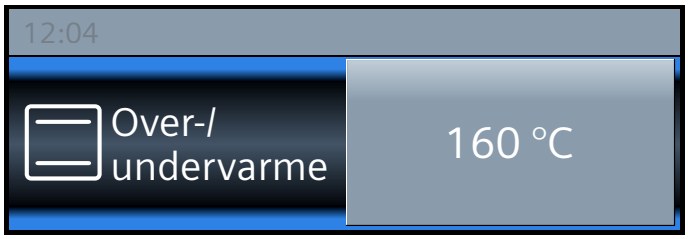
Indstilling af ovnfunktion og temperatur

Når der er blevet tændt for apparatet, vises den foreslåede ovnfunktion samt temperatur. Denne indstilling kan startes med det samme med tasten start/stop. Hvis der skal indstilles en anden ovnfunktion, gøres dette på følgende måde.

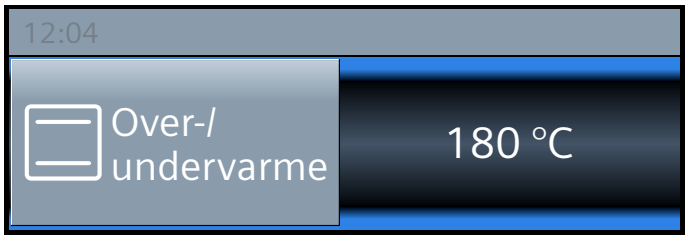
Værdierne for andre indstillinger ændres som vist i det følgende:

Det viste eksempel: Over-/undervarme med 180°C.

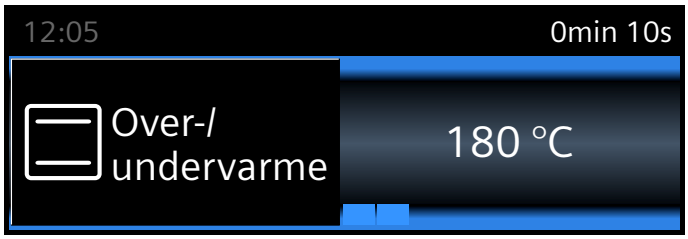
1. Indstil ovnfunktionen med drejeknappen.



2. Tryk let på den foreslåede temperatur.
3. Indstil en anden temperatur med drejeknappen.



4. Start med tasten start/stop.



I displayet vises den indstillede ovnfunktion og temperatur.

Lynopvarmning

Med tasten »ʃʃʃ kan ovnrummet opvarmes særligt hurtigt.
Lynopvarmning kan ikke anvendes ved alle ovnfunktioner.

Egnede ovnfunktioner:

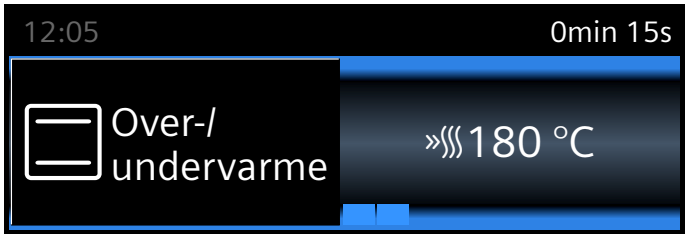
	4D-varmluft
	Over-/undervarme

Sæt først retten og tilbehøret i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Indstille

Vælg en egnet ovnfunktion. Temperaturen skal være indstillet til over 100 °C, ellers kan Lynopvarmningen ikke starte.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten »ʃʃʃ.



Symbolet »ʃʃʃ vises til venstre for temperaturen. Temperaturkontrollens bjælker begynder at blive fyldt ud.

Når lynopvarmning er afsluttet, lyder der et signal. Symbolet »ʃʃʃ slukkes.Sæt retten ind i ovnrummet.

Anvisninger

- Den indstillede varighed begynder at tælle ned straks efter starten, uafhængigt af lynopvarmningen.
- Under lynopvarmningen kan den aktuelle opvarmningstemperatur i ovnrummet vises med tasten [i].

Afbryde

Tryk på tasten »ʃʃʃ.Symbolet »ʃʃʃ i displayet slukkes.

Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner.

Tidsfunktion		Anvendelse
🔔	Minutur	Minuturet fungerer som et æggeur. Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal.
|→|	Varighed	Når den indstillede tid er udløbet, lyder der et signal. Apparatet slukker automatisk.
→|	Sluttid	Indstil en varighed og en sluttid. Apparatet tændes automatisk, så driften bliver afsluttet på det ønskede klokkeslæt.

Anvisninger

- Der kan indstilles varighed med minutangivelse på op til en time.
  Varigheder på over en time indstilles i trin på 5 minutter.
- Afhængigt af, hvilken vej drejeknappen drejes, begynder varigheden med en foreslået værdi: mod venstre = 10 minutter,
  mod højre = 30 minutter.
- Når en tidsfunktion er afsluttet, lyder der et signal, og i statuslinjen står der “Afsluttet”.
- Med tasten [i] er det muligt at hente oplysninger, som derpå vises kortvarigt i displayet.

Minutur

Minuturet kan altid indstilles, også når apparatet er slukket. Det fungerer parallelt med andre tidsindstillinger og har sit eget signal. På den måde kan det tydeligt høres, om det er minuturet eller en varighed, der er udløbet.
Der kan maksimalt indstilles 24 timer.

1. Tryk på tasten ◷.
   Feltet for minuturet åbnes.
2. Indstil tiden på minuturet med drejeknappen.
   Efter nogle sekunder starter minuturet.

Symbolet 🔔 for minuturet og tiden, der tælles ned, vises i venstre side på statuslinjen.

Når tiden er udløbet

Der lyder et signal. I displayet vises "Minutur udløbet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.

Afbryde minuturets tidsindstilling

Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, og stil tiden på nul. Luk menuen med tasten ◷.

Ændre indstillet tid på minutur

Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, og indstil i løbet af de næste sekunder en anden tid på minuturet med drejeknappen. Start minuturet med tasten ◷.

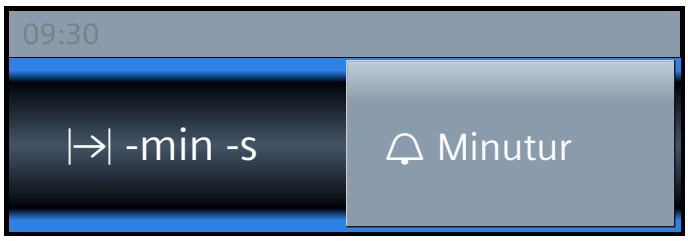
Varighed

Når der indstilles en varighed (tilberedningstid) for retten, bliver driften automatisk afsluttet efter denne tid. Ovnen holder op med at varme.

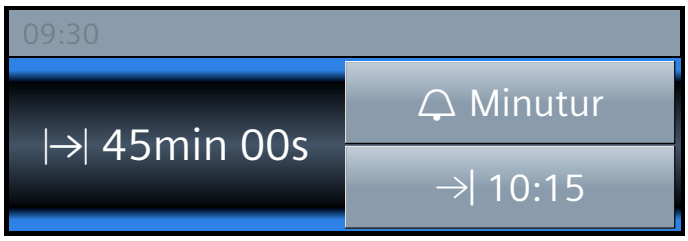
Forudsætning: Der er indstillet en ovnfunktion og en temperatur.

Eksempel: Indstilling af 4D-varmluft, 180 °C, varighed 45 minutter.

1. Tryk på tasten ◷.
   Menuen Tidsfunktioner bliver åbnet.



2. Indstil varigheden med drejeknappen.



3. Start med tasten start/stop.
   Varigheden |→| tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står der "Afsluttet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.

Afbryde varighed

Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil varigheden til nul. Displayet skifter over til at vise den indstillede ovnfunktion og temperatur.

Ændre varighed

Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner. Indstil en anden varighed med drejeknappen.

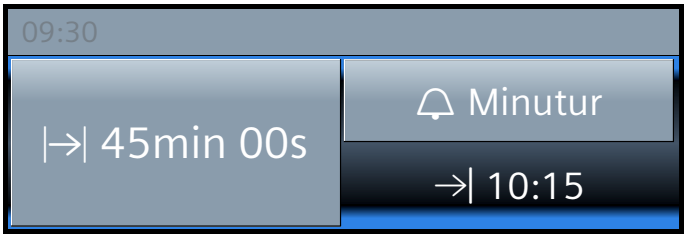
Sluttid

Vær opmærksom på ved indstilling af forskudt sluttid, at letfordærvelige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

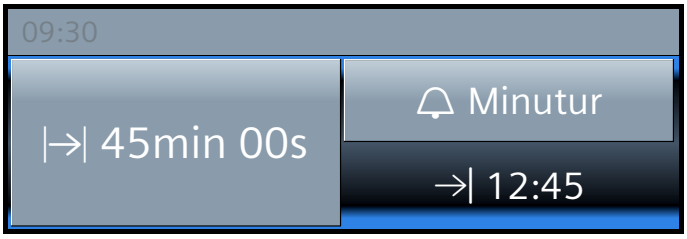
Forudsætning: Den indstillede drift er ikke startet. Der er indstillet en varighed. Menuen Tidsfunktioner ◷ er åbnet.

Det viste eksempel: Sæt retten i ovnen klokken 9.30. Det tager 45 minutter at tilberede retten, og den er færdig kl. 10.15. Men retten skal først være færdig klokken 12.45.

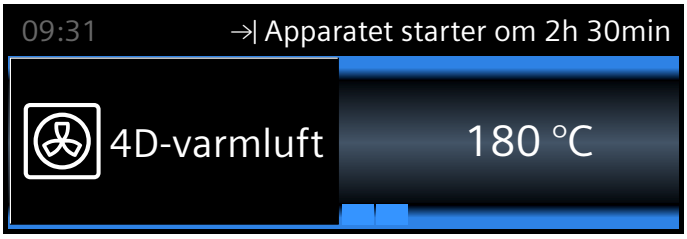
1. Tryk let på feltet “Slut →|”.
   Slut-tiden vises.



2. Forskyd sluttidspunktet til et senere tidspunkt med drejeknappen.



3. Bekræft med tasten start/stop.



Ovnen er i venteposition. Ovnens drift starter på det rigtige tidspunkt. Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen står der "Afsluttet". Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.

Korrigere sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, tryk let på “Slut” →|, og korriger sluttiden med drejeknappen. Luk menuen med tasten ◷.

Afbryde sluttid

Dette er muligt, så længe ovnen er i venteposition. Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner. Tryk på tasten “Slut →|”, og drej sluttidspunktet tilbage med drejeknappen. Varigheden begynder med det samme.

Børnesikring

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

Aktivere og deaktivere

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

Begge dele gøres ved at trykke på tasten ⊸ i ca. 4 sekunder. I displayet vises en anvisning om bekræftelse, og i statuslinjen vises symbolet ⊸.

Låsning af ovndør

I Grundindstillinger kan indstillingen ændres, så det ikke kun er betjeningsfeltet, der låses, men også ovndøren.

Ovndøren bliver låst, når temperaturen i ovnrummet når ca. 50 °C. Symbolet 🔒 vises i statuslinjen. Når ovnen er slukket, bliver ovndøren låst samtidig med aktivering af børnesikringen.

Grundindstillinger

Der kan foretages forskellige indstillinger til optimal og let betjening af apparatet. Disse indstillinger kan om ønsket ændres.

Ændre indstillinger

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
3. Vælg driftstypen “Indstillinger”.
   Den første grundindstilling vises og kan ændres med drejeknappen.
4. Tryk let på pilen >.
5. Korriger værdierne med drejeknappen.
6. Skift videre til de næste grundindstillinger med pilen >.
7. Tryk på tasten menu for at gemme indstillingerne.
   I displayet vises Annullere eller Gemme.

Liste over indstillinger

I listen findes alle grundindstillinger samt mulige ændringer. Afhængigt af det aktuelle udstyr vises kun de indstillinger i displayet, som passer til apparatet.

Følgende indstillinger kan ændres:

Indstilling	Valg
Vælg sprog	Der kan vælges mellem flere sprog
Klokkeslæt	Indstille aktuelt klokkeslæt
Dato	Indstil den aktuelle dato

Varighed af lydsignal	Kort (30 s)
	Mellem (1 m)
	Langt (5 m)
Tastelyd	Deaktiveret (lydsignalet for tænd og sluk med on/off bibeholdes)
	Aktiveret
Lysstyrke for display	Kan indstilles i 5 trin
Urdisplay	Digitalt med dato
	Analogt
	Fra
Belysning	Tændt under drift
	Slukket under drift
Fortsæt drift automatisk	Ved lukning af dør
	Fortsæt ikke drift automatisk (tryk på tasten start/stop)
Børnesikring	Dørlås + tastelås
	Kun tastelås
Drift efter tænd af apparat	Hovedmenu
	Ovnfunktioner
	Mikrobølgeovn
	Mikrobølge-kombifunktion
	Retter*
Advarsel MB bageplade	Vis
	Vis ikke
Natdæmpning af lys	Deaktiveret
	Aktiveret (displayet dæmpes mellem klokken 22:00 og 5:59)
Firmalogo	Indikatorer
	Vis ikke
Tørre mikrobølgeovn	Aktiveret
	Deaktiveret
Efterløbstid for ventilator	Anbefalet
	Minimum
Sabbatindstilling	Aktiveret
	Deaktiveret
Home Connect	Aktivere eller deaktivere WiFi ⟶ *"Home Connect" på side 24*
Fabriksindstillinger	Nulstil
	Nulstil ikke
*) Forefindes, afhængigt af apparattype	

Bemærk: Ændringer af indstilling af sprog, tastelyd og displayets lysstyrke er virksomme med det samme. Alle andre indstillinger skal først gemmes.

Ændre klokkeslæt

Klokkeslættet kan ændres i grundindstillingerne.

Eksempel: Ændre klokkeslættet fra sommer- til vintertid.

1. Tryk på tasten on/off.
2. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
3. Tryk let på “Indstillinger”.
4. Skift til “Klokkeslæt” med pilen >.
5. Korriger klokkeslættet med drejeknappen.
6. Tryk på tasten menu.
   I displayet vises Gemme eller Annullere.

Strømafbrydelse

Efter en længere strømafbrydelse vises indstillingerne for den første ibrugtagning på displayet.

Indstil sprog, klokkeslæt og dato igen.

Mikrobølgefunktionen

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs særligt hurtigt.
Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

For at kunne udnytte mikrobølgefunktionen optimalt skal anvisningerne om fade og beholdere overholdes. Se også oplysningerne i tabellerne i slutningen af brugsvejledningen.

Fade og beholdere:

Det er ikke alle fade og beholdere, der er egnet til mikrobølger. Anvend kun mikrobølgeegnede fade og beholdere, fordi retterne derved bliver opvarmet korrekt, og apparatet ikke bliver beskadiget.

Varmebestandige fade og beholdere, f.eks. af glas, glaskeramik, porcelæn eller temperaturbestandigt kunststof er egnede. Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Keramik kan også anvendes, hvis delene er dækket af glasur overalt og er uden revner.

Der kan også anvendes tallerkener og fade til servering.Så skal retterne ikke hældes om. Benyt kun service med guld- eller sølvdekorationer, hvis producenten garanterer, at det er egnet til mikrobølger.

Ved bagning med kombineret drift kan der anvendes almindelige bageforme af metal. Så bliver kagen også brunet nedefra.
Fade og beholdere af metal egner sig ikke til andre former for tilberedning. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. I metalbeholdere med låg bliver retterne ikke opvarmet.

Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal være placeret mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

Test af service

Der må aldrig tændes for mikrobølgefunktionen uden fødevarer. Den eneste undtagelse fra dette er en kort test af service.

Hvis det ikke er sikkert, om et bestemt stykke service egner sig til mikrobølger, kan følgende test udføres.

1. Sæt det tomme service ind i apparatet i ½ til 1 minut ved maksimal effekt.
2. Kontroller med mellemrum servicets temperatur.

Servicet skal være koldt eller håndvarmt.

Hvis det bliver meget varmt, eller der dannes gnister, er servicet uegnet.
Afbryd testen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Leveret tilbehør

Ved drift udelukkende med mikrobølger er det kun den leverede rist, der er velegnet. Universalbradepanden eller bagepladen kan danne gnister, og ovnrummet bliver beskadiget.

Ved drift i kombination med mikrobølger eller med driftstypen Retter kan universalbradepanden, bagepladen og andet leveret tilbehør også anvendes.

Hvis ikke andet er angivet, er det bedst at sætte tilbehøret ind i rillehøjde 2 ved drift med mikrobølger.

Mikrobølge-trin

Der kan vælges mellem flere forskellige mikrobølge-trin, som passer til de forskellige madretter og tilberedningsmåder.

Ved drift med mikrobølger skal der altid angives en varighed. Den foreslåede varighed kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

Trin	Retter	Maksimal varighed
90 W	til optøning af sarte retter	1 time 30 min.
180 W	til optøning og videretilberedning	1 time 30 min.
360 W	til tilberedning af kød og opvarmning af sarte retter	1 time 30 min.
600 W	til opvarmning og tilberedning af retter	1 time 30 min.
max	til opvarmning af væsker	30 min.

Den maksimale indstilling er beregnet til opvarmning af væsker. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt reduceret efter en vis tid.Efter en afkølingstid kan den fulde effekt anvendes igen.

Indstille mikrobølgefunktion i kombination med ovnfunktion

Det er ikke alle ovnfunktioner, der kan kombineres med mikrobølgefunktionen.
Der kan indstilles mikrobølgeeffekter fra 90 W til 360 W.

Egnede ovnfunktioner:

	4D-varmluft
	Over-/undervarme
	Varmluft/impulsgrill
	Grill, stor flade
	Grill, lille flade

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for Driftstyper åbnes.
2. Tryk på feltet “Mikrobølge-kombifunktion”.
   Der foreslås ovnfunktion, temperatur, mikrobølge-effekt og varighed.
3. Tryk let på det pågældende felt, og indstil de ønskede værdier med drejeknappen.
4. Start med tasten start/stop.
   Varigheden tælles ned i displayet.

Værdierne kan når som helst ændres. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdierne med drejeknappen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. I displayet står der |→| 0min 00s, og i statuslinjen vises “Afsluttet”. Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.
Tryk let på det ønskede felt, og angiv en varighed, hvis der skal indstilles en mikrobølge-effekt igen. Driften starter igen.

Pause i drift

Tryk på tasten start/stop: Ovnen er i pause-tilstand. Tryk igen på tasten start/stop, og driften fortsættes.

Luk apparatets dør op: Driften bliver afbrudt.
Nnår døren er blevet lukket: Driften fortsætter.

Afslutte drift

Tryk på tasten on/off.

Indstille mikrobølgefunktion

For at opnå et optimalt resultat med mikrobølgefunktionen skal risten altid sættes ind i rillehøjde 2.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg feltet “Mikrobølgefunktion”.
   Der foreslås en mikrobølge-effekt og en varighed.
3. Indstil den ønskede mikrobølgeeffekt og/eller varighed med drejeknappen.
4. Start mikrobølgefunktionen med tasten start/stop.

Varigheden tælles ned i displayet.

Værdierne kan når som helst ændres. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdierne med drejeknappen.

Varigheden er afsluttet

Der lyder et signal. Mikrobølgefunktionen er afsluttet. I displayet står der I→I 0min 00s, og i statuslinjen vises "Afsluttet". Lydsignalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.
Tryk let på det ønskede felt, og angiv en varighed, hvis der skal indstilles en mikrobølge-effekt igen. Driften starter igen.

Pause i drift

Tryk på tasten start/stop: Ovnen er i pause-tilstand. Tryk igen på tasten start/stop, og driften fortsættes.

Luk apparatets dør op: Driften bliver afbrudt.Tryk på tasten start/stop, når døren er blevet lukket. Driften fortsætter.

Bemærk: Pas på, at driften ikke fortsættes uden madvarer, hvis denne grundindstilling er blevet ændret.
→ *Side 17*

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.

Afslutte drift

Tryk på tasten on/off.

Tørring

Ved driftstypen "Tørring" bliver ovnrummet opvarmet, så fugtigheden fordamper. Udfør tørringsfunktionen, hver gang ovnen har været brugt med mikrobølger.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg driftstypen "Tørring".
3. Start med tasten start/stop.
   Tørringen starter og afsluttes automatisk efter 10 minutter.

Lad apparatets dør stå åben i 1 til 2 minutter, så fugtigheden kan undslippe.

Tørringsfunktion

For at forhindre at der danner sig kondensvand ved ren mikrobølgedrift, aktiverer apparatet også automatisk et varmeelement ved trin 600 W og max.

Denne funktion kan deaktiveres i grundindstillingerne.

Stegetermometer

Med Stegetermometer Plus er det muligt at tilberede retter ved den helt korrekte temperatur. Det måler temperaturen inde i retten. Så snart den indstillede temperatur er nået, slukkes apparatet automatisk.

Ovnfunktioner

Når stegetermometret er placeret i stikket i ovnen, kan følgende ovnfunktioner anvendes.

Ved nogle ovnfunktioner kan ovnfunktionen kombineres med mikrobølger. Skift til driftstypen "Mikrobølge-kombifunktion".

	4D-varmluft	Mikrobølgefunktion
	Varmluft eco	
	Over-/undervarme	Mikrobølgefunktion
	Over-/undervarme eco	
	Pizzatrin	
	Varmluft/impulsgrill	Mikrobølgefunktion

Anvisninger

- Stegetermometret måler temperaturen inde i levnedsmidlerne mellem 30 °C og 99 °C.
- Anvend kun det leverede stegetermometer. Der kan bestilles et stegetermometer hos kundeservice som en reservedel.
- Tag altid stegetermometret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Ovntemperatur

Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

Den indstillede ovntemperatur skal være mindst 10 °C højere end den indstillede kernetemperatur.

Placering af stegetermometer i retten

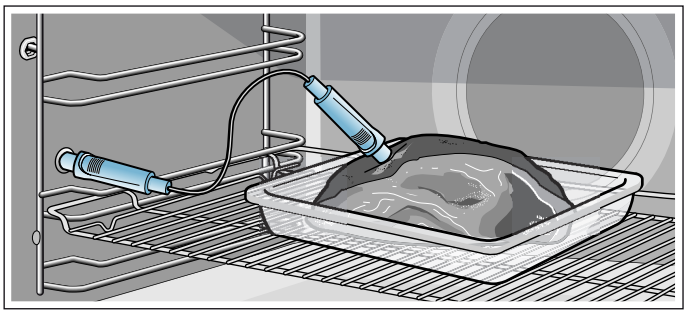
Stik stegetermometret ind i retten, inden den sættes i ovnen.

Stegetermometret har tre målepunkter.Sørg for, at det midterste målepunkt befinder sig inde i retten.

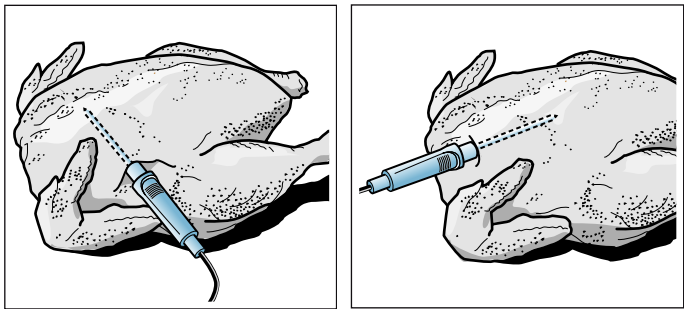
Pas på!

Når mikrobølgefunktionen aktiveres, skal stegetermometrets spids være placeret inde i retten.

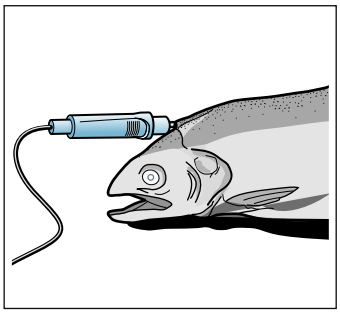
Kød: Stik stegetermometret helt ind i kødet skråt oppefra indtil anslag.
Stik det ind fra siden på det tykkeste sted ved mindre stykker kød.



Fjerkræ: Stik stegetermometret helt ind i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed. Vend derefter fjerkræet om, og læg det på risten med brystsiden nedad.



Fisk: Stik stegetermometret helt ind bag fiskens hoved langs med rygraden. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.



Vende retten: Hvis retten skal vendes, må stegetermometret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.

Hvis stegetermometret tages ud af retten under tilberedningen, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Pas på!

Sørg for, at stegetermometrets kabel ikke kommer i klemme.
Anvend ikke fade og beholdere med låg.
For at stegetermometret ikke skal blive ødelagt af for høje temperaturer, skal der være en afstand på nogle centimeter mellem stegetermometret og grillvarmelegemet. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Indstille kernetemperatur

1. Stik stegetermometret ind i stikket i ovnens venstre side.
2. Vælg ovnfunktionen eller driftstypen “Retter” med drejeknappen.
3. Tryk let på den foreslåede temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet “Kernetemperatur”, og indstil kernetemperaturen med drejeknappen.
   Om ønsket kan mikrobølgefunktionen også aktiveres.
5. Start med tasten start/stop.

Den indstillede kernetemperatur i retten er nået

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. Stegetermometret kan trækkes ud af stikket. Symbolet slukkes.

Ændre kernetemperatur

Kernetemperaturen kan når som helst ændres.

Afbryde

Træk stegetermometret ud af stikket.

⚠ Advarsel – Forbrændingsfare!
Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunstikket og tage det ud.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Kernetemperaturer i forskellige levnedsmidler

Anvend ikke dybfrosne levnedsmidler.Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Der findes detaljerede oplysninger om ovnfunktioner og temperaturer i slutningen af brugsanvisningen.
→ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 34*

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Fjerkræ	
Kylling	80-85
Kyllingebryst	75-80
And	80-85
Andebryst, rosa	55-60
Kalkun	80-85
Kalkunbryst	80-85
Gås	80-90
Svinekød	
Svinenakke	85-90
Svinefilet, rosa	62-70
Svineryg, gennemstegt	72-80

Levnedsmiddel	Kernetemperatur i °C
Oksekød	
Oksefilet eller roastbeef, engelsk	45-52
Oksefilet eller roastbeef, rosa	55-62
Oksefilet eller roastbeef, gennemstegt	65-75
Kalvekød	
Kalvesteg eller -skulder, mager	75-80
Kalvesteg, bov	75-80
Kalveskank	85-90
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Fisk	
Fisk, hel	65-70
Fiskefilet	60-65
Andet	
Forloren hare, alle slags kød	80-90
Opvarme retter, genopvarme	65-75

Sabbatindstilling

Med Sabbatindstillingen kan der indstilles en varighed på op til 74 timer.Retterne holdes varme i ovnen, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

Starte Sabbatindstilling

Forudsætning: I Grundindstillingerne skal "Sabbatindstilling aktiveret" være aktiveret.
⟶ *"Grundindstillinger" på side 17*

Ovnen varmer med Over-/undervarme og holder en temperatur på mellem 85 °C og 140 °C.

1. Tryk på tasten on/off.
   I displayet foreslås en ovnfunktion og en temperatur.
2. Drej drejeknappen mod venstre, og vælg ovnfunktionen “Sabbatindstilling”.
3. Tryk let på den foreslåede temperatur, og indstil temperaturen med drejeknappen.
4. Tryk på tasten ◷ for at åbne menuen Tidsfunktioner, og tryk let på feltet “Varighed”.
   Der foreslås 25:00 timer.
5. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
6. Start med tasten start/stop.
   Varigheden tælles ned i statuslinjen.

Varigheden er udløbet

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen vises “Afsluttet”.

Forskyde sluttid

Det er ikke muligt at ændre sluttiden til et senere tidspunkt.

Afbryde Sabbatindstilling

Tryk på tasten on/off. Alle indstillinger er slettet. Der kan indstilles igen.

Rengøringsfunktion

Med driftstypen “Selvrens” er det ganske let at rengøre ovnrummet. Ovnrummet bliver opvarmet til en meget høj temperatur.Rester fra stegning, grillning og bagning bliver brændt væk.

Der kan vælges mellem tre rengøringstrin.

Trin:	Rengøringsgrad	Varighed
1	let	ca. 1 time, 15 minutter
2	mellem	ca. 1 time, 30 minutter
3	intensiv	ca. 2 timer

Jo kraftigere og ældre tilsmudsningerne er, jo højere skal rengøringstrinnet være. En rengøring bruger ca. 2,5-4,7 kilowatt-timer.

Bemærk: Af hensyn til sikkerheden låses ovndøren automatisk. Ovndøren kan først åbnes igen, når ovnrummet er kølet af, og symbolet 🔒 for låsning i statuslinjen er slukket. Under rengøringen er ovnbelysningen er slukket.

⚠ Advarsel
Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Luk aldrig apparatets dør op. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- ⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Rør aldrig ved apparatets dør. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Inden udførelse af rengøring

Tilbehør, som f.eks. universalbradepanden eller bagepladen, kan rengøres sammen med rengøringen. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrummet inden rengøringen. Sæt tilbehøret ind i rille 2.

Rengør ovndøren indvendig og kanterne i ovnrummet omkring tætningen. Der må ikke skures på selve tætningen, må ikke tages af!

Bemærk: Det tilhørende emaljerede tilbehør kan rengøres sammen med rengøringsfunktionen. Ingen af ristene kan rengøres med rengøringsfunktionen. Ristene er ikke egnet til brug med rengøringsfunktionen og bliver misfarvede. I tabellen over ekstra tilbehør kan det ses, hvilket andet tilbehør der kan rengøres med rengøringsfunktionen. ⟶ *"Tilbehør" på side 12*

⚠ Advarsel
Brandfare!
- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under Rengøringsfunktionen. Inden Rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under Rengøringsfunktionen. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

⚠ Advarsel – Alvorlige sundhedsskader!
Apparatet bliver meget varmt under Rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med Rengøringsfunktionen. Kun emaljeret tilbehør må rengøres med Rengøringsfunktionen.

Indstille selvrens

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstype åbnes.
2. Valg af driftstypen “Selvrens”.
   Rengøringstrin 3 bliver foreslået. Rengøringen kan startes med det samme med tasten start/stop eller
3. Vælg et andet rengøringstrin med drejeknappen.
4. Start rengøringen med tasten start/stop.

Luft ud i køkkenet, mens rengøringsfunktionen er i gang.

Apparatets dør låses kort tid efter start. Symbolet 🔒 for låsningen vises til højre i statuslinjen ved siden af varigheden, der tælles ned.
Ovndøren kan først åbnes igen, når symbolet 🔒 i statuslinjen er slukket.

Når rengøringen er slut

Der lyder et signal. Ovnen varmer ikke mere. I statuslinjen vises “Afsluttet”. Signalet kan afsluttes med det samme med tasten 🕒.

Afbryde rengøring

Sluk for ovnen med tasten on/off.Ovndøren kan først åbnes igen, når symbolet 🔒 i statuslinjen er slukket.

Ændre rengøringstrin

Efter start kan rengøringstrinnet ikke længere ændres.

Rengøringen kan også udføres om natten

I kapitlet Tidsindstillinger er det beskrevet, hvordan sluttiden forskydes. Så kan ovnen bruges i løbet af dagen. → *"Tidsfunktioner" på side 16*

Efter udførelse af rengøringsfunktionen

Fjern den tilbageblevne aske fra ovnrum, ribberammer og omkring ovndøren med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Anvisninger

- Under rengøringen misfarves rammen på indersiden af apparatets dør. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen.Misfarvningen kan kun fjernes med et rengøringsmiddel til rustfrit stål.
- Ved kraftig tilsmudsning kan der dannes hvide belægninger på de emaljerede overflader. Det er rester af levnedsmidler, som ikke har nogen betydning. De har ingen indflydelse på funktionen.Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.

Home Connect

Dette apparat kan bruges med WiFi og kan fjernstyres via en mobil enhed.

Hvis apparatet ikke er forbundet med et hjemmenetværk, fungerer det som en ovn uden netværkstilslutning og kan stadig betjenes via displayet.

Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i brugsanvisningen, og sørg for, at sikkerhedsanvisningerne også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect App fra et sted udenfor hjemmet. Overhold også anvisningerne i Home Connect App.⟶ *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 5*
- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect App.

Opsætning

Før der kan foretages indstillinger med Home Connect, skal Home Connect App være installeret og sat op på den mobile enhed.

Følg anvisningerne om dette i den medfølgende dokumentation fra Home Connect.

For at foretage indstillingerne skal de trin udføres, som bliver angivet i app'en.

App'en skal være åbnet, før opsætningen kan udføres.

Automatisk forbindelse til hjemmenetværk

Anvisninger

- Det er nødvendigt med en router med WPS funktionalitet.
- Home Connect assistenten kan startes under den første idriftsættelse eller via menuen.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Home Connect assistent”.
   Apparatet er klar til oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.



3. Tryk på WPS tasten på routeren.
   Vent, til der står “Netværksforbindelse OK” på displayet.



4. Tryk let på “Forbind med App”.



   Apparatet er klar til forbindelse med App'en.
5. Start App'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for oprettelse af den automatiske netværksforbindelse.

Oprettelsen af forbindelsen er afsluttet, når der står “Forbindelse med App OK” i displayet.



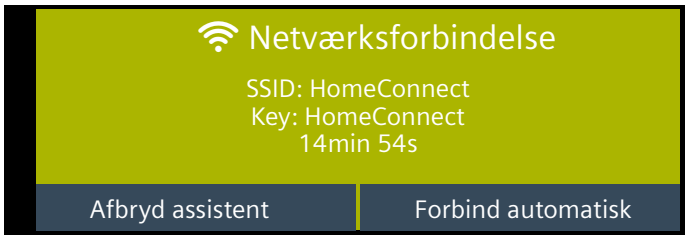
Manuel forbindelse til hjemmenetværk

Bemærk: Home Connect assistenten kan startes under den første idriftsættelse eller via menuen.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Home Connect assistent”.
3. Tryk let på “Forbind manuelt”.



   Apparatet er klar til manuel oprettelse af netværksforbindelsen.
   I displayet står SSID samt koden til ovnens netværk.



4. Opret forbindelse mellem den mobile enhed og ovnens netværk med SSID “HomeConnect” ved hjælp af tasten “HomeConnect”.



Vent, til der står “Netværksforbindelse OK” på displayet.



5. Tryk let på “Forbind med App”.



Apparatet er klar til forbindelse med App'en.

6. Start App'en på den mobile enhed, og følg anvisningerne for manuel oprettelse af netværksforbindelse.

Oprettelsen af forbindelsen er afsluttet, når der står “Forbindelse med App OK” i displayet.



Fjernstart

Hvis ovnens drift skal startes via den mobile enhed, skal Fjernstart være aktiveret.

Anvisninger

- “Fjernstart” er kun synlig, når Home Connect Assistenten er blevet udført korrekt.
- Vær opmærksom på, at visse driftstyper kun kan startes på selve ovnen.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Fjernstart”.

I displayet vises .

I følgende situationer bliver Fjernstart automatisk deaktiveret:

- Hvis ovndøren åbnes 15 min. efter aktivering af Fjernstart.
- Hvis ovndøren åbnes 15 min. efter afsluttet drift af ovnen.
- 24 timer efter aktivering af Fjernstart.

Når ovnens drift startes på apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Derved er det muligt at foretage ændringer fra den mobile enhed eller at starte et nyt program.

Home Connect indstillinger

Home Connect kan altid tilpasses til de individuelle behov.

Bemærk: Tryk på tasten i i Home Connect Indstillinger for at åbne oplysningerne om netværket og apparatet.

WiFi

Hvis WiFi er aktiveret, er det muligt at anvende Home Connect funktionaliteten.

Bemærk: Apparatet bruger maks. 3 W, når det er standby i netværket.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Indstillinger”.
3. Skift til “Home Connect” med pilen >.
4. Tryk let på “Home Connect indstillinger”.
5. Tryk let på “WiFi” for at aktivere hhv. deaktivere det trådløse modul.



Afbryde fra netværk

Ovnens forbindelse til netværket kan når som helst afbrydes.

Bemærk: Når ovnens forbindelse til netværket er afbrudt, er det ikke muligt at betjene den via Home Connect.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Indstillinger”.

3. Skift til “Home Connect” med pilen >.
4. Tryk let på “Home Connect indstillinger”.
5. Tryk let på “Afbryd fra netværk”.



Forbinde netværk

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Indstillinger”.
3. Skift til “Home Connect” med pilen >.
4. Tryk let på “Home Connect indstillinger”.
5. Tryk let på “Forbind med netværk”.
6. Tryk let på “Forbind manuelt” eller på “Forbind automatisk”.
7. Følg anvisningerne i afsnittet “Manuel forbindelse til hjemmenetværk” hhv. “Automatisk forbindelse til hjemmenetværk”.

Forbind med App

Når Home Connect App er installeret på den mobile enhed, kan der oprettes forbindelse til ovnen fra den mobile enhed.

Bemærk: Ovnen skal være forbundet med netværket.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Indstillinger”.
3. Skift til “Home Connect” med pilen >.
4. Tryk let på “Home Connect indstillinger”.
5. Tryk let på “Fortsæt”.
6. Tryk let på “Forbind med App”.



Fjernbetjening

Med Home Connect App'en er der bekvem adgang til ovnens funktioner.

Anvisninger

- Betjening, der udføres direkte på apparatet, har altid forrang.I dette tidsrum er det ikke muligt at betjene apparatet via Home Connect App.
- Ved leveringen er fjernbetjeningen aktiveret.
- Hvis fjernbetjeningen er deaktiveret, er det udelukkende ovnens driftstilstande, der vises i Home Connect App.
- Ved aktivering af Fjernstart bliver fjernbetjeningen automatisk aktiveret.

1. Tryk på tasten menu.
2. Tryk let på “Indstillinger”.
3. Skift til “Home Connect” med pilen >.
4. Tryk let på “Home Connect indstillinger”.
5. Tryk let på “Fortsæt”.
6. Tryk let på “Fjernbetjening” for at aktivere hhv. deaktivere betjening med Home Connect App.



Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

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 direktivet 2014/53/EU.

Der findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på internettet på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.siemens-home.bsh-group.com.

CE

Rengøringsmidler

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

Egnede rengøringsmidler

Overhold anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Afhængigt af apparattype er det ikke alle områder, der forefindes i det pågældende apparat.

Pas på!
Beskadigelse af overflader
Anvend ikke

- aggressive eller skurende rengøringsmidler
- rengøringsmidler med højt indhold af alkohol,
- hårde skure- eller rengøringssvampe,
- højtryksrenser eller damprenser
- specialrengøringsmidler til varm rengøring.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Tip: Der kan købes særligt velegnede rengørings- og plejemidler hos kundeservice. Følg de pågældende producenters anvisninger.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Område	Rengøring
Apparatets yderside	
Front i rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et meget tyndt lag med en blød klud.
Kunststof	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Lakerede flader	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Betjeningsfelt	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Glasruder i ovndør	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Brug ikke glasskrabere eller rengøringssvampe af rustfrit stål.
Håndtag	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.
Apparatet indvendigt	
Emaljerede overflader	Varmt opvaskevand eller eddikevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og opvaskevand. Anvend en fin svamp af rustfrit stål eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen. Det bedste er at anvende Rengøringsfunktionen. ⟶ *"Rengøringsfunktion" på side 22* **Bemærk:** Rester af levnedsmidler kan danne hvide belægninger.De er uden betydning og har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan de fjernes med citronsyre.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend ovnrens ved stærk tilsmudsning.
Dørafdækning	af rustfrit stål: Anvend et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Overhold producentens anvisninger. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål. af kunststof: Brug varmt opvaskevand og en rengøringssvamp til rengøring. Tør efter med en blød klud. Anvend ikke glasrengøringsmiddel eller glasskraber. Dørafdækningen kan tages af, så den bedre kan rengøres.
Indvendig dørramme af rustfrit stål	Rengøringsmiddel til rustfrit stål: Overhold producentens anvisninger. Misfarvninger kan fjernes med sådanne midler. Anvend ikke plejemidler til rustfrit stål.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste.
Udtrækssystem	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Fjern ikke smørefedtet fra udtrækksskinnerne, og rengør dem, når de er skudt ind i ovnen. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Anvend en fin svamp af rustfrit stål ved kraftig tilsmudsning.

Stegetermometer	Varmt opvaskevand: Rengør med en blød opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

Anvisninger

- Der kan opstå små farveforskelle på apparatets front, som skyldes de forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på ovndørens glasruder, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnbelysningen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer.Derved kan der opstå mindre farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen.
  Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

Renholdning af apparatet

For at undgå at der dannes hårdnakket smuds i apparatet, skal det altid holdes rent, og tilsmudsninger skal fjernes med det samme.

⚠ Advarsel – Brandfare!
Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes. Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Tips

- Rengør ovnrummet, hver gang ovnen har været i brug. På den måde undgås det, at tilsmudsninger brænder fast.
- Fjern altid pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme.
- Brug universalbradepanden ved bagning af kager med meget fugtigt fyld.
- Anvend egnede beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.

Ribberammer

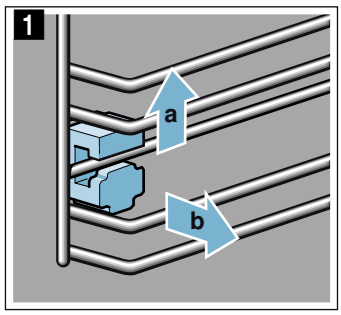
Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan ribberammerne kan tages ud og rengøres.

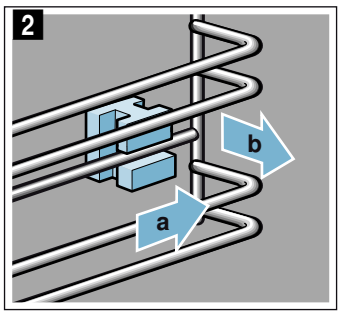
Afmontere/montere ribberammer

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Ribberammerne bliver meget varme. Rør aldrig ved ribberammerne, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Afmontere ribberammer

1. Tryk ribberammen op foran **a**, og frigør den **b** (figur 1).
2. Skyd derefter hele ribberammen lidt bagud **a**, og tag den ud **b** (figur 2).



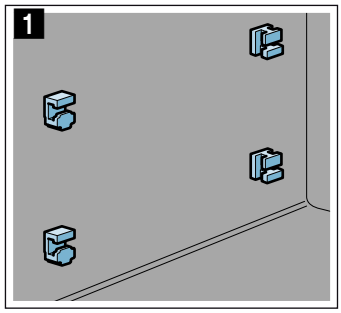


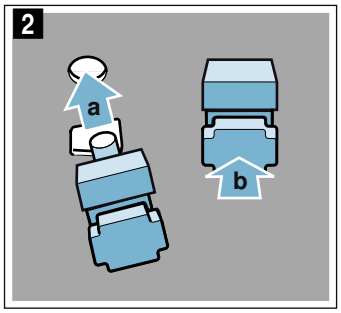
Rengør ribberammerne
med opvaskemiddel og en opvaskesvamp. Anvend en børste til hårdnakket snavs.

Montere holdere

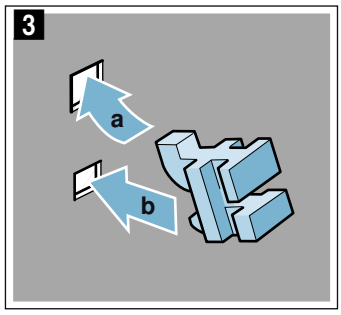
Hvis holderne faldt ud, da ribberammerne blev taget ud, skal de sættes rigtigt på plads igen.

1. Holderne foran og bagved er forskellige (figur 1).
2. Stik krogen på den forreste holder ind i det runde hul øverst **a**, sæt holderen lidt på skrå, stik den ind forneden, og sæt den lige **b** (figur 2).



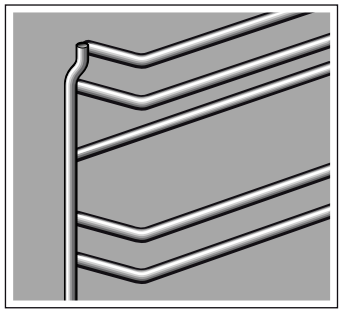


3. Stik krogen på den bageste holder ind i det øverste hul **a**, og tryk den ind i det underste hul **b** (figur 3).



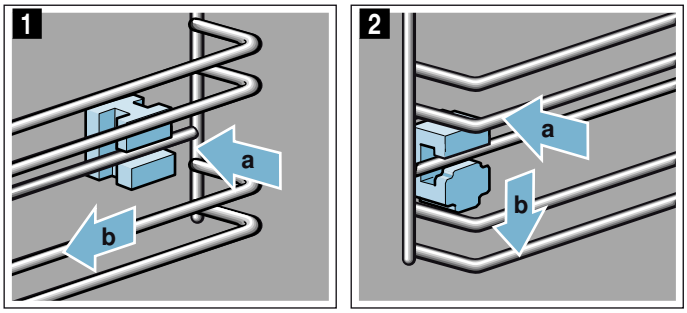
Montere ribberammer

Vær opmærksom på, når ribberammerne sættes ind igen, at den skrå side skal vende opad (se afbildning).



Ribberammerne passer kun i hhv. højre eller venstre side.

1. Sæt ribberammen ind i de bageste holdere foroven og forneden **a**, og træk den fremad **b** (figur 1).
2. Sæt den derefter ind foran **a**, og tryk den nedad **b** (figur 2).



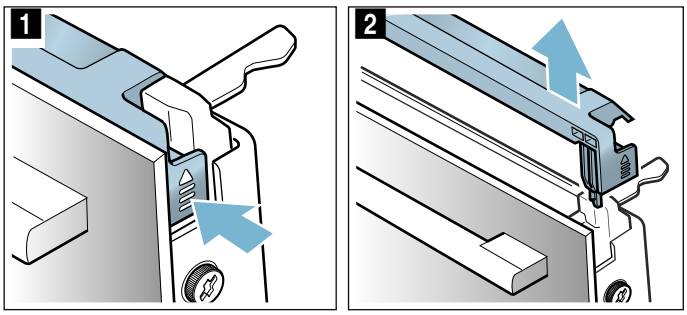
Apparatets dør

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og funktionsdygtigt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatets dør kan rengøres.

Tage dørafdækning af

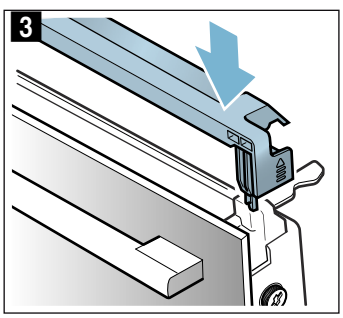
Indlæggene af rustfrit stål i dørafdækningen kan blive misfarvet. Afdækningen kan tages af, så de kan rengøres grundigt.

1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).
   Luk forsigtigt apparatets dør.



Bemærk: Rengør indlægget af rustfrit stål i afdækningen med et rengøringsmiddel til rustfrit stål. Rengør resten af dørafdækningen med varmt opvaskevand og en blød klud.

4. Luk igen apparatets dør lidt op. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 3).



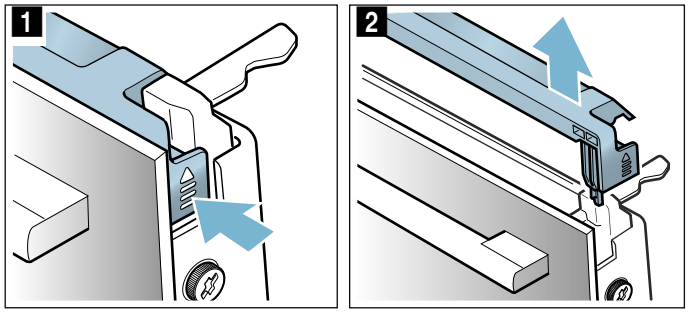
5. Luk apparatets dør.

Afmontere/montere glasruder i ovndør

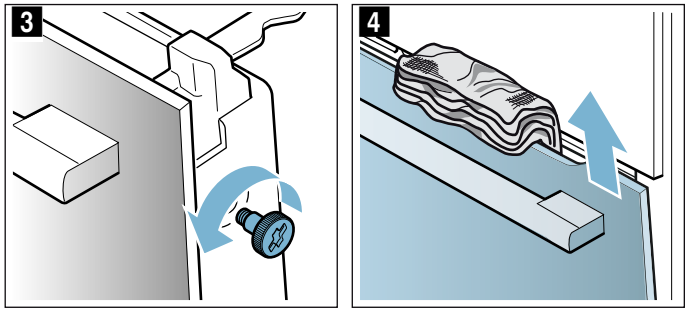
For at lette rengøringen kan glasruderne i ovndøren afmonteres.

Afmontering på apparatet

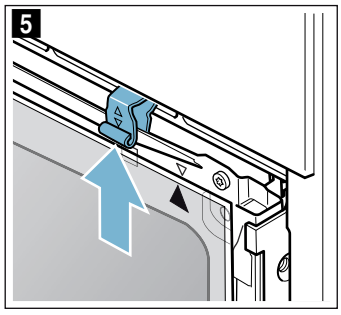
1. Luk apparatets dør lidt op.
2. Tryk på afdækningen i højre og venstre side (figur 1).
3. Tag afdækningen af (figur 2).



4. Skru skruerne i højre og venstre side ud af ovndøren (figur 3).
5. Læg et flere gange sammenfoldet viskestykke i klemme i døren, inden den lukkes igen (figur 4). Træk den forreste glasrude opad og ud, og læg den med håndtaget vendende nedad på en plan flade.



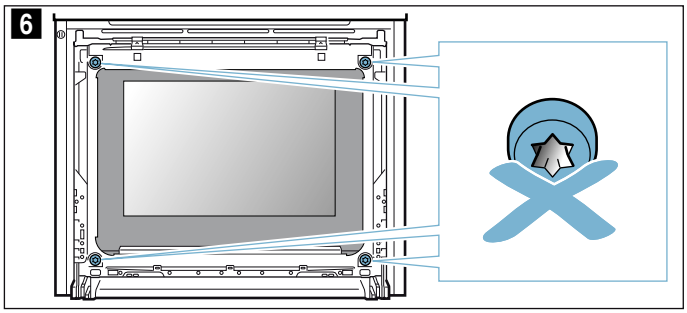
6. Tryk de to holdere foroven på mellemruden opad, men tag dem ikke af (figur 5). Hold i ruden med den ene hånd. Tag ruden ud.



Rengør glasruderne med et rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Advarsel – Alvorlig sundhedsfare!
Når skruerne er fjernet, er apparatet ikke længere sikkert. Der kan trænge mikrobølgeenergi ud. Skru aldrig disse skruer ud.

De fire sorte skruer må ikke skrues ud (figur 6).

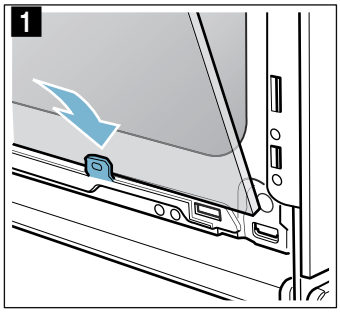


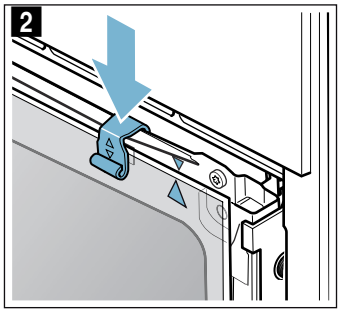
⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!
- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemt. Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Montering på apparat

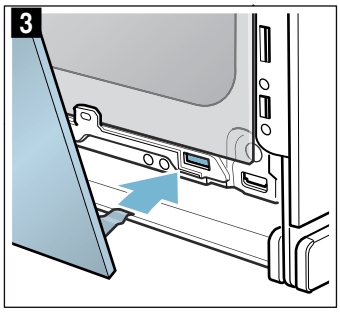
Vær opmærksom på ved montagen af den indvendige glasrude, at pilen skal placeres øverst til højre på ruden, og at pilen skal stemme overens med pilen på pladen.

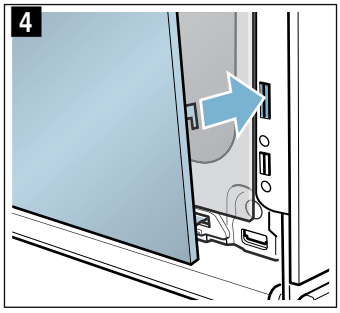
1. Sæt mellemruden ind i holderen forneden (figur 1), og tryk den ind foroven.
2. Tryk begge holdere nedad (figur 2).



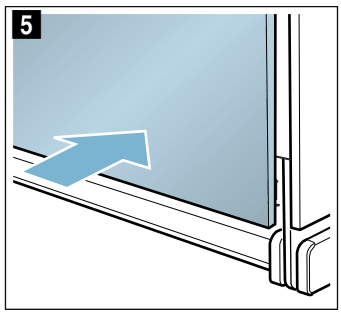


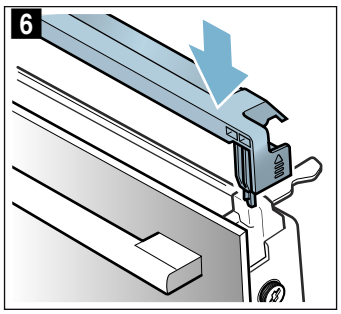
3. Før den forreste glasrude ind i holderne forneden (figur 3).
4. Luk den forreste glasrude, indtil de to kroge er placeret ud for åbningerne (figur 4).





5. Tryk den forreste glasrude ind forneden, til den går hørbart i indgreb (figur 5).
6. Luk igen ovndøren lidt op, og fjern viskestykket.
7. Skru de to skruer i højre og venstre side i igen.
8. Sæt afdækningen på, og tryk den fast, til den går hørbart i indgreb (figur 6).





9. Luk apparatets dør.

Pas på!

Ovnen må først bruges igen, når glasruderne er monteret korrekt.

Hvad skal jeg gøre, hvis der opstår en fejl?

Hvis der opstår en fejl, skyldes dette ofte en bagatel. Prøv selv at afhjælpe fejlen ved hjælp af tabellen, inden kundeservice kontaktes.

Bemærk: Hvis det skulle ske, at en ret ikke lykkes optimalt, findes der en tabel med flere oplysninger i slutningen af brugsanvisningen. Der findes mange tips og anvisninger. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 34*

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk stød!
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejltabel

Sluk for apparatet, og tænd igen ved fejlmeddelelser med E, f.eks. E0111. Kontakt kundeservice, hvis meddelelsen vises igen.

Fejl	Mulig årsag	Anvisning/afhjælpning
Apparatet fungerer ikke	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringsskabet er i orden
	Strømafbrydelse	Kontroller, om andre køkkenapparater fungerer
Apparatets dør kan ikke åbnes, i displayet vises symbolet 🔒	Apparatets dør forbliver låst, indtil ovnrummet er kølet af	Vent, til symbolet 🔒 slukkes
Apparatet er tændt, men kan ikke betjenes, og i displayet vises symbolet ⊶	Børnesikringen er aktiveret	Tryk vedvarende på tasten ⊶, indtil symbolet ⊶ slukkes.
Ovnen varmer ikke, og i displayet står der "Demo-modus aktiveret"	Apparatet befinder sig i Demo-modus	Slå sikringen i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder. Tænd for apparatet, og vælg "Demo-modus deaktiveret" i indstillingerne.
Apparatet starter ikke, og i displayet vises "Ovnrum for varmt"	Ovnrummet er for varmt til den valgte ret eller ovnfunktion	Lad ovnrummet køle af, og start igen
Ovnbelysningen er defekt	LED-pære defekt	Kontakt kundeservice
Home Connect fungerer ikke korrekt.		Gå ind på www.home-connect.com

Maksimal driftstid overskredet

Apparatet standser automatisk driften, hvis der ikke er indstillet en varighed, og der ikke er blevet foretaget en indstilling i længere tid.

Hvornår dette sker, afhænger af den indstillede temperatur eller grilltrin.

Apparatet viser en meddelelse i displayet, om at driften automatisk bliver afsluttet. Derefter bliver driften afbrudt.

For at kunne anvende apparatet igen, skal det først slukkes. Tænd derefter for apparatet igen, og indstil den ønskede drift.

Tip: Indstil en varighed for at undgå, at apparatet utilsigtet slukkes, f.eks. ved meget lange tilberedningstider. Apparatet varmer, indtil den indstillede varighed er udløbet.

Ovnbelysning

Ovnbelysningen i dette apparatet er udstyret med en eller flere LED-pærer med lang levetid.

Kontakt kundeservice, hvis glasafdækningen eller pæren alligevel skulle blive defekt.Lampeafdækningen må ikke fjernes.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid det fuldstændige modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummeret (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.
Hvis apparatet er udstyret med damp, findes typeskiltet bag panelet.



Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.	**FD-nr.**

Kundeservice ☎

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke i garantitiden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl
DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Retter

Der kan tilberedes mange forskellige retter med driftstypen “Retter”. Apparatet vælger den optimale indstilling.

For at opnå et godt resultat må ovnrummet ikke være for varmt til den valgte ret. Hvis dette skulle være tilfældet, vises en meddelelse i displayet. Lad ovnrummet køle af, og start igen.

Anvisninger om indstillinger

- Resultatet afhænger af levnedsmidlernes kvalitet og af fadets eller beholderens størrelse og art. Anvend altid førsteklasses levnedsmidler, og kun kød, der har køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal tages direkte ud af fryseren og anvendes.
- Ved nogle retter foreslås en temperatur, ovnfunktion og tilberedningstid.Temperaturen og tilberedningstiden kan om ønsket ændres.
- Ved andre retter skal vægten angives. Angiv altid den samlede vægt, med mindre apparatet opfordrer til noget andet. Her foretager apparatet selv indstillingen af tid og temperatur.
  Det er ikke muligt at indstille en vægt, der ligger udenfor de angivne vægtområder.
- Ved stegeretter, hvor apparatet selv vælger temperatur, kan der forekomme temperaturer helt op til 300 °C. Vær derfor opmærksom på, at der skal anvendes tilstrækkeligt varmebestandige fade og beholdere.
- Apparatet viser meddelelser, f.eks. om fade og beholdere, rillehøjde eller tilsætning af væde ved kød. Ved nogle retter er det f.eks. nødvendigt at vende retten eller at røre rundt under tilberedningen. Alt dette vises i displayet kort efter starten. Et lydsignal gør opmærksom på det rigtige tidspunkt for den pågældende handling.
- Der findes anvisninger om egnede fade og beholdere samt tips og tricks om tilberedningen i slutningen af denne brugsanvisning. ⟶ *"Testet i vores prøvekøkken" på side 34*

Mikrobølgefunktion

Ved nogle retter bliver mikrobølgefunktionen automatisk aktiveret. Med mikrobølgefunktionen reduceres tilberedningstiden betydeligt, idet den næsten bliver halveret. Apparatet giver en anvisning om at anvende fade eller beholdere, som egner sig til mikrobølger. I kapitlet Mikrobølgefunktion findes der anvisninger om egnede fade og beholdere. ⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Stegetermometer

Ved nogle retter kan stegetermometret også anvendes. Så snart stegetermometret er stukket ind i apparatet, vises de retter, som egner sig til tilberedning med det.Ovntemperaturen og kernetemperaturen kan ændres. ⟶ *"Stegetermometer" på side 20*

Vælge en ret

Retterne er opbygget med en ensartet struktur:

- Kategori
- Levnedsmiddel
- Ret

I den efterfølgende tabel findes de forskellige kategorier med de tilhørende retter. Under hver type er der angivet flere forskellige retter.

Kategorier	Retter
Kager	Kager i form
	Kager på bageplade
	Småt bagværk
	Småkager
Brød, rundstykker	Brød
	Rundstykker, boller
Pizza, tærter	Pizza
	Krydret bagværk, quiche
Tærter/gratiner, soufléer	Krydret gratin, fersk, tilberedte ingredienser
	Lasagne, fersk
	Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj
	Sød tærte, friske ingredienser
	Soufflé i portionsforme
Dybfrostprodukter	Pizza
	Rundstykker, boller
	Gratiner / tærter
	Kartoffelprodukter
	Fjerkræ, fisk
Fjerkræ	Kylling
	And, gås
	Kalkun
Kød	Svinekød
	Oksekød
	Kalvekød
	Lammekød
	Vildt
	Kødretter
Fisk	Fisk
	Fiskefileter
Tilbehør, grøntsager	Grøntsager
	Kartofler
	Ris
	Korn
Optøning af retter	Brød, rundstykker
	Kager
	Kød, fjerkræ
	Fisk

Indstille en ret

Apparatet giver en komplet vejledning om indstillingsproceduren for den valgte ret. Tryk hele tiden let på feltet “Frem”.

1. Tryk på tasten menu.
   Menuen for driftstyper åbnes.
2. Vælg driftstypen “Retter”.
   I displayet vises den første kategori.
3. Vælg den ønskede kategori med drejeknappen.
4. Tryk let på feltet “Frem”.
5. Vælg retten med drejeknappen.
6. Tryk let på feltet “Frem”.
7. Vælg retten med drejeknappen.
8. Tryk let på feltet “Frem”.
9. Indstil rettens vægt med drejeknappen.
   Bemærk: Når der trykkes på feltet “Tip”, vises der oplysninger om rillehøjde, beholdere og fade osv.
10. Start med tasten start/stop.

Indstilling er afsluttet

Der lyder et signal. I statuslinjen vises “Afsluttet”. Ovnen varmer ikke mere. Signalet kan afbrydes med det samme med tasten ◷.

Hvis resultatet ikke er som ønsket, kan tilberedningstiden forlænges yderligere. Tryk let på feltet “Eftertilberedning”. Der vises en foreslået varighed, som det er muligt at ændre.

Tryk let på feltet “Afslut”, hvis tilberedningen er som ønsket. I displayet vises “Velbekomme”.

Afbryde indstilling

Tryk på tasten on/off. Alle indstillinger er slettet. Der kan nu indstilles igen.

Forskyde sluttid

Ved nogle retter kan sluttiden forskydes.Hvis sluttiden kan forskydes, vises tidsfunktionerne.
→ *"Tidsfunktioner" på side 16*

Når der er indstillet en sluttid, skifter displayet over til Forskudt start. I statuslinjen vises det tidspunkt, hvor driften slutter. Indstillingerne kan ikke ændres. Bemærk, at letfordærvelige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Testet i vores prøvekøkken

Her findes et udvalg af retter samt de optimale indstillinger til dem. Vi viser dig, hvilken ovnfunktion og temperatur der er bedst egnet til din ret. Der findes oplysninger om det rigtige tilbehør samt om den rille, der skal anvendes. Der er tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Bemærk: Der kan opstå meget vanddamp i ovnrummet ved tilberedning af fødevarer.
Apparatet er meget energieffektivt og afgiver kun lidt varme udadtil under brug. På grund af de høje temperaturforskelle mellem apparatets ovnrum og apparatets udvendige dele, kan der dannes kondens ved dør, betjeningsområde eller skabsfronter i nærheden. Det er et normalt, fysisk betinget fænomen. Kondensat kan reduceres ved forvarmning eller forsigtig døråbning.

Silikoneforme

Vi anbefaler at anvende mørke bageforme af metal for at få et optimalt tilberedningsresultat.

Hvis der alligevel anvendes silikoneforme, skal producentens angivelser og opskrifter bruges som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan dejmængder og angivelser i opskrifterne være anderledes.

Kager og småkager

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af kager og småkager. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Kagen bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i flere lag
Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Bagning i to lag:
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

Bagning i tre lag:
- Bageplade: Rille 5
  Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1

Bagning i fire lag:
- 4 riste med bagepapir
  Første rist: Rille 5
  Anden rist: Rille 3
  Tredje rist: Rille 2
  Fjerde rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade
Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Brug universalbradepanden ved tilberedning af saftholdige kager, så ovnrummet ikke bliver tilsmudset af saft, der løber over.

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir
Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige slags bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet

indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Kager eller småkager bliver i så fald kun bagt færdigt udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi.Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.Der findes flere oplysninger under tips om bagning efter indstillingstabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mellembølge(MB)-effekt i watt	Varighed i min.
Kager i form						
Kager med rørt dej	Randform/firkantet form	2		150-170	-	50-70
Kager med rørt dej	Randform/firkantet form	2		160-180	90	30-40
Rørekage, enkel, 2 niveauer	Randform/firkantet form	3+1		140-150	-	60-80
Finkager med rørt dej	Randform/firkantet form	2		150-170	-	60-80
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	-	40-60
Frugtkage af rørt kagedej, fin	Gugelhupf-/Springform	2		160-180	90	35-45
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	3		160-180	-	20-30
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Frugt- eller kvarkkage med bund af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		160-180	180	30-40
				100	-	20
Tærte, uden æggecreme	Pizzaplade	3		170-190	-	45-55
Tærte	Tærteform, sortplade	3		190-210	-	25-40
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	-	50-70
Gærkage i springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170*	-	20-30
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50

* Forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mellembølge(MB)-effekt i watt	Varighed i min.
Kager på plade						
Rørekage med fyld	Bageplade	3		160-180	-	20-40
Kage med rørt dej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	-	30-50
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-190	-	25-35
Mørdejskage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		160-170	-	35-45
Mørdejskage med fugtigt fyld	Universalbradepande	3		160-180	-	55-75
Tærte, uden æggecreme	Universalbradepande	3		170-190	-	45-55
Gærkage med tørt fyld	Universalbradepande	3		160-180*	-	15-25
Gærkage med tørt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	20-30
Gærkage med saftigt fyld	Universalbradepande	3		180-200	-	30-40
Gærkage med fugtigt fyld, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	45-60
Flettet brød, kringler	Bageplade	2		160-170	-	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190*	-	15-20
Julekage (tysk Stollen), 500 g mel	Bageplade	2		150-170	-	45-60
Æblerulle (tysk Strudel), sød	Universalbradepande	2		170-180	-	50-60
Æblerulle (tysk Strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	-	35-45
Æblerulle (tysk Strudel), frossen	Universalbradepande	3		200-220	90	20-25
Småkager						
Mindre kager	Bageplade	3		160**	-	20-30
Mindre kager	Bageplade	3		150**	-	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150**	-	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinplade	3		170-190	-	15-20
Muffins, 2 lag	Muffinplade	3+1		160-180*	-	15-30
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	-	25-40

* Forvarmning
** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Mellembøl-ge(MB)-ef-fekt i watt	Varighed i min.
Gærsmåkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	-	25-40
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190*	-	20-35
Bagværk, butterdej, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		170-190*	-	20-45
Bagværk, butterdej, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		170-190*	-	20-45
Bagværk, butterdej, fladt, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	-	30-40
Vandbakkelsesdej, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbrød	Bageplade	3		160-180	-	20-30
Småkager						
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	-	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150**	-	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150**	-	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140**	-	35-55
Småkager	Bageplade	3		140-160	-	15-30
Småkager, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-160	-	15-30
Småkager, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140-160	-	15-30
Marengs	Bageplade	3		80-90*	-	120-150
Marengs, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		80-90*	-	120-180
Makroner	Bageplade	3		90-110	-	20-40
Makroner, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		90-110	-	25-45
Makroner, 3 lag	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		90-110	-	30-45

* Forvarmning

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Tips til kager og småkager

Vil du vide, om kagen er færdigbagt.	Stik en lille træpind i kagen på det højeste sted. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang. Eller indstil temperaturen 10 °C lavere, og forlæng bagetiden. Bemærk de anførte ingredienser og tilberedningshenvisninger i opskriften.
Kagen er hævet i midten, men er lavere langs kanten.	Smør kun springformens bund. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.

Frugtsaften løber over.	Brug universalbradepanden næste gang.
Småt bagværk klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Kagen er for tør.	Indstil temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden.
Kagen er for lys.	Hvis du har anvendt den korrekte rille og tilbehør, skal du enten forlænge bagetiden eller skrue temperaturen op.
Kagen er for lys foroven, men for mørk forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille højere.
Kagen er for mørk foroven, men for lys forneden.	Næste gang skal du sætte kagen ind på én rille lavere. Vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden.
Formkagen bliver for mørk i den bagerste del.	Stil ikke formen direkte op ad bagvæggen, men på midten af tilbehøret.
Kagen er for mørk.	Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt bagetiden.
Bagværket er ikke jævnt brun.	Vælg en lidt lavere temperatur. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen, kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen. Sørg for, at bageformen ikke står direkte foran åbningerne på ovnrummets bagvæg. Brug helst samme størrelse og/eller tykkelse ved bagning af mindre bagværk.
Du har bagt i flere lag. På den øverste plade er bagværket mørkere end på den nederste.	Vælg altid 4D-varmluft ved bagning i flere lag. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Kagen ser godt ud, men er ikke gennembagt indvendigt.	Bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur, og brug eventuelt lidt mindre væske. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på.
Kagen løsner sig ikke, når den vendes ud af formen.	Lad kagen køle af i 5 til 10 minutter efter bagningen. Hvis den stadig ikke løsner sig, kan kanten forsigtigt løsnes med en kniv. Vend kagen, og læg et vådt, koldt klæde over formen et par gange. Smør formen næste gang, og drys med rasp.

Brød og rundstykker

Apparatet har mange ovnfunktioner til bagning af brød og rundstykker. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i to lag
Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade
Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir
Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Dybfrostprodukter

Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter er delvist forbagt ujævnt. Den ujævne bruning er der også efter bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige brød og rundstykker. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste

værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning.Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Brød eller rundstykker bliver kun bagt færdige udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi.Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet. Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. De er anført i tabellen.

Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i firkantform.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Pas på!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længde det er varmt, og stil aldrig fade med vand i bunden af ovnrummet. Emaljen kan blive beskadiget på grund af de store temperaturforskelle.

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- coolStart-funktion

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Brød					
Franskbrød, 750 g	Universalpande eller firkantet form	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Blandingsbrød, 1,5 kg	Universalpande eller firkantet form	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Fuldkornsbrød, 1 kg	Universalbradepande	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-270	20-25
Rundstykker, boller					
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190*	10-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		150-170	20-30
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Baguette, forbagt, koldt**	Universalbradepande	3		-	-
Rundstykker, boller, frosne					
Forbagt. rundstk. eller -baguette**	Universalbradepande	3		-	-
Saltet bagværk, dejstykker**	Universalbradepande	3		-	-
Croissant, dejstykker	Universalbradepande	3		170-190	30-35
Toast					
Gratinering af toast, 4 stk.	Rist	3		190-210	10-15

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	Varighed i min.
Gratinering af toast, 12 stk.	Rist	3		230-250	10-15
Bruning af toast (uden forvarmning)	Rist	5		3	3-5
* forvarmning ** Bemærk angivelserne på emballagen					

Pizza, quiche og krydret bagværk

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af pizza, quiche og krydret bagværk. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Bemærk også henvisningerne i afsnittet om hævning af dej.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Bagning kombineret med mikrobølger

Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Ved kombineret drift kan de sædvanlige bageforme af metal bruges. Hvis der dannes gnister mellem bageform og rist, kontrolleres, om formen er ren udvendigt. Placer formen et andet sted på risten. Bag videre uden mikrobølger, hvis det ikke hjælper. Bagetiden bliver længere.

Ved brug af forme af kunststof, keramik eller glas forkortes den i indstillingstabellerne anførte bagetid. Den krydrede kage bages mindre stærkt nedefra.

Bagning kombineret med mikrobølger er kun muligt i et lag.

Riller

Brug de anførte riller.

Bagning i et lag
Brug følgende riller til bagning i et lag:
- Højt bagværk: Rille 2
- Fladt bagværk: Rille 3

Vælg mellem højde 1, 2, 3 og 4 ved brug af ovnfunktionen 4D varmluft.

Bagning i flere lag
Brug 4D-varmluft. Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
Bagning i to lag:
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

Bagning i fire lag:
- 4 riste med bagepapir
  Første rist: Rille 5
  Anden rist: Rille 3
  Tredje rist: Rille 2
  Fjerde rist: Rille 1

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden eller forskudt over hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade
Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Brug universalbradepanden ved pizza med meget fyld.

Bageforme
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet.

Forme af lyst metal, keramikforme og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt. Hvis du bager med disse bageforme og vil bruge over-/undervarme, sættes bageformen i rille 1.

Bagepapir
Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Dybfrostprodukter

Anvend aldrig dybfrostprodukter, hvis der er meget is på dem. Fjern is fra retten.

Dybfrostprodukter er delvist forbagt ujævnt. Den ujævne bruning er der også efter bagning.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Om nødvendigt kan der indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetiden kan ikke forkortes ved at bruge en højere temperatur. Retten bliver kun bagt færdig udvendigt, men ikke indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn. På den måde kan der spares op til 20 procent energi.Hvis ovnen forvarmes, bliver den anførte bagetid reduceret med nogle minutter.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret ind i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Ved bagning efter egen opskrift kan lignende bagværk i tabellen bruges som rettesnor.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin
- coolStart-funktion

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Pizza						
Pizza, frisklavet	Bageplade	3		200-220	-	25-35
Pizza, frisklavet, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		250-270	-	20-25
Pizza, frisklavet, tynd bund	Pizzaplade	2		220-230	-	20-30
Pizza, kold**	Rist	3		-	-	-
Pizza, frossen						
Pizza, tynd bund, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, tynd bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		210-230	90	10-20
Pizza, tynd bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tyk bund, 1 stk.**	Rist	3		-	-	-
Pizza, tyk bund, 1 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	15-25
Pizza, tyk bund, 2 stk.	Universalbradepande + rist	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette**	Rist	3		-	-	-
Pizzabaguette, 2 stk.	Universalbradepande	2		180-200	90	10-20
Minipizzaer**	Universalbradepande	3		-	-	-
Minipizzaer, 9 stk.	Universalbradepande	2		210-230	90	10-20
Minipizzaer, Ø 7 cm, 4 niveauer	4 riste	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Krydret bagværk & quiche						
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydret bagværk i formen	Springform Ø 28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Tærteform, sortplade	3		190-210	-	30-40
Flammkuchen	Universalbradepande	3		260-280*	-	10-15

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Pirog	Gratinform	2		190-200	-	30-45
Empanada	Universalbradepande	3		180-190	-	30-45
Börek	Universalbradepande	1		200-220*	-	20-30

* forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Tærte og soufflé

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af tærter og soufflé. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Anvend kun apparatets originale tilbehør. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning kun med mikrobølger eller kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
→ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Riller

Brug altid de anførte riller.

Tilberedning er mulig i et lag i bageforme eller med universalbradepanden.
- Bageforme på risten: Rille 2
- Universalbradepande: Rille 3

Soufflér kan også tilberedes i vandbad i universalbradepanden. Sæt universalbradepanden ind i rille 2.

Der kan spares op til 45 procent energi ved at tilberede retter samtidigt. Stil bageformene ved siden af hinanden i ovnrummet.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande
Skub forsigtigt universalbradepanden mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Service
Anvend en bred, flad form til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad har retten brug for længere tid, og overfladen bliver mørkere.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige tærter og soufflér. Temperatur og tilberedningstid afhænger af mængden og opskriften.
Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens/tærtens højde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Tilberedningstider kan ikke forkortes ved at bruge højere temperaturer. Tærten eller soufflén ville være færdigbagt udvendigt, men rå indvendigt.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Pizzatrin
- coolStart-funktion

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		200-220	-	30-50
Tærte, pikant, kogte ingredienser	Gratinform	2		150-170	360	20-30
Gratin, sød	Gratinform	2		170-190	-	40-60
Gratin, sød	Gratinform	2		150-170	360	20-30
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, frisklavet, 1 kg	Gratinform	2		180-200	360	20-30
Lasagne, frossen, 400 g**	Rist	2		-	-	-
Lasagne, frossen, 400 g	Åbent fad	2		200-210	180	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		160-190	-	50-70
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj	Gratinform	2		170-190	360	20-25
Kartoffelgratin, rå ingredienser, 4 cm høj, 2 niveauer	Gratinform	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Gratinform	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Portionsforme	2		170-190	-	65-75

* forvarmning
** Bemærk angivelserne på emballagen

Fjerkræ

Apparatet har forskellige ovnfunktioner til tilberedning af fjerkræ. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til nogle retter.

Stegning på risten

Stegning på risten er særdeles velegnet til stort fjerkræ eller flere stykker samtidigt.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af fjerkræets størrelse og type. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Stegning i fad

Brug kun fade, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Fjerkræet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg
Brug et højt fad til stegning af fjerkræ. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg
Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Fjerkræ kan også blive sprødt i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Stegning kombineret med mikrobølger

Fjerkræ er specielt velegnet til tilberedning kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf stegeso af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
→ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
→ *"Stegetermometer" på side 20*

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til fjerkræ. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af stegeklart fjerkræ uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for fjerkræ med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungere fjerkræ anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere stykker retter tilberedningstiden sig efter vægten på det tungeste stykke. De enkelte stykker bør være tilnærmelsesvis lige store.

Generelt gælder følgende: Jo større fjerkræet er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend fjerkræ efter ca. ½ til ⅔ af den angivne tid.

Bemærk: Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Tips

- Prik huller i huden under vingerne ved stegning af and eller gås. Så kan fedtet løbe fra.
- Skær riller i skindet ved andebryst. Vend ikke andebryst.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal du sørge for, at brystsiden eller skindsiden først vender nedad.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler det med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:

- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- coolStart-funktion

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kylling						
Kylling, 1 kg	Rist	2		200-220	-	60-70
Kylling, 1 kg	Fad med låg	2		230-250	360	25-35
* 5 min. forvarmning ** Bemærk angivelserne på emballagen						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kyllingebrystfilet, hver 150 g (grilles)	Rist	4		3*	-	15-20
Kyllingebrystfilet, 2 stk. hver 150 g (grilles)	Åbent fad	2		190-210	180	25-30
Mindre kyllingestykker, hver 250 g	Rist	3		220-230	-	30-35
Mindre kyllingestykker, 4 stk. hver 250 g	Åbent fad	2		190-210	360	20-30
Kyllingesticks, nuggets, frosne**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kyllingesticks, nuggets, frosne, 250 g	Universalbradepande	2		190-210	360	10-15
Poulard, 1,5 kg	Rist	2		200-220	-	70-90
Poulard, 1,5 kg	Fad med låg	2		210-230	360	30
					180	15-25
And & gås						
And, 2 kg	Rist	2		180-200	-	90-110
And, 2 kg	Rist	2		170-190	180	60-80
Andebryst, hver 300 g	Rist	3		230-250	-	25-30
Gås, 3 kg	Rist	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Rist	2		170-190	180	80-90
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		210-230	-	40-50
Gåselår, hver 350 g	Rist	2		170-190	180	30-40
Kalkun						
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		180-200	-	70-90
Lille kalkun, 2,5 kg	Rist	2		170-190	180	60-80
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Rist	2		180-200	-	80-100
Kalkunoverlår, med ben, 1 kg	Fad med låg	2		210-230	360	45-50

* 5 min. forvarmning

** Bemærk angivelserne på emballagen

Kød

Apparatet har mange ovnfunktioner til tilberedning af kød. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Stegning og grydestegning

Smør magert kød med fedtstof efter behag, eller læg strimler af spæk på.

Skær sværen over kors. Hvis stegen skal vendes, skal du sørge for, at sværen først vender nedad.

Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. Så fordeler kødsaften sig bedre. Pak eventuelt stegen ind i alufolie. Denne anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.

Stegning på risten

På risten bliver kød særdeles sprødt på alle sider.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af kødets størrelse og type. Dryppende fedt og kødsaft opsamles dermed. Denne skysovs kan bruges til at lave sovs. Derudover medfører det mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren i rille nedenunder.

Stegning og grydestegning i fad

Stegning og grydestegning i fad er nemmere. Stegen kan nemmere tages ud af ovnrummet, og sovsen kan tilberedes direkte i fadet.

Brug kun fade, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af glasfadet skal være dækket med ca. ½ cm væde.

Mængden af væden afhænger af kødets art og fadets materiale og af, om der bruges låg. Ved tilberedning af kød i en emaljeret eller mørk stegegryde skal der bruges lidt mere væde end ved fade af glas.

Væden i fadet fordamper under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Kødet bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg
Brug et højt fad til stegning af kød. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg
Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Ved grydestegning brunes kødet først efter behov. Tilsæt vand, vin, eddike eller lignende til stegeskyen. Bunden af fadet skal være dækket med 1-2 cm væde.

Væden i fadet fordamper under stegningen. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.

Kød kan også blive sprødt i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Stegning kombineret med mikrobølger

Bestemte retter kan tilberedes kombineret med mikrobølger. Tilberedningstiden forkortes dermed væsentligt.

I modsætning til traditionel drift retter tilberedningstiden ved stegning kombineret med mikrobølger sig efter den samlede vægt.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvend altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Bradepander og fade af metal eller Römertopf stegeso af ler er kun velegnet til stegning uden mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
→ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Pas på!

Ved brug af stegepose lukkes ikke med metalklips. Brug garn. Brug ikke metalspyd til benløse fugle. Der kan dannes gnister.

Grillning

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder. Dryppende fedt bliver dermed opsamlet.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.

Grillmad skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes

angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
→ *"Stegetermometer" på side 20*

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til mange kødretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af kød med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for kødstykker med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungt stykke anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere stykker retter tilberedningstiden sig efter vægten på det tungeste stykke. De enkelte stykker bør være tilnærmelsesvis lige store.

Generelt gælder følgende: Jo større stegen er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend stegen og grillvarer efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen. Der findes flere oplysninger under tips om stegning, grydestegning og grillning efter indstillingstabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Svinekød						
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	-	110-130
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Fad med låg	2		220-240	360	55-65
Flæskesteg med svær f.eks. bov, 2 kg	Rist	2		190-200	-	130-140
Svinemørbrad, 1,5 kg	Åbent fad	2		220-230	-	70-80
Svinemørbrad, 1,5 kg	Fad med låg	2		230-240	90	50-60
Svinefilet, 400 g	Rist	3		220-230	-	20-25
Hamburgerryg med ben, 1 kg (med lidt vand)	Fad med låg	2		210-230	-	70-90
Hamburgerryg med ben, 1 kg	Åbent fad	2		-	360	40-50
Svinesteaks, 2 cm tykke	Rist	5		2	-	16-20
Svinemedaljoner, 3 cm tykke (5 min. forvarmning)	Rist	5		3*	-	8-12
Oksekød						
Oksefilet, medium, 1 kg	Rist	2		210-220	-	40-50
Oksefilet, medium, 1 kg	Fad med låg	2		240-260	90	30-40
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	-	130-160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rist	2		220-230	-	60-70

* forvarmning
** uden at vende

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		240-260	180	30-40
Steak, 3 cm tyk, medium (uden for-varmning)	Rist	3		3	-	15-20
Burger, 3-4 cm høj	Rist	4		3	-	25-30
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		160-170	-	100-120
Kalvesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-210	90	70-80
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-210	-	100-120
Kalveskank, 1,5 kg	Åbent fad	2		200-220	180	30
					90	30-40
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-190	-	50-80
Lammekølle uden ben, medium, 1,5 kg	Fad med låg	2		240-260	360	30
					180	35-40
Lammeryg med ben**	Rist	2		180-190	-	40-50
Lammeryg med ben, 1 kg**	Åbent fad	2		190-210	90	30-40
Lammekotelet	Rist	3		3	-	12-16
Grillpølser	Rist	4		3	-	10-15
Kødretter						
Forloren hare, 1 kg	Åbent fad	2		170-180	-	60-70
Forloren hare, 1 kg + 20 ml vand	Åbent fad	2		170-190	360	30-40

* forvarmning
** uden at vende

Tips til stegning, grydestegning og grillning

Ovnrummet bliver meget tilsmudset.	Tilbered madvaren i en lukket stegegryde, eller brug grillristen. Der opnås optimale stegeresultater, hvis grillristen bruges. Grillristen kan købes som ekstra tilbehør.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet branket, og/eller steden er for tør.	Kontrollér rillehøjde og temperatur. Vælg en lavere temperatur, og forlæng eventuelt stegetiden næste gang.
Sværen er for tynd.	Forøg temperaturen, eller aktivér grillen kortvarigt efter stegetidens udløb.
Stegen ser fin ud, men skyen er branket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt eventuelt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt eventuelt mindre væske.
Ved grydestegning brænder kødet på.	Stegefad og låg skal passe sammen og lukke tæt. Sænk temperaturen, og tilføj om nødvendigt mere væske under grydestegningen.

Stegen er ikke gennemstegt.	Skær stegen i skiver. Tilbered sovsen i stegefadet, og læg skiverne ned i sovsen. Steg kødet færdigt udelukkende med mikrobølgefunktionen.
Grillvarerne bliver for tørre.	Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væsken ud af kødet. Stik ikke i grillvarerne, når de skal vendes. Brug en grilltang.

Fisk

Apparatet har forskellige ovnfunktioner til tilberedning af fisk. Indstillingstabellerne indeholder optimale indstillinger til mange retter.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk ind i ovnrummet i svømmestilling med rygfinnen opad. Placér en kartoffel, hvor den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Fisken er færdig, når rygfinnen nemt løsner sig.

Stegning og grillning på risten

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad i den anførte rille. Skub derudover universalbradepanden med krumningen mod ovndøren mindst en rille nedenunder.

Hæld op til ½ liter vand i universalbradepanden afhængigt af fiskens størrelse og type. På den måde bliver overskydende væde opsamlet. Der dannes mindre røg, og ovnrummet forbliver mere rent.

Hold ovndøren lukket under grillning. Grill aldrig med åben ovndør.

Tilbered helst ens grillstykker med ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Læg grillstykkerne direkte på risten.

Vend grillstykkerne med en grilltang. Stikkes i fisken med en gaffel, løber der saft ud, og den bliver tør.

Anvisninger

- Grillvarmelegemet tænder og slukker hele tiden, det er normalt. Hvor ofte dette sker, retter sig efter det indstillede grilltrin.
- Der kan dannes røg ved grillning.

Stegning og dampning i fad

Brug kun fade, som er egnet til at komme i ovnen. Kontrollér, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.

Glasfade egner sig bedst. Stil altid varme glasfade på en tør bordskåner. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Skinnende stegegryder af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl og egner sig derfor kun i begrænset omfang. Fisken bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brun. Vælg en højere temperatur og/eller en længere tilberedningstid.

Følg producentens anvisninger for stegefade.

Fad uden låg
Brug et højt fad til tilberedning af hele fisk. Stil fadet på risten. Brug universalbradepanden, hvis du ikke har et passende fad.

Fad med låg
Ovnrummet forbliver væsentligt mere rent ved tilberedning i et fad med låg. Sørg for, at låget passer og slutter tæt. Stil fadet på risten.

Hæld to til tre spiseskeer væske og lidt citronsaft eller eddike med i fadet til dampning.

Der kan komme meget varm damp fra fadet, når låget tages af efter stegning. Løft derfor låget op i bagsiden, så den varme damp kan undslippe modsat kroppen.

Fisk kan også blive sprød i et lukket fad. Brug et fad med glaslåg, og indstil en højere temperatur.

Dampning med mikrobølger

Fisk kan også dampes med mikrobølger.

Brug et lukket fad, der egner sig til mikrobølger, eller dæk til med en tallerken eller specialfolie til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Retternes egen smag bliver stort set bevaret, og der kan spares på både salt og krydderier. Tilføj en til tre spiseskefulde vand eller citronsaft Ved hele fisk.

Lad fisken hvile i yderligere 2-3 minutter efter tilberedningen for at udligne temperaturen.

Tag færdigretter ud af emballagen. Tilberedningen sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Stegetermometer

Med stegetermometer er meget nøjagtig tilberedning mulig. Læs de vigtige henvisninger om anvendelse af stegetermometer i det pågældende kapitel. Der findes angivelser om indstikning af stegetermometer, de mulige ovnfunktioner og flere informationer.
⟶ *"Stegetermometer" på side 20*

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til fiskeretter. Temperatur og tilberedningstid afhænger af fødevarens mængde, beskaffenhed og temperatur. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af fisk med køleskabstemperatur i en kold ovn. På den måde spares op til 20 procent energi. Den anførte tilberedningstid reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

I tabellen findes angivelser for fisk med foreslået vægt. Ved tilberedning af tungere fisk anvendes under alle omstændigheder en lavere temperatur. Ved flere fisk retter tilberedningstiden sig efter vægten på den tungeste fisk. De enkelte fisk bør være tilnærmelsesvis lige store.

Generelt gælder følgende: Jo større fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.

Vend fisk, som ikke er i svømmestilling, efter ca. ½ til ⅔ af den anførte tid.

Bemærk: Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares op til 20 procent energi.

Anvendte ovnfunktioner:
- Over-/undervarme
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunktion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Fisk						
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	2		170-190	-	20-30
Fisk, grillet, hel 300 g, f.eks. foreller	Rist	3		2	90	15-20
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	3
					360	2-7
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Rist	2		170-190	-	30-40
Fisk, grillet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Åbent fad	2		230-250	360	30-40
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		-	600	10
					360	10-15
Fiskefileter						
Fiskefilet, natural, grillet	Rist	4		1*	-	15-25
Fiskefilet, natural, dampet, 400 g	Fad med låg	2		-	600	4
					360	5-15
Fiskekoteletter						
Fiskekotelet, 3 cm tyk**	Rist	4		3	-	10-20
Fisk, frossen						
Fisk, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		-	600	5
					360	7-12
Fiskefilet, natural	Fad med låg	2		210-230	-	20-30
Fiskefilet, natural, 400 g	Fad med låg	2		-	600	10-15
Fiskefilet, gratineret	Rist	2		200-220	-	45-60
Fiskefilet, gratineret, 400 g	Åbent fad	2		3	360	15-20
Fiskepinde (vend af og til)	Universalbradepande	3		200-220	-	20-30
Fiskeretter						
Fisketerrine, 1000 g	Terrineform	2		-	360	20-25

* forvarmning

** Sæt universalpanden ind i rille 2

Grøntsager og tilbehør

Her findes angivelser om tilberedning af grillede grøntsager, kartofler og frosne kartoffelprodukter.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Tilberedning kombineret med mikrobølger

Ved tilberedning kombineret med mikrobølger bruges altid lukkede fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet.

Retter med kornprodukter skummer meget op under tilberedningen. Brug et højt fad med låg ved tilberedning af alle kornprodukter som f.eks. ris.

Retternes egen smag bliver stort set bevaret. Der kan dermed spares på både salt og krydderier.

Hvis der ikke er anført nogen indstilling for den tilberedte mængde, forlænges eller forkortes tilberedningstiden efter følgende grundregel: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile to til tre minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet eller beholderen. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.

Riller

Brug de anførte riller.

Tilberedning i et lag
Overhold angivelserne i tabellen.

Tilberedning i to lag
Brug 4D-varmluft. Plader, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade
Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bagepapir
Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes den optimale ovnfunktion til forskellige retter. Temperaturen og varigheden er afhængig af fødevarernes mængde og beskaffenhed. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Indstillingsværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn. De anførte tider reduceres med nogle minutter, hvis ovnen forvarmes.

Hvis du bruger egen opskrift, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Varmluft/impulsgrill
- Grill store flade
- coolStart-funktion
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Grøntsager, friske						
Grøntsager, friske, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	6-10
Grøntsager, friske, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	10-15
Grøntsager, frosne						
Spinat, 450 g*	Fad med låg	2		-	600	11-16
Grøntsager, blandede, 250 g +25 ml vand*	Fad med låg	2		-	600	8-12
Grøntsager, blandede, 500 g + 25 ml vand*	Fad med låg	2		-	600	13-18

* Røres rundt en til to gange af og til

** Bemærk angivelserne på emballagen

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C / grilltrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Grøntsagsretter						
Grillede grøntsager*	Universalbradepande	5		3	-	10-15
Kartofler						
Ovnbagte kartofler, halve	Universalbradepande	3		160-180	-	45-60
Bagte kartofler, halveret, 1 kg	Universalbradepande	3		200-220	360	15-20
Pillekartofler, hele, 250 g*	Fad med låg	2		-	600	6-11
Hvide kartofler, i kvarte, 500 g*	Fad med låg	2		-	600	12-15
Kartoffelprodukter, frosne						
Kartoffelrösti**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kartoffellommer, fyldte**	Universalbradepande	3		-	-	-
Kroketter**	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites**	Universalbradepande	3		-	-	-
Pommes frites, 2 lag	Universalbradepande + bageplade	3+1		190-210	-	30-40
Ris						
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	7-9
					180	13-16
Naturris, 250 g + 650 ml vand	Fad med låg	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vand	Fad med låg	2		-	600	12-14
					180	22-27
Korn						
Couscous, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	2		-	600	6-8
Hirse hel, 250 g + 600 ml vand	Fad med låg	2		-	600	8-10
					180	5-10
Polenta/majsgryn, 125 g + 500 ml vand*	Fad med låg	1		-	600	6-8
Byggryn, 250 g + 750 ml vand	Fad med låg	2		-	600	11-13
					180	15-20
Æg						
Æggestand af 2 æg	Fad med låg	2		-	360	6-8

* Røres rundt en til to gange af og til

** Bemærk angivelserne på emballagen

Dessert

Yoghurt og forskellige apparater kan nemt tilberedes med apparatet.

Ved tilberedning med mikrobølger anvendes altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skubbes risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

Tilberedning af yoghurt

Tag ribberammer og tilbehør ud af ovnrummet. Ovnrummet skal være tomt.

1. Varm 1 liter mælk (3,5 % fedt) på kogetoppen, varm op til 90 °C, og køl ned til 40 °C.
   Ved langtidsholdbar mælk er opvarmning til 40 °C tilstrækkelig.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas, og dæk til med plastfolie.
4. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.
5. Lad yoghurten køle af i køleskabet efter tilberedningen.

Budding af buddingepulver

Buddingepulver røres sammen med mælk og sukker i henhold til angivelserne på pakken i et højt fad, der egner sig til mikrobølger. Indstil som anført i tabellen.

Så snart mælken koger, røres kraftigt. Gentag dette to til tre gange.

Tilberedning af mælkeris

1. Vej risen, og tilsæt 4 gange mere mælk.
2. Hæld ris og mælk i et højt fad, der egner sig til mikrobølger.
3. Indstil som anført i tabellen.
4. Så snart mælken koger, røres kraftigt, og mikrobølgeeffekten reduceres som anført i tabellen. Rør rundt flere gange under den videre kogning.

Kompot

Vej frugten i et fad, der egner sig til mikrobølger, og tilsæt ca. en spiseske vand pr. 100 g. Tilsæt sukker og krydderier efter ønske. Afdæk faddene, og indstil som anført i tabellen.

Rør rundt to til tre gange under tilberedningen.

Popcorn til mikrobølger

Brug et varmebestandigt, fladt glasfad, f.eks. låget til en gratinform. Brug ikke porcelæn eller meget buede tallerkner.

Læg popcornposen med den markerede side nedad på fadet. Indstil som anført i tabellen. Alt efter produkt og mængde kan det være nødvendigt at foretage en tilpasning af tiden.

For at popcorn ikke skal brænde på, skal popcornposen tages ud 1 ½ minut og rystes. Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!
Hvis fødevarer er indpakket lufttæt, kan emballagen springe under opvarmning. Følg altid anvisningerne på emballagen. Brug altid grydelapper, når retten tages ud af ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C/ hævetrin	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Budding af buddingepulver*	Fad med låg	2		-	600	5-8
Yoghurt	Portionsforme	Ovnbund		40-45	-	8-9h
Mælkeris, 125 g + 500 ml mælk*	Fad med låg	2		-	600	10
					180	20-25
Frugtkompot, 500 g	Fad med låg	2		-	600	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose á 100 g**	Åbent fad	2		-	600	4-6

* Røres rundt en til to gange af og til

** Læg lukket pose på fadet

Eco-ovnfunktioner

Varmluft Eco og Over-/undervarme Eco er intelligente ovnfunktioner til skånsom tilberedning af kød, fisk og bagværk. Apparatet regulerer energitilførslen til ovnrummet optimalt. Retterne bliver tilberedt i faser med restvarme. Sådan bevares retterne saftige og bliver mindre brunet. Afhængigt af tilberedningsmåden og levnedsmidlernes art kan der spares energi.

Sæt retterne ind i den kolde og tomme ovn. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

Tag tilbehør, som ikke bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Anvend kun originalt tilbehør til apparatet. Det er tilpasset optimalt til ovnrummet og driftstyperne.

Tilbehør

Sørg for altid at bruge egnet tilbehør og sætte det ind den rigtige vej.

Rist
Sæt risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad. Stil altid fade og forme på risten.

Universalbradepande eller bageplade
Skub forsigtigt universalbradepanden eller bagepladen mod anslaget, med krumningen mod ovndøren.

Bageforme og fade
Bageforme af mørkt metal er bedst egnet. På den måde spares op til 35 procent energi.

Fade af rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen som et spejl. Ikke reflekterende fade af emalje, varmebestandigt glas eller belagt aluminiumstøbegods er mere velegnet.

Forme af lyst metal, keramikforme eller glasforme forlænger bagetiderne, og kagen bliver ikke så jævnt bagt.

Bagepapir
Brug kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip altid bagepapiret, så det passer til pladen.

Anbefalede indstillingsværdier

Her findes angivelser til forskellige retter. Temperatur og bagetid afhænger af dejens beskaffenhed og mængde. Der er derfor anført indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Hvis det er nødvendigt, indstilles en højere temperatur næste gang.

Bemærk: Bagetider kan ikke forkortes ved at bruge højere temperaturer. Kager eller bagværk ville kun være færdigbagt udvendigt, men ikke indvendigt.

Anvendte ovnfunktioner:
- Varmluft eco
- Over-/undervarme eco

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kager i form					
Rørekage i form	Randform/firkantet form	2		140-160	60-80
Tærtebund af rørt kagedej	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebund, 2 æg	Tærteform	2		150-170	20-30
Lagkagebunde, 3 æg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Lagkagebunde, 6 æg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Gærkage til randform	Rillet randform	2		150-170	50-70
Kager på plade					
Rørekage med tørt fyld	Bageplade	3		150-170	25-40
Mørdejskage med tørt fyld	Bageplade	3		170-180	25-35
Roulade	Bageplade	3		180-190	15-20
Gærfletbrød, gærkrans	Bageplade	3		160-170	25-35
Gærkage med tørt fyld	Bageplade	3		160-180	15-20

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Småt bagværk					
Muffins	Muffinform	2		160-180	15-25
Small Cakes	Bageplade	3		150-160	25-35
Bagværk, butterdej	Bageplade	3		170-190	20-35
Vandbakkelsesdej	Bageplade	3		200-220	35-45
Småkager	Bageplade	3		140-160	15-30
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150	30-45
Gærsmåkager	Bageplade	3		160-180	25-35
Brød & rundstykker					
Blandingsbrød, 1,5 kg	Firkantet form	2		200-210	35-45
Fladbrød	Universalbradepande	3		250-275	15-20
Rundstykker, boller, søde, frisklavede	Bageplade	3		170-190	15-20
Rundstykker, boller, frisklavede	Bageplade	3		180-200	20-30
Kød					
Flæskesteg uden svær, f.eks. nakkestykke, 1,5 kg	Åbent fad	2		180-190	120-140
Oksegrydesteg, 1,5 kg	Fad med låg	2		200-220	140-160
Kalvesteg, 1,5 kg	Åbent fad	2		170-180	110-130
Fisk					
Fisk, dampet, hel 300 g, f.eks. foreller	Fad med låg	2		190-210	25-35
Fisk, dampet, hel 1,5 kg, f.eks. laks	Fad med låg	2		190-210	45-55
Fiskefilet, natural, dampet	Fad med låg	2		190-210	15-25

Acrylamid i fødevarer

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius (julesmåkager)).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Generelt	■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt. ■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. ■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med varmluft maks. 180 °C.

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med varmluft maks. 170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Langtidsstegning

Langtidsstegning er en langsom stegning ved lav temperatur. Det kaldes derfor også tilberedning ved lav temperatur.

Langtidsstegning er ideel til alle former for kød af særlig god kvalitet (f.eks. skært oksekød, kalvkød, svinekød, lammekød og fjerkræ), der skal tilberedes meget præcist, f.eks. som rosastegt. Kødet bevarer al saften og bliver mørt og blødt.

Fordel: Du har meget frie hænder ved planlægningen af menuen, da langtidsstegt kød kan holdes varmt længe uden problemer. Kødet skal ikke vendes i løbet af stegningen. Hold altid apparatets dør lukket for at bibeholde et ensartet tilberedningsklima.

Anvend kun fersk og hygiejnisk fejlfrit kød uden ben. Fjern omhyggeligt sener og fedtkanter. Fedt udvikler en kraftig smag ved langtidsstegning. Du kan også anvende marineret kød og kød med krydderier. Anvend ikke optøet kød.

Kødet kan skæres ud umiddelbart efter langtidsstegningen. Det er ikke nødvendigt at lade kødet hvile. På grund af denne særlige tilberedningsmetode bliver kødet rosa, men det er ikke råt eller steg for lidt.

Bemærk: Tidsurdrift med sluttid er ikke mulig ved ovnfunktionen langtidsstegning.

Fade

Brugt et fladt fad, f.eks. et serveringsfad af procelæn eller glas. Stil fadet med ind i ovnrummet til forvarmning.

Sæt altid fadet uden låg på risten i rille 2.

Der findes flere oplysninger under tips om langtidsstegning efter indstillingstabellen.

Apparatet har ovnfunktionen langtidsstegning. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum. Gennemvarm ovnrummet godt med fadet i ca. 15 minutter.

Brun kødet tilstrækkeligt længe ved kraftig varme på kogezonen på alle sider, også på enderne. Læg det straks på det forvarmede fad. Sæt fadet med kødet ind i ovnrummet igen, og lad det langtidsstege.

Anbefalede indstillingsværdier

Temperaturen ved langtidsstegning og tilberedningstiden afhænger af kødets størrelse, tykkelse og kvalitet. Der er derfor anført indstillingsområder.

Anvendt ovnfunktion:
- Langtidsstegning

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunktion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Fjerkræ						
Andebryst, rosa 300 g hver	Fad uden låg	2		6-8	90*	45-60
Kyllingebrystfilet, 200 g hver, gennemstegt	Fad uden låg	2		4	120*	45-60
Kalkunbryst, uden ben, 1 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	120*	110-130
Svinekød						
Svinemørbrad, 5-6 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	130-180
Svinefilet, hel	Fad uden låg	2		4-6	80*	45-70
Oksekød						
Oksesteg (culotte), 6-7 cm tyk, 1,5 kg, gennemstegt	Fad uden låg	2		6-8	100*	150-180
Oksefilet, 1 kg	Fad uden låg	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm tyk	Fad uden låg	2		6-8	80*	120-180
Oksemedaljoner/tykstegsfilet, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	30-60
Kalvekød						
Kalvesteg, 4-5 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	80-140
* Forvarmning						

Ret	Fad/beholder	Rillehøjde	Ovnfunk-tion	Stegetid i min.	Temperatur i °C	Varighed i min.
Kalvesteg, 7-10 cm tyk, 1,5 kg	Fad uden låg	2		6-8	80*	140-200
Kalvefilet, hel, 800 g	Fad uden låg	2		4-6	80*	70-120
Kalvemedaljoner, 4 cm tykke	Fad uden låg	2		4	80*	30-50
Lammekød						
Lammeryg, udbenet, 200 g hver	Fad uden låg	2		4	80*	30-45
Lammekølle uden ben, medium, 1 kg snøret	Fad uden låg	2		6-8	95*	120-180
* Forvarmning						

Tips til langtidsstegning

Langtidsstegning af andebryst.	Læg andebrystet koldt på panden, og brun først skindsiden. Efter langtidsstegningen grilles 3 til 5 minutter, så andebrystet bliver sprødt.
Langtidsstegt kød er ikke så varmt som kød tilberedt på normal vis.	Varm derfor tallerkenerne, og server saucen meget varm, så det stegte kød ikke bliver koldt så hurtigt.

Tørring

Med 4D-varmluft kan madvarer tørres med fremragende resultater. Ved denne form for konservering koncentreres aromastoffer på grund af tørringen.

Brug kun fejlfri frugt, grøntsager og krydderier, og vask det grundigt. Læg bage- eller pergamentpapir på risten. Lad frugten dryppe godt af, og tør det derefter selv af.

Skær den eventuelt i lige store stykker eller tynde skiver. Læg uskrællet frugt på skallen med skærefladen opad. Sørg for, at hverken frugt eller champignoner ligger over hinanden på risten.

Rasp grøntsager, og blanchér dem derefter. Lad blancherede grøntsager dryppe godt af, og fordel dem jævnt på risten.

Tør krydderier med stilk. Læg krydderier jævnt og lettere ophobet på risten.

Brug følgende riller til tørring:
- 1 rist: Rille 3
- 2 riste: Rille 3+1

Vend meget saftig frugt og grøntsager flere gange. Frigør den tørrede frugt eller grøntsager fra papiret med det samme.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingerne til tørring af forskellige fødevarer. Temperatur og varighed afhænger af tørvarernes type, fugtighed, modenhed og tykkelse. Jo længere tørvarerne tørrer, jo bedre konserveres det. Jo tyndere man skærer, jo hurtigere afsluttes tørringen, og jo mere aromatisk bliver tørvarerne. Der er derfor anført indstillingsområder.

Hvis du vil tørre andre fødevarer, kan du rette dig efter lignende fødevarer i tabellen.

Anvendt ovnfunktion:
- 4D-varmluft

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Tilbered-ningstid i timer
Kernefrugt (æbleringe, 3 mm tykke, pr. rist 200 g)	1-2 riste	-		80	5-9
Stenfrugt (blommer)	1-2 riste	-		80	8-10
Rodgrøntsager (gulerødder), revet, blancheret	1-2 riste	-		80	5-8
Svampe i skiver	1-2 riste	-		60	6-9
Krydderurter, rengjorte	1-2 riste	-		60	2-6

Henkogning

Frugt og grøntsager kan nenkoges i apparatet.

⚠ Advarsel – Fare for tilskadekomst!
Henkogningsglassene kan revne, hvis levnedsmidlerne bliver henkogt forkert. Følg anvisningerne om henkogning.

Glas

Anvend kun rene henkogningsglas uden skader. Brug kun varmebestandige, rene og uskadte gummiringe. Klemmer og fjedre kontrolleres først.

Brug kun henkogningsglas af samme størrelse til henkogning og med samme slags madvarer. Der kan henkoges op til seks henkogningsglas på ½, 1 eller 1½ liters indhold samtidigt. Brug ikke glas, der er større eller højere end det. Lågene kan springe.

Henkogningsglassene må ikke røre ved hinanden i ovnrummet under henkogningen.

Forberedelse af frugter og grøntsager

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager. Vask frugt og grøntsager grundigt.

Frugt og grøntsager skrælles, udstenes og skæres i småstykker afhængigt af type og fyldes til ca. 2 cm under randen i henkogningsglas.

Frugt
Frugten fyldes i henkogningsglassene med varm, afskummet sukkeropløsning (ca. 400 ml til et 1 liters glas). Til en liter vand:
- Ca. 250 g sukker ved sød frugt
- Ca. 500 g sukker ved syrlig frugt

Grøntsager
Fyld grøntsagerne i henkogningsglassene med varmt, kogt vand.

Vask glaskanterne af, de skal være rene. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas. Luk glassene med klemmer. Stil glassene i universalbradepanden, så de ikke rører ved hinanden. Hæld 500 ml varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden. Indstil som anført i tabellen.

Afslutning af henkogning

Frugt
Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for apparatet, så snart der dannes luftbobler i henkogningsglassene. Tag glassene ud af ovnen efter den anførte eftervarmetid.

Grøntsager
Efter noget tid begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Såsnart der dannes bobler i alle henkogningsglas, reduceres temperaturen til 120 °C, og lad glassene boble videre i den lukkede ovn som anført i tabellen. Sluk apparatet efter denne tid, og brug eftervarmen i nogle minutter, som anført i tabellen.

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen, og stil dem på et rent viskestykke. Stil ikke de varme glas på et koldt eller vådt underlag, da de så kan revne. Dæk henkogningsglassene af for at beskytte dem mod træk. Fjern først klemmerne, når glassene er blevet kolde.

Anbefalede indstillingsværdier

De anførte tider i indstillingstabellen er vejledende for henkogning af frugt og grøntsager. De kan påvirkes af rumtemperaturen, antallet af glas samt af indholdets mængde, temperatur og kvalitet. Angivelserne gælder for runde 1 liters glas. Inden du ændrer på indstillingen eller slukker, skal du kontrollere, at der dannes rigeligt med luftbobler i glassene. Boblerne begynder efter ca. 30-60 minutter.

Anvendt ovnfunktion:
- 4D-varmluft

Ret	Tilberedning i:	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Henkogning					
Grøntsager, f.eks. gulerødder	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				120	Efter dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
Grøntsager, f.eks. agurker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 30
Stenfrugt, f.eks. kirsebær, svesker	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 35
Kernefrugt, f.eks. æbler, jordbær	1 liter henkogningsglas	1		160-170	Indtil dannelse af bobler: 30-40
				-	Eftervarme: 25

Hævning af dej

Dej hæver betydeligt hurtigere i apparatet end ved stuetemperatur. Brug ovnfunktionen over-/undervarme. Start kun driften ved helt afkølet ovnrum.

Lad altid dej hæve to gange. Bemærk angivelserne i indstillingstabellerne for 1. og 2. hævning (hævning og efterhævning).

Hævning
Indstil som anført i tabellen, og varm apparatet op. Sæt dejskålen på risten.

Åbn ikke ovndøren under hævningen, da fugtigheden ellers slipper ud. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke.

Efterhævning
Stil bagværket i rillen anført i tabellen.

Hvis du vil forvarme, efterhæves et varmt sted uden for ovnen.

Anbefalede indstillingsværdier

Temperatur og hævningstid afhænger af ingrediensernes type og mængde. Derfor er angivelserne i indstillingstabellen vejledende værdier.

Anvendt ovnfunktion:
- Over-/undervarme

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Gærdej, let	Skål	2		35-40	25-30
	Bageplade	2		35-40	10-20
Gærdej, tung og fedtholdig	Skål	2		35-40	20-40
	Bageplade	2		35-40	15-25

Optøning

Til optøning af dybfrossent frugt, grøntsager, fjerkræ, kød, fisk og bagværk bruges driftstypen mikrobølgefunktion.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et fad, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. ⟶ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Skub risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Anbefalede indstillingsværdier

Tidsangivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet, frysetemperatur (-18°C) og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt. Optøning lykkes ofte bedre i flere trin. Disse er anført under hinanden i tabellen.

Tip: Stykker, som er frosset som flade stykker eller i portioner, optøs hurtigere end stykker, som er frosset i en klump.

Retterne vendes eller røres rundt en til to gange under optøningen. Store stykker skal vendes flere gange. Skær retterne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud af ovnrummet.

Lad de optøede retter hvile 10 til 30 minutter i den slukkede ovn, så temperaturen udlignes.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

Anvendt ovnfunktion:
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Brød, rundstykker						
Brød, 500 g	Åbent fad	2		-	180	3
					90	10-15
Rundstykker	Rist	2		140-160	90	2-4
* Vend efter 1/2 af tiden						

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Kager						
Kager, fugtigt fyld, 500 g	Åbent fad	2		-	180	2
					90	10-15
Tørkager, 750 g	Åbent fad	2		-	90	10-15
Kød & fjerkræ						
Kylling, hel, 1,2 kg*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	10-15
Fjerkræstykker, 250 g*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	10-15
And, 2 kg*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	40-50
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 800 g*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	10-15
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1 kg*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	20-30
Kød, hele stykker, f.eks. steg (råt kød) 1,5 kg*	Åbent fad	2		-	180	15
					90	25-35
Kød, i stykker eller skiver, f.eks. gullasch (råt kød), 500 g*	Åbent fad	2		-	180	8
					90	5-10
Hakket kød, blandet, 200 g*	Åbent fad	2		-	90	8-15
Hakket kød, blandet, 500 g*	Åbent fad	2			180	5
					90	10-15
Hakket kød, blandet, 1000 g*	Åbent fad	2		-	180	10
					90	20-30
Fisk						
Fisk, hel, 300 g*	Åbent fad	2		-	180	3
					90	10-15
Fiskefilet, 400 g*	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15
Frugt, grøntsager						
Bærfrugter, 300 g	Åbent fad	2		-	180	5-10
Grøntsager, 600 g	Åbent fad	2		-	180	10
					90	8-13
Andet						
Optøning, smør, 125 g	Åbent fad	2		-	90	7-9

* Vend efter 1/2 af tiden

Opvarm retter med mikrobølger

Med mikrobølger kan retter opvarmes eller optøs og opvarmes på en gang.

Tag færdigretter ud af emballagen. Opvarmningen af retterne sker hurtigere og bliver jævnere fordelt i fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.

Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Fordel derfor retterne så fladt som muligt i fadet. Fødevarer må ikke lægges i lag oven på hinanden.

Dæk altid retterne til. Sådan opnås et bedre tilberedningsresultat. Brug en tallerken eller specialfolie til mikrobølger, hvis der ikke er et låg, der passer til fadet.

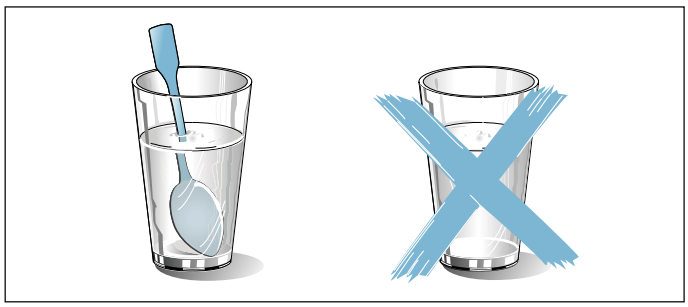
Vend eller rør rundt i retten to til tre gange. Lad retterne hvile 1 til 2 minutter efter opvarmningen for at udligne temperaturen.

Ved opvarmning af babymad stilles flasken uden sut eller låg på risten. Omryst eller omrør grundigt efter opvarmningen, kontrollér altid temperaturen.

Retterne afgiver varme til fadet. Det kan også blive meget varmt ved ren mikrobølgefunktion.

Tip: Ved andre mængder end anført i indstillingstabellerne lyder grundreglen: Dobbelt mængde svarer stort set til dobbelt varighed.

⚠ Advarsel – Fare for skoldning!
Når drikkevarer bliver opvarmet, kan der opstå en forsinket kogning. Det betyder, at væsken bliver opvarmet til kogepunktet, uden at der som normalt dannes dampbobler. Men ved den mindste rystelse af beholderen kan den kogende væske pludselig koge voldsomt over eller sprøjte. Placer altid en ske i beholderen under opvarmningen. På den måde undgås forsinket kogning.



Pas på!

Gnistdannelse: Metal, f.eks. en ske i et glas, skal befinde sig mindst 2 cm væk fra ovnrummets vægge og dørens inderside. Gnister kan ødelægge den indvendige glasrude i ovndøren.

Anbefalede indstillingsværdier

I tabellen findes indstillingsværdierne for opvarmning med mikrobølger til forskellige drikkevarer og retter. Tidsangivelserne er vejledende værdier. De afhænger af de anvendte fade samt af fødevarernes kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Der er anført tidsområder. Indstil først til den korteste tid, og forlæng tiden, hvis det er nødvendigt.

Tabelværdierne gælder ved isætning af retten i en kold ovn.

Hvis der ikke er anført nogen værdier for dine retter, kan du rette dig efter lignende retter i tabellen.

Tag tilbehør, som ikke skal bruges, ud af ovnrummet. På den måde opnås et optimalt tilberedningsresultat, og der spares energi.

Tør ovnrummet af efter tilberedningen.

Anvendt ovnfunktion:
- Mikrobølger

Ret	Fade og beholdere:	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Opvarmning af drikke						
200 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	max	1-3
400 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	max	2-6
Opvarmning af babymad						
Sutteflasker, 150 ml (rør godt rundt)	Åbent fad	2		-	360	1-3
Grøntsager, kolde						
250 g	Fad med låg	2		-	600	3-8
Grøntsager, frosne						
Løst, 250 g	Fad med låg	2		-	600	8-12
Spinat med fløde, frossen i blok, 450 g (rør godt rundt 1-2 gange)	Fad med låg	2		-	600	11-16

Ret	Fade og beholdere:	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Retter, kolde						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	4-8
Suppe, sammenkogt ret, 400 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	5-7
Tilbehør, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	5-10
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		-	600	5-10
Retter, frosne						
Tallerkenret, 1 portion	Fad med låg	2		-	600	11-15
Suppe, sammenkogt ret, 200 ml (rør godt rundt)	Fad med låg	2		-	600	6-8
Tilbehør, 500 g, f.eks. nudler, Klöße (tysk specialitet), kartofler, ris	Fad med låg	2		-	600	7-15
Tærter/gratiner, 400 g, f.eks. lasagne, kartoffelgratin	Åbent fad	2		180-200	180	20-25

Varmholdning

Færdige retter kan holdes varme med ovnfunktionen varmholdning. På den måde undgås kondensdannelse, og ovnrummet skal ikke tørres af.

Hold ikke færdige retter varme i mere end to timer. Bemærk, at nogle retter steger videre, når de holdes varme. Dæk eventuelt retterne til.

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette test af apparatet.

Iht. standarden EN 60350-1:2013 eller IEC 60350-1:2011 og iht. standarden EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Bagning

Bagværk på plader eller i bageforme, der sættes i ovnen samtidigt, er ikke nødvendigvis færdige på samme tid.

Rillehøjder ved bagning i to lag:
- Universalbradepande: Rille 3
  Bageplade: Rille 1
- Bageforme på risten
  Første rist: Rille 3
  Anden rist: Rille 1

Rillehøjder ved bagning i tre lag:
- Bageplade: Rille 5
- Universalbradepande: Rille 3
- Bageplade: Rille 1

Æblekage med låg
Æbletærte med låg i et lag: Placér mørke springforme forskudt i forhold til hinanden.

Æbletærte med låg i to lag: Placér mørke springforme forskudt over hinanden.

Kager i springforme af lyst metal: Bagning med over-/undervarme i et lag. Anvend universalbradepanden i stedet for risten, og sæt springformene på den.

Lagkagebunde (vandbiskuit)
Lagkagebunde i to lag: Placér springforme forskudt over hinanden på ristene.

Anvisninger

- Indstillingsværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.
- Følg anvisningerne om forvarmning i tabellen. Indstillingsværdierne gælder uden hurtig opvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer til bagning.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Over-/undervarme
- Pizzatrin

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Bagning					
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager	Bageplade	3		140-150*	25-40
Sprøjtede småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		140-150*	30-40
Sprøjtede småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		130-140*	35-55
Small Cakes	Bageplade	3		160*	20-30
Small Cakes	Bageplade	3		150*	25-35
Småkager, 2 niveauer	Universalbradepande + bageplade	3+1		150*	25-35
Småkager, 3 niveauer	Bageplader + universalbageplade	5+3+1		140*	35-45
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit)	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Lagkagebunde (vandbiskuit), 2 lag	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Æblekage med låg	2x sortblikforme Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Æblekage med låg, 2 lag	2x sortblikforme Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

** 5 min. forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen
** forvarmning, brug ikke lynopvarmningsfunktionen

Grillning:

Sæt også universalbradepanden ind. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Anvendt ovnfunktion:
- Grill store flade

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Grill-trin	Varighed i min.
Grillning					
Bruning af toast*	Rist	5		3	3-5
Oksekødsburger, 12 stk.**	Rist	4		3	25-30

* Uden forvarmning
** Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid

Tilberedning med mikrobølger

Ved tilberedning med mikrobølger anvendes altid varmebestandige fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger. Følg anvisningerne for fade og beholdere, der egner sig til mikrobølger.
→ *"Mikrobølgefunktionen" på side 18*

Hvis fadet eller beholderen sættes på risten, skubbes risten ind med teksten "Microwave" mod ovndøren og krumningen nedad.

Anvendte ovnfunktioner:
- 4D-varmluft
- Varmluft/impulsgrill
- Mikrobølger

Ret	Tilbehør / service	Rille-højde	Ovnfunk-tion	Temperatur i °C	MW-effekt i watt	Varighed i min.
Optøning med mikrobølgefunktion						
Kød	Åbent fad	2		-	180	5
					90	10-15
Tilberedning med mikrobølgefunktion						
Æggemælk	Åbent fad	2		-	360	20
					180	20-25
Biskuit	Åbent fad	2		-	600	7-9
Forloren hare	Åbent fad	2		-	600	22-27
Tilberedning med mikrobølgefunktion kombineret med andre ovnfunktioner						
Kartoffelgratin	Åbent fad	2		170-190	360	25-30
Kager	Åbent fad	2		180-200	180	18-23
Kylling*	Rist	2		200-220	360	25-35
* Vend efter 2/3 af den samlede tilberedningstid						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

9001156740
970822

SIEMENS



Tørretumbler

WT4HY749DN

siemens-home.com/welcome

da Brugs- og opstillingsvejledning

Register your product online

Din nye tørretumbler

Du har valgt en tørretumbler af mærket Siemens.

Brug et par minutter på at læse denne tekst, så du kan lære alle fordelene ved din tørretumbler at kende.

Alle tørretumblere, der leveres fra vores fabrik, bliver grundigt kontrolleret for fejl og mangler, så vi kan være sikre på, at de lever op til de høje kvalitetskrav, som mærket Siemens står for.

Der findes flere oplysninger om vores produkter, tilbehør, reservedele og service på vores hjemmeside www.siemens-home.com eller ved henvendelse til vores kundeservicecentre.

Hvis betjenings- og opstillingsvejledningen beskriver forskellige modeller, henvises til forskellene på de pågældende steder.



Tag først tørretumbleren i brug, når du har læst denne betjenings- og opstillingsvejledning igennem!

Generelt om symboler, signalord, tips og procedurer

⚠ Advarsel!

Kombination af dette symbol og signalord advarer om en potentielt farlig situation. Tilsidesættelse af denne anvisning kan medføre tilskadekomst og død.

Pas på!

Dette signalord advarer om en potentielt farlig situation. Tilsidesættelse af denne anvisning kan medføre materielle skader og/eller miljøskader.

Anvisning / tip

Anvisninger om optimal brug af maskinen / andre nyttige oplysninger.

1. 2. 3. / a) b) c)

Handlingsrækkefølger angives med tal eller bogstaver.

■ / -

Opremsninger vises med en firkant-bullet eller med en skråstreg.

Indholdsfortegnelse


Anvendelse iht. formål 4


Sikkerhedsanvisninger 4

Børn/personer/kæledyr 5
Installation. 6
Drift. 8
Rengøring/vedligeholdelse. 10


Miljøbeskyttelse. 12

Emballage/kasserede apparater . . . 12
Kølemidler 12
Sparetips 12


Opstilling og tilslutning. 13

Leveringsomfang 13
Opstilling og tilslutning
af tørretumbler 13
Skifte afløb for kondensvand 14
Udskifte døranslagets side 16
Ekstra tilbehør. 20
Transport og frostbeskyttelse 20


**Kort oversigt
over det vigtigste 21**


**Lær tørretumbleren
at kende 22**

Tørretumbler. 22
Betjeningsfelt 23
Taster 23
Displayfelt. 24


Vasketøj 25

Forberede vasketøj. 25
Sortering af vasketøj. 25


Programmer og taster 26

Programmer 26
Taster 27


Betjening af tørretumbleren . . .30

Lægge vasketøj
i tørretumbleren og tænde den. 30
Indstille program 30
Starte program 30
Programforløb 31
Ændre program
eller efterfylde vasketøj 31
Program, afbryde. 31
Programslut. 31
Tage vasketøj ud
og slukke for tørretumbler. 31
Rensning af fnugfilter. 31
Tømme kondensvandbeholder 32


Home Connect. 33

Automatisk forbindelse med
hjemmenetværket 34
Manuel forbindelse
med hjemmenetværket 34
Forbinde med Home
Connect App 35
Aktivere og deaktivere Wi-Fi 36
Nulstille netværksindstillinger 36
Software Update 37
Oplysning om datasikkerhed. 38
Overensstemmelseserklæring. 38


Støj 39


Rengøring 40

Rengøre tørretumbler
og betjeningsfelt 40
Rense fugtføler 40
Rengøre filter
i kondensvandbeholder. 41


En fejl, hvad gør man? 42


Forbrugsværdier 44

Tabel over forbrugsværdier. 44
Mest effektive program
til tekstiler af bomuld 44


Tekniske data. 45


Kundeservice. 46

Anvendelse iht. formål

- Maskinen er kun beregnet til privat brug i husholdninger.
- Apparatet må ikke opstilles eller anvendes på steder med frostfare og/eller med udendørs forhold.Apparatet kan blive beskadiget, hvis restvand inde i apparatet fryser til is. Hvis slangerne fryser, kan de knække/springe.
- Denne maskine må kun bruges i husholdninger til tørring og opfriskning af vasketøj, som er blevet vasket i vand, og som tåler tørring i tørretumbler (se plejemærkerne på tøjet). Enhver anden anvendelse er ikke anvendelse i henhold til maskinens formål og er ikke tilladt.
- Denne maskine er beregnet til brug op til en højde på maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Inden maskinen tages i brug:

Kontroller maskinen for synlige skader. Tag ikke maskinen i brug, hvis den er beskadiget. Kontakt leverandøren eller kundeservice i tilfælde af problemer.

Læs og følg anvisningerne i brugs- og installationsvejledningen og alle andre dokumenter, som følger med apparatet.

Opbevar dokumentationen til senere brug eller til efterfølgende ejere af maskinen.

Sikkerhedsanvisninger

Følgende sikkerhedsanvisninger og advarsler har som formål at beskytte brugeren mod tilskadekomst og at forhindre materielle skader på omgivelserne.

Det er derudover vigtigt at tage de nødvendige forholdsregler og udvise den nødvendige omhu ved installation, vedligeholdelse, rengøring og betjening af apparatet.

Børn/personer/kæledyr

⚠ Advarsel
Livsfare!
Børn og andre personer, som ikke er i stand til at vurdere de risici, der er forbundet med brugen af apparatet, kan komme til skade eller komme i livsfarlige situationer. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller af personer med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret om sikker brug af apparatet af og har forstået den potentielle risiko, som brugen af apparatet indebærer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden at være under opsyn.
- Hold børn under 3 år og kæledyr borte fra apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er børn eller andre personer i nærheden, som ikke er i stand til at vurdere risikoen.

⚠ Advarsel
Livsfare!
Børn kan låse sig inde i apparatet og derved komme i en livsfarlig situation.

- Opstil ikke apparatet bag en dør, fordi dette kan spærre for apparatets luge eller forhindre, at den kan åbnes helt.
- Gør følgende, når apparatets skal kasseres: Træk netstikket ud af kontakten, **inden** nedledningen klippes over, og ødelæg derefter låsen i apparatets luge.

⚠ Advarsel
Fare for kvælning!
Børn kan blive fanget i emballage/plastfolie eller emballagedele, hvis de får lov til at lege med dem, eller de kan trække dem over hovedet og blive kvalt.
Hold emballage, plastfolie og emballagedele udenfor børns rækkevidde.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Vaskemidler og plejeprodukter kan forårsage forgiftning, hvis de indtages.
Søg læge, hvis sådanne midler ved et uheld indtages.Opbevar vaskemidler og plejeprodukter utilgængeligt for børn.

⚠ Advarsel
Irritation af øjne/hud!
Vaskemidler og plejeprodukter kan forårsage irritation, hvis de kommer i kontakt med øjne/hud.
Skyl øjne/hud grundigt i tilfælde af kontakt med vaskemidler og plejeprodukter. Opbevar vaskemidler og plejeprodukter utilgængeligt for børn.

Installation

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/brand/materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Det kan medføre farlige situationer, hvis apparatet ikke bliver installeret korrekt. Kontroller følgende:

- Netspændingen i kontakten skal svare til den mærkespænding, som er angivet på apparatet (typeskiltet). Tilslutningseffekten og den krævede sikringsstørrelse er angivet på typeskiltet.
- Apparatet må kun tilsluttes til en strømforsyning med vekselstrøm via en nationalt godkendt og jordforbundet kontakt, som er korrekt installeret.
- Netstikket og den jordforbundne stikkontakt skal passe sammen, og jordforbindelsen skal være korrekt installeret.
- Ledningens tværsnit skal være tilstrækkelig stort.
- Der skal altid være adgang til netstikket.
- Hvis der bruges et fejlstrømsrelæ, skal det være forsynet med følgende mærke: . Kun med dette mærke er det sikret, at fejlstrømsrelæet opfylder den gældende lovgivning.

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/brand/materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Ændring eller beskadigelse af apparatets netledning kan medføre elektrisk stød, kortslutning eller brand som følge af overophedning. Netledningen må ikke lægges i løkker, blive klemt eller ændret, eller komme i kontakt med varmekilder.

⚠ Advarsel
Brandfare/fare for materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Anvendelse af forlængerledninger og multistik kan medføre brand på grund af overophedning eller kortslutning.
Tilslut apparatet direkte til en korrekt installeret stikkontakt med jordforbindelse. Brug ikke forlængerledninger, stikdåser med flere udtag eller dobbeltstik.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!

- Apparatet kan vibrere eller bevæge sig under driften med potentiel fare for tilskadekomst eller materielle skader.
  Placer apparatet på et rent, plant og solidt underlag, og indjuster apparatet til vandret med skruefødderne ved hjælp af et vaterpas.
- Forkert placering (opstilling) af dette apparat ovenpå en vaskemaskine kan medføre tilskadekomst, materiel skade og/eller beskadigelse af apparatet.
  Hvis dette apparat skal placeres ovenpå en vaskemaskine, skal vaskemaskinen som minimum have samme bredde og dybde, som apparatet, og apparatet skal fikseres med det dertil beregnede montagesæt.
  → *Side 20* Apparatet SKAL sikres med dette montagesæt. Det er ikke tilladt at opstille apparatet ovenpå et andet apparatet på nogen anden måde.
- Hvis apparatet transporteres eller løftes i dele, der stikker ud (f.eks. apparatets luge), kan de knække af og derved forårsage tilskadekomst.
  Brug ikke dele, der stikker ud fra apparatet, til at transportere eller løfte det med.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

- Apparatet er meget tungt. Der er fare for tilskadekomst, når det løftes.
  Løft ikke apparatet alene.
- Apparatet har skarpe kanter, som kan forårsage snitsår i hænderne.
  Hold ikke på de skarpe kanter, når apparatet løftes.
  Brug beskyttelseshandsker.
- Der er fare for snubling og tilskadekomst, hvis maskinens slanger og netledning ikke forlægges korrekt.
  Forlæg slanger og ledninger, så der ikke er fare for snubling.

Drift

⚠ Advarsel
Eksplosionsfare/brandfare!
Vasketøj, som har været i kontakt med opløsningsmidler, olie, voks, voksfjerner, fedt eller pletfjerner, kan antændes, når det tørres i maskinen eller endda få apparatet til at eksplodere. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Skyl vasketøjet grundigt i varmt vand og sæbe, inden det tørres i maskinen.
- Tøjet skal være vasket, inden det tørres i apparatet.
- Vasketøj, der er blevet renset med industrielle kemikalier, må ikke tørres i apparatet.

⚠ Advarsel
Eksplosionsfare/brandfare!
- Materialerester, som ansamles i fnugfiltret, kan antændes under tørringen eller endda medføre, at apparatet begynder at brænde eller eksploderer. Rens fnugfiltret, hver gang der er blevet tørret vasketøj i apparatet.
- Bestemte genstande kan antændes under tørringen eller endda medføre, at apparatet begynder at brænde eller eksploderer. Fjern lightere og tændstikker fra lommerne i tøjet.
- Kulstøv eller mel i luften omkring apparatet kan medføre en eksplosion. Sørg for, at området omkring apparatet er rent, når det er i drift.

⚠ Advarsel
Brandfare/fare for materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Hvis programmet afbrydes, inden tørreprocessen er afsluttet, forhindres vasketøjet i at køle tilstrækkeligt ned, hvad der kan medføre, at vasketøjet antændes, eller at der sker materiel skade eller beskadigelse af apparatet.

- Under den sidste del af tørreprocessen bliver vasketøjet i tromlen ikke opvarmet (afkølingsproces). Dette sikrer, at tøjet forbliver på en temperatur, hvor det ikke tager skade.
- Sluk ikke for apparatet, før tørreprocessen er helt afsluttet, med mindre alt vasketøjet tages ud af tromlen med det samme og spredes ud (for at lade varme undslippe).

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning/materiel skade!
Kondensvandet er ikke drikkevand og kan være forurenet med fnug fra tøjet. Forurenet kondensvand kan være sundhedsskadeligt og kan forårsage materielle skader.
Må ikke drikkes eller genanvendes.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Rengøringsmidler, som indeholder opløsningsmidler, som f.eks. rensevæske, kan afgive giftige dampe.
Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!
- Hvis man støtter sig til/sidder på den åbne luge, kan apparatet vælte, hvilket kan medføre tilskadekomst.
  Brug ikke den åbne luge som støtte.
- Apparatets topplade kan knække, hvis personer står på den, hvilket kan medføre tilskadekomst.
  Stå ikke ovenpå apparatet.
- Der er fare for håndskader, hvis hænderne stikkes ind i tromlen, mens den stadig drejer rundt.
  Vent, til tromlen ikke længere drejer.

Pas på!
Fare for materiel skade/ beskadigelse af apparatet
- Hvis der lægges mere vasketøj i apparatet end den maksimalt tilladte mængde, kan apparatet eventuelt ikke fungere korrekt, eller der kan opstå materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
  Overskrid ikke den maksimale mængde af tørt vasketøj. Sørg for at overholde de maksimale tøjmængder, som er angivet for hvert program.
  ⟶ *Side 26*
- Apparatet kan blive beskadiget, hvis det anvendes uden fnugfilter, eller hvis fnugfiltret er defekt.
  Brug ikke apparatet uden fnugfilter eller med et defekt fnugfilter.
- Lette genstande, som hår og fnug, kan blive suget ind i apparatets luftindtag under driften.
  Sørg for, at lette genstande ikke kommer tæt på apparatet.
- Skum og skumgummi kan blive deformeret eller smelte, hvis de tørres i apparatet.
  Tør ikke vasketøj, som indeholder skum eller skumgummi i apparatet.

- Anvendelse af forkerte mængder vaskemiddel eller rengøringsmiddel kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af vaskemidler, plejeprodukter og rengøringsmidler.
- Hvis apparatet bliver overophedet, kan det eventuelt ikke fungere korrekt, eller der kan ske materiel skade eller beskadigelse af apparatet. Sørg for, at apparatets luftindtag aldrig bliver blokeret under driften, og at området omkring apparatet er tilstrækkeligt ventileret.

Rengøring/vedligeholdelse

⚠ Advarsel
Livsfare!
Apparatet drives med elektricitet. Der fare for elektrisk stød ved berøring af strømførende komponenter. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Sluk for apparatet.Afbryd strømtilførslen til apparatet (træk netstikket ud).
- Rør aldrig ved netstikket med våde hænder.
- Hold i selve stikket, når netstikket tages ud af kontakten, og træk aldrig i netledningen, fordi dette kan beskadige den.
- Der må ikke foretages tekniske ændringer af apparatet eller dets funktioner.
- Reparationer og andre former for arbejde på apparatet må kun udføres af kundeservice eller af en elektriker. Det samme gælder for en eventuel udskiftning af netledningen.
- Der kan bestilles en netledning som reservedel hos kundeservice.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Rengøringsmidler, som indeholder opløsningsmidler, som f.eks. rensevæske, kan afgive giftige dampe.
Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler.

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Det kan medføre en kortslutning, hvis der trænger fugtighed ind i apparatet.
Apparatet må ikke rengøres med trykvand eller damprenser.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Anvendelse af reservedele og tilbehør fra andre firmaer er farligt og kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
Anvend af sikkerhedsmæssige grunde kun originale reservedele og originalt tilbehør.

Pas på!
Fare for materiel skade/ beskadigelse af apparatet
Rensemidler og midler til forbehandling af vasketøj (f.eks. pletfjerner, forbehandlingsspray osv.) kan forårsage skader, hvis de kommer i kontakt med apparatets overflader. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Lad ikke sådanne midler komme i kontakt med apparatets overflader.
- Maskinen må kun rengøres vand og en blød fugtig klud.
- Fjern altid dråber eller rester af vaskemiddel med det samme.

Miljøbeskyttelse

Emballage/kasserede apparater



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

Dette direktiv indeholder bestemmelser mht. returnering og recycling af kasseret elektrisk udstyr gældende for hele EU.

Kølemidler

Tørretumblerens varmeveksler har en hermetisk lukket anordning, som indeholder en fluoreret drivhusgas.

Drivhusgas:	**R407C**
Fyldningsmængde (kg):	0,290
Total GWP (tCO_2):	0,514

Tørretumbleren skal bortskaffes korrekt.

Sparetips

- Centrifuger vasketøjet inden tørringen. Tørt vasketøj reducerer tørretiden og sænker energiforbruget.
- Fyld tørretumbleren med den maksimale tøjmængde.
  Bemærk: Overskrid ikke de maksimale tøjmængder for programmerne, fordi dette medfører en forlængelse af tørretiden og en forøgelse af energiforbruget.
- Udluft rummet, og sørg for, at tørretumblerens luftindtag er utildækket, så luftudvekslingen ikke hindres.
- Rens fnugfiltret efter hver tørring. Et fyldt fnugfilter forlænger tørretiden og forøger energiforbruget.
- **Energisparetilstand:** Når tørretumbleren ikke er blevet betjent i længere tid, skifter den automatisk over til energisparetilstand inden programstart og efter programslut. Display og indikatorlamper slukkes efter nogle minutter, og start-tasten blinker. Belysningen aktiveres igen ved at trykke på en tast, åbne/lukke lugen eller ved at dreje på programvælgeren.

Opstilling og tilslutning

Leveringsomfang

- Tørretumbler
- Brugs- og opstillingsvejledning
- Uldkurv*
- Afløb for kondensvand*

Opstilling og tilslutning af tørretumbler

⚠ Advarsel
Livsfare!
Tørretumbleren drives med elektrisk strøm, derved er der fare for elektrisk stød.

- Kontroller tørretumbleren for synlige skader. Tørretumbleren må ikke tages i brug, hvis den er beskadiget.
- Kontroller inden tilslutning af strømforsyningen, at den elektriske spænding, der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med spændingen i stikkontakten.
- Der må kun anvendes fejlstrømsrelæer, som er forsynet med dette mærke ⌧.
- Sørg for, at netledningen ikke har knæk eller er i klemme, og at den ikke kommer i berøring med varmekilder eller skarpe kanter.

⚠ Advarsel
Børn kan blive spærret inde i tørretumbleren og dermed komme i livsfare!
Stil ikke tørretumbleren bag en dør eller skydedør, som kan forhindre eller blokere for åbning af tørretumblerens luge.

Pas på!
Fare for tilskadekomst

- Tørretumblerens høje vægt kan medføre tilskadekomst, når den løftes. Løft ikke tørretumbleren alene.
- Der er risiko for snitsår på hænderne på grund af tørretumblerens skarpe kanter. Hold ikke i tørretumblerens skarpe kanter.
- Fremspringende dele på tørretumbleren kan knække af, hvis den skubbes eller løftes ved hjælp af dem. Flyt ikke tørretumbleren ved hjælp at de fremspringende dele.

Pas på!
Risiko for beskadigelse af tørretumbler eller tekstiler

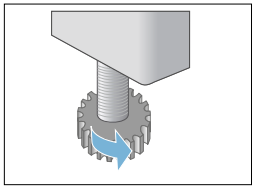
- Kontroller tørretumbleren for transportskader. Tag aldrig tørretumbleren i brug, hvis den er beskadiget.
- Vandrester i tørretumbleren kan fryse og beskadige den. Opstil ikke tørretumbleren i et rum med frostfare.

Vær opmærksom på følgende ved opstillingen:

- Underlaget skal være rent, jævnt og fast.
- Der skal altid være fri adgang til netstikket.
- Tørretumblerens luftindtag skal være utildækket, og der skal være tilstrækkelig ventilation.
- Tørretumblerens omgivelser skal holdes rene.

* afhængigt af model

- Tørretumbleren skal indjusteres til vandret ved hjælp af skruefødderne.
  Bemærk: Kontroller apparatets justering med et vaterpas, og ret om nødvendigt til. Ændr højden ved at dreje apparatets fødder.
  Alle apparatets fødder skal stå fast på underlaget.





Forkert justering kan medføre kraftig støj, vibrationer og forkerte tromlebevægelser.

Bemærk: Få apparatet installeret af en fagmand, hvis du er i tvivl.

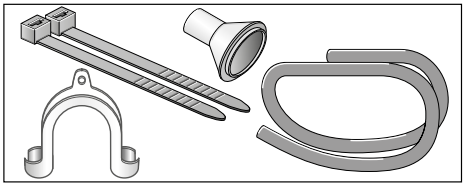
Skifte afløb for kondensvand

Anvisninger

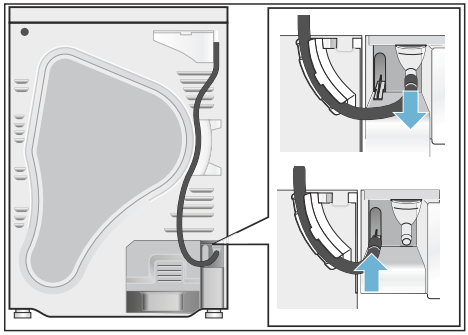
- Kondensvandet fra tørretumbleren kan enten opsamles i kondensvandbeholderen eller afledes via en tilslutning til et afløb. Fra fabrikkens side bliver kondensvandet opsamlet i kondensvandbeholderen.
- Hvis tørretumbleren er installeret med afledning af kondensvand til afløb, er der pga. selvrensningsfunktionen stadig restvand tilbage i kondensvandbeholderen.

Skift af afløbsmåde for kondensvand udføres på følgende måde:

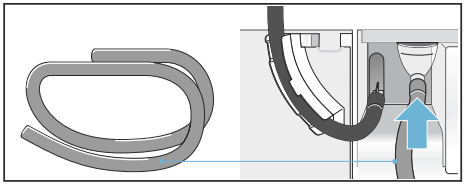
1. Tag tilbehøret ud af tørretumblerens tromle.



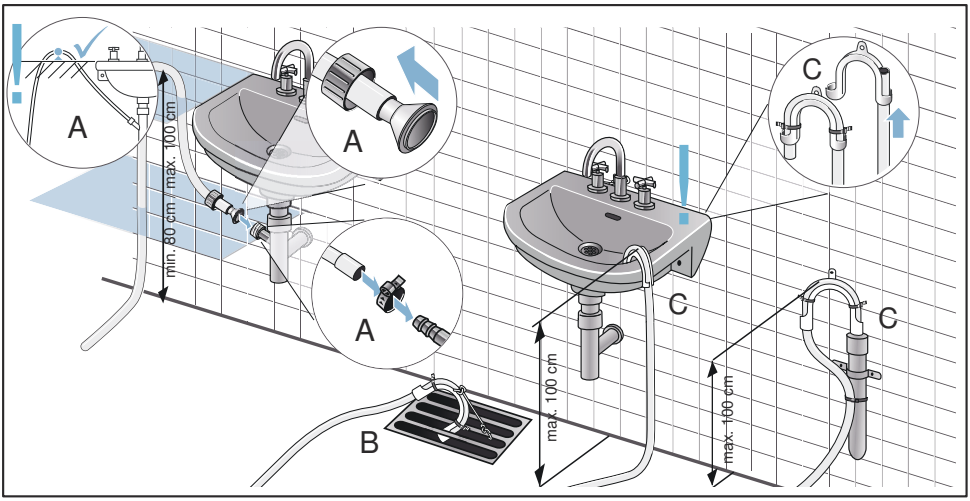
2. Tilstand ved levering af tørretumbler: Afløbsslangen for kondensvand er fastgjort på studsen på kondensvandbeholderen.
3. Tag slangen af studsen, og placer slangen på parkeringspositionen.



4. Tag derefter afløbsslangen ud af tilbehøret, og fastgør den på den ledige studs.



5. Fastgør den anden ende af afløbsslangen afhængigt af tilslutningsforholdene (A, B eller C) ved hjælp af resten af tilbehøret.



Pas på!

Opstuvet vand kan blive suget tilbage i tørretumbleren og kan beskadige den.

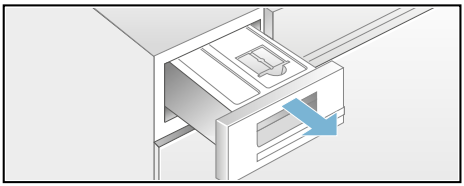
Kontroller, at vandet løber tilstrækkelig hurtigt ud af håndvasken. Proppen må ikke være sat i afløbet, og det må ikke være tilstoppet.

Pas på!

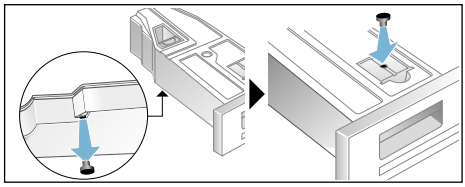
Skader pga. lækager eller udløbende vand.

Fastgør afløbsslangen, så den ikke kan glide ud.Afløbsslangen må ikke have knæk. Ved afløb i en vandlås må højdeforskellen mellem opstillingsflade og afløb maksimalt være 100 cm og minimum 80 cm.

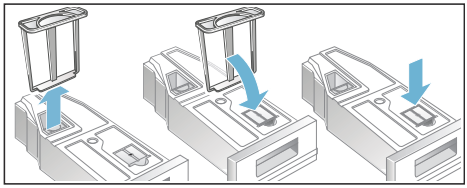
6. Træk kondensvandbeholderen helt ud.



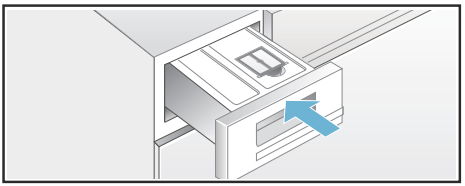
7. Drej kondensvandbeholderen 180°, og fjern proppen på undersiden.Drej kondensvandbeholderen igen, og placer proppen i fordybningen på oversiden af kondensvandbeholderen.



8. Træk filtret ud af indgrebet, og placer det i fordybningen i kondensvandbeholderen.



9. Skyd kondensvandbeholderen ind, til den går i indgreb.



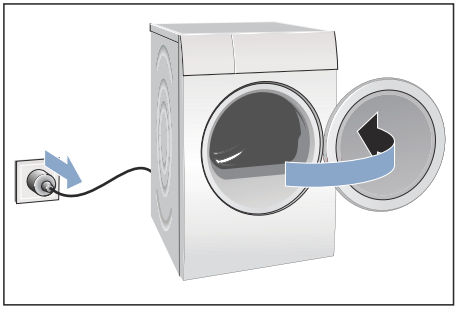
Kondensvandet bliver nu ledt bort i afløbet eller i håndvasken gennem afløbsslangen.

Bemærk: Udfør disse trin i modsat rækkefølge, hvis det ønskes at skifte kondensvandsafløbet tilbage til kondensvandholderen.

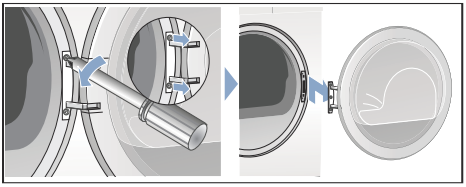
Udskifte døranslagets side

Døranslaget udskiftes på følgende måde:

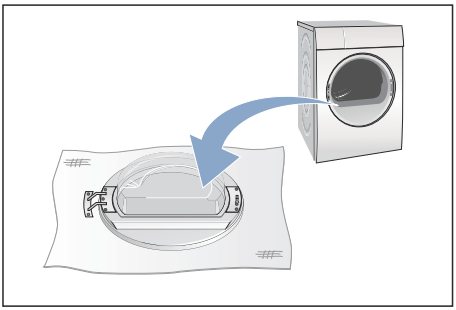
1. Sæt programvælgeren på position fra, afbryd strømforsyningen til tørretumbleren, og luk lugen op.



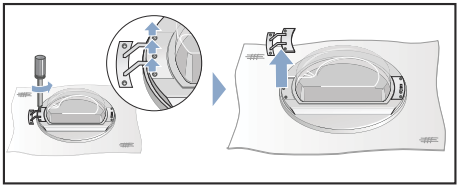
2. Fjern skruerne på tørretumbleren, og tag derefter lugen af.
   Bemærk: Der må kun anvendes en T20 (Torx) skruetrækker. Der må ikke anvendes andet værktøj ved udskiftningen af døranslaget.



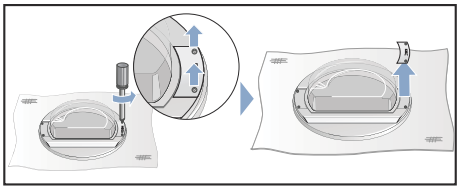
3. Læg forsigtigt lugen på et fladt underlag, og læg f.eks. et håndklæde under for at forhindre, at lugen får ridser eller bliver beskadiget.



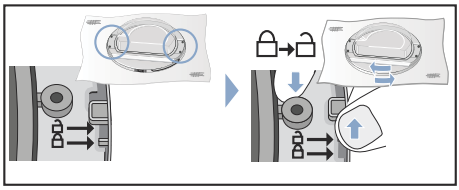
4. Fjern nu skruerne fra lugens hængsel, og tag det af lugen.



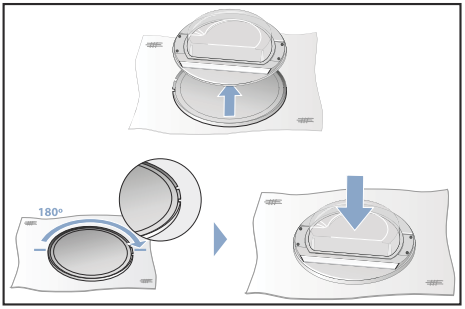
5. Fjern skruerne fra lugens håndtag, og tag det af.



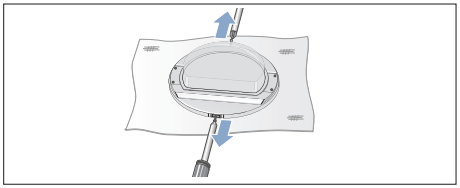
6. Lås lugekarmen op.



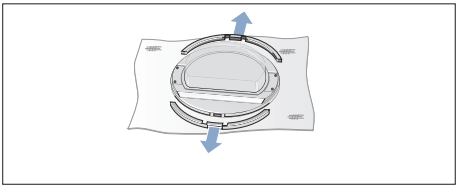
7. Løft lugen op fra lugekarmen. Drej lugen, og sæt den på lugekarmen igen.



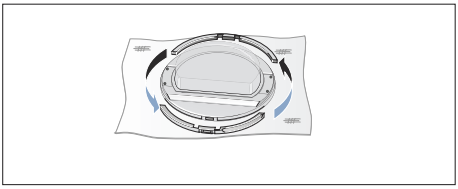
8. Fjern skruerne foroven og forneden på lugen.



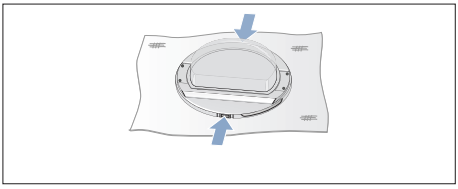
9. Fjern ringene fra lugen.



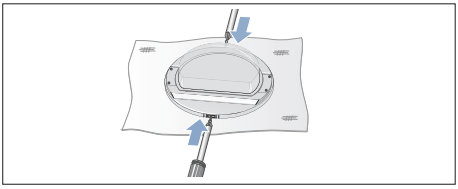
10. Byt ringenes position om.



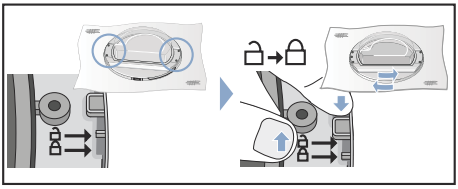
11. Sæt ringene på lugen igen.



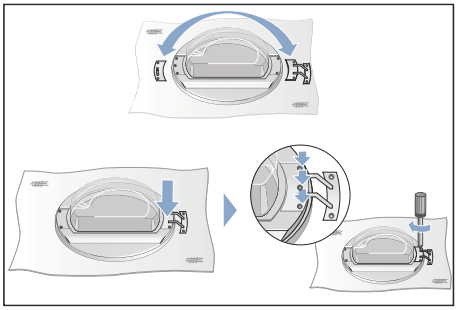
12. Skru ringene fast på lugen igen.

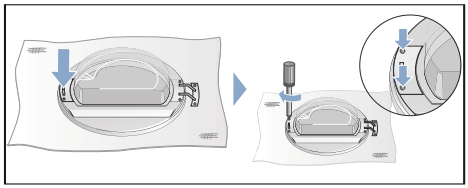


13. Lås lugekarmen igen.

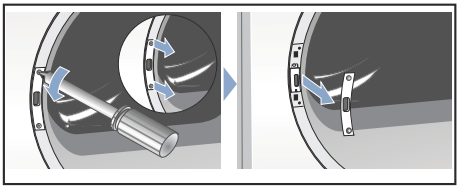


14. Placer lugehængslet og håndtaget, som vist på afbildningen, og skru dem på lugen igen.

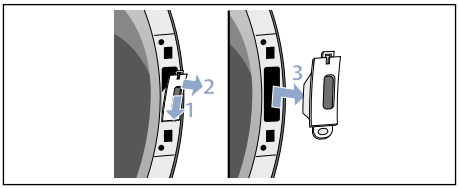




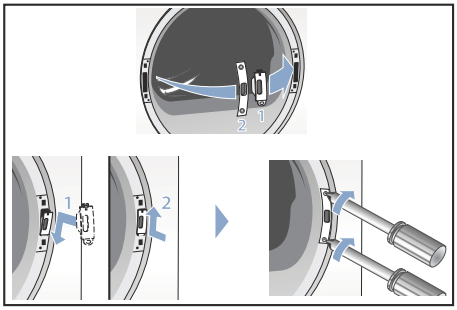
15. Fjern afdækningen fra lugelåsen på tørretumbleren, og tag den af.



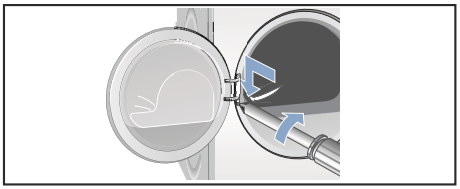
16. Fjern lugelåsen.



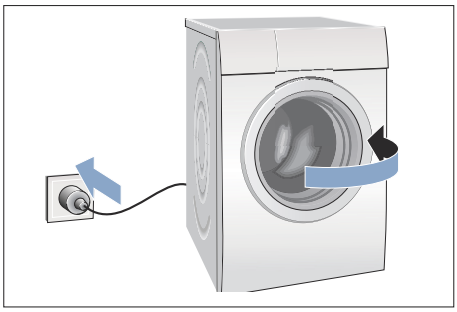
17. Sæt lugelåsen (1.) på i den anden side af tørretumbleren, og skru afdækningen (2.) på igen.



18. Skru nu lugen på igen.



19. Tilslut nu tørretumbleren igen, luk døren, og start et program.



Ekstra tilbehør

Der kan bestilles ekstra tilbehør* hos kundeservice:

- **Monteringssæt til vaskesøjle:**
  Tørretumbleren kan placeres pladsbesparende ovenpå en egnet vaskemaskine af samme dybde og bredde.
  Tørretumbleren skal ubetinget fastgøres til vaskemaskinen ved hjælp af dette monteringssæt.
  Bestillingsnr. med udtrækkelig bordplade: **WZ20400**.
  Bestillingsnr. uden udtrækkelig bordplade: **WZ11410**.
- **Repos:**
  Opstilling af tørretumbleren på en repos letter ilægning / udtagning af vasketøj.
  Transporter vasketøjet i reposens integrerede vasketøjskurv.
  Bestillingsnr.: **WZ20500**.
- **Uldkurv:**
  Tør enkelte tekstiler af uld, sportssko og tøjdyr i uldkurven.
  Bestillingsnr.: **WZ20600**.

Transport og frostbeskyttelse

1. Tøm kondensvandbeholderen.
2. Sæt programvælgeren på et vilkårligt program.
3. Tryk på start-tasten.
4. Vent 5 minutter.
   Bemærk: Kondensvandet bliver pumpet ud.
5. Tøm kondensvandbeholderen igen.
6. Sluk for tørretumbleren.

Bemærk: Trods udpumpning er der stadig restvand i tørretumbleren.

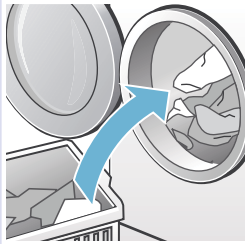
Pas på!
Der kan løbe restvand ud, som kan give vandskader.
Transporter tørretumbleren stående.

Pas på!
Tørretumbleren indeholder kølemiddel og kan blive beskadiget.
Efter transport skal tørretumbleren stå stille i to timer, inden den tages i brug.

* afhængigt af model

Kort oversigt over det vigtigste

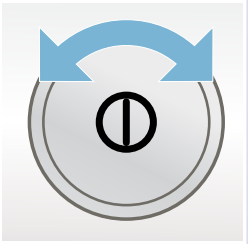
1



Læg vasketøjet i tørretumbleren, og luk lugen.

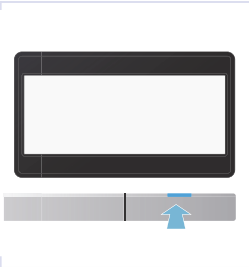


Tænd for tørretumbleren.



Vælg et program, og vælg evt. andre programforindstillinger.

2



Tryk på start-tasten ▶II.



Tørring.

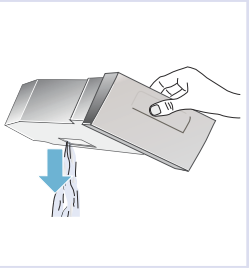


Tag vasketøjet ud.

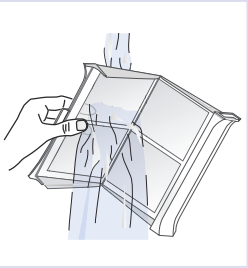
3



Sluk for tørretumbleren.



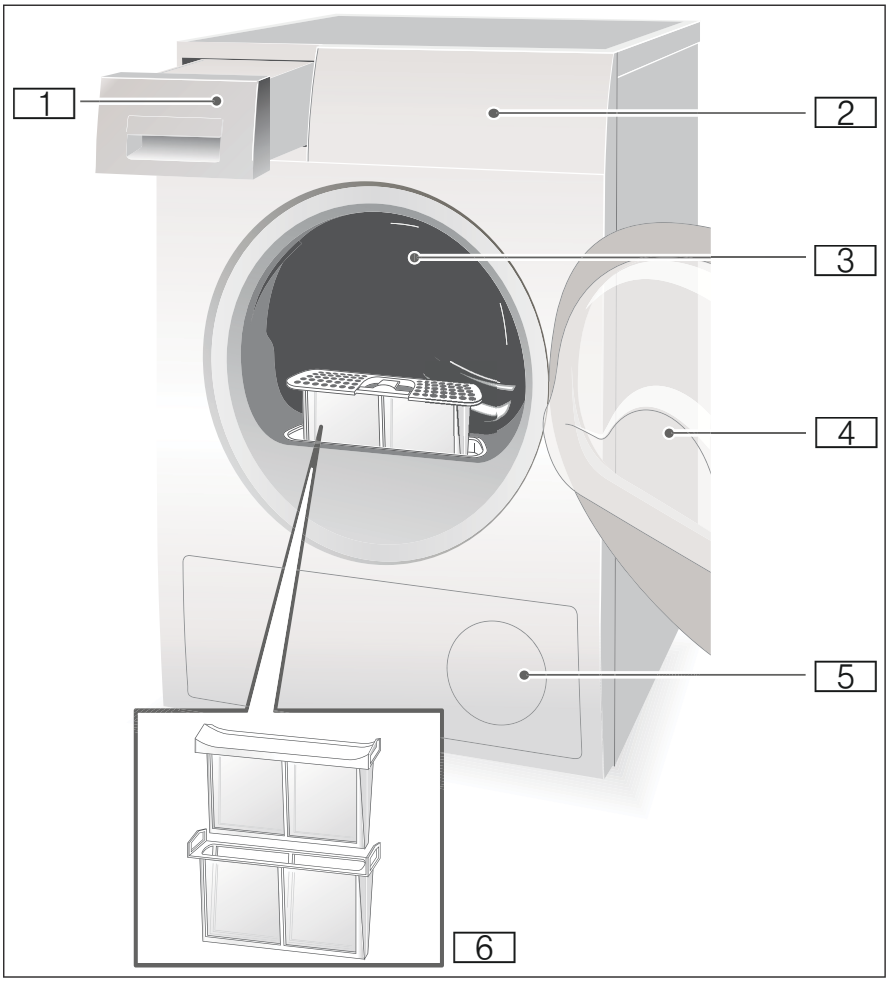
Tøm kondensvandbeholderen.



Rens fnugfiltret.

Lær tørretumbleren at kende

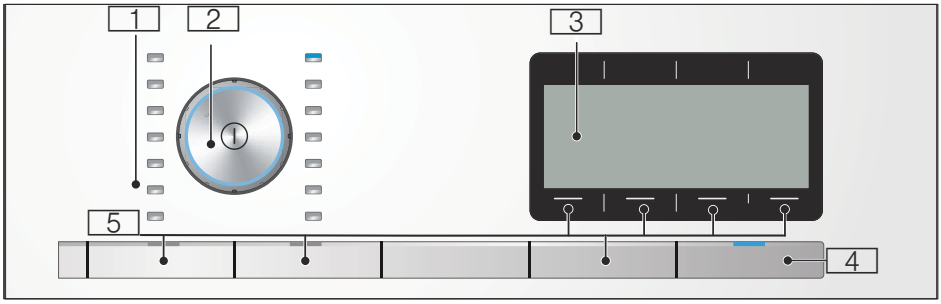
Tørretumbler



1 Kondensvandbeholder
2 Betjenings- og displayfelt
3 Indvendig tromlebelysning (afhængigt af model)
4 Tørretumblerens luge
5 Luftindtag
6 Fnugfilter

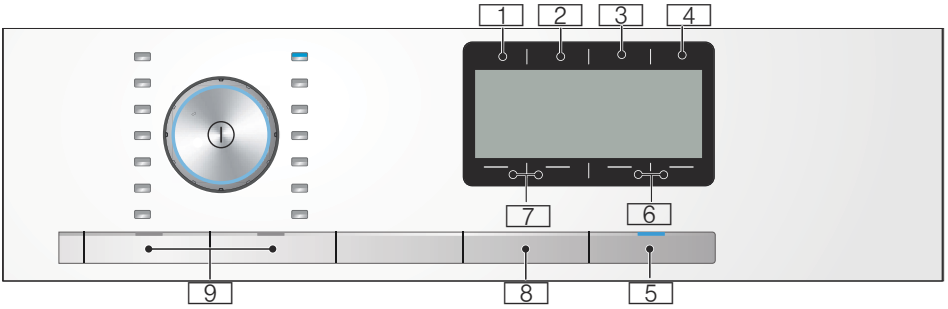
Betjeningsfelt

Bemærk: Alle taster er sensitive, en kort berøring er nok.



1 **Programmer** ⟶ *Side 26*.
2 **Programvælger** og **tænd-/sluk-tast**.
3 **Displayfelt** med **taster**⟶ *Side 26*.
4 **Start-tast** til start, afbrydelse eller pause af programmet.
5 **Taster**⟶ *Side 27*.

Taster



1 **Tørringsresultat**
2 **Antikrøl funktion**
3 **Færdig om**
4 **Ekstra funktioner**

5 **Start** eller **Pause**
6 **Indstillinger 3 sekunder**
7 **Valgtaster/Børnesikring**
8 **Fjernstart**
9 **Memory**

Der findes udførlige beskrivelser af alle taster fra ⟶ *Side 27*.

Displayfelt



Indikatorer	Beskrivelse
1:40h eller **3h**	Forventet programvarighed i timer og minutter eller programforsinkelse i timer, hvis der er valgt en Færdig om-tid.
120min	Varighed af Anti-krøl funktionen eller programvarighed for tidsprogrammer.
Skylning af kondensator	Automatisk rensning af varmeveksler.
Tøm kondensvandbeholderen	Tøm kondensvandbeholder⟶ *Side 32*.
Rengør filteret	Rens fnugfiltre⟶ *Side 31*.
	Børnesikring aktiveret⟶ *Side 27*.
Tørring **Strygetørt** **Skabstørt** **Skabstørt+** **Færdig/Antikrøl** **Færdig, tag tøjet ud**	Programforløb
	Der er valgt Fjernstart⟶ *Side 27*.
	fra: Wi-Fi er deaktiveret, og apparatet er ikke forbundet med hjemmenetværket. **blinker**: Apparatet forsøger at oprette en forbindelse til hjemmenetværket. **lyser**: Wi-Fi er aktiveret, og apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
	Wi-Fi er aktiveret, men der kunne ikke oprettes forbindelse til hjemmenetværket.

Vasketøj

Forberede vasketøj

⚠ Advarsel
Eksplosions- og brandfare!
Fjern lightere og tændstikker fra lommerne i tøjet.

Pas på!
Tørretumbleren og tekstilerne kan blive beskadiget.

Fjern alle genstande fra lommerne i tøjet, og vær opmærksom på følgende:

- Bind stofbælter, forklædebånd osv. sammen, anvend evt. en vaskepose.
- Luk lynlåse, hægter, maller og knapper. Knap store stykker vasketøj til, f.eks. betræk.
- Fjern metaldele, som f.eks. papirklips fra tekstilerne.
- Sorter vasketøjet efter stoftype og tørreprogram for at opnå et ensartet tørreresultat.
- Tør altid meget små tekstiler, f.eks. babystrømper, sammen med store stykker vasketøj, f.eks. håndklæder.
- Strikkede tekstiler, som T-shirts og sportstøj kryber ofte ved den første tørring. Anvend et skåneprogram.
- Tør ikke strygelet vasketøj for længe. Det medfører forøget krølning af tøjet.
- Anvend et tidsprogram til enkelte stykker vasketøj.
- Enkelte vaske- og plejemidler, f.eks. vaskestivelse eller skyllemiddel, indeholder partikler, som kan aflejre sig på fugtføleren. Dette kan påvirke følerens funktion negativt og dermed forringe tørreresultatet.

  Anvisninger
  – Doser vaske- og plejemidler iht. producentens angivelser ved vask af tøj, der skal tørres i tørretumbler.
  – Rens fugtføleren regelmæssigt ⟶ *Side 40*.

Sortering af vasketøj

☐ Tåler tørretumbler
☐ Tørring ved normal temperatur
☐ Tørring ved lav temperatur
☒ Tåler ikke tørring i tørretumbler

Bemærk: Læg ikke vasketøjet i tørretumbleren direkte fra vaskemaskinen. Sorter det centrifugerede vasketøj, inden det lægges i tørretumbleren.

Hvis tynde tekstiler tørres sammen med tykke tekstiler eller tekstiler med flere lag stof, bliver de tørret uensartet. For at opnå en ensartet tørring skal de enkelte stykker vasketøj være af samme stoftype og struktur. Hvis tøjet stadig er for fugtigt efter tørringen, kan der vælges et tidsprogram til eftertørring ⟶ *Side 26*.

Pas på!
Risiko for beskadigelse af tørretumbler eller tekstiler.

Følgende tekstiler må ikke tørres i tørretumbleren:

- Vasketøj, der har olie på sig.
- Uvaskede tekstiler.
- Lufttætte tekstiler, f.eks. gummibelagt tøj.
- Følsomme stoffer, f.eks. silke, syntetiske gardiner.

Programmer og taster

Programmer

Program og tekstiler	Maksimal tøjmængde og program-indstillinger / info
Programnavn Hvilke tekstiler er programmet egnet til.	Maksimal tøjmængde beregnet efter tøjets vægt i tør tilstand Mulige program-indstillinger
Bomuld Slidstærke tekstiler, kogefaste tekstiler af bomuld eller hør.	**9 kg**
Syntetisk Tekstiler af syntetiske eller blandede fibre.	**3,5 kg**
Mix Blandet vasketøj bestående af tekstiler af bomuld og syntetiske stoffer.	**3 kg**
Lingeri Til sart, vaskbart undertøj som f.eks. fløjl, blonder, lycra, silke eller satin.	**1 kg**
Uldfinish Tekstiler af uld eller med indhold af uld, som tåler tørretumbler.	**3 kg**
Koldt Alle tekstiltyper. Til opfriskning eller luftning af tøj, som kun har været brugt ganske lidt.	**3 kg** Programvarigheden kan tilpasses med tasten **Tørringsresultat**.
Varmt Alle tekstiltyper, tidsprogram. Velegnet til fortørret eller let fugtigt vasketøj eller til eftertørring af tykke tekstiler med flere lag. **Anvisninger** ■ Tør udelukkende uld, sportssko og tøjdyr med uldkurven ⟶ *Side 20*. ■ I tidsprogrammet bliver restfugtigheden i vasketøjet ikke registreret automatisk. Gentag programmet, og forlæng evt. programvarigheden, hvis vasketøjet stadig er for fugtigt efter tørringen.	**3 kg** Programvarigheden kan indstilles med tasten til tørringsresultat.
Skjorter Strygefri skjorter/bluser af bomuld, hør, syntetiske eller blandede fibre.	**1,5 kg**

Tæpper Tekstiler med fyld af syntetiske fibre, hovedpuder, vatterede dyner og sengetæpper. Tør store tøjstykker separat. Vær opmærksom på plejemærkerne.	**2,5 kg**
Puder/Dun Tekstiler, hovedpuder, sengetæpper og dyner med fyld af dun. Tør store tøjstykker separat.	**1,5 kg**
Outdoor Vejr- og outdoorbeklædning med membranbelægning og vandafvisende tekstiler.	**1,5 kg**
Håndklæder Slidstærke håndklæder af bomuld.	**6 kg**
superLyn 40' Syntetiske fibre og let bomuld.	**2 kg**
Hygiejne Slidstærke tekstiler. **Bemærk:** Særligt velegnet ved forøgede krav til hygiejne.	**4 kg**

Taster

Taster	Forklaringer og anvisninger
Bemærk: Tasterne og de tilhørende funktioner kan ikke vælges i alle programmer.	
Valgtaster ∧ ∨	Vælg den ønskede indstilling på valglisten i displayfeltet.
☼ **(Tørringsresultat)**:	Vælg tørringsresultat (f.eks. skabstørt) hhv. tørretid (20 min. til 3 h:30 min. afhængigt af model og program). Vælg tørringsresultat svarende til det pågældende vasketøj.
	Skabstørt+ ⊞* Tykke tekstiler med flere lag, som er svære at tørre.
	Skabstørt ⊞ Normalt vasketøj med ét lag.
	Strygetørt Normalt vasketøj med ét lag, som skal have en fugtighed efter tørringen, der passer til ophængning eller strygning.
(Antikrøl funktion)	I alle programmer bevæger tromlen sig med regelmæssige mellemrum i 60 til 120 minutter efter tørringen for at undgå, at tøjet bliver krøllet.
(Færdig om)	Programmet afsluttes om 1h til 24h timer. Indstil Færdig om - tiden i trin på en time, hvorved programmets start kan udskydes. Det valgte antal timer, hvorefter programmet afsluttes, vises i displayfeltet.

Børnesikring	Aktiver eller deaktiver børnesikring ved at trykke samtidig på de to **valgtaster** ∧ ∨ til venstre i 5 sekunder. Børnesikringen kan kun aktiveres, når programmet allerede er startet. **Bemærk:** Hvis Fjernstart er aktiveret, og der vælges Børnesikring, bliver Fjernstart deaktiveret.
(Optioner):	Tryk på tasten, og menuen vises i displayfeltet.
	Centrifugeringsklasse Indstil den centrifugeringshastighed, der blev anvendt til vasketøjet i vaskemaskinen, som Centrifugeringsklasse. På den måde er det muligt at vise den forventede tørretid mere nøjagtigt. Der kan vælges fra 600 til 1800 o/min. Forindstilling: 1000 o/min.
	Tilpas tørringsresultat. Hvis vasketøjet er for fugtigt efter tørringen, kan tørringsresultatet, som f.eks. skabstørt, finjusteres med tørringsgraden. Med tørringsgraden kan tørringsresultatet forøges med tre trin fra +1 til +3 . Når tørringsgraden er blevet indstillet, bliver indstillingen gemt, også når tørretumbleren er blevet slukket.
	Skåne Reduceret temperatur til sarte tekstiler, som f.eks. polyacryl eller elastan. Kan forlænge programmets varighed.
3 sec. (Indstillinger):	Tryk samtidig på begge valgtaster i 3 sekunder. Menuen vises i displayfeltet.
	Slutsignal eller **tastesignal** Vælg lydstyrke for signalet ved programslut eller ved betjening af taster. Signal: fra - stille - medium - højt - meget højt. Forindstilling: højt
	Automatisk slukning Automatisk slukning af tørretumbleren efter programslut: **aldrig**, efter **15**, **30** eller **60** min. Forindstilling: 15 min. **Bemærk:** Hvis Wi-Fi er aktiveret, bliver automatisk slukning sat på **aldrig**.
	Sprog Vælg det ønskede sprog for displayfeltet.

Remote Start	Frigiver apparatet for Fjernstart via Home Connect App. Fjernstart forbliver aktiveret i 24 timer, efter at den er valgt, og deaktiveres derefter automatisk, hvis programmet ikke er blevet startet via Home Connect App. Af sikkerhedsgrunde bliver fjernstarttasten deaktiveret, hvis apparatet betjenes, f.eks. hvis lugen åbnes, eller der vælges et andet program. **Anvisninger** ■ For at kunne aktivere fjernstart skal apparatets luge være lukket. ■ Hvis børnesikringen er valgt, kan fjernstart ikke aktiveres. Tryk på tasten i mere end 3 sekunder for at åbne Home Connect indstillinger ⟶ *Side 35*.
Memory 1/2	Gem de individuelle programindstillinger med Memory 1 og 2. Vælg de ønskede programindstillinger, og tryk på tasten Memory 1 eller Memory 2 i 3 sekunder, til der vises **Memory-Program 1** eller **2 gemt** i displayfeltet.De valgte programindstillinger er stadig gemt, også efter at tørretumbleren er blevet slukket. Forindstilling: Der er ikke gemt et Memory program. **Bemærk:** Så længe der ikke er gemt et Memory program, kan det heller ikke vises i Home Connect App.
Start/Pause ▶II	Start og pause af et program.

Betjening af tørretumbleren

Lægge vasketøj i tørretumbleren og tænde den

Bemærk: Tørretumbleren skal opstilles og tilsluttes korrekt ⟶ *Side 13*.



1. Læg vasketøjet i tromlen.
2. Tryk på tasten ⏻ for at tænde for tørretumbleren.
3. Luk tørretumblerens luge.

   Pas på!

   Risiko for beskadigelse af tørretumbler eller tekstiler.

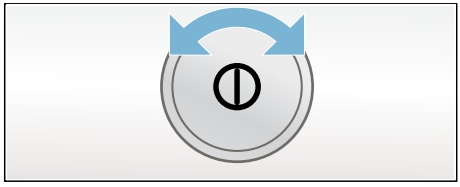
   Pas på, der ikke kommer vasketøj i klemme i lugen.

Bemærk: Tørretumblerens tromle er belyst, når lugen åbnes, lukkes og efter start af program. Belysningen i tromlen slukkes automatisk.

Indstille program

Bemærk: Hvis børnesikringen er aktiveret, skal den deaktiveres, inden der kan indstilles et program, se ⟶ *Side 27*.

1. Vælg det ønskede program, detaljerede oplysninger om programmerne, se ⟶ *Side 26*.



2. Indstil det ønskede program med programvælgeren. I displayfeltet vises programforindstillingerne for det valgte program.

   Bemærk: Programforindstillinger er standardindstillinger, som på forhånd er fastlagt ved valg af et program. Programforindstillingerne vises i displayfeltet, når programmet er valgt.
3. Programforindstillingerne kan om ønsket ændres. Der findes detaljerede oplysninger om dette fra ⟶ *Side 26*.

Starte program

Tryk på start-tasten.

Bemærk: Aktiver børnesikringen for at forhindre, at programmet utilsigtet ændres, se ⟶ *Side 27*.

Programforløb

Programmets status vises i displayfeltet.

Ændre program eller efterfylde vasketøj

Under tørringen kan der når som helst tages vasketøj ud / efterfyldes vasketøj, programmet kan tilpasses eller ændres.

1. Luk tørretumblerens luge op, eller tryk på start-tasten for at sætte programmet på pause.
2. Tag vasketøj ud hhv. efterfyld vasketøj.
3. Vælg om ønsket et andet program eller en ekstra funktion.
4. Luk tørretumblerens luge.
5. Tryk på start-tasten.

Bemærk: Programvarigheden i displayfeltet bliver opdateret i henhold til tøjmængden og vasketøjets restfugtighed. De viste værdier kan ændre sig efter en programændring eller tilpasning af tøjmængden.

Program, afbryde

Programmet kan når som helst sættes på pause ved at åbne tørretumblerens luge eller trykke på start-tasten.

Pas på!
Brandfare. Vasketøj kan blive antændt.
Hvis programmet afbrydes, skal alt vasketøjet tages ud og bredes ud, så varmen kan undslippe.

Programslut

I displayet vises Færdig, tag tøjet ud.

Tage vasketøj ud og slukke for tørretumbler

1. Tag vasketøjet ud.
2. Tryk på tasten ⏻ for at slukke for tørretumbleren.

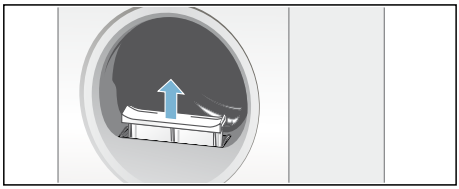


Rensning af fnugfilter

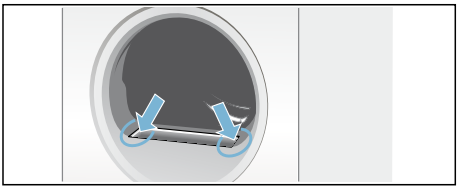
Bemærk: Under tørringen bliver fnug og hår fra vasketøjet opsamlet i fnugfiltret. Et tilstoppet eller tilsmudset fnugfilter reducerer luftstrømmen, så tørretumbleren ikke er i stand til at opnå sin fulde ydeevne. Et rent fnugfilter reducerer derudover både strømforbruget og tørretiden.

Rens altid fnugfiltret **efter hver** tørring:

1. Luk tørretumblerens luge op, og fjern fnuggene fra lugen.
2. Træk det todelte fnugfilter ud.

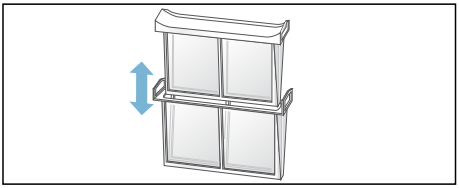


3. Fjern fnuggene fra fnugfiltrets fordybning.

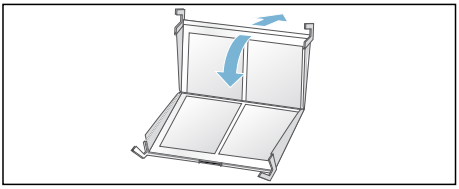


Bemærk: Pas på, at der ikke falder fnug ned i den åbne filterskakt.

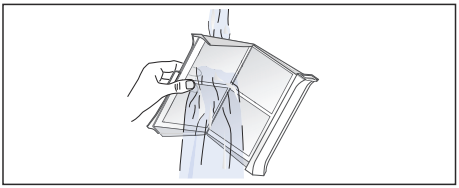
4. Træk det todelte fnugfilter fra hinanden.



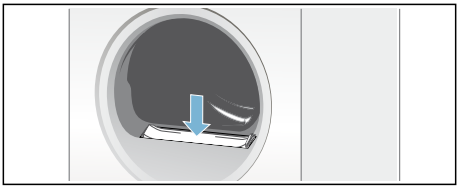
5. Klap filtrene op, og fjern alle fnug.



6. Skyl fnuggene af under rindende varmt vand.



7. Tør fnugfiltrene af, klap dem sammen, og sæt det todelte fnugfilter på plads igen.



Pas på!
Tørretumbleren kan blive beskadiget.
Tørretumbleren må aldrig bruges uden eller med et defekt fnugfilter.

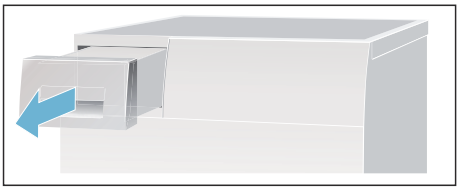
Tømme kondensvandbeholder

Anvisninger

- Kondensvand kan afledes til et afløb* gennem et kondensvandafløb (option).
  Installation, se ⟶ *Side 14*.
- Hvis kondensvandet bliver afledt til et afløb gennem en anordning til kondensvandafløb (option), er det ikke nødvendigt at tømme kondensvandbeholderen.

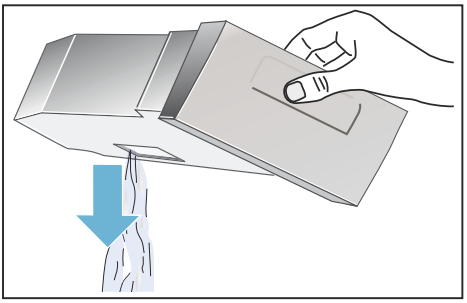
Bemærk: Tøm altid kondensvandbeholderen efter hver tørring, fordi det efterfølgende tørreprogram kan blive afbrudt, fordi kondensvandbeholderen er fyldt.

1. Træk kondensvandbeholderen vandret ud.



* afhængigt af model

2. Hæld kondensvandet ud.

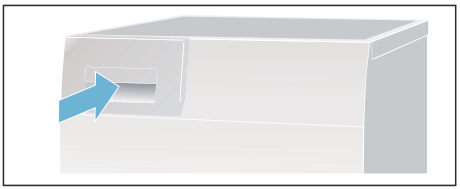


Pas på!

Forurenet kondensvand kan medføre sundhedsskader og materielle skader.

Kondensvand er ikke drikkevand og kan være tilsmudset af fnug fra tøjet. Det må ikke drikkes eller anvendes til andre formål.

3. Skyd kondensvandbeholderen ind i tørretumbleren, til den går mærkbart i indgreb.



Bemærk: Filtret i kondensvandbeholderen filtrerer kondensvandet, som bliver brugt ved den automatiske rensning af tørretumbleren. Filtret bliver renset, når kondensvandet tømmes ud. Kontroller alligevel regelmæssigt filtret for eventuelle aflejringer, og fjern dem i givet fald. Se ⟶ *Side 41*.

Home Connect

Dette apparat kan tilsluttes Wi-Fi og kan fjernstyres via en smartphone eller tablet PC.

Med en smartphone eller tablet PC kan du via Home Connect App udføre følgende med dette apparat:

- Vælge og starte programmer.
- Tilpasse programindstillinger.
- Vise programstatus.
- Ændre apparatets indstillinger.
- Slukke for apparatet.

Inden Home Connect funktionerne kan anvendes, skal Home Connect App installeres på din smartphone eller tablet PC og registreres. Derefter skal apparatet enten forbindes automatisk **eller** manuelt med hjemmenetværket, hvorefter du via Home Connect App kan forbinde dig med apparatet.

Der findes oplysninger om app'en på vores hjemmeside for Home Connect www.home-connect.com.

Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejleding, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect App fra et sted uden for hjemmet. Overhold også anvisningerne i Home Connect App.
- Hvis apparatet betjenes, kan der ikke samtidig foretages ændringer via Home Connect App. Ændringer, som foretages på apparatet, er synlige i Connect App.

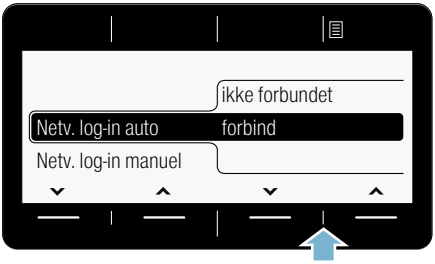
Automatisk forbindelse med hjemmenetværket

Hvis routeren har en WPS funktion, kan apparatet forbinde sig automatisk med hjemmenetværket.

Hvis routeren ikke har en WPS funktion, skal apparatet forbindes manuelt med hjemmenetværket⟶ *Side 34*.

Wi-Fi skal være aktiveret på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Remote Start** ⊡ i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **forbind** med en af de to højre piltaster.



   Apparatet forsøger nu at forbinde sig med hjemmenetværket.
4. Aktiver indenfor de næste 2 minutter WPS-funktionen på hjemmenetværkets router.

Hvis apparatet er forbundet korrekt med hjemmenetværket, vises **forbundet** ✓ i displayfeltet.

5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** ⊡.

Bemærk: Kontroller, om apparatet befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse.Gentag proceduren for automatisk forbindelse, eller foretag en manuel forbindelse⟶ *Side 34*.

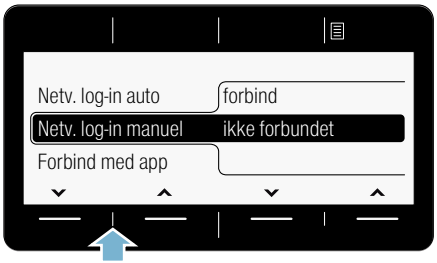
Manuel forbindelse med hjemmenetværket

Spring afsnittet om manuel forbindelse over, og forbind apparatet med Home Connect app ⟶ *Side 35*, hvis apparatet allerede er automatisk forbundet med hjemmenetværket.

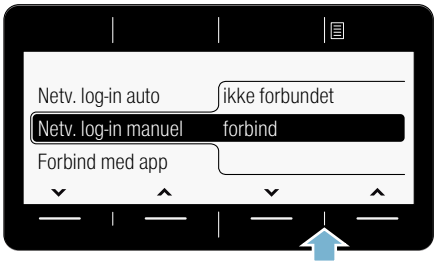
Hvis routeren ikke har en WPS funktion, skal apparatet forbindes manuelt med hjemmenetværket.

Wi-Fi skal være aktiveret på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Remote Start** ⊡ i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Netv. log-in manuel** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **forbind** med en af de to højre piltaster.



   Apparatet opretter nu sit eget WLAN netværk med netværksnavnet (SSID) **HomeConnect**, som du kan få adgang til fra din smartphone eller tablet PC.

5. Luk WLAN indstillingerne på din smartphone eller tablet PC op.
6. Forbind din smartphone eller tablet PC med WLAN-netværket **HomeConnect**, og indtast WLAN passwordet (key) “**HomeConnect**”.
   Bemærk: Forbindelsesproceduren kan vare op til 60 sekunder.
7. Luk Home Connect App op på din smartphone eller tablet PC, når forbindelsen er oprettet korrekt.
8. Indtast netværksnavnet (SSID) og password (key) **til hjemmenetværket** i Home Connect App, og vælg derefter **Overfør til husholdningsapparat**.

Hvis apparatet er forbundet korrekt med hjemmenetværket, vises **forbundet** ✓ i displayfeltet.

9. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** ⏍.

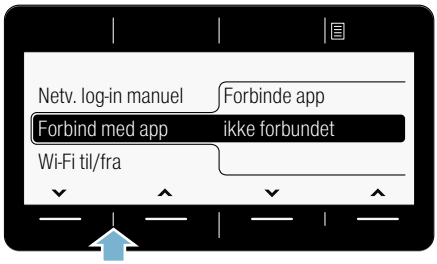
Anvisninger

- Kontroller, om apparatet befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde, og gentag den manuelle forbindelsesprocedure, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse.
- Hvis din smartphone eller tablet-PC stadig er forbundet med apparatets **HomeConnect** netværk, skal du først forbinde dig med hjemmenetværket.

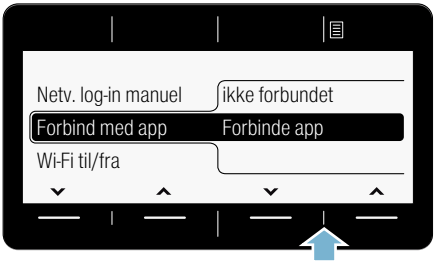
Forbinde med Home Connect App

Når apparatet er forbundet med hjemmenetværket, kan det forbindes med Home Connect App.

1. Tænd for apparatet.
2. Vent, til symbolet ᯤ vises i displayfeltet.
3. Tryk på tasten **Remote Start** ⏍ i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
4. Vælg **Forbind med app** med en af de to venstre piltaster.



5. Vælg Forbinde app med en af de to højre piltaster.
   Apparatet opretter nu en forbindelse til Home Connect App.



6. Luk Home Connect App op på din smartphone eller tablet PC, og vælg Forbind for at tilføje et nyt apparat.
   Bemærk: Hvis din smartphone eller tablet-PC stadig er forbundet med **HomeConnect** netværket, skal du først forbinde dig med hjemmenetværket.
7. Vælg **Søg efter husholdningsapparater** i Home Connect App og derefter **Forbind husholdningsapparat**, hvis apparatet ikke automatisk vises.
8. Følg de sidste trin i Home Connect App for at forbinde apparatet.
9. Vælg **Fortsæt** med den højre piltast på apparatet.

Hvis apparatet er forbundet korrekt, vises **App(s) forbundet** i displayfeltet.

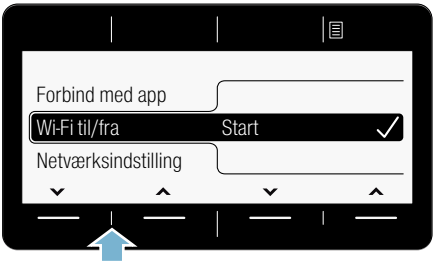
10. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** ⏍.

Bemærk: Kontroller, om din smartphone eller tablet PC befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde hhv. er forbundet med det, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse. Gentag forbindelsesproceduren med Home Connect App.

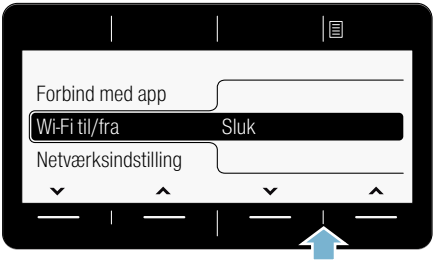
Aktivere og deaktivere Wi-Fi

Home Connect Funktion kan altid aktiveres eller deaktiveres permanent på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Remote Start** ⏍ i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Wi-Fi til/fra** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **Start** eller **Sluk** med en af de to højre piltaster for at aktivere eller deaktivere Wi-Fi.



5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** ⏍.

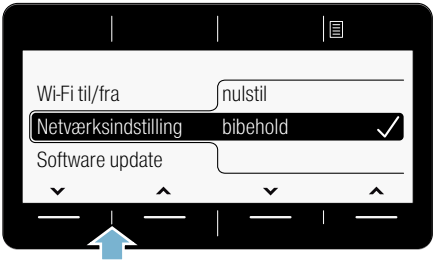
Anvisninger

- Hvis Wi-Fi er deaktiveret på apparatet, er der ikke længere forbindelse til hjemmenetværket og Home Connect App.
- Hvis Wi-Fi aktiveret, bliver automatisk slukning sat på **aldrig**.

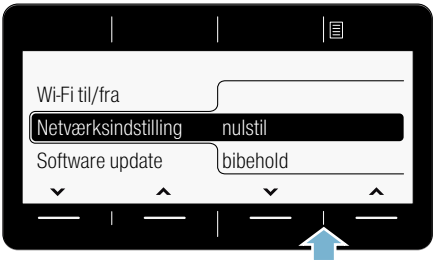
Nulstille netværksindstillinger

Netværksindstillingerne og forbindelsen til din smartphone eller tablet PC kan slettes ved at nulstille netværksindstillingerne.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Remote Start** ⏍ i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Netværksindstilling** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **nulstil** med en af de to højre piltaster.



5. Vælg **Fortsæt** med en af de to højre piltaster.

Nu er netværksindstillingerne nulstillet.Apparatet er ikke mere forbundet med hjemmenetværket og Home Connect App.

6. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** .

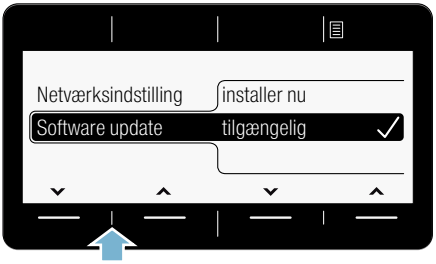
Bemærk: Hvis apparatet igen skal bruges via Home Connect App, skal det igen forbindes automatisk eller manuelt med hjemmenetværket og Home Connect App.

Software Update

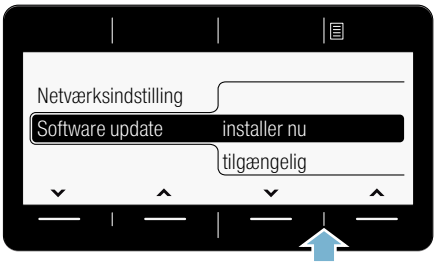
Det er muligt at opdatere Home Connect softwaren på apparatet.Så snart der er kommet en ny update, vises en meddelelse på apparatets displayfelt.

Opdateringen kan installeres direkte via meddelelsen i displayfeltet eller via apparatets indstillinger.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Remote Start** i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises Netv. log-in auto.
3. Vælg **Software update** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **installer nu** med en af de to højre piltaster.



Nu bliver opdateringen installeret. Det kan vare flere minutter. **Sluk ikke for apparatet, mens opdateringen finder sted**.

5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Remote Start** .

Bemærk: Hvis der ikke er en tilgængelig software update, vises **ikke tilgængelig** i displayfeltet. Nu er Home Connect softwaren opdateret.

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

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 direktivet 1999/5/EF.

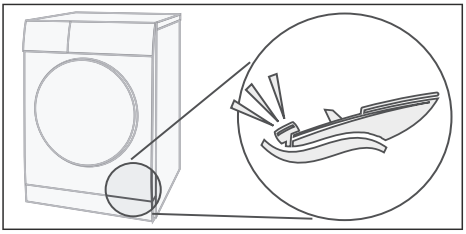
Der findes en udførlig R&TTE-overensstemmelseserklæring på internettet under adressen www.siemens-home.com på produktsiden for det aktuelle apparat under de ekstra dokumenter.

CE

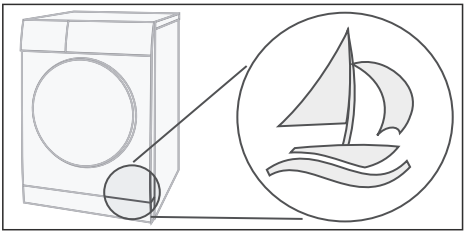
Støj

Bemærk: Under tørringen, især i startfasen, opstår der driftsbetinget støj fra kompressoren og pumpen. Dette er helt normalt og påvirker ikke apparatets korrekte funktion negativt.

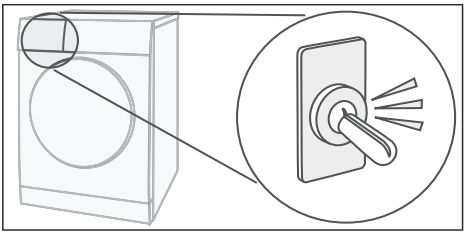
Kompressoren i tørretumbleren kan ind imellem brumme. Lydstyrken varierer afhængigt af programmet og af tørringsforløbet.



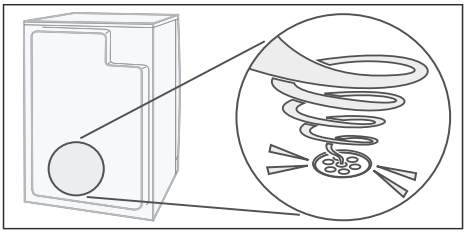
Kompressoren i tørretumbleren bliver fra tid til anden ventileret, hvilket giver en summende lyd.



Den automatiske rensning af tørretumbleren giver en klikkende lyd.



Kondensvandet bliver pumpet ind i kondensvandbeholderen med en pumpe. Derved opstår der pumpelyde.



Rengøring

Rengøre tørretumbler og betjeningsfelt

Advarsel
Livsfare!
Tørretumbleren drives med elektrisk strøm, derved er der fare for elektrisk stød.
Afbryd strømforsyningen til tørretumbleren inden rengøring.

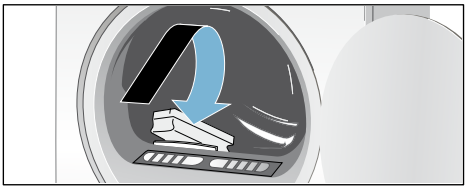
Rengør kun tørretumbleren udvendigt med vand og en blød fugtig klud.

Fjern altid rester af vaskemidler eller spray med det samme. Anvend ikke rengøringsmidler eller midler til forbehandling af vasketøjet (f.eks. forvaskespray, pletfjerner). Anvend aldrig en højtryksrenser eller dampstråler til rengøring af tørretumbleren.

Rense fugtføler

Bemærk: Tørretumbleren er udstyret med en fugtføler af rustfrit stål. Fugtføleren måler fugtighedsgraden i vasketøjet.
Efter langvarig anvendelse kan der dannes et fint lag kalk eller aflejres rester af vaske- og plejemidler på fugtføleren. Disse aflejringer skal fjernes regelmæssigt, da følerens funktion og dermed tørreresultatet ellers forringes.

Luk lugen op, og rens fugtfølerne med en fugtig svamp med ru overflade.

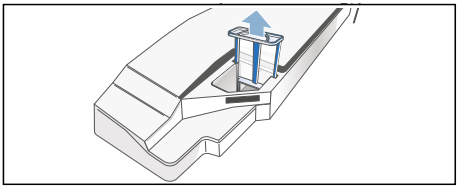


Pas på!
Pas på, at fugtføleren ikke bliver beskadiget.
Brug ikke skuremidler eller ståluld til rensning af fugtføleren.

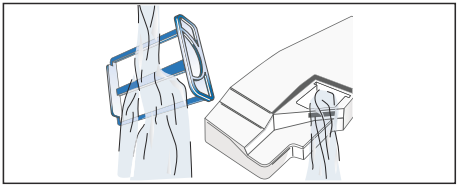
Rengøre filter i kondensvandbeholder

Bemærk: Filtret i kondensvandbeholderen renser kondensvandet, som bliver brugt ved den automatiske rensning af tørretumbleren.

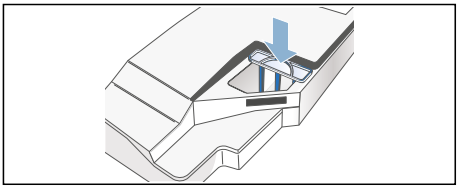
1. Træk kondensvandbeholderen vandret ud.
2. Hæld kondensvandet ud.
3. Tag filtret ud.



4. Rens filtret under rindende varmt vand eller i opvaskemaskinen.



5. Sæt filtret ind, til det går mærkbart i indgreb.



Pas på!

Tørretumbleren kan være tilsmudset af fnug, hvilket kan beskadige den.

Tørretumbleren må kun benyttes med filtret.

6. Skyd kondensvandbeholderen ind, til den går mærkbart i indgreb.

En fejl, hvad gør man?

Fejl	Årsag/Afhjælpning
Tøm kondensvandbeholderen i displayfeltet, og tørringen blev afbrudt.	■ Tøm kondensvandbeholderen ⟶ *Side 20* og tørretumbleren . ■ Hvis optionen kondensvand til afløb* er installeret, er afløbsslangen muligvis tilstoppet eller har et knæk. Kontroller, om der er aflejringer i slangen, og skyl den igennem. Forlæg slangen uden knæk.
Rengør filteret i displayfeltet.	Rens fnugfiltret, og tryk på start-tasten ⟶ *Side 31*.
Skylning af kondensator i displayfeltet.	Ingen fejl. Varmeveksleren bliver renset automatisk. Træk ikke kondensvandbeholderen ud, mens meddelelsen vises.
Tørretumbleren starter ikke.	■ Er netstikket sat i kontakten? Er sikringen i orden? ■ Er der valgt program? Vælg program. ■ Er tørretumblerens luge åben? Luk lugen. ■ Er børnesikring aktiveret? Deaktiver børnesikringen. ■ Er der valgt Færdig om-tid? Programmet starter med en forsinkelse ⟶ *Side 27*.
i displayfeltet.	Wi-Fi er aktiveret, men der kunne ikke oprettes forbindelse til hjemmenetværket.Kontroller, om hjemmenetværket er tilgængeligt, eller opret forbindelsen til hjemmenetværket igen.
Home Connect fungerer ikke.	Hvis der er problemer med Home Connect, findes der hjælp på www.home-connect.com
Tøjet er krøllet.	■ Tøjet bliver krøllet, hvis tøjmængden overskrides, eller hvis der vælges et forkert program til den pågældende tekstiltype. Programtabellen indeholder alle nødvendige oplysninger ⟶ *Side 26*. ■ Tag tøjet ud med det samme efter tørringen, fordi det bliver krøllet, hvis det bliver liggende i tromlen.
Der løber vand ud.	Ingen fejl, tørretumbleren står muligvis ikke vandret. Indjuster tørretumbleren til vandret.
Vist programvarighed ændres under tørringen.	Ingen fejl. Under tørringen måler fugtfølerne restfugtigheden i tøjet og tilpasser programvarigheden (bortset fra tidsprogrammer).

* afhængigt af model

Fejl	Årsag/Afhjælpning
Vasketøjet er ikke helt tørt eller er stadig for fugtigt.	■ Efter programslut føles varmt vasketøj fugtigere, end det i virkeligheden er. Bred vasketøjet ud, så varmen kan undslippe. ■ Finindstil tørringsresultatet. Derved forlænges tørretiden, uden at temperaturen forøges. Vasketøjet bliver mere tørt ⟶ *Side 27*. ■ Vælg et program med længere tørretid, eller vælg et højere tørringsresultat. Temperaturen bliver ikke forøget af dette. ■ Vælg et tidsprogram til eftertørring af restfugt i vasketøjet ⟶ *Side 26*. ■ Hvis den maksimale tøjmængde er overskredet, kan vasketøjet ikke blive gennemtørt. ■ Rens fugtføleren i tromlen. Der kan dannes et fint lag kalk eller samle sig rester af vaske- og plejemidler på føleren, som påvirker dens funktion negativt. Vasketøjet bliver ikke helt tørt⟶ *Side 40*. ■ Tørringen blev afbrudt af et strømsvigt, på grund af en fyldt kondensvandbeholder, eller fordi den maksimale tørretid var overskredet. **Bemærk:** Se også vores vasketøjstips ⟶ *Side 25*.
Er tørretiden for lang?	■ Fnugfiltret kan være snavset og derved bevirke en længere tørretid. Rens fnugfiltret. ■ Det kan forlænge tørretiden, hvis luftindtaget er tildækket eller ikke er frit tilgængeligt. Hold luftindtaget frit. ■ Den optimale omgivende temperatur ved tørring er mellem 15 °C og 30 °C. Udenfor dette område kan tørretiden blive forøget. ■ Det kan forlænge tørretiden, hvis luftcirkulationen i rummet er utilstrækkelig. Udluft rummet.
Displayfeltet er slukket, og start-tasten blinker.	Ingen fejl. Energisparetilstanden er aktiveret ⟶ *Side 12*.
Restvand i kondensvandbeholderen, selvom tørretumbleren er tilsluttet med afledning af kondensvand til afløb*.	Ingen fejl. Hvis der er installeret afledning af kondensvand til afløb, er der af hensyn til tørretumblerens selvrensningsfunktion stadig restvand tilbage i kondensvandbeholderen.
Fugtigheden i rummet stiger.	Ingen fejl. Udluft rummet bedre.
Strømsvigt.	Tørreprogrammet bliver afbrudt. Tag vasketøjet ud, og bred det ud, eller start programmet igen.
Usædvanlige lyde under tørringen.	Ingen fejl. Der opstår lyde under den automatiske rensning af varmeveksleren⟶ *Side 39*.
Tørretumbleren føles kold, selv om den har været i drift.	Ingen fejl. Tørretumblere med varmepumpe tørrer effektivt ved lave temperaturer.
* afhængigt af model	

Bemærk: Kontakt kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes ved at slukke og tænde tørretumbleren.

Forbrugsværdier

Tabel over forbrugsværdier

Program	Den centrifugeringshastighed, som blev anvendt til vasketøjet	Varighed**		Energiforbrug**	
Bomuld		**9 kg**	**4,5 kg**	**9 kg**	**4,5 kg**
Skabstørt*	1400 omdr./min	133 min	82 min	1,72 kWh	0,98 kWh
	1000 omdr./min	157 min	97 min	2,13 kWh	1,21 kWh
	800 omdr./min	181 min	112 min	2,48 kWh	1,41 kWh
Strygetørt*	1400 omdr./min	98 min	61 min	1,22 kWh	0,69 kWh
	1000 omdr./min	123 min	76 min	1,62 kWh	0,92 kWh
	800 omdr./min	147 min	91 min	2,00 kWh	1,14 kWh
Strygelet		**3,5 kg**		**3,5 kg**	
Skabstørt*	800 omdr./min	46 min		0,52 kWh	
	600 omdr./min	60 min		0,66 kWh	

Ved test iht. den gældende EN61121 skal tørretumbleren benyttes med den eksterne afløbslange til kondensvand.

* Programindstilling for prøvning iht. gældende norm EN61121.

** Afhængigt af tekstiltypen, sammensætningen af vasketøjet, tøjets restfugtighed, den indstillede tørringsgrad, tøjmængden samt betingelserne i omgivelserne kan værdierne afvige fra de angivne værdier.

Mest effektive program til tekstiler af bomuld

Følgende “standard-bomuld-program” (markeret med ⌓) er velegnet til tørring af bomuldstekstiler med normal fugtighed og er, hvad angår det kombinerede energiforbrug, det mest effektive program til tørring af våde bomuldstekstiler.

Standard-programmer til bomuld iht. gældende EU-forordning 932/2012			
Program + Tørringsgrad	**Tøjmængde**	**Energiforbrug**	**Programvarighed**
⌓ Bomuld + Skabstørt	9 kg/4,5 kg	2,13 kWh/1,21 kWh	157 min/97 min

Programindstilling til prøvning og energimærkning i henhold til direktiv 2010/30/EU

Tekniske data

Mål:
85 x 60 x 60 cm
Højde x bredde x dybde
Vægt:
Ca. 57 kg
Maksimal tøjmængde:
9 kg
Kondensvandbeholder:
4,6 l
Tilslutningsspænding:
220 - 240 V
Tilslutningseffekt:
Maks. 1000 W
Sikring:
10 A
Indvendig tromlebelysning*
Omgivende temperatur:
5 - 35 °C
Effektforbrug i slukket tilstand:
0,10 W
Effektforbrug i standby-tilstand:
0,10 W
Effektforbrug i netforbundet tilstand (Wi-Fi) standby / tidsinterval:
2,5 W / 15 min.

* afhængig af model

Kundeservice

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes på egen hånd (En fejl, hvad gør man?). Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige teknikerbesøg.

Kontaktdata til den nærmeste kundeservice findes i den vedlagte kundeservice-liste.

Oplys tørretumblerens produktnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) ved kontakt med kundeservice.

E-Nr. _____ **FD** _____

Disse oplysninger findes på indersiden af lugen eller på bagsiden af tørretumbleren.

Stol på producentens kompetence.

Kontakt os. På den måde sikres det, at reparationer bliver udført af uddannede serviceteknikere og med originale reservedele.

Rådgivning og bestilling af reparation i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Der findes kontaktdata for alle lande i den vedlagte kundeservice-liste.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

siemens-home.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

9001164531 (9608)

SIEMENS



Vaskemaskine

WMH4Y8S9DN

siemens-home.bsh-group.com/welcome

da Brugs- og opstillingsvejledning

Register your product online

Den nye vaskemaskine

Du har valgt at anskaffe en vaskemaskine fra Siemens.

Brug et par minutter til at læse denne tekst, så du kan lære alle fordelene ved din vaskemaskine at kende.

Alle vaskemaskiner, der leveres fra vores fabrik, bliver grundigt kontrolleret for fejl og mangler, så vi kan være sikre på, at de lever op til de høje kvalitetskrav, som mærket Siemens står for.

Der findes yderligere oplysninger om vores produkter, tilbehør, reservedele og service på vores hjemmeside www.siemens-home.bsh-group.com eller ved henvendelse til vores kundeservicecentre.

Hvis betjenings- og opstillingsvejledningen beskriver forskellige modeller, henvises til forskellene på de pågældende steder.



Tag først vaskemaskinen i brug, når du har læst denne betjenings- og opstillingsvejledning!

Generelt om symboler, signalord, tips og procedurer

⚠ Advarsel!

Kombination af dette symbol og signalord advarer om en potentielt farlig situation. Tilsidesættelse af denne anvisning kan medføre tilskadekomst og død.

Pas på!

Dette signalord advarer om en potentielt farlig situation. Tilsidesættelse af denne anvisning kan medføre materielle skader og/eller miljøskader.

Anvisning / tip

Anvisninger om optimal brug af maskinen / andre nyttige oplysninger.

1. 2. 3. / a) b) c)

Handlingsrækkefølger angives med tal eller bogstaver.

- / -

Opremsninger vises med en firkantbullet eller med en skråstreg.

Indholdsfortegnelse

Anvendelse iht. formål 5

Sikkerhedsanvisninger 6

Børn/personer/kæledyr 6
Installation. 8
Drift. 10
Rengøring/vedligeholdelse. 11

Miljøbeskyttelse. 13

Emballage/kasserede apparater . . . 13
Sparetips 13

Opstilling og tilslutning. 14

Leveringsomfang 14
Sikkerhedsanvisninger 14
Opstillingsfladen 15
Opstilling på en sokkel eller et gulv, som er lagt på træbjælker 15
Opstilling på repos med skuffe. 15
Indbygning af maskinen i et køkkenelement 15
Fjerne transportsikringerne. 15
Slange- og ledningslængder. 16
Vandtilførsel 17
Vandtilførsel 18
Indjustering. 18
Elektrisk tilslutning 19
Inden den 1. vask. 20
Transport 21

Kort oversigt over det vigtigste 22

Lær maskinen at kende. 23

Vaskemaskine 23
Betjeningsfelt 24
Displayfelt. 26

Vasketøj 28

Forberedelse af vasketøj 28
Sortering af vasketøj. 28

Vaskemiddel. 29

Rigtigt valg af vaskemiddel 29
Spar energi og vaskemiddel 29

Programoversigt 30

Programmer med programvælger. . . 30
Stivning 35
Farvning/blegning 35

Forindstillinger for programmer 36

Temperatur 36
Centrifugeringshastighed 36
Færdig om 36
i-Dos-indstillinger 37

Ekstra programindstillinger/ optioner (* afhængigt af modell) 38

speedPerfect 38
ecoPerfect 38
Forvask * 38
Extra skyl * 38
Mere vand * 38
Antikrøl * 39
Iblødsætning * 39
Skyllestop * 39
Stille vask * 39
Pletter * 40



Betjening af maskinen 40

Forberedelse af vaskemaskine 40
Start af maskine/valg af program . . 41
Ændring af programmernes forindstillinger 41
Valg af ekstra programindstillinger . 41
Ilægning af vasketøj i tromlen 42
Dosering og påfyldning af vaske- og plejemidler. 42
Start af program 42
Børnesikring 43
Efterfyldning af vasketøj. 43
Ændring af program 44
Afbryde program 44
Programslut ved skyllestop 44
Programslut 44
Udtagning af vasketøj / slukning af maskine 44



Intelligent doseringssystem . . 45

Intelligent doseringssystem i sæbeskuffen 45
Ibrugtagning/påfyldning af doseringsbeholder. 45
Daglig brug 46
Basisdoseringsmængde 47
Indhold af beholdere til i-Dos 48
Manuel dosering 48



Home Connect 50

Automatisk forbindelse med hjemmenetværket 50
Manuel forbindelse med hjemmenetværket 51
Forbinde med Home Connect App . 52
Aktivere eller deaktivere Wi-Fi 53
Nulstille netværksindstillinger. 54
Software Update 55
Oplysning om datasikkerhed. 56
Overensstemmelseserklæring 56



Indstillinger af maskinen 57



Sensorsystem. 58

Mængdeautomatik 58
Balancekontrol-system 58
Aquasensor 58
Påfyldningssensor/-display. 58
Anbefalet dosering 58



Rengøring og pleje. 59

Kabinet/betjeningspanel. 59
Vasketromle 59
Afkalkning 59
i-Dos-sæbeskuffe og kabinet 60
Afløbspumpe er tilstoppet, nødtømning 61
Afløbsslange er tilstoppet ved vandlås 62
Sien i vandtilløbet er tilstoppet 62



En fejl, hvad gør man?. 63

Nødåbning 63
Henvisninger i displayfeltet. 64
En fejl, hvad gør man? 65



Kundeservice 67



Forbrugsværdier 68

Energi- og vandforbrug, programvarighed og restfugtighed for hovedvaskeprogrammer 68
Mest effektive programmer til bomuldstekstiler 69



Tekniske data 69



Aquastop-garanti 70

Anvendelse iht. formål

- Maskinen er kun beregnet til privat brug i husholdninger.
- Apparatet må ikke opstilles eller anvendes på steder med frostfare og/eller med udendørs forhold.Apparatet kan blive beskadiget, hvis restvand inde i apparatet fryser til is. Hvis slangerne fryser, kan de knække/springe.
- Denne maskine må kun bruges i husholdninger til vask af vasketøj, som tåler maskinvask, og til vask af uld, som tåler håndvask (se plejemærkerne på tøjet). Enhver anden anvendelse er ikke anvendelse i henhold til maskinens formål og er ikke tilladt.
- Dette apparat er beregnet til drift med ledningsvand under anvendelse af gængse vaskemidler og plejeprodukter (beregnet til brug i vaskemaskiner).
- Denne maskine er beregnet til brug op til en højde på maksimalt 4000 meter over havets overflade.

Inden maskinen tages i brug:

Kontroller maskinen for synlige skader. Tag ikke maskinen i brug, hvis den er beskadiget. Kontakt leverandøren eller kundeservice i tilfælde af problemer.

Læs og følg anvisningerne i brugs- og installationsvejledningen og alle andre dokumenter, som følger med apparatet.

Opbevar dokumentationen til senere brug eller til efterfølgende ejere af maskinen.

Sikkerhedsanvisninger

Følgende sikkerhedsanvisninger og advarsler har som formål at beskytte brugeren mod tilskadekomst og at forhindre materielle skader på omgivelserne.

Det er derudover vigtigt at tage de nødvendige forholdsregler og udvise den nødvendige omhu ved installation, vedligeholdelse, rengøring og betjening af apparatet.

Børn/personer/kæledyr

Advarsel
Livsfare!
Børn og andre personer, som ikke er i stand til at vurdere de risici, der er forbundet med brugen af apparatet, kan komme til skade eller komme i livsfarlige situationer. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller af personer med manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret om sikker brug af apparatet af og har forstået den potentielle risiko, som brugen af apparatet indebærer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden at være under opsyn.
- Hold børn under 3 år og kæledyr borte fra apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er børn eller andre personer i nærheden, som ikke er i stand til at vurdere risikoen.

⚠ Advarsel
Livsfare!
Børn kan låse sig inde i apparatet og derved komme i en livsfarlig situation.

- Opstil ikke apparatet bag en dør, fordi dette kan spærre for apparatets luge eller forhindre, at den kan åbnes helt.
- Gør følgende, når apparatets skal kasseres: Træk netstikket ud af kontakten, **inden** nedledningen klippes over, og ødelæg derefter låsen i apparatets luge.

⚠ Advarsel
Fare for kvælning!
Børn kan blive fanget i emballage/plastfolie eller emballagedele, hvis de får lov til at lege med dem, eller de kan trække dem over hovedet og blive kvalt.
Hold emballage, plastfolie og emballagedele udenfor børns rækkevidde.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Vaskemidler og plejeprodukter kan forårsage forgiftning, hvis de indtages.
Søg læge, hvis sådanne midler ved et uheld indtages.Opbevar vaskemidler og plejeprodukter utilgængeligt for børn.

⚠ Advarsel
Fare for forbrænding!
Når der vaskes ved høje temperaturer, bliver glasset i apparatets luge meget varmt.
Sørg for, at børn ikke rører ved lugen, når den er varm.

⚠ Advarsel
Irritation af øjne/hud!
Vaskemidler og plejeprodukter kan forårsage irritation, hvis de kommer i kontakt med øjne/hud.
Skyl øjne/hud grundigt i tilfælde af kontakt med vaskemidler og plejeprodukter. Opbevar vaskemidler og plejeprodukter utilgængeligt for børn.

Installation

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/brand/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Det kan medføre farlige situationer, hvis apparatet ikke bliver installeret korrekt. Kontroller følgende:

- Netspændingen i kontakten skal svare til den mærkespænding, som er angivet på apparatet (typeskiltet). Tilslutningseffekten og den krævede sikringsstørrelse er angivet på typeskiltet.
- Apparatet må kun tilsluttes til en strømforsyning med vekselstrøm via en nationalt godkendt og jordforbundet kontakt, som er korrekt installeret.
- Netstikket og den jordforbundne stikkontakt skal passe sammen, og jordforbindelsen skal være korrekt installeret.
- Ledningens tværsnit skal være tilstrækkelig stort.
- Der skal altid være adgang til netstikket.
- Hvis der bruges et fejlstrømsrelæ, skal det være forsynet med følgende mærke: ⏦. Kun med dette mærke er det sikret, at fejlstrømsrelæet opfylder den gældende lovgivning.

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/brand/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Ændring eller beskadigelse af apparatets netledning kan medføre elektrisk stød, kortslutning eller brand som følge af overophedning. Netledningen må ikke lægges i løkker, blive klemt eller ændret, eller komme i kontakt med varmekilder.

⚠ Advarsel
Brandfare/fare for materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Anvendelse af forlængerledninger og multistik kan medføre brand på grund af overophedning eller kortslutning.
Tilslut apparatet direkte til en korrekt installeret stikkontakt med jordforbindelse. Brug ikke forlængerledninger, stikdåser med flere udtag eller dobbeltstik.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!

- Apparatet kan vibrere eller bevæge sig under driften med potentiel fare for tilskadekomst eller materielle skader.
  Placer apparatet på et rent, plant og solidt underlag, og indjuster apparatet til vandret med skruefødderne ved hjælp af et vaterpas.
- Hvis apparatet transporteres eller løftes i dele, der stikker ud (f.eks. apparatets luge), kan de knække af og derved forårsage tilskadekomst.
  Brug ikke dele, der stikker ud fra apparatet, til at transportere eller løfte det med.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

- Apparatet er meget tungt.
  Der er fare for tilskadekomst, når det løftes.
  Løft ikke apparatet alene.
- Apparatet har skarpe kanter, som kan forårsage snitsår i hænderne.
  Hold ikke på de skarpe kanter, når apparatet løftes.
  Brug beskyttelseshandsker.
- Der er fare for snubling og tilskadekomst, hvis maskinens slanger og netledning ikke forlægges korrekt.
  Forlæg slanger og ledninger, så der ikke er fare for snubling.

Pas på!
Fare for materiel skade/ beskadigelse af apparatet

- Hvis vandtrykket er for højt eller for lavt, fungerer apparatet eventuelt ikke korrekt, og der kan også opstå materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
  Kontroller, at vandtrykket i forsyningsnettet er mindst 100 kPa (1 bar), og at det ikke overstiger 1000 kPa (10 bar).
- Ændring eller beskadigelse af vandtilførselsslangerne kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
  Vandslangerne må ikke lægges i løkker, blive klemt, ændret eller beskadiget.
- Anvendelse af slanger fra andre firmaer til tilslutning af vandtilførslen kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
  Brug kun de slanger, som er leveret med apparatet, eller slanger, der er købt som originale reservedele.

- Under transport er apparatet sikret med transportsikringer. Hvis transportsikringerne ikke fjernes, før apparatet tages i brug, kan det blive beskadiget.
  Det er vigtigt at fjerne alle transportsikringer helt, inden apparatet tages i brug første gang. Søg for at opbevare transportsikringerne til senere brug. Hvis apparatet skal transporteres igen, er det vigtigt, at transportsikringerne bliver placeret i apparatet igen for at forhindre beskadigelse under transporten.

Drift

⚠ Advarsel
Eksplosionsfare/brandfare!
Vasketøj, som er forbehandlet med rensemidler, som indeholder opløsningsmidler, f.eks. pletfjerner/rensevæske, kan forårsage en eksplosion i tromlen.
Skyl vasketøjet grundigt i vand, inden det vaskes i maskinen.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Rengøringsmidler, som indeholder opløsningsmidler, som f.eks. rensevæske, kan afgive giftige dampe.
Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!
- Hvis man støtter sig til/sidder på den åbne luge, kan apparatet vælte, hvilket kan medføre tilskadekomst.
  Brug ikke den åbne luge som støtte.
- Apparatets topplade kan knække, hvis personer står på den, hvilket kan medføre tilskadekomst.
  Stå ikke ovenpå apparatet.
- Der er fare for håndskader, hvis hænderne stikkes ind i tromlen, mens den stadig drejer rundt.
  Vent, til tromlen ikke længere drejer.

⚠ Advarsel
Fare for skoldning!
Når der vaskes ved høje temperaturer, er der fare for skoldning ved kontakt med det varme sæbevand (f.eks. når der løber varmt sæbevand ud i en håndvask).
Stik aldrig hånden i varmt sæbevand.

⚠ Advarsel
Irritation af øjne/hud!
Vaskemidler og plejeprodukter kan sprøjte ud af sæbeskuffen, hvis den åbnes, mens apparatet er i drift.
Skyl øjne/hud grundigt i tilfælde af kontakt med vaskemidler og plejeprodukter. Søg læge, hvis sådanne midler ved et uheld indtages.

Pas på!

Fare for materiel skade/ beskadigelse af apparatet

- Hvis der lægges mere vasketøj i apparatet end den maksimalt tilladte mængde, kan apparatet eventuelt ikke fungere korrekt, eller der kan opstå materiel skade eller beskadigelse af apparatet. Overskrid ikke den maksimale mængde af tørt vasketøj. Sørg for at overholde de maksimale tøjmængder, som er angivet for hvert program.
  → *Side 30*
- Anvendelse af forkerte mængder vaskemiddel eller rengøringsmiddel kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af vaskemidler, plejeprodukter og rengøringsmidler.

Rengøring/vedligeholdelse

⚠ Advarsel
Livsfare!
Apparatet drives med elektricitet. Der fare for elektrisk stød ved kontakt med strømførende komponenter. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Sluk for apparatet.Afbryd strømtilførslen til apparatet (træk netstikket ud).
- Rør aldrig ved netstikket med våde hænder.
- Hold i selve stikket, når netstikket tages ud af kontakten, og træk aldrig i netledningen, fordi dette kan beskadige den.
- Der må ikke foretages tekniske ændringer af apparatet eller dets funktioner.
- Reparationer og andre former for arbejde på apparatet må kun udføres af kundeservice eller af en elektriker. Det samme gælder for en eventuel udskiftning af netledningen.
- Der kan bestilles en netledning som reservedel hos kundeservice.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Rengøringsmidler, som indeholder opløsningsmidler, som f.eks. rensevæske, kan afgive giftige dampe.
Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler.

⚠ Advarsel
Fare for elektrisk stød/materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Det kan medføre en kortslutning, hvis der trænger fugtighed ind i apparatet.
Apparatet må ikke rengøres med trykvand eller damprenser.

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst/ materiel skade/beskadigelse af apparatet!
Anvendelse af reservedele og tilbehør fra andre firmaer er farligt og kan medføre materiel skade eller beskadigelse af apparatet.
Anvend af sikkerhedsmæssige grunde kun originale reservedele og originalt tilbehør.

Pas på!
Fare for materiel skade/ beskadigelse af apparatet
Rensemidler og midler til forbehandling af vasketøj (f.eks. pletfjerner, forbehandlingsspray osv.) kan forårsage skader, hvis de kommer i kontakt med apparatets overflader. Vær derfor opmærksom på følgende:

- Lad ikke sådanne midler komme i kontakt med apparatets overflader.
- Maskinen må kun rengøres vand og en blød fugtig klud.
- Fjern altid dråber eller rester af vaskemiddel med det samme.

Miljøbeskyttelse

Emballage/kasserede apparater

Bortskaf emballagen miljøvenligt.
Denne vaskemaskine er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv indeholder bestemmelser mht. returnering og recycling af kasseret elektrisk udstyr gældende i hele EU.

Sparetips

- Udnyt den maksimale vasketøjsmængde for det pågældende program.
  ⟶ *"Programoversigt" på side 30*
- Vask normalt snavset vasketøj uden forvask.
- Ved let og normalt snavset vasketøj kan der spares både energi og vaskemiddel. ⟶ *Side 29*
- Dosering af vaskemidler med det **intelligente doseringssystem** (i-Dos) bidrager til besparelse af både vaskemidler og vand.
- De mulige temperaturer står i forhold til plejemærkerne på tekstilerne. De aktuelle temperaturer i maskinen kan afvige fra disse for at sikre den optimale balance mellem energibesparelse og vaskeresultat.
- **Oplysninger om energi- og vandforbrug**: ⟶ *Side 26*
  Indikatorerne giver oplysninger om den relative størrelse af energi- hhv. vandforbruget for de valgte programmer.
  Jo flere indikatorsegmenter, der lyser, jo større er det pågældende forbrug.
  På den måde er det muligt at sammenligne forbruget ved valget af de forskellige programindstillinger i de enkelte programmer og eventuelt vælge en mere energi- eller vandbesparende programindstilling.



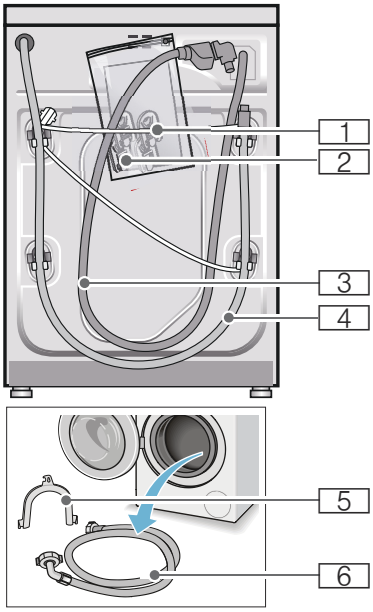
  – Energiforbrug
  – Vandforbrug

- **Energisparetilstand:** Displayets belysning slukkes efter et par minutter, tasten ▶II blinker. Tryk på en vilkårlig tast for at aktivere belysningen.
  Energisparetilstanden aktiveres ikke under et igangværende program.
- **Automatisk slukning:** Hvis apparatet ikke betjenes i længere tid, kan det slukkes automatisk før programstart og efter programslut for at spare på energien.Tænd for apparatet igen ved at trykke på hovedafbryderen.
  ⟶ *"Indstillinger af maskinen" på side 57*
- Hvis vasketøjet efterfølgende skal tørres i tørretumbler, skal centrifugeringshastigheden vælges iht. vejledningen fra producenten af tørretumbleren.

Opstilling og tilslutning

Leveringsomfang

Bemærk: Kontroller maskinen for transportskader. Maskinen må ikke tages i brug, hvis den er beskadiget. Kontakt forhandleren, hvor maskinen er købt, eller vores kundeservice i tilfælde af reklamationer. ⟶ *Side 67*



1 Netledning
2 Pose:

- Brugs- og opstillingsvejledning
- Liste over kundeservicesteder*
- Garanti*
- Kapper til afdækning af åbningerne, når transportsikringerne er fjernet
- Adapter med tætningsskrive fra 21 mm = ½“ til 26,4 mm = ¾” *

3 Vandtilløbsslange ved model med Aquastop
4 Afløbsslange
5 Rørbøjning til fastgørelse af afløbsslangen*
6 Vandtilløbsslange ved model Standard/Aqua-Secure
* afhængig af model

Ved tilslutning til en vandlås er det **derudover** nødvendigt med et slangespændebånd ø 24 - 40 mm (specialforretning).

Nyttigt værktøj

- Vaterpas til indjustering
- Skruenøgler:
  - SW13 til løsning af transportsikringerne og
  - SW17 til justering af maskinens fødder

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

- Vaskemaskinen er meget tung. Vær forsigtig, når vaskemaskinen løftes/transporteres.
- Hvis vaskemaskinen løftes i fremspringende dele (f.eks. lugen), kan delene brække af og medføre tilskadekomst.
  Løft ikke vaskemaskinen i fremspringende dele.
- Forkert førte slanger og netledninger medfører fare for snubling og tilskadekomst.
  Slanger og ledninger skal føres, så der ikke er fare for snubling.

Pas på!
Beskadigelse af vaskemaskinen

Hvis vandet i slangerne fryser, kan de knække/springe.
Vaskemaskinen må ikke opstilles på et sted, hvor der er fare for frost eller i det fri.

Pas på!
Vandskader
Tilslutningerne for vandtilløbslange og afløbsslangen står under et højt tryk. Det er meget vigtigt, at anvisningerne i dette kapitel overholdes - derved undgås lækager eller vandskader.

Anvisninger
- Ud over de her anførte anvisninger kan der være særlige forskrifter fra det pågældende vandværk og elektricitetsselskab, som skal overholdes.
- Lad i tvivlstilfælde en fagmand foretage tilslutningen.

Opstillingsfladen

Bemærk: Det er vigtigt, at maskinen står stabilt, så den ikke vandrer!
- Opstillingsstedet skal være plant og stabilt.
- Bløde gulve/gulvbelægninger er uegnede.

Opstilling på en sokkel eller et gulv, som er lagt på træbjælker

Pas på!
Beskadigelse af vaskemaskinen
Vaskemaskinen kan vandre under centrifugeringen og vippe/falde ned fra soklen.
Fastgør altid maskinens fødder med monteringsbeslag.
Bestill.-nr. WMZ 2200, WX 9756, Z 7080X0

Bemærk: Opstilling på et gulv på træbjælker:
- Så vidt muligt i et hjørne.
- På en vandbestandig træplade (min. 30 mm tyk), hvortil maskinfødderne er fastgjort.

Opstilling på repos med skuffe

Repos, bestill.nr.: WMZ 20490, WZ 20490, WZ 20510, WZ 20520

Indbygning af maskinen i et køkkenelement

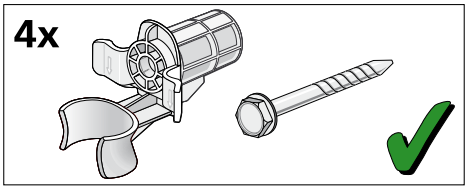
⚠ Advarsel
Livsfare!
Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød. Fjern aldrig maskinens afdækningsplade.

Anvisninger
- Der kræves en niche med en bredde på 60 cm.
- Vaskemaskinen må kun opstilles under en gennemgående bordplade, som er fast forbundet med skabene ved siden af.

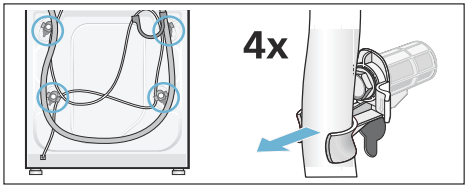
Fjerne transportsikringerne

Pas på!
Beskadigelse af vaskemaskinen
- Maskinen skal være sikret med transportsikringer under transport. Hvis transportsikringer ikke fjernes, kan de f.eks. beskadige tromlen, når vaskemaskinen startes.
  Fjern altid alle 4 transportsikringer, inden maskinen tages i brug første gang. Opbevar transportsikringerne.
- For at undgå transportskader skal transportsikringen altid monteres igen, inden vaskemaskinen på et senere tidspunkt bliver transporteret.

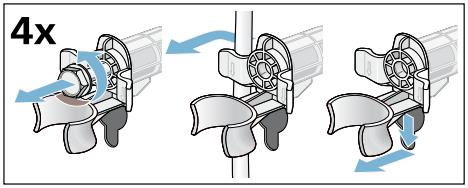
Bemærk: Opbevar skruer og muffer.



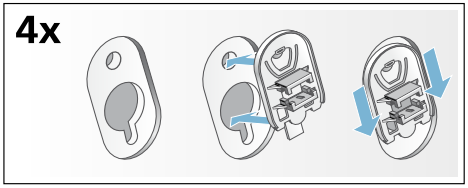
1. Tag slangerne ud af holderne.



2. Skru alle 4 transportsikringsskruer ud med en SW13 skruenøgle, og fjern dem.
   Fjern mufferne. Tag netledningen ud af holderne.

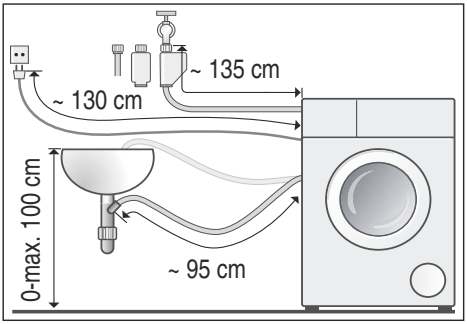


3. Sæt afdækningerne i. Lås afdækningerne fast ved at trykke på låsekrogene, til de går i indgreb.

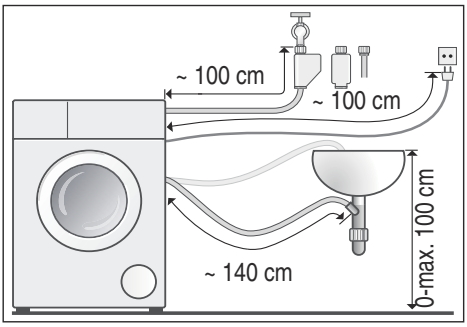


Slange- og ledningslængder

- Tilslutning i venstre side



- Tilslutning i højre side



Tip: Fås hos forhandleren/ kundeservice:

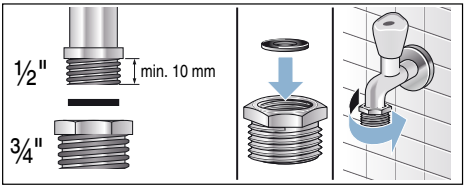
- Forlængerstykke til Aquastop- hhv. koldtvands-tilløbsslange (ca. 2,50 m). Bestill.-nr. WM Z2380, WZ 10130, CZ 11350, Z 7070X0
- Længere tilløbsslange (ca. 2,20 m) til model Standard. Komponent-nr. til kundeservice: 00353925

Vandtilførsel

⚠ Advarsel
Livsfare!
Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød. Aquastop-sikkerhedsventilen må ikke dykkes ned i vand (indeholder en elektrisk ventil).

Anvisninger

- Vaskemaskinen må kun anvendes med koldt ledningsvand.
- Maskinen må aldrig tilsluttes til blandingsbatteriet på en trykløs vandvarmer.
- Brug kun den leverede tilløbsslange eller en tilløbsslange, der er købt i en autoriseret faghandel. Der må ikke anvendes brugte tilløbsslanger.
- Vandtilløbsslangen må ikke knækkes eller komme i klemme.
- Vandtilløbsslangen må ikke forandres (afkortes eller skæres over), ellers kan dens styrke ikke mere garanteres.
- Spænd kun slangeforskruningerne til med hånden. Hvis forskruningerne spændes for fast til med et værktøj (tang), kan gevindene tage skade.
- Ved tilslutning på en 21 mm = ½" vandhane skal der først monteres en adapter* med tætningsskive på 21 mm = ½“ til 26,4 mm = ¾”.
  * med i leveringen afhængigt af model



Optimalt vandtryk i vandforsyningsnettet:

minimum 100 kPa (1 bar)

maksimum 1000 kPa (10 bar)

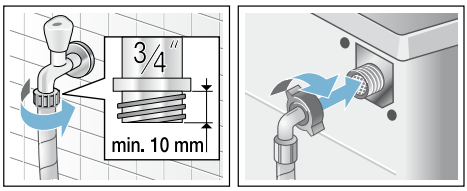
Når vandhanen er åben, skal vandflowet være mindst 8 l/min.

Hvis vandtrykket er højere, skal der monteres en trykreduktionsventil.

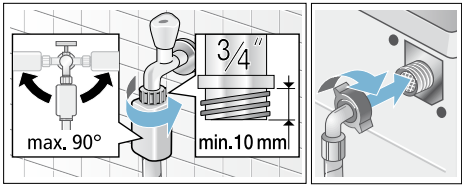
Tilslutning

Tilslut vandtilløbsslangen på vandhanen (26,4 mm = ¾") og på maskinen (ikke ved modeller med Aquastop, fast installeret slange):

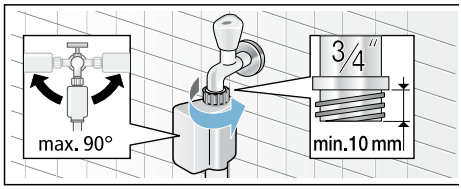
- Model: **Standard**



- Model: **Aqua-Secure**



- Model: **Aquastop**



Bemærk: Luk forsigtigt vandhanen op, og kontroller samtidig, om tilslutningsstederne er tætte. Skrueforbindelse står under vandledningstryk.

Vandtilførsel

⚠ Advarsel
Fare for skoldning!
Når der vaskes ved høje temperaturer, kan en berøring af varmt vaskevand (f.eks. når varmt vaskevand pumpes ud i en håndvask) føre til forbrændinger. Stik ikke hænderne i det varme vaskevand.

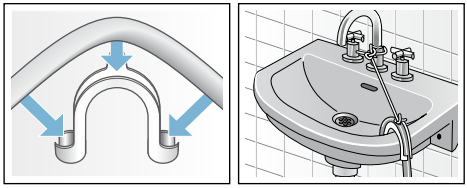
Pas på!
Vandskade
Hvis afløbsslangen glider ud af håndvasken eller ud af tilslutningsstedet på grund af det høje vandtryk under udpumpningen, kan det udstrømmende vand føre til vandskader.
Fastgør afløbsslangen, så den ikke kan glide ud.

Pas på!
Skader på vaskemaskinen/tekstiler
Hvis afløbsslangens ende er neddykket i det udpumpede vand, kan vandet blive suget tilbage i maskinen og beskadige både den og tøjet.
Kontroller, at:
- Proppen ikke lukker afløbet i vasken.
- Afløbsslangens ende ikke er neddykket i det udpumpede vand.
- Om vandet løber hurtigt nok ud.

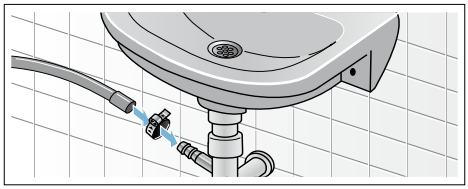
Bemærk: – Afløbsslangen må hverken knækkes eller strækkes.

Tilslutning

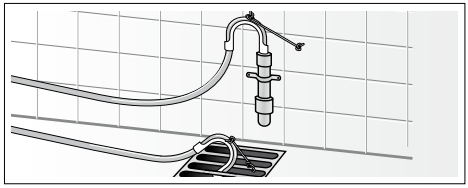
- **Afløb i en håndvask**



- **Afløb i en vandlås**
  Tilslutningsstedet skal sikres med et spændebånd, Ø 24-40 mm (fås i en faghandel).



- **Afløb i et kunststofrør med gummimuffe eller et gulvafløb**

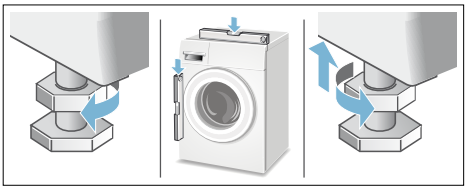


Indjustering

Indjuster maskinen ved hjælp af et vaterpas.

Årsagen til støj, vibrationer og „vandring“ kan være ukorrekt indjustering!

1. Kontramøtrikkerne løsnes med en skruenøgle SW17 ved at dreje dem i retning med uret.
2. Kontroller med et vaterpas, at maskinen står vandret, og korriger om nødvendigt. Højden ændres, når der drejes på maskinens fødder. Alle fire maskinfødder skal stå fast på gulvet.
3. Spænd kontramøtrikkerne på alle maskinens fire fødder fast til mod kabinettet med en skruenøgle SW17. Hold maskinens fod fast, så højden ikke ændres.

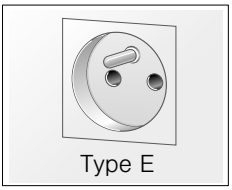


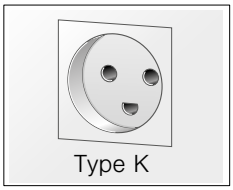
Elektrisk tilslutning

⚠ Advarsel
Livsfare!
Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød.
- Rør ikke ved netstikket med våde hænder.
- Træk altid kun i selve netstikket og ikke i ledningen, fordi den kan blive beskadiget af dette.
- Træk aldrig netstikket ud, mens maskinen er i drift.

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik) og kan anvendes i Finland, Norge og Sverige. I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E hhv. type CEE7/7-S med et jordben.

Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Kun på denne kan det sikres, at apparatet er korrekt sikkerhedsjordet. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedelsnr. 616581).


Type E


Type K

Overhold følgende anvisninger, og kontroller at:

Anvisninger
- Netspændingen og spændingsangivelsen på vaskemaskinen (typeskiltet) stemmer overens.
  Tilslutningsværdi og den krævede sikring er angivet typeskiltet.
- Vaskemaskinen må kun sluttes til vekselstrøm via en forskriftsmæssigt installeret og afsikret stikkontakt.
- Netstik og stikkontakt passer sammen.
- Ledningstværsnittet er stort nok.
- Jordingssystemet er installeret efter forskrifterne.
- Netledningen må om nødvendigt kun udskiftes af en autoriseret elektriker.
  Der kan købes netledninger som reservedel hos kundeservice.
- Der må ikke bruges dobbeltstik, fordelingsstik og forlængerledninger.
- Hvis der anvendes HFI-anlæg, må der kun bruges en type med dette mærke ⎓.
  Kun dette symbol er garanti for opfyldelse af gældende forskrifter.
- Der skal altid være fri adgang til netstikket.
- Netledningen må ikke have knæk, være i klemme, forandres eller skæres over.
- Netledningen må ikke komme i berøring med varmekilder.

Inden den 1. vask

Vaskemaskinen er blevet omhyggeligt kontrolleret, inden den forlod fabrikken.For at fjerne eventuelle rester af kontrolvand skal den første vask udføres **uden** vasketøj.

Anvisninger

- Vaskemaskinen skal være **opstillet** og **tilsluttet korrekt**. Fra ⟶ *Side 14*
- Maskinen må aldrig tages i brug, hvis den er beskadiget. Kontakt kundeservice.

Forberedende arbejde:

1. Kontroller maskinen.
2. Påfyld doseringsbeholdere og . ⟶ *Side 45*
3. Fjern beskyttelsesfolien fra betjeningspanelet.
4. Sæt netstikket i stikkontakten.
5. Luk op for vandhanen.

Udfør programmet uden vasketøj:

1. Tænd for apparatet.
2. Luk lugen (læg ikke vasketøj i maskinen!).
3. Indstil programmet **Tromlerengøring 90 °C**.
4. Luk sæbeskuffen op.
5. Hæld ca. 1 liter vand i rum .
6. Fyld et vaskepulver til kogevask i rum .
   Bemærk: Brug kun halvdelen af den mængde vaskemiddel, som er anbefalet af producenten, for at undgå skumdannelse.Brug ikke et uld- eller finvaskemiddel.
7. Luk sæbeskuffen.
8. Tryk på tasten ▶II.
9. Sluk for maskinen, når programmet er færdigt.

Vaskemaskinen er nu klar til drift.

Transport

f.eks. ved flytning

Pas på!
Fare for beskadigelse af maskinen pga. udløbende vaske-/skyllemiddel fra doseringsbeholderne!

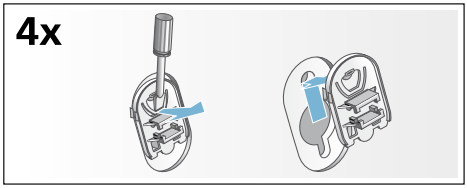
Udløbende vaskemiddel/skyllemiddel kan forringe maskinens funktion, f.eks. kan elektronikken blive beskadiget. Tøm doseringsbeholderne, før maskinen transporteres.

Forberedende arbejde:

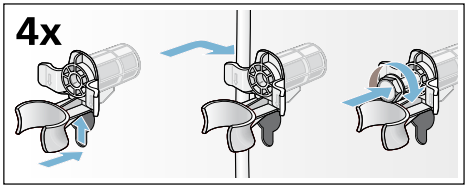
1. Luk for vandhanen.
2. Reducer vandtrykket i tilløbsslangen: ⟶ *Side 62*; Rengøring og vedligeholdelse - si i vandtilløb tilstoppet
3. Afbryd vaskemaskinens forbindelse til strømnettet.
4. Tap resten af vaskevandet af: ⟶ *Side 61*. Rengøring og vedligeholdelse - Pumpe tilstoppet, nødtømning
5. Afmonter slangerne.
6. Tøm doseringsbeholderne. ⟶ *Side 60*

Montage af transportsikringer:

1. Tag afdækningerne af, og opbevar dem.
   Brug evt. en skruetrækker.



2. Sæt alle 4 muffer i.
   Klem netledningen fast i holderne.
   Sæt transportsikringsskruerne i, og spænd dem til med en SW13 skruenøgle.



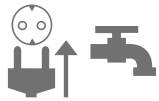
Før maskinen tages i brug igen:

Anvisninger

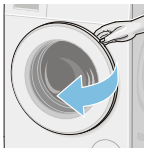
- Fjern **ubetinget** transportsikringerne!
- Gør følgende for at forhindre, at der løber ubenyttet vaskemiddel ud i afløbet ved næste vask: Hæld 1 liter vand i rum , og vælg og start programmet **Udpumpning**.

Kort oversigt over det vigtigste

1



Sæt netstikket i stikkontakten. Luk op for vandhanen.



Luk lugen op.

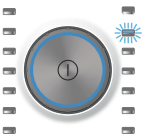


Sorter vasketøjet.

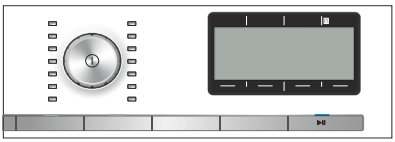


Tryk på tasten ⏻ for at tænde maskinen.

2

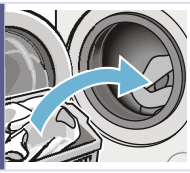


Vælg program, f.eks. **Strygelet**.



Korriger evt. programindstillingerne for det valgte program, og vælg flere program-indstillinger/optioner.

3



Læg tøjet i.



Overhold den maksimale tøjmængde (afhænger af modellen).



Start programmet.

4



Programslut



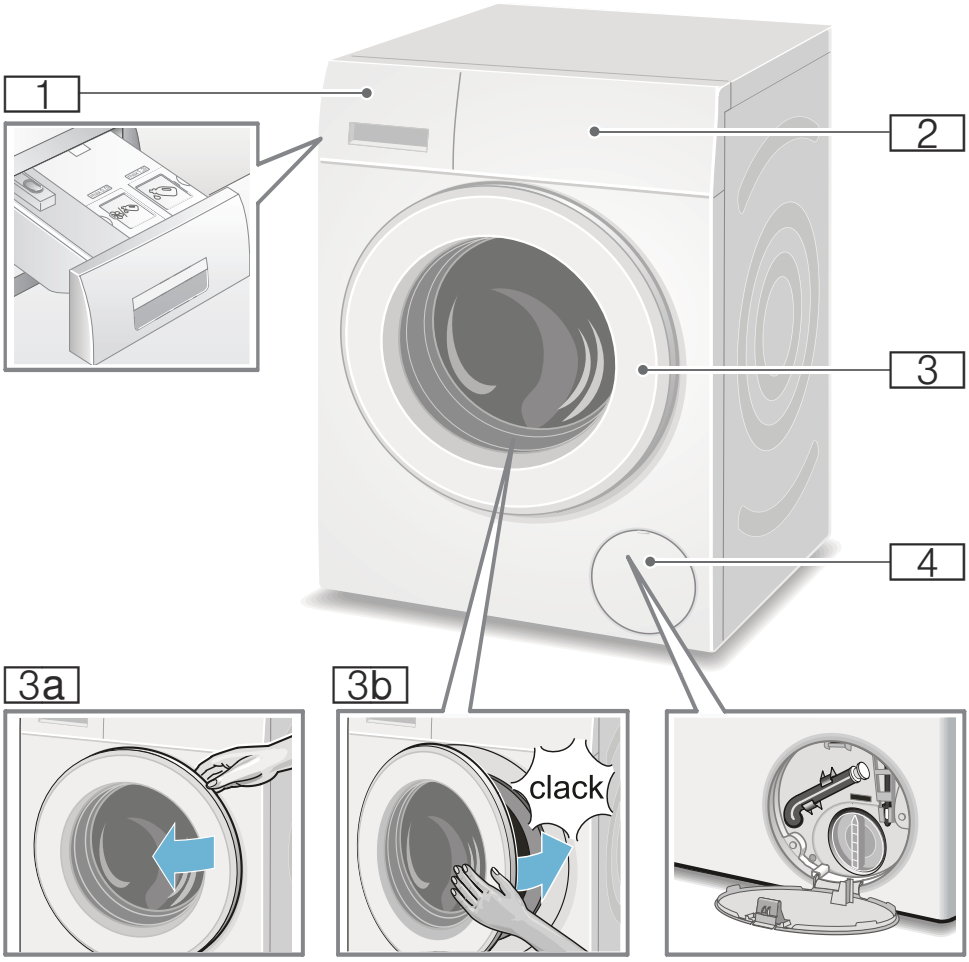
Tryk på tasten ⏻ for at slukke maskinen.



Luk for vandhanen (ved modeller uden aquaStop).

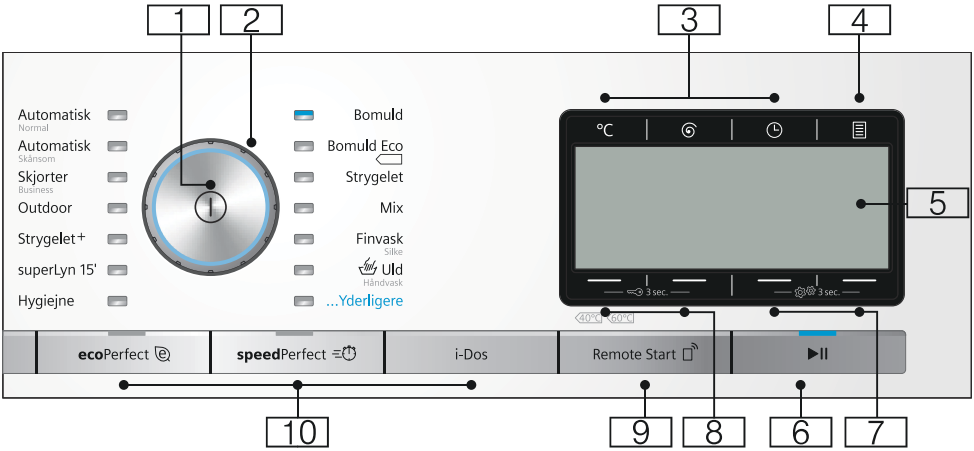
Lær maskinen at kende

Vaskemaskine



1 Sæbeskuffe med lysindikatorer til i-Dos-beholderen på håndgrebet ⟶ *Side 45*
2 Betjenings-/displayfelt
3 Luge med håndtag
3a Åbning af lugen
3b Lukning af lugen
4 Serviceklap

Betjeningsfelt



Bemærk: Alle taster (undtagen hovedafbryderen) er sensitive, en let berøring er nok.

1 **Hovedafbryder**
Tænd/sluk af apparatet: Tryk på tasten ⏻.

2 **Programvælger**
Til valg af program.
Programvælgeren kan drejes i begge retninger.
Programoversigt ⟶ *Side 30*

3 **Taster til ændring af programforindstillinger:**
⟶ *Side 36*
- Temperatur (°C),
- Centrifugeringshastighed (🌀),
- Færdig om (🕒)

4 Optioner (📋) ⟶ *Side 27*,
⟶ *Side 38*

5 **Displayfelt** til indstillinger og oplysninger

6 **Tast ⏯ til:**
- Start af et program.
- Sætte et program på pause, f.eks. for at efterfylde vasketøj⟶ *Side 43*.
- Afbryde et program

7 Taster **Indstillinger af maskinen** (⚙⚙ 3 sec.) til ændring af apparatets indstillinger, f.eks. tastesignaler,
en oversigt over alle valgmuligheder for indstilling af apparatet ⟶ *Side 27*,

8 Taster **Børnesikring** (🔑 3 sec.) til aktivering/deaktivering af børnesikring ⟶ *Side 43*

9 Tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⍐) frigiver apparatet til Fjernstart via Home Connect App. Fjernstart forbliver aktiveret i 24 timer, efter at der er trykket på tasten, og deaktiveres derefter automatisk, hvis programmet ikke er blevet startet via Home Connect App. Af sikkerhedsgrunde bliver fjernstarttasten deaktiveret, hvis apparatet betjenes, f.eks. hvis lugen åbnes, eller der vælges et andet program.

Anvisninger

- For at kunne aktivere fjernstart skal lugen være lukket.
- Hvis børnesikringen er valgt, kan fjernstart ikke aktiveres.

Tryk på tasten i mere end 3 sekunder for at åbne Home Connect indstillinger.

10 **Taster til valg af ekstra programindstillinger** ecoPerfect, speedPerfect, i-Dos ⟶ *Side 30*

Displayfelt

Hovedmenuen efter valg af program

f.eks. **Strygelet**

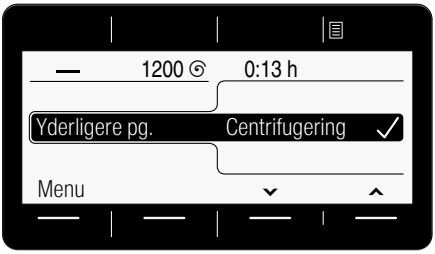
Pilene i displayfeltet viser, i hvilken retning programforindstillingerne kan ændres med tasterne ovenover eller nedenunder.



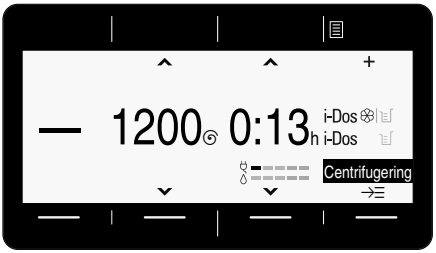
... Yderligere Valgte programmer

og vælg f.eks. programmet **Centrifugering**:

Det ønskede program kan vælges med tasterne under pilene. Valget bekræftes ved, at der vises et 'hak'.



Vent, eller gå tilbage med tasten **Hovedmenu**, og det valgte program vises i displayfeltet.



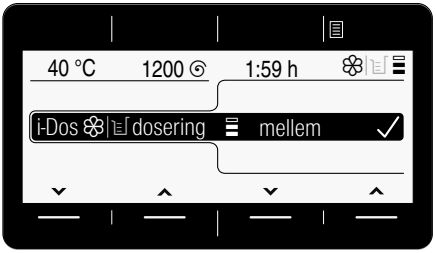
Korriger ved at vælge tasten under det program, der vises med sort baggrund, hvorpå det kan ændres.

Valg af doseringsbeholder og doseringsgrad med tasten i-Dos.

Tryk på tasten **i-Dos**.

Vælg den ønskede doseringsbeholder med tasterne under de to pile til venstre, f.eks. **i-Dos** .

Vælg den ønskede doseringsmængde af vaskemiddel med tasterne under de to piltaster til højre, f.eks. **mellem**. Valget bekræftes ved, at der vises et 'hak'.

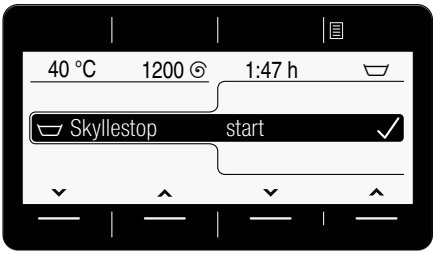


Vent, eller returner til hovedmenuen med tasten **i-Dos**.

Tasten Optioner (☰) er valgt

og vælg f.eks. optionen **Skyllestop** (🛁):

Vælg optionen under de to pile i venstre side. Vælg den viste værdi med de to højre taster.De valgte optioner er aktiveret med det samme og vises i displayfeltet.

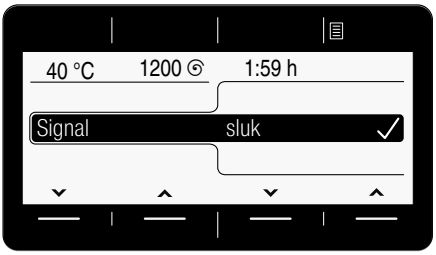


Vent, eller returner til hovedmenuen med tasten **Optioner** (☰).

Tasten Indstillinger af maskinen (⚙ 3 sec.) er valgt

Ændre apparatets indstilling: f.eks. lydstyrke for **Slutsignalet** ⟶ *Side 57*

Vælg indstillingen under de to pile i venstre side. Vælg den viste værdi med de to højre taster.Valget bekræftes ved, at der vises et 'hak'.



Vent, eller returner til hovedmenuen med tasten **Indstillinger af maskinen** (⚙ 3 sec.) (tryk vedvarende på den igen),

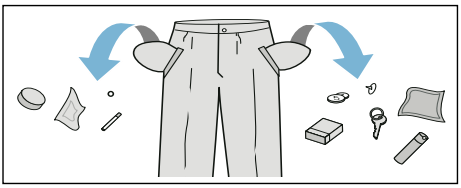
Vasketøj

Forberedelse af vasketøj

Pas på!
Beskadigelse af maskine / tøj
Fremmedlegemer (f.eks. mønter, papirklips, nåle, søm) kan beskadige tøjet eller vaskemaskinens komponenter.

Overhold derfor følgende anvisninger ved forberedelsen af vasketøjet:

- Tøm lommerne.



- Kontroller tøjet for metaldele (klips osv.), og fjern dem.
- Vask sart tøj (strømper, bøjle-BHer osv.) i vaskenet/-pose.
- Luk lynlåse, og knap dyne-/pudebetræk.
- Børst sand ud af lommer og opslag.
- Fjern gardinkroge, eller bind dem ind i et vaskenet eller en vaskepose.

Sortering af vasketøj

Sorter vasketøjet iht. plejeanvisningerne og producentens oplysninger på plejemærkerne:

- Stof-/fibertype
- Farve
  Bemærk: Vasketøj kan smitte af. Vask hvidt og kulørt tøj separat. Vask nyt kulørt vasketøj separat første gang.
- Tilsmudsningsgrad
  Vask tøj med samme tilsmudsningsgrad sammen. Der findes nogle eksempler på vask ved diverse tilsmudsningsgrader på ⟶ *Side 29*
  - **let tilsmudsning**: Ingen forvask, vælg evt. indstillingen **speedPerfect**
  - **normal tilsmudsning**
  - **stærk tilsmudsning**: Fyld mindre tøj i maskinen, vælg et program med forvask
  - **Pletter**: Pletter skal fjernes/forbehandles, inden de tørrer ind. Prøv først at duppe med sæbevand - gnid ikke. Vask derefter vasketøjet med det passende program. Ind i mellem kan hårdnakkede/indtørrede pletter først fjernes efter flere gange vask.
- Symboler på plejemærkerne
  Bemærk: Tallene i symbolerne henviser til den maksimalt anvendelige vasketemperatur.

  Tåler normal vask, f.eks. programmet Bomuld
  Skal vaskes ved skånegang, f.eks. programmet Strygelet
  Skal vaskes særligt skånsomt, f.eks. programmet Finvask/Silke
  Tåler håndvask, f.eks. programmet Uld-/håndvask
  Tøjet må ikke vaskes i maskine.

Vaskemiddel

Rigtigt valg af vaskemiddel

Plejemærkerne i tekstilerne er afgørende for valg af det rigtige vaskemiddel, temperatur og behandling, ⟶ se også på www.sartex.ch

På websiden www.cleanright.eu findes mange forskellige nyttige oplysninger om vaske-, pleje- og rengøringsmidler til privat brug.

- **Vaskemiddel til kogevask med optisk hvidt**
  Egnet til hvidt vasketøj af hør eller bomuld, der tåler kogning
  Program: Bomuld /
  koldt - maks. 90 °C
- **Kulørtvaskemiddel uden blegemiddel og optisk hvidt**
  Egnet til kulørt vasketøj af hør eller bomuld
  Program: Bomuld /
  koldt - maks. 60 °C
- **Kulørt-/finvaskemiddel uden optisk hvidt**
  Egnet til kulørt vasketøj af strygelette fibre, syntetiske fibre
  Programm: Strygelet /
  koldt - maks. 60 °C
- **Finvaskemiddel**
  Egnet til sarte, fine tekstiler, silke eller viskose
  Program: Finvask/Silke /
  koldt - maks. 40 °C
- **Uldvaskemiddel**
  Egnet til uld
  Programm: Uldvask /
  koldt - maks. 40 °C

Spar energi og vaskemiddel

Ved let og normalt snavset vasketøj kan der spares på energien (lavere vasketemperatur) og på mængden af vaskemiddel:

Besparelse	Tilsmudsning/anvisning
Reduceret temperatur og vaskemiddelmængde iht. anbefalet dosering	**let tilsmudsning** Ingen synlig tilsmudsning eller pletter. Beklædningsgenstande har antaget kropslugt, f.eks.: ■ Let sommer-/sportstøj (kun brugt i få timer) ■ T-shirts, skjorter, bluser (brugt op til 1 dag) ■ Gæstesengetøj og -håndklæder (brugt 1 dag)
	normal tilsmudsning Synligt snavs/eller få svage pletter, f.eks.: ■ T-shirts, skjorter, bluser (gennemsvedt, brugt flere gange) ■ Håndklæder, sengetøj (brugt op til 1 uge)
Temperatur iht. plejemærke og vaskemiddelmængde iht. doseringsanbefaling/stærk tilsmudsning	**stærk tilsmudsning** Tydeligt snavs og/eller pletter, f.eks. viskestykker, babytøj, arbejdstøj

Bemærk: Vaske-/hjælpe-/pleje- og rensemidler skal ubetinget doseres iht. producentens anvisninger. ⟶ *Side 42*

Programoversigt

Programmer med programvælger

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
Programnavn Kort beskrivelse af programmet hhv. beskrivelse af, hvilke tekstiler det er egnet til.	Maks. tøjmængde
	Valgbar Temperatur , (= koldt)
	Valgbar Centrifugeringshastighed , 0 = ingen centrifugering, kun udpumpning
	Valgbare ekstra programindstillinger*
	Mulighed for automatisk dosering: ■ af et flydende vaskemiddel ( ) og ■ et skyllemiddel ( ) Kan vælges/fravælges ✓, Kan ikke vælges -
Bomuld Slidstærke tekstiler, kogefaste tekstiler af bomuld eller hør **Anvisninger** ■ Ved indstillingen **ecoPerfect** er vasketemperaturen lavere end den valgte temperatur. Vælg programmet uden indstillingen **ecoPerfect** eller evt. med en højere temperatur, hvis det er særlig vigtigt, at vaskevandet opnår denne temperatur. ■ Velegnet som kortprogram til let snavset tøj med indstillingen **speedPerfect** .	maks. 9 kg/5*** kg
	- 90 °C
	0 - 1600** o/min.
	, , , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Bomuld Eco Til slidstærke tekstiler, kogefaste tekstiler af bomuld eller hør. Energioptimeret vask med reduceret temperatur med sammenlignelig vaskevirkning som programmet **Bomuld**. **Bemærk: .** Den faktiske vasketemperatur kan af energisparegrunde afvige fra den angivne programtemperatur, vaskevirkningen svarer til den valgte temperatur.	maks. 9 kg
	- 90 °C
	0 - 1600** o/min.
	, , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** ( ).

** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model

*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
Strygelet Tekstiler af syntetiske eller blandede fibre	maks. 4 kg
	- 60 °C
	0 - 1200** o/min.
	, , , , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Mix Blandet vasketøj af bomuld og syntetiske fibre	maks. 4 kg
	- 40 °C
	0 - 1600** o/min.
	, , , , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Finvask / Silke Til sarte, vaskbare tekstiler af f.eks. silke, satin, syntetiske eller blandede fibre (f.eks. silkebluser, -tørklæder) **Bemærk: .** Anvend et maskinvaskemiddel til finvask eller silke.	maks. 2 kg
	- 40 °C
	0 - 800** o/min.
	, , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Uld / Håndvask Til hånd- og maskinvaskbare tekstiler af uld eller med indhold af uld. Specielt skånsomt vaskeprogram, som forhindrer krympning af vasketøjet med længere programpauser (vasketøjet ligger i vaskevandet) **Anvisninger** ■ Uld stammer fra dyr, f.eks.: angora, alpaka, lama, får. ■ Vask uld med et vaskemiddel, der er egnet til maskinvask.	maks. 2 kg
	- 40 °C
	0 - 800** o/min.
	,
	Vaskemiddel -, skyllemiddel ✓
Hygiejne Slidstærke tekstiler af bomuld eller hør. **Bemærk: .** Særligt egnet ved forøgede krav til hygiejne eller til særligt sart hud pga. længere vask ved en defineret temperatur, højere vandstand og længere skylning.	maks. 6,5 kg
	- 60 °C
	0 - 1600** o/min.
	, , , , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** ( ).
** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model
*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
superLyn 15'/30' *	maks. 2 / 3,5 kg
Ekstra kort program på ca. 15 / 30 minutter, egnet til en lille mængde, let snavset vasketøj	- 40 °C
	0 - 1200** o/min.
Bemærk: . Ved indstillingen **speedPerfect** bliver programmet **superLyn 15'** udført.	, ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
superLyn 15' *	maks. 2 kg
Ekstra kort program på ca. 15 minutter, egnet til en lille mængde, let snavset vasketøj	- 40 °C
	0 - 1200** o/min.
	,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Strygelet +	maks. 3,5 kg
Til mørke tekstiler af bomuld og mørke strygelette tekstiler.	- 40 °C
Vask tekstilerne på vrangen.	0 - 1200** o/min.
	, , , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Outdoor *	maks. 2 kg
Vejr- og outdoor-beklædning med membranbelægning og vandafvisende tekstiler.	- 40 °C
	0 - 800** o/min.
Anvisninger ■ Anvend specialvaskemidler, der er egnet til maskinvask, dosering iht. producentens anvisninger i rum **II**. ■ Vasketøjet må ikke behandles med skyllemiddel. ■ Rengør sæbeskuffen (rum til manuel dosering) grundigt for skyllemiddelrester, før der vaskes.	, , , , , ,
	Vaskemiddel -, skyllemiddel -
Natprogram Mix *	maks. 4 kg
Særligt støjsvagt vaskeprogram til vask om natten, egnet til tekstiler af bomuld, hør, syntetiske eller blandede fibre	- 40 °C
	0 - 1600** o/min.
Anvisninger ■ deaktiveret slutsignal ■ reduceret hastighed for slutcentrifugering og forkortet vasketid	, , , , , , , ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** ( ).
** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model
*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
Skjorter / Business Strygefri skjorter/bluser af bomuld, hør, syntetiske eller blandede fibre **Anvisninger** ■ Ved indstillingen **Antikrøl** (🧥) bliver skjorter/bluser kun centrifugeret ganske let, så de kan hænges op til dryptørring —> selvglattende effekt. ■ Vask af skjorter / bluser af silke / sarte materialer med programmet **Finvask / Silke**.	maks. 2 kg - 60 °C 0 - 800** o/min. , , , , , , , , , , Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Puder * Maskinvaskbare tekstiler med fyld af dun, hovedpuder og dyner. Også egnet til tekstiler med fyld af syntetiske fibre **Bemærk: .** Vask store stykker tøj separat. Brug et finvaskemiddel - og overhold angivelserne på plejemærkerne. Brug ikke for meget vaskemiddel.	maks. 2 kg - 60 °C 0 - 1200** o/min. , , , , Vaskemiddel -, skyllemiddel -
Gardiner * 3,5 kg tunge overgardiner eller 25 - 30 m² lette gardiner **Anvisninger** ■ Reduceret skylning og slutcentrifugering. ■ Anvend et gardinvaskemiddel, der er egnet til maskinvask. ■ Fra fabrikkens side er tasten **Forvask** (🧺) forindstillet. Deaktiver tasten, hvis der ikke ønskes forvask.	maks. 3,5 kg - 40 °C 0 - 800** o/min. , , , , , , , , , Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Tromlerengøring Program til rengøring og pleje af tromle og vaskekar, f.eks. inden den 1. vask, ved hyppig vask ved lav vasketemperatur (40 °C og derunder) eller ved dårlig lugt efter længere tids fravær. Indikatorlampen **Tromlerengøring** blinker, hvis der i længere tid ikke er blevet vasket med programmer på 60 °C eller højere temperaturer. **Anvisninger** ■ Udfør programmet til pleje af tromlen uden vasketøj. ■ Brug et vaskepulver til kogevask eller et vaskemiddel med blegemiddel. Brug kun halvdelen af den mængde vaskemiddel, som er anbefalet af producenten, for at undgå skumdannelse. Brug ikke et uld- eller finvaskemiddel.	0 kg 80, 90 °C 1200 o/min. Vaskemiddel -, skyllemiddel -

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** (☰).
** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model
*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
Skyl *	-
Ekstraskylning med centrifugering	-
	0 - 1600** o/min.
	, , ,
	Vaskemiddel -, skyllemiddel ✓
Centrifugering *	-
Ekstracentrifugering med valgbar hastighed	-
	0 - 1600** o/min.
	Vaskemiddel -, skyllemiddel -
Udpumpning *	-
af skyllevandet, f.eks. ved indstillingen (skyllestop = uden slutcentrifugering)	-
	-
	-
	Vaskemiddel -, skyllemiddel -
Outdoor / Imprægnering *	maks. 1 kg
Vask med efterfølgende imprægnering af vejr- og outdoor-tekstiler med membranbelægning og vandafvisende tekstiler.	- 40 °C
	0 - 800** o/min.
1. Vælg program. 2. Hæld specialvaskemiddel til outdoor-tekstiler i rum . 3. Tryk på tasten ▶II.Programmet stopper før den sidste skylning. Følg anvisningen i displayfeltet. 4. Hæld imprægneringsmiddel (maks. 170 ml) i rum . 5. Tryk på tasten ▶II.Vasketøjet efterbehandles iht. producentens anvisninger.	, , , , , ,
Anvisninger ■ Brug et specialvaskemiddel, der er egnet til maskinvask, doser iht. producentens anvisninger: ■ Vasketøjet må ikke behandles med skyllemiddel. ■ Rengør sæbeskuffen (rum til manuel dosering) grundigt for skyllemiddelrester, før der vaskes.	Vaskemiddel -, skyllemiddel -

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** ( ).

** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model

*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Programmer/Vasketøjstype/Anvisninger	Indstillinger
Sport *	maks. 2 kg
Tekstiler af mikrofibre til sport og fritid	- 40 °C
Anvisninger ■ Vasketøjet må ikke behandles med skyllemiddel. ■ Rengør sæbeskuffen (rum til manuel dosering) grundigt for skyllemiddelrester, før der vaskes.	0 - 800** o/min.
	, , , , , , , , ,
	Vaskemiddel -, skyllemiddel -
Automatisk Normal *	maks. 6 kg
Slidstærke tekstiler.	40 °C
Tilsmudsningsgrad og tekstiltype registreres automatisk og tilpasses optimalt til vaskeprocessen og den intelligente dosering.	1400** o/min.
	, ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Automatisk Skånsom *	maks. 3,5 kg
Mere skånsom behandling af vasketøj.	30 °C
Tilsmudsningsgrad og tekstiltype registreres automatisk og tilpasses optimalt til vaskeprocessen og den intelligente dosering.	1000** o/min.
	, ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓
Automatisk Intensiv *	maks. 6 kg
Mere intensiv behandling af vasketøj.	60 °C
Tilsmudsningsgrad og tekstiltype registreres automatisk og tilpasses optimalt til vaskeprocessen og den intelligente dosering.	1400** o/min.
	, ,
	Vaskemiddel ✓, skyllemiddel ✓

* Programmerne og de ekstra programindstillinger afhænger af modellen. De tilgængelige programmer/indstillinger kan enten vælges direkte på betjeningspanelet eller under **... Yderligere** programmer hhv. **Optioner** ( ).
** maks. centrifugeringshastighed afhænger af program og model
*** reduceret mængde vasketøj ved indstillingen **speedPerfect**

Stivning

Bemærk: Tøjet må ikke være behandlet med skyllemiddel.

1. Tænd vaskemaskinen.
2. Vælg programmet **Skyl**.
3. Hæld manuelt flydende stivelse iht. producentens anvisninger i rum (rengør det evt. forinden).
4. Tryk på tasten ▶II.

Farvning/blegning

Farvning er kun tilladt til almindeligt husbehov. Salt kan angribe rustfrit stål! Følg farveproducentens anvisninger.

Maskinen må **ikke** bruges til blegning af tøj!

P+ Forindstillinger for programmer

Programforindstillingerne vises i displayfeltet, når programmet er valgt i hovedmenuen.

Displayfelt ⟶ *Side 26*

Forindstillingerne kan ændres:

- Temperatur , Centrifugeringshastighed og Færdig om kan ændres, så længe pilene vises i hovedmenuen og/eller
- iDOS-indstillingerne , ⟶ *Side 37*

Der findes en oversigt over alle valgbare programindstillinger for hvert enkelt program fra ⟶ *Side 30*.

Temperatur

(°C)

Både før og under udførelsen af programmet kan den forindstillede temperatur ændres, afhængigt af programforløbet.

Den maksimalt indstillelige temperatur afhænger af det valgte program.

Centrifugeringshastighed

(🌀)

Både før og under udførelsen af programmet kan centrifugeringshastigheden (i omdr./min - omdrejning pr. minut) ændres, afhængigt af programforløbet.

Den maksimalt mulige centrifugeringshastighed afhænger af det valgte program og af modellen.

Indstilling 0: Uden centrifugering, vandet bliver kun pumpet ud. Det våde vasketøj bliver liggende i tromlen - til vasketøj, som ikke skal centrifugeres.

Færdig om

(🕒)

Efter valg af program vises programvarigheden i hovedmenuen.

Før programstart kan programslut forskydes i trin på en time (h = time) op til maksimalt 24 h.

Efter programstart vises det indstillede timetal, f.eks. **8h**, som tælles ned, til vaskeprogrammet starter. Derefter vises programmets varighed.

Bemærk: Programvarigheden tilpasses automatisk under udførelsen af programmet. Ændringer af programforindstillinger, optioner, skumkontrol, registrering af ubalance, tøjmængde eller tilsmudsningsgrad kan også medføre ændring af programvarigheden.

Efter programstart , og mens det forvalgte timetal tælles ned, kan timetallet ændres på følgende måde:

1. Tryk på tasten ▶II.
2. Korriger timetallet med tasten **Færdig om** .
3. Tryk på tasten ▶II.

Efter programstart, mens programmet er under udførelse, kan der efter behov efterfyldes / udtages vasketøj.
⟶ *Side 43*

i-Dos-indstillinger

Vaskemaskinen er udstyret med et intelligent doseringssystem til flydende vaskemidler og skyllemiddel, (eller vaskemiddel ved indstillingen **Beholderindhold: Vaskemiddel** ⟶ *Side 57*).

Ved de fleste af vaskemaskinens programmer sker doseringen af vaskemiddel og skyllemiddel automatisk.

Indstillingerne for i-Dos bibeholdes ikke efter slukning af apparatet.

Der er indstillet følgende forindstillinger fra fabrikkens side:

- i-Dos :
  Vaskemiddel til let snavset vasketøj
- i-Dos :
  Skyllemiddel til normalt blødt vasketøj.

i-Dos for vaskemidler

Doseringsmængder

- stor: meget snavset eller plettet vasketøj
- mellem: normalt snavset vasketøj
- lille: let snavset vasketøj
- Automatisk dosering er fravalgt, manuel dosering ⟶ *Side 48*

Indstillingerne for den automatiske dosering af vaskemiddel kan ændres inden starten af programmet.Der findes oplysninger om tilsmudsningsgrad på ⟶ *Side 29*

i-Dos for skyllemidler

Doseringsmængder

- stor: særligt blødt vasketøj
- mellem: normalt blødt vasketøj
- lille: mindre blødt vasketøj
- Automatisk dosering er fravalgt

Indstillingerne for den automatiske dosering af skyllemiddel kan ændres afhængigt af status for programforløbet.

Ekstra programindstillinger/ optioner (* afhængigt af modell)

De mulige indstillinger/optioner afhænger af modellen.

Afhængigt af det valgte program kan der vælges yderligere indstillinger/ optioner for at tilpasse vaskeprocessen endnu bedre til det pågældende vasketøj.

Der kan vælges følgende indstillinger:
- med den pågældende tast på betjeningspanelet eller
- med tasten Optioner ( ). ⟶ *Side 24*

Der findes en oversigt over alle de valgbare ekstra indstillinger til de enkelte programmer fra ⟶ *Side 30*.

speedPerfect

Til vask på kortere tid med sammenlignelig vaskevirkning, men med forøget energiforbrug i forhold til det valgte program uden indstillingen speedPerfect .

Bemærk: Overskrid ikke den maksimale tøjmængde.
Programoversigt ⟶ *Side 30*

ecoPerfect

Energioptimeret vask med reduceret temperatur med sammenlignelig vaskevirkning som det valgte program uden indstillingen ecoPerfect .

Forvask *

( )

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Til meget snavset vasketøj.

Anvisninger
- Hvis der er **valgt intelligent dosering**, bliver vaskemidlet automatisk fordelt mellem for- og hovedvask.
- Ved meget snavset vasketøj er i-Dos-doseringen **mellem** ved et programvalg med forvask normalt tilstrækkeligt.
- Ved **manuel dosering** skal vaskemidlet fordeles mellem for- og hovedvask. Hæld vaskemidlet til forvask i tromlen og vaskemidlet til hovedvasken i rum .

Extra skyl *

Mulige indstillinger:

+ 1 skylning
+ 2 skylninger
+ 3 skylninger
fra

Ekstra skylninger afhængigt af program, længere programvarighed ved særlig sart hud og/eller ved områder med meget blødt vand.

Mere vand *

( )

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Forøget vandstand, mere skånsom behandling af vasketøjet.

Antikrøl *

(🧺)

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Reducerer krølning som følge af speciel centrifugeringsproces med efterfølgende løsning af tøjet og reduceret centrifugeringshastighed.

Bemærk: Vasketøjets restfugtighed er forøget.

Iblødsætning *

(🛁)

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Inden hovedvasken ligger vasketøjet længere i vandet for at opløse fastsiddende snavs.

Bruges til særligt hårdnakket snavs.

Doser vaskemiddel med i-Dos, eller hæld det i rum 🧴 🧴 iht. producentens anvisninger.

Anvisninger

- Læg tøj med samme farve i maskinen.
- Hvis vaskemaskinen ikke har denne option, kan iblødsætning udføres på følgende måde:

1. Vælg i-Dos, eller hæld vaskemidlet i rummet til manuel dosering 🧴 🧴 iht. producentens anvisninger.
2. Indstil programmet **Bomuld 30 °C**, og tryk på tasten ▶II.
3. Tryk på ▶II efter ca. 10 minutter. Vasketøjet bliver liggende i sæbevandet.
4. Tryk igen på tasten ▶II efter ønsket iblødsætningstid, hvis programmet skal fortsættes eller ændres.
   Bemærk: Der skal ikke tilsættes yderligere vaskemiddel, iblødsætningsvandet bruges til vask.

Skyllestop *

(🛁)

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Efter den sidste skylning bliver vasketøjet liggende i vandet. Afslutte program ⟶ *Side 44*

Stille vask *

(🐑)

Mulige indstillinger:
til - **fra**

Reduceret støj takket være en speciel vaske- og centrifugeringsrytme og deaktiveret slutsignal. Især velegnet til vask om natten.

Bemærk: Vasketøjets restfugtighed er lidt forøget.

Pletter *

(👕)

Der kan vælges mellem 16 forskellige typer pletter.

Mulige pletter:

- Babymad
- Blod
- Æg
- Jordbær
- Jord og sand
- Græs
- Kaffe
- Kosmetik
- Appelsiner
- Rødvin
- Chokolade
- Sved
- Snavsede strømper
- Spisefedt/-olie
- Te
- Tomat

fra

Pletter må ikke tørre ind. Fjern først faste bestanddele.

Vælg et program med en plettype:

1. Sorter vasketøjet som sædvanligt.
2. Vælg program.
3. Fyld vaskemaskinen.
4. Vælg en plettype (afhængigt af program).
5. Start programmet.

Vaskemaskinen tilpasser gennemsnitsvasketemperatur, tromlebevægelse og iblødsætningstid i forhold til plettypen. Varmt eller koldt vand, skånsom eller intensiv vaskegang samt lang eller kort iblødsætning sørger for et specielt forløb af vaskeprogrammet for hver plettype. Derved behandles pletterne optimalt.

Her beskrives behandlingen af to pletter som eksempler:

Blod

Blod bliver først „opløst“ i koldt vand, og derefter starter det valgte vaskeprogram.

Æg

Æggepletter bliver fjernet ved iblødlægning i lunkent vand og et valgt vaskeprogram med højere vandstand og ekstra skylleprogrammer.

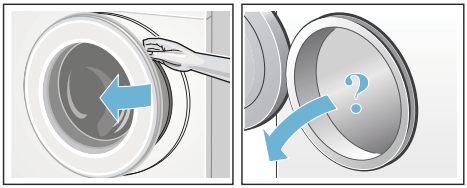
Vi har lagt meget arbejde i at udarbejde lignende løsninger til pletter af andre typer.

Betjening af maskinen

Forberedelse af vaskemaskine

Bemærk: Vaskemaskinen **skal være opstillet** og **tilsluttet korrekt**. Fra ⟶ *Side 14*

1. Sæt netstikket i stikkontakten.
2. Luk op for vandhanen.
3. Luk lugen op.
4. Kontroller, at tromlen er helt tømt. Tøm den eventuelt. Kun på denne måde kan påfyldningsvisningen fungere fejlfrit. ⟶ *Side 58*



Start af maskine/valg af program

Tryk på tasten ⏻. Maskinen er tændt.

I displayfeltet vises Siemens-logoet, og alle indikatorlamper lyser.

Derefter vises programmet **Bomuld**, som er forindstillet fra fabrikkens side.

Der er følgende muligheder:

- anvend dette program, **eller**
- vælg et andet program på betjeningsfeltet, **eller**
- vælg et program under **... Yderligere**. ⟶ *Side 26*

Bemærk: Hvis børnesikringen aktiveret, skal den deaktiveres, før der kan indstilles et andet program.

Indikatorlampen lyser ved programvælgeren, og i displayfeltet vises hovedmenuen med **programforindstillingerne** for det valgte program:

- Temperatur,
- centrifugeringshastighed,
- programvarighed,
- i-Dos-indstillinger,
- eventuelle ekstra indstillinger og
- oplysninger om vand- og energiforbruget. ⟶ *Side 13*

På modeller med **indvendig tromlebelysning**:

Tromlen belyses, når maskinen tændes, lugen åbnes og lukkes samt ved programstart. Belysningen slukker automatisk.

Der er følgende muligheder:

- Anvend programforindstillingerne, og læg vasketøjet i maskinen, ⟶ *Side 42*
- eller korriger programforindstillingerne, og/eller vælg ekstra indstillinger.

Ændring af programmernes forindstillinger

Forindstillingerne for programmet kan anvendes eller ændres.

Tryk gentagne gange på den pågældende tast, til den ønskede indstilling bliver vist. ⟶ *Side 36*

Bemærk: Hvis der trykkes vedvarende på tasten, blades indstillingsværdierne automatisk igennem.

Indstillingerne er aktive uden bekræftelse.

i-Dos-indstillingerne for ❀ I 🫗 og 🫗 bibeholdes efter slukning af apparatet. Alle andre indstillinger bibeholdes ikke og skal indstilles igen.

Programforindstillinger ⟶ *Side 30*

Valg af ekstra programindstillinger

Hvis der vælges yderligere indstillinger/optioner, kan vaskeprocessen tilpasses endnu bedre til vasketøjet.

Indstillingerne kan til- eller fravælges afhængigt af programforløbet. ⟶ *Side 26*

Indikatorlamperne for tasterne ecoPerfect 🍃 og speedPerfect ⏱ lyser, når indstillingen er aktiveret.

De andre indstillinger vises med et symbol i displayfeltet, når indstillingen er aktiveret.

Ved indstillinger med flere trin blades indstillingerne automatisk igennem, når der trykkes vedvarende på tasten.

Indstillingerne bibeholdes ikke, efter at vaskemaskinen er slukket.

Ekstra programindstillinger/optioner ⟶ *Side 38*

Ilægning af vasketøj i tromlen

⚠ Advarsel
Livsfare!
Tøj, der er blevet forbehandlet med opløsningsmiddelholdige rensemidler, f.eks. pletfjerner eller rensebenzin, kan medføre en eksplosion, når det er lagt i maskinen.
Skyl tøjet grundigt i hånden forinden.

Læg det sorterede vasketøj løst ind i tromlen. I displayfeltet vises påfyldningsdisplayet for det valgte program, f.eks. for **Strygelet**.



Påfyldningsbjælken fyldes ud, efterhånden som vasketøjet lægges i maskinen. Hvis den maks. mængde vasketøj bliver overskredet, begynder bjælken at blinke.Overhold den angivne maksimale tøjmængde. Overfyldning reducerer vaskeresultatet og fremmer krølning.

Anvisninger

- Bland store og små stykker tøj.Vasketøj af forskellig størrelse fordeler sig bedre i maskinen ved centrifugeringen.Enkelte stykker tøj kan føre til ubalance.
- Vent med at fylde vasketøjet i maskinen, til Siemens-logoet ikke længere vises.
- Påfyldningsdisplayet vises, hvis lugen åbnes, eller mængden af vasketøj ændres.

Dosering og påfyldning af vaske- og plejemidler

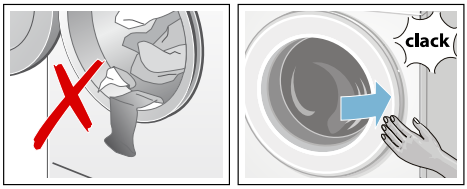
Ved de fleste af vaskemaskinens programmer sker doseringen af vaskemiddel og skyllemiddel automatisk, er forindstillet fra fabrikkens side i disse programmer og kan ændres. ⟶ *Side 30*

Som supplement til den intelligente dosering kan der efter behov manuelt tilsættes andre vaskeplejemidler (f.eks. blødgøringsmiddel, blegemiddel eller pletsalt) i rum . ⟶ *Side 48*

Ved programmer uden intelligent dosering, eller hvor den ikke ønskes (i så fald skal den intelligente dosering sættes på - fra), skal vaskemidlet fyldes manuelt i rum . ⟶ *Side 48*

Start af program

Pas på, at der ikke er vasketøj i klemme mellem lugen og gummimanchetten, og luk lugen.



I displayfeltet vises hovedmenuen for det valgte program igen.

Tryk på tasten ▶II for at starte programmet.

Under vasken vises programforløbet i form af en bjælke i displayfeltet. Bjælken fyldes ud i løbet af vaskeproceduren og giver oplysninger om den aktuelle programstatus.

Pilene vises hhv. blændes ud svarende til programmets status. De viser program-indstillinger/-optioner, der kan ændres/tilføjes under programforløbet.

Et par programtrin - kort forklaret:

- **Mængdeautomatik aktiveret**
  ⟶ *Side 58*



- **Forvask, vask, skylning, centrifugering, udpumpning** ... vises i løbet af vaskeprocessen.
- **Ekstra skylning pga. skum**
  Bemærk: Registrering af skum
  Hvis **Skum er detekteret** også vises i displayfeltet, har vaskemaskinen registreret for meget skum under vaskeprogrammet og har derfor automatisk aktiveret en eller flere ekstra skylninger for at fjerne skummet.
  Brug mindre vaskemiddel til samme tøjmængde ved næste vask.
- Yderligere visninger ⟶ *Side 64*

For at forhindre at programindstillingen utilsigtet ændres kan børnesikringen aktiveres på følgende måde.

Børnesikring

(⊸ 3 sec.)

Vaskemaskinen kan sikres mod, at de indstillede funktioner utilsigtet ændres.

For at **aktivere**/deaktivere: tryk samtidig på begge taster **Børnesikring** (⊸ 3 sec.) i ca. 3 sekunder.
⟶ *Side 24*
I displayfeltet vises ⊸ **Børnesikring aktiveret.**

Efter ca. 3 sekunder skifter displayet tilbage til hovedmenuen.

Hvis programvælgeren flyttes, når børnesikringen er aktiveret, eller der trykkes på en tast, vises ⊸ **Børnesikring aktiveret** i displayfeltet.

Anvisninger

- Børnesikringen kan aktiveres uanset apparatets tilstand.
- Børnesikringen forbliver aktiveret, også efter at vaskemaskinen er slukket. I så fald skal børnesikringen deaktiveres, inden der vælges program næste gang.
- Hvis vaskemaskinen slukkes under et igangværende program, mens børnesikringen er aktiveret, fortsætter programmet, når der tændes for vaskemaskinen igen.

Efterfyldning af vasketøj

Efter programstart kan der efterfyldes / udtages vasketøj efter behov.

Tryk på tasten ▶II.

Indikatorlampen i tasten ▶II blinker, og maskinen kontrollerer, om det er muligt at efterfylde vasketøj.

Når der vises **Pause: Efterfyldning mulig** i displayet, er efterfyldning mulig.

Tryk på tasten ▶II **for at fortsætte programmet**.Programmet fortsættes automatisk.

Anvisninger

- Lad ikke lugen stå åben i længere tid ved efterfyldning - der kan løbe vand ud fra vasketøjet.
- Lugen er låst af sikkerhedsmæssige grunde, hvis vandstanden og/eller temperaturen er høj, eller så længe tromlen roterer. I så fald er det ikke muligt efterfylde vasketøj. Følg anvisningerne i displayet.
- Påfyldningsindikatoren er ikke aktiv ved efterfyldning.

Ændring af program

Et fejlagtigt valgt program kan ændres på følgende måde:
1. Tryk på tasten ▶II.
2. Vælg et andet program.
3. Tryk på tasten ▶II. Det nye program starter forfra.

Afbryde program

Ved programmer med høj temperatur:
1. Tryk på tasten ▶II.
2. Lad tøjet køle af: Vælg **Skyl**.
3. Tryk på tasten ▶II.

Ved programmer med lav temperatur:
1. Tryk på tasten ▶II.
2. eller vælg **Centrifugering** eller **Udpumpning**.
3. Tryk på tasten ▶II.

Programslut ved skyllestop

I displayfeltet vises:



Fortsæt programmet på følgende måde:

- Vælg programmet **Centrifugering** (og evt. en anden centrifugeringshastighed) eller **Udpumpning**.
- Tryk på tasten ▶II.

Programslut

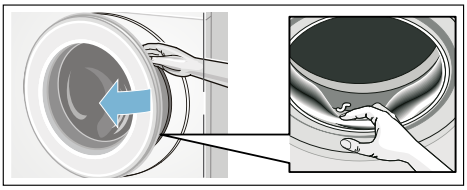
I displayfeltet vises ◎ **Færdig, tag tøjet ud**. Indikatorlampen for tasten ▶II er slukket.

Udtagning af vasketøj / slukning af maskine

1. Luk lugen op, og tag vasketøjet ud. Følg anvisningerne i displayfeltet.
2. Tryk på tasten ⏻. Vaskemaskinen er slukket.
3. Luk for vandhanen.
   Bemærk: Ikke nødvendigt ved Aquastop-modeller.

Anvisninger

- Husk at tage alt vasketøjet ud af tromlen.Ellers kan det krympe ved næste vask eller smitte af på andet vasketøj.
- Fjern eventuelle fremmedlegemer fra tromlen og gummimanchetten – fare for rust.
- Tør gummimanchetten af.



Anvisninger

- Lad luge og sæbeskuffe stå åbne, så det resterende vand kan tørre.
- Vent altid, til programmet er færdigt, fordi vaskemaskinen ellers stadigvæk kan være låst. Tænd så for vaskemaskinen, og vent, til den låses op.
- Hvis displayfeltet er slukket ved programslut, er energisparetilstanden aktiv.Tryk på en vilkårlig tast for at aktivere displayet.

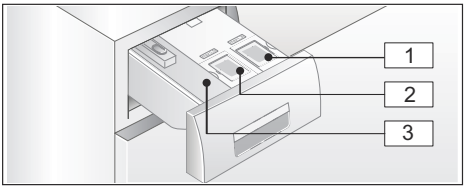
i-DOS Intelligent doseringssystem

Intelligent doseringssystem i sæbeskuffen

i-Dos Intelligent **Dos**eringssystem

Vaskemaskinen er udstyret med et intelligent doseringssystem til flydende vaskemidler og skyllemidler.

i-Dos-beholderne og / i sæbeskuffen bruges til dette formål. Det kan vælges, om der skal anvendes et flydende vaskemiddel og et skyllemiddel eller to flydende vaskemidler. Valg af andet beholderindhold ⟶ *Side 57*



1 Beholder (1,3 l) til flydende vaskemiddel
2 Beholder / (0,5 l) til skyllemiddel (eller vaskemiddel ved valg af andet beholderindhold)
3 Rum til manuel dosering

Via i-Dos-beholderne doseres de optimale mængder vaskemiddel/ skyllemiddel afhængigt af det valgte program og de valgte indstillinger.

Ibrugtagning/påfyldning af doseringsbeholder

Følg producentens anvisninger ved valg af vaske- og plejemidler. Vi anbefaler at anvende selvflydende flydende uldvaskemidler, universal- og color-vaskemidler til alle maskinvaskbare kulørte tekstiler af bomuld og syntetiske fibre.

Anvisninger

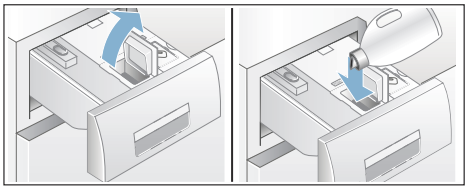
- Brug kun selvflydende flydende produkter, som iht. producentens anvisninger kan bruges i en sæbeskuffe.
- Bland ikke forskellige flydende vaskemidler sammen. Doseringsbeholderen skal tømmes og renses fuldstændigt ved skift til en anden type flydende vaskemiddel (type, producent, osv.). ⟶ *Side 60*
- Brug ikke opløsningsmiddelholdige eller ætsende midler eller midler, der afgiver gasser (f.eks. flydende blegemidler).
- Bland ikke vaskemidler og skyllemidler sammen.
- Brug ikke for gamle eller meget tyktflydende produkter.
- Lad ikke påfyldningsdækslerne til doseringsbeholderne stå åbne i længere tid for at undgå udtørring.

Påfyldning af doseringsbeholdere:

Doseringsbeholdernes påfyldningsdæksler i sæbeskuffen er markeret med de tilsvarende symboler:

- Vaskemiddel til kogevask/ universalvaskemiddel
- ❀/ Skyllemiddel

1. Træk sæbeskuffen ud.
2. Luk påfyldningsdækslet op.
3. Fyld vaskemiddel/skyllemiddel i beholderen. Fyld kun op til markeringen **max**.



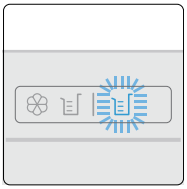
4. Luk påfyldningsdækslet.
5. Skyd sæbeskuffen langsomt helt ind.

Når apparatet er tændt, markeres det på følgende måde, at sæbeskuffen er skubbet helt ind:

- Når der er valgt intelligent dosering, lyser den tilhørende indikatorlampe i sæbeskuffens håndgreb i-Dos.
- Indikatorlampen blinker én gang og slukkes derefter, hvis der ikke er valgt intelligent dosering.

Daglig brug

Lysindikatorer på sæbeskuffens håndgreb:



- Indikatorlampen **lyser**, når der er valgt intelligent dosering for den pågældende beholder.
  - for beholderen (vaskemiddel),
  - ved indikatorlampen ❀ for den kombinerede beholder ❀/ lyser indikatorlampen for det valgte beholderindhold: ❀ for skyllemiddel/ for vaskemiddel. ⟶ *Side 45*
- Indikatorlampen **blinker**, hvis der er valgt intelligent dosering, og påfyldningsniveauet i beholderen er under minimum.

Til-/fravalg af intelligent dosering og tilpasning af doseringsstyrke:

Fra fabrikkens side er den intelligente dosering af vaskemidler forindstillet for alle programmer, hvor den kan anvendes.

Programoversigt ⟶ *Side 30*

Doseringsmængden for vaskemidler er indstillet til let (let snavset vasketøj) og for skyllemidler ❀ til mellem (normalt blødt vasketøj) og kan ændres individuelt afhængigt af programmet. ⟶ *Side 37*

Som supplement til den intelligente dosering kan der efter behov tilsættes andre vaskeplejemidler (f.eks. pletsalt) i rum . ⟶ *Side 48*

Bemærk: Valget (til/fra) samt den valgte doseringsstyrke for i-Dos ❀ og i-Dos bibeholdes for de enkelte programmer frem til den næste ændring, også når maskinen slukkes.

Påfyldning af vaske-/skyllemiddel:

Når lysdioden for den valgte intelligente dosering blinker, og der vises en meddelelse i displayet, er niveauet i den pågældende beholder faldet til under minimum. Indholdet er tilstrækkeligt til yderligere ca. 3 x vask.

Der kan når som helst efterfyldes med vaskemiddel eller skyllemiddel af samme slags. Ved skift af produkt/ producent anbefales det at rengøre beholderne forinden. ⟶ *Side 60*

Tilpas eventuelt basisdoseringsmængden.

Basisdoseringsmængde

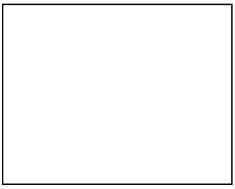
Basisdoseringsmængder:

- **ved vaskemidler** - producentens angivelser for normalt snavset tøj og den aktuelle vandhårdhed.
- **ved skyllemidler** - producentens anbefaling for mellem blødhed.

Oplysningerne om dette findes på etiketten på vaske-/skyllemidlets emballage, eller kan oplyses direkte hos producenten.

Brug en teststrimmel for at konstatere vandhårdheden, eller få vandhårdheden oplyst på det lokale vandværk.

Aktuel vandhårdhed:



Her et eksempel på vaskemiddeldosering på en emballageetiket:

Tilsmuds-ningsgrad → Vandhårdhed ↓	let	normalt	kraftigt	meget kraftigt
blødt/mellem	55 ml	**75 ml**	120 ml	160 ml
hårdt/meget hårdt	75 ml	**95 ml**	150 ml	180 ml

Standardindstillingen for grunddoseringsmængden er forindstillet iht. den pågældende region (f.eks. 75 ml vaskemiddel og 36 ml skyllemiddel).

Indstil grunddoseringsmængden for vaskemiddel i henhold til etiketten på vaskemidlets emballage. Tag hensyn til den lokale vandhårdhed.

Vælg grunddoseringsmængden for skyllemiddel svarende til den ønskede blødhed for vasketøjet.

Ændring af en grunddoseringsmængde påvirker alle tre doseringsstyrker ens.

Anvisninger

- Ved meget koncentrerede vaskemidler skal grunddoseringsmængden reduceres.
- Kontroller indstillingen for grunddoseringsmængden, hvis der gentagne gange forekommer kraftig skumdannelse under vasken. Endvidere kan visse flydende vaskemidler danne mere skum. Hvis grunddoseringsmængden og doseringsmængden er korrekt indstillet, anbefales det i så fald at anvende et andet flydende vaskemiddel.

Ændring af basisdoseringsmængde:

Indstillinger for vaskemaskinen ⟶ *Side 57*

Indhold af beholdere til i-Dos

I stedet for skyllemiddel kan der også anvendes et andet vaskemiddel i beholder i-Dos.

Anvisninger

- Når beholderindholdet i i-Dos er ændret fra **skyllemiddel til vaskemiddel**, bliver grunddoseringsmængden for vaskemiddel for denne beholder sat til fabriksindstillingen, og doseringen for dette vaskemiddel står ved alle tilgængelige programmer på **fra**. Vælg i så fald doseringen for vaskemidlet (let, mellem eller kraftigt) i displayfeltet med tasten i-Dos.
- Beholder i-Dos bliver automatisk deaktiveret, når vaskemiddel-doseringen for beholder i-Dos bliver aktiveret. Indstillingerne bibeholdes for dette program, indtil de ændres næste gang.
- Når beholderindholdet i i-Dos er ændret til **skyllemiddel**, bliver grunddoseringsmængden for denne beholder sat til fabriksindstillingen, og doseringen bliver ved alle tilgængelige programmer sat til normal.
- Ændring af beholderindholdet kræver en ekstra bekræftelse i displayfeltet.

Ændre beholderindhold:

Indstillinger for vaskemaskinen
⟶ *Side 57*

Manuel dosering

Supplerende til den intelligente dosering kan der efter behov manuelt tilsættes andre vaskeplejemidler (f.eks. blødgøringsmiddel, blegemiddel eller pletsalt) i rum .

Ved programmer uden intelligent dosering, eller hvor den ikke ønskes (i så fald skal den intelligente dosering sættes på - fra), skal vaskemidlet fyldes manuelt i rum .

Advarsel
Øjen-/hudirritationer!
Der kan sprøjte vaske-/plejemidler ud, hvis sæbeskuffen åbnes, mens maskinen kører.
Luk sæbeskuffen op med forsigtighed.
Skyl øjne eller hud grundigt, hvis de kommer i kontakt med vaske-/plejemidler.
Kontakt en læge, hvis vaske-/plejemidlerne ved et uheld er blevet indtaget.

Pas på!
Skader på maskinen

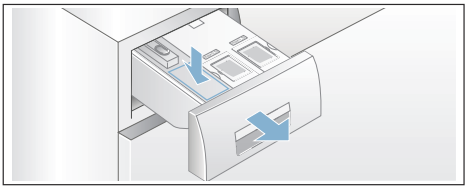
Vaskemaskinens overflader kan blive beskadiget, hvis de kommer i berøring med rengøringsmidler og midler til forbehandling af vasketøjet (f.eks. pletfjerner, forvaskespray osv.).
Pas på, at sådanne midler ikke kommer i kontakt med vaskemaskinens overflader. Tør straks rester af forstøvet spray og andre rester/dråber af med en fugtig klud.

Anvisninger

- Alle vaske-/pleje- og rensemidler skal doseres iht. producentens anvisninger.
- Ved manuel dosering af vaskemiddel må der ikke tilsættes ekstra vaskemiddel med den intelligente dosering (indstil den intelligente dosering til ▤ - fra). Derved forhindres overdosering og skumdannelse.
- Fortynd tyktflydende skylle- og formskyllemidler med vand, derved forhindres tilstopninger.

Dosering og tilsætning af vaskemiddel:

1. Træk sæbeskuffen ud.



2. Doser i rum 🧺 🧽 i henhold til:
   - Tøjets tilsmudsningsgrad,
   - vandhårdhed (kan oplyses på vandværket),
   - vasketøjsmængde,
   - producentens angivelser.
3. Luk sæbeskuffen.

Home Connect

Dette apparat kan tilsluttes Wi-Fi og kan fjernstyres via en smartphone eller tablet PC.

Med en smartphone eller tablet PC kan du via Home Connect App udføre følgende med dette apparat:

- Vælge og starte programmer.
- Tilpasse programindstillinger.
- Vise programstatus.
- Ændre apparatets indstillinger.
- Slukke for apparatet.

Inden Home Connect funktionerne kan anvendes, skal Home Connect App installeres på din smartphone eller tablet PC og registreres. Derefter skal apparatet enten forbindes automatisk **eller** manuelt med hjemmenetværket, hvorefter du via Home Connect App kan forbinde dig med apparatet.

Der findes oplysninger om app'en på vores hjemmeside for Home Connect www.home-connect.com.

Det afhænger af adgangen til Home Connect Services i de pågældende lande, om Home Connect funktionerne kan bruges med det aktuelle apparat. Der er ikke adgang til brugen af Home Connect Service i alle lande. Der findes oplysninger om dette på www.home-connect.com

Anvisninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejleding, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect App fra et sted uden for hjemmet. Overhold også anvisningerne i Home Connect App.
- Hvis apparatet betjenes, kan der ikke samtidig foretages ændringer via Home Connect App. Ændringer, som foretages på apparatet, er synlige i Connect App.

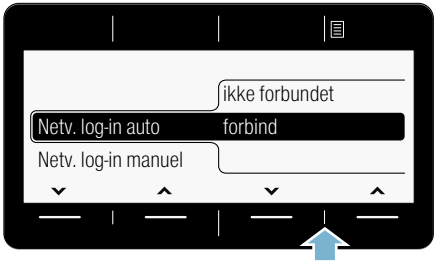
Automatisk forbindelse med hjemmenetværket

Hvis routeren har en WPS funktion, kan apparatet forbinde sig automatisk med hjemmenetværket.

Hvis routeren ikke har en WPS funktion, skal apparatet forbindes manuelt med hjemmenetværket⟶ *Side 51*.

Wi-Fi skal være aktiveret på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⏍) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **forbind** med en af de to højre piltaster.



   Apparatet forsøger nu at forbinde sig med hjemmenetværket.
4. Aktiver indenfor de næste 2 minutter WPS-funktionen på hjemmenetværkets router.

Hvis apparatet er forbundet korrekt med hjemmenetværket, vises **forbundet** ✓ i displayfeltet.

5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⏍).

Bemærk: Kontroller, om apparatet befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse.Gentag proceduren for automatisk forbindelse, eller foretag en manuel forbindelse⟶ *Side 51*.

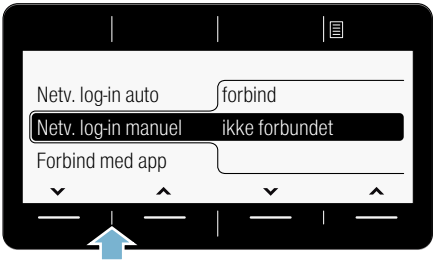
Manuel forbindelse med hjemmenetværket

Spring afsnittet om manuel forbindelse over, og forbind apparatet med Home Connect app ⟶ *Side 52*, hvis apparatet allerede er automatisk forbundet med hjemmenetværket.

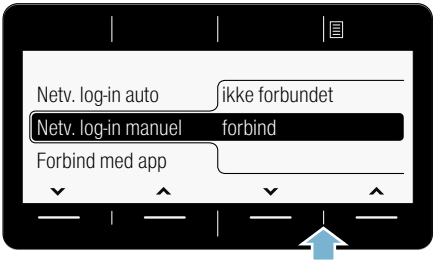
Hvis routeren ikke har en WPS funktion, skal apparatet forbindes manuelt med hjemmenetværket.

Wi-Fi skal være aktiveret på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⧉) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Netv. log-in manuel** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **forbind** med en af de to højre piltaster.



   Apparatet opretter nu sit eget WLAN netværk med netværksnavnet (SSID) **HomeConnect**, som du kan få adgang til fra din smartphone eller tablet PC.
5. Luk WLAN indstillingerne på din smartphone eller tablet PC op.
6. Forbind din smartphone eller tablet PC med WLAN-netværket **HomeConnect**, og indtast WLAN passwordet (key) “**HomeConnect**”.
   Bemærk: . Forbindelsesproceduren kan vare op til 60 sekunder.
7. Luk Home Connect App op på din smartphone eller tablet PC, når forbindelsen er oprettet korrekt.
8. Indtast netværksnavnet (SSID) og password (key) **til hjemmenetværket** i Home Connect App, og vælg derefter **Overfør til husholdningsapparat**.

Hvis apparatet er forbundet korrekt med hjemmenetværket, vises **forbundet** ✓ i displayfeltet.

9. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⧉).

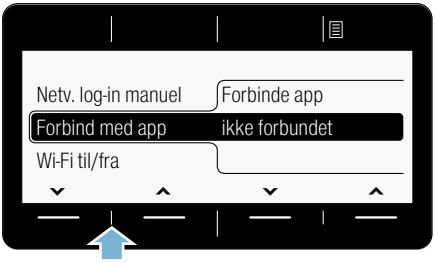
Anvisninger

- Kontroller, om apparatet befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde, og gentag den manuelle forbindelsesprocedure, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse.
- Hvis din smartphone eller tablet-PC stadig er forbundet med apparatets **HomeConnect** netværk, skal du først forbinde dig med hjemmenetværket.

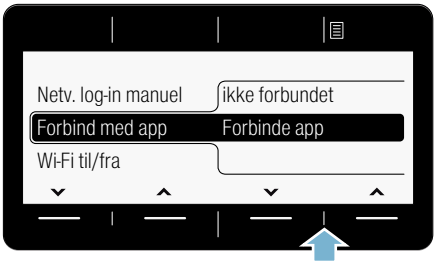
Forbinde med Home Connect App

Når apparatet er forbundet med hjemmenetværket, kan det forbindes med Home Connect App.

1. Tænd for apparatet.
2. Vent, til symbolet vises i displayfeltet.
3. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
4. Vælg **Forbind med app** med en af de to venstre piltaster.



5. Vælg Forbinde app med en af de to højre piltaster.
   Apparatet opretter nu en forbindelse til Home Connect App.



6. Luk Home Connect App op på din smartphone eller tablet PC, og vælg Forbind for at tilføje et nyt apparat.

Bemærk: Hvis din smartphone eller tablet-PC stadig er forbundet med **HomeConnect** netværket, skal du først forbinde dig med hjemmenetværket.

7. Vælg **Søg efter husholdningsapparater** i Home Connect App og derefter **Forbind husholdningsapparat**, hvis apparatet ikke automatisk vises.
8. Følg de sidste trin i Home Connect App for at forbinde apparatet.
9. Vælg **Fortsæt** med den højre piltast på apparatet.

Hvis apparatet er forbundet korrekt, vises **App(s) forbundet** i displayfeltet.

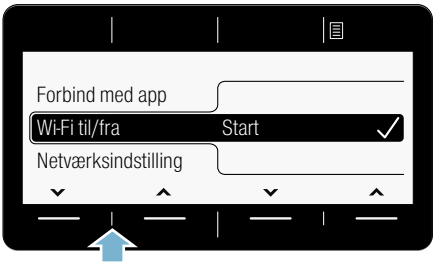
10. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start).

Bemærk: Kontroller, om din smartphone eller tablet PC befinder sig indenfor hjemmenetværkets rækkevidde hhv. er forbundet med det, hvis der ikke blev oprettet en forbindelse. Gentag forbindelsesproceduren med Home Connect App.

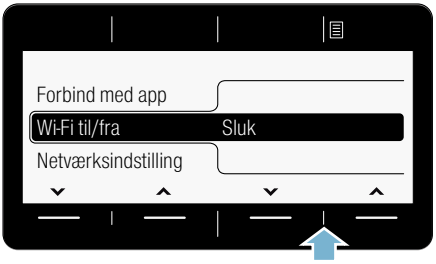
Aktivere eller deaktivere Wi-Fi

Home Connect Funktion kan altid aktiveres eller deaktiveres permanent på apparatet.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Wi-Fi til/fra** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **Start** eller **Sluk** med en af de to højre piltaster for at aktivere eller deaktivere Wi-Fi.



5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡).

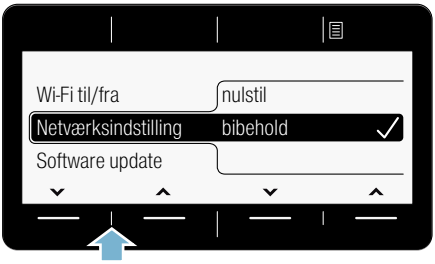
Anvisninger

- Hvis Wi-Fi er deaktiveret på apparatet, er der ikke længere forbindelse til hjemmenetværket og Home Connect App.
- Hvis Wi-Fi aktiveret, bliver automatisk slukning sat på **aldrig**.

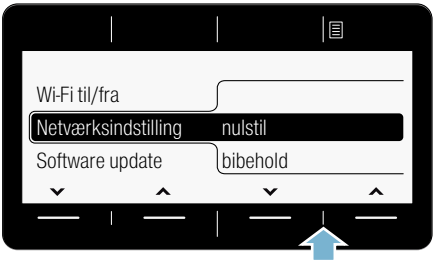
Nulstille netværksindstillinger

Netværksindstillingerne og forbindelsen til din smartphone eller tablet PC kan slettes ved at nulstille netværksindstillingerne.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises **Netv. log-in auto**.
3. Vælg **Netværksindstilling** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **nulstil** med en af de to højre piltaster.



5. Vælg **Fortsæt** med en af de to højre piltaster.

Nu er netværksindstillingerne nulstillet.Apparatet er ikke mere forbundet med hjemmenetværket og Home Connect App.

6. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡).

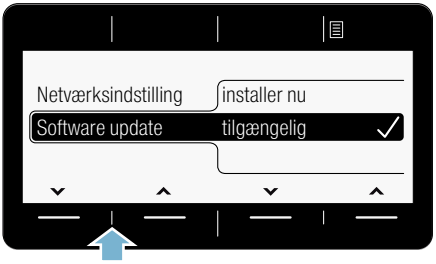
Bemærk: Hvis apparatet igen skal bruges via Home Connect App, skal det igen forbindes automatisk eller manuelt med hjemmenetværket og Home Connect App.

Software Update

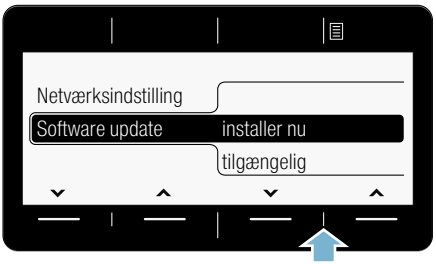
Det er muligt at opdatere Home Connect softwaren på apparatet.Så snart der er kommet en ny update, vises en meddelelse på apparatets displayfelt.

Opdateringen kan installeres direkte via meddelelsen i displayfeltet eller via apparatets indstillinger.

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡) i mere end 3 sekunder.
   I displayet vises Netv. log-in auto.
3. Vælg **Software update** med en af de to venstre piltaster.



4. Vælg **installer nu** med en af de to højre piltaster.



Nu bliver opdateringen installeret. Det kan vare flere minutter. **Sluk ikke for apparatet, mens opdateringen finder sted**.

5. Home Connect indstillingerne forlades ved at trykke på tasten **Fjernbetjening** (Remote Start ⊡).

Bemærk: Hvis der ikke er en tilgængelig software update, vises **ikke tilgængelig** i displayfeltet. Nu er Home Connect softwaren opdateret.

Oplysning om datasikkerhed

Første gang ovnen forbindes med et WLAN-netværk, der er forbundet med internettet, sender apparatet følgende datakategorier til Home Connect Server (førstegangs-registerering):

- Entydig apparat-ID (bestående af apparatets kode samt MAC-adressen for det indbyggede WiFi kommunikationsmodul).
- WiFi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Apparatets aktuelle software- og hardwareversion.
- Status for en eventuel forinden udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangs-registrering åbner for brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten skal bruges første gang.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect funktionaliteten kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect App'en. Der kan åbnes oplysninger om datasikkerheden i Home Connect App.

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 direktivet 1999/5/EF.

Der findes en udførlig R&TTE-overensstemmelseserklæring på internettet under adressen www.siemens-home.bsh-group.com på produktsiden for det aktuelle apparat under de ekstra dokumenter.

CE

Indstillinger af maskinen

Følgende indstillinger kan ændres:

Mulige indstillinger:

- **Slutsignal**
  fra - lavt - mellem - højt – meget højt
  Tilpas slutsignalets lydstyrke.
- **Tastesignal**
  fra - lavt - mellem - højt – meget højt
  Tilpas tastesignalernes lydstyrke.
- **Autom. slukning af maskinen**
  efter 15 - 30 - 60 min - aldrig
  Maskinen slukkes automatisk efter ... min. (=0 kWh energiforbrug). Den tændes ved at trykke på tasten hovedafbryder ⏻.
  Bemærk: Hvis Wi-Fi er aktiveret, bliver automatisk slukning sat på **aldrig**.
- **Sprog**
  Dansk
  Engelsk
  ...
  Ændre det viste sprog.
- **Info tromlereng.**
  til - fra
  Denne oplysning opfordrer til at udføre programmet til rengøring af tromlen.
- **Beholderindhold:**
  i-Dos Indhold
  Skyllemiddel - Vaskemiddel
  Vælg/skift beholderindhold.
- **Grunddoseringsmængde:**
  i-Dos Standard
  10 ml – 200 ml
  Indstil grunddoseringsmængden iht. anvisningerne fra producenten af vaske-/skyllemidlet.
- **Grunddoseringsmængde:**
  i-Dos Standard
  10 ml – 200 ml
  Indstil grunddoseringsmængden iht. anvisningerne fra producenten af vaskemidlet.

Tryk på begge taster **Indstillinger af maskinen** i ca. 3 sekunder for at ændre apparatets indstillinger. ⟶ *Side 27*

Anvisninger

- Indstillingerne bibeholdes efter slukning.
- Hvis der trykkes vedvarende på tasterne, blades indstillingerne automatisk igennem.

Sensorsystem

Mængdeautomatik

Mængdeautomatikken tilpasser vandforbrug og programvarighed optimalt i alle programmer afhængigt af tekstiltype og mængden af vasketøj.

Balancekontrol-system

Det automatiske ubalance-kontrolsystem registrerer ubalance og sørger for jævn fordeling af tøjet ved hjælp af gentagne centrifugeringsstarter.

Ved stærk ubalance reduceres hastigheden, eller centrifugeringen bliver af hensyn til sikkerheden helt udeladt.

Bemærk: Læg både små og store stykker tøj i tromlen. ⟶ *Side 42*, ⟶ *Side 65*

Aquasensor

afhængig af model

Aquasensoren registrerer ugennemsigtigheden i skyllevandet under skylningen (uigennemsigtigheden forårsages af smuds og sæberester). Varigheden og antallet af skylninger fastlægges afhængigt af vandets uigennemsigtighed.

Påfyldningssensor/-display

Påfyldningssensoren registrerer, hvor meget vasketøj der er fyldt i maskinen, mens lugen er åben. Dette vises med en bjælke, der fyldes ud i displayfeltet.

Bemærk: For at påfyldningssensoren skal kunne registrere tøjmængden korrekt, skal vasketromlen være tømt, inden vaskemaskinen tændes.

Anbefalet dosering

Doseringsanbefalingen viser – afhængigt af det valgte program og den registrerede mængde vasketøj – en anbefalet vaskemiddeldosering i procent. %-angivelsen refererer til vaskemiddelproducentens anbefaling.

Bemærk: Overholdelse af den anbefalede doseringsmængde bidrager til at beskytte miljøet og reducerer omkostningerne.

Rengøring og pleje

⚠ Advarsel
Livsfare!
Ved kontakt med spændingsførende dele er der fare for elektrisk stød. Sluk for apparatet, og træk netstikket ud af kontakten.

⚠ Advarsel
Fare for forgiftning!
Rengøringsmidler med indhold af opløsningsmidler, som f.eks. rensebenzin, kan danne giftige dampe. Anvend derfor ikke rengøringsmidler med indhold af opløsningsmidler.

Pas på!
Skader på apparatet
Rengøringsmidler med indhold af opløsningsmidler, som f.eks. rensebenzin, kan beskadige overfladen på maskinens komponenter. Anvend derfor ikke rengøringsmidler med indhold af opløsningsmidler.

Sådan forebygges dannelse af biobelægninger og ubehagelig lugt:

Anvisninger
- Sørg for god ventilation i det rum, hvor vaskemaskinen er opstillet.
- Lad luge og sæbeskuffe være åbne, når vaskemaskinen ikke er i brug.
- Brug af og til et program på **Bomuld 60 °C** og et vaskepulver til kogevask.

Kabinet/betjeningspanel

- Tør kabinettet og betjeningspanelet af med en blød, fugtig klud.
- Fjern rester af vaskemiddel med det samme.
- Der må ikke rengøres med en vandstråle.

Vasketromle

Brug et klorfrit rengøringsmiddel, og anvend aldrig ståluld.

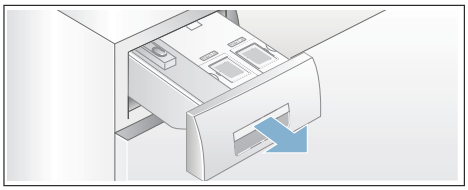
Udfør programmet **Tromlerengøring 90 °C** uden vasketøj til rengøring af tromlen, eller hvis der er opstået ubehagelig lugt i vaskemaskinen. Brug et vaskemiddel til kogevask.

Afkalkning

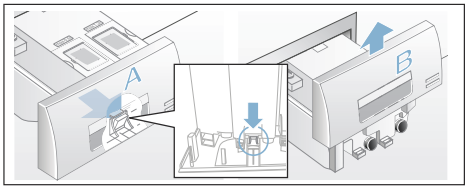
Doseres vaskemidlet korrekt, er det ikke nødvendigt at afkalke vaskemaskinen. Skulle det alligevel være nødvendigt, følg da anvisningerne fra afkalkningsmidlets producent. Der kan købes egnede afkalkningsmidler på vores internetside eller hos kundeservice. ⟶ *Side 67*

i-Dos-sæbeskuffe og kabinet

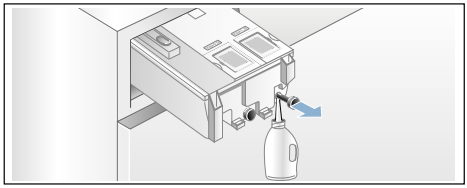
1. **Tømning af doseringsbeholder:**
   I den forreste del af doseringsbeholderne er der placeret tømningsåbninger med aftagelige propper.For at tømme doseringsbeholderne skal sæbeskuffens håndtag først tages af som vist:
   a) Træk sæbeskuffen ud.



   b) Træk låselasken (A) på bagsiden af sæbeskuffens håndgreb (nederst i midten) lidt udad, og træk samtidig det frigjorte sæbeskuffehåndgreb (B) opad.



   c) Doseringsbeholderne tømmes ved forsigtigt at fjerne den pågældende prop og tappe indholdet af i en egnet beholder.

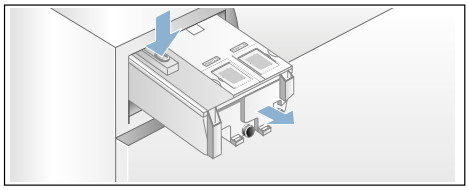


   d) Tryk proppen helt ind til anslaget igen.

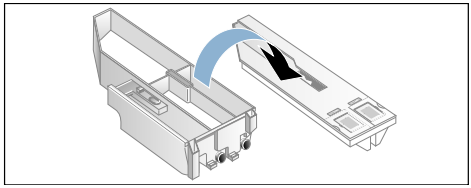
2. **Rengøring af doseringsbeholder/ sæbeskuffe:**
   Sæbeskuffen kan tages helt ud, så de tømte doseringsbeholdere kan rengøres.
   a) Doseringsbeholderne skal være tømt, inden sæbeskuffen tages ud.

   Bemærk: Sæt først sæbeskuffens håndgreb på igen efter rengøringen.

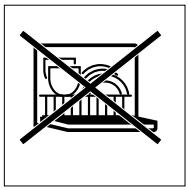
   b) Træk skuffen ud.
   c) Tryk på låselasken, og tag sæbeskuffen helt ud.



   d) Vær forsigtig, når sæbeskuffens låg tages af.

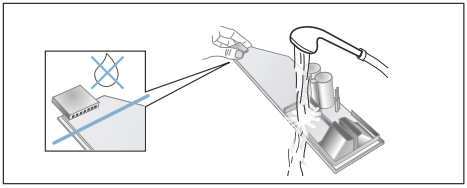


Pas på!
Sæbeskuffen kan blive beskadiget! Sæbeskuffen indeholder elektriske komponenter. Hvis de kommer i kontakt vand, kan de blive beskadiget.
– Rengør ikke låget i opvaskemaskinen, og dyp det ikke i vand.

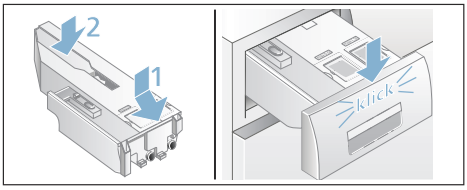


– Stikket bagest på sæbeskuffen skal beskyttes mod fugtighed, vaskemidler og rester af skyllemiddel. Rengør i givet fald de udvendige flader med en blød, fugtig klud. Det skal være helt tørt, inden det sættes på plads.

e) Rengør skålen og låget med en blød, fugtig klud eller med håndbruseren. Rengør også de indvendige flader med en blød, fugtig klud.



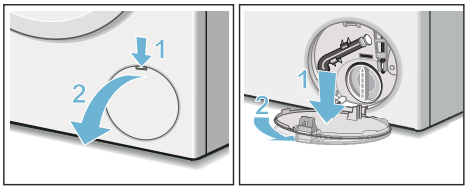
f) Tør skålen og låget af, og sæt dem sammen igen.
g) Skyd sæbeskuffens håndgreb på oppefra, til det går i indgreb.
h) Rengør kabinettet til sæbeskuffen indvendigt.
i) Skyd sæbeskuffen helt ind på plads.



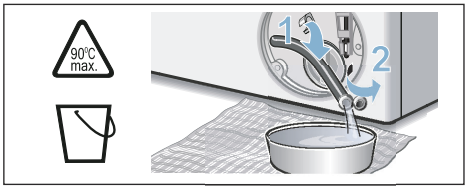
Afløbspumpe er tilstoppet, nødtømning

⚠ Advarsel
Fare for skoldning!
Vaskevandet bliver meget varmt, når der vaskes ved høje temperaturer. Berøring af det varme vaskevand kan medføre skoldning.
Lad det varme vaskevand køle af.

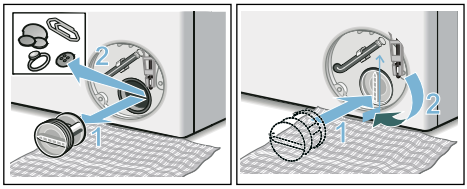
1. Luk for vandhanen, så der ikke kan løbe yderligere vand ind i maskinen, som derefter skal aftappes via pumpen.
2. Sluk vaskemaskinen.Træk netstikket ud.
3. Luk serviceklappen op, og tag den af.



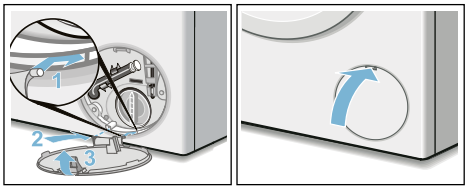
4. Tag aftapningsslangen ud af holderen.
   Træk proppen ud, og lad vandet løbe af i en egnet beholder.
   Tryk proppen på plads, og sæt slangen på plads i holderen.



5. Skru forsigtigt pumpedækslet af - der kan løbe restvand ud.
   Rengør pumpehuset indvendig, pumpedækslets gevind og pumpehuset. Pumpens vingehjul skal kunne drejes.
   Sæt pumpedækslet på igen og skru det fast.Grebet skal stå lodret.



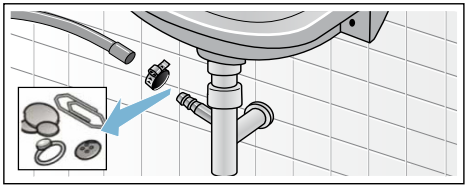
6. Sæt serviceklappen på plads, lad den gå i indgreb, og luk den.



Bemærk: Gør følgende for at forhindre, at der løber ubenyttet vaskemiddel ud i afløbet ved næste vask: Hæld 1 liter vand i rum , og start programmet **Udpumpning**.

Afløbsslange er tilstoppet ved vandlås

1. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud.
2. Skru slangespændebåndet op. Træk forsigtigt afløbsslangen af, der kan løbe restvand ud.
3. Rens afløbsslangen og studsen på vandlåsen.



4. Sæt afløbsslangen på igen, og spænd den fast med spændebåndet.

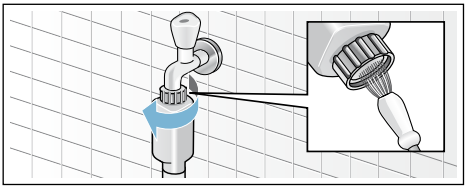
Sien i vandtilløbet er tilstoppet

Først skal vandtrykket i tilløbsslangen fjernes:

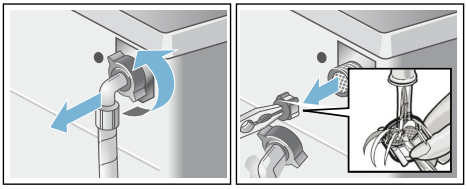
1. Luk for vandhanen.
2. Vælg et program (bortset Skylning/ Centrifugering/Udpumpning).
3. Tryk på tasten ▶II. Lad programmet køre i ca. 40 sekunder.
4. Tryk på tasten ⏻. Maskinen er slukket.
5. Træk netstikket ud.

Rens derefter sierne:

1. Tag slangen af vandhanen. Rengør sien med en lille børste.



2. Rengør sien på bagsiden af maskinen ved modellerne Standard og Aqua-Secure: Tag slangen bag på maskine af, tag sien ud med tang, og rengør den.



3. Tilslut slangen, og kontroller tætheden.

En fejl, hvad gør man?

Nødåbning

f.eks. ved strømsvigt

Programmet kører videre, så snart strømforsyningen er gendannet.

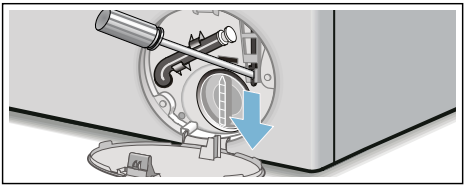
Hvis vasketøjet alligevel skal tages ud, åbnes lugen som beskrevet i det følgende:

Advarsel
Fare for skoldning!
Når der vaskes ved høje temperaturer, kan berøring af varmt vaskevand og vasketøj føre til forbrændinger.
Lad det evt. køle af først.

Advarsel
Fare for tilskadekomst!
Hvis hånden stikkes ind i den roterende tromle, kan der ske tilskadekomst.
Stik ikke hånden ind i den roterende tromle.
Vent, til tromlen er holdt op med at dreje.

Pas på!
Vandskade
Udløbende vand kan føre til vandskader.
Luk ikke lugen op, hvis der ses vand bag glasset.

1. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud.
2. Tøm vaskevandet ud. ⟶ *Side 61*
3. Træk døråbneren nedad med et værktøj, og slip den.
   Herefter kan lugen åbnes.



Henvisninger i displayfeltet

Indikator	Årsag/Afhjælpning
Påfyld beholder i-Dos❀I⧹, ⧹	Minimumniveau for i-Dos-beholdere underskredet, påfyldning ⟶ *Side 46*.
Fejl ved i-Dos❀I⧹, i-Dos⧹, Deaktiver i-Dos❀I⧹, i-Dos⧹	Sæt i-Dos❀I⧹, i-Dos⧹ til **fra**. Kontakt kundeservice. Maskinen kan derefter kun bruges med manuel dosering. Manuel dosering ⟶ *Side 48*
Luk sæbeskuffen	Skub skuffen korrekt ind. ⟶ *Side 46*
Pause: Ilægning ikke mulig	Vandniveau eller temperatur for høj. Tryk på tasten ▶II for at fortsætte programmet.
Lugen kan ikke låses op: Vandniveau eller temperatur for høj	Vandniveau eller temperatur for høj. Tryk på tasten ▶II for at fortsætte programmet.
Lugen kan ikke låses: luk lugen op igen, luk den, og bekræft med tasten ▶II	■ Der er evt. vasketøj i klemme. Luk lugen op igen, luk den, og tryk på tasten ▶II. ■ Tryk evt. lugen til, eller tag vasketøj ud, og tryk den til igen. ■ Sluk og tænd evt. for maskinen igen. Indstil programmet, og foretag individuelle indstillinger. Start programmet.
Luk op for vandhanen	■ Luk helt op for vandhanen. ■ Tilløbsslangen har knæk/er i klemme. ■ Vandtryk for lavt. Rens filtret. ⟶ *Side 62*
Rengør pumpen	■ Afløbspumpe tilstoppet. Rens afløbspumpen. ⟶ *Side 61* ■ Afløbsslange/afløbsrør tilstoppet. Rens afløbsslangen på vandlåsen. ⟶ *Side 62*
aquaStop udløst! Kontakt kundeservice	Bortfalder på modeller uden aquaStop Vand i bundkar, maskinen er utæt. Luk for vandhanen. Kontakt kundeservice!
Autom. slukning om ... Sekunder	Maskinen slukkes automatisk om ... sekunder, hvis den ikke har været betjent i længere tid. Tryk på en vilkårlig tast for at afbryde. ⟶ *Side 57*
Afkøl. af vand	For at skåne afløbsrørene bliver det varme vaskevand afkølet, før det pumpes ud.
Anvisning om pleje af tromlen:	Denne anvisning opfordrer til at udføre programmet **Tromlerengøring 90 °C** eller et program på 60 °C for at rengøre tromlen og vaskekarret. **Anvisninger** ■ Udfør programmet uden vasketøj. ■ Brug et vaskepulver til kogevask eller et vaskemiddel med blegemiddel. Brug kun halvdelen af den mængde vaskemiddel, som er anbefalet af producenten, for at undgå skumdannelse. Brug ikke et uld- eller finvaskemiddel. ■ Aktivere/deaktivere anvisning.
(Remote Start ☐)	Der er valgt fjernstart.

Indikator	Årsag/Afhjælpning
	**fra**: Wi-Fi er deaktiveret, og apparatet er ikke forbundet med hjemmenetværket. **blinker**: Apparatet forsøger at oprette en forbindelse til hjemmenetværket. **lyser**: Wi-Fi er aktiveret, og apparatet er forbundet med hjemmenetværket.
Andre indikatorer Fejl E:XXX	Sluk for apparatet, vent i 5 sekunder, og tænd det igen. Kontakt kundeservice, hvis indikatoren vises igen.

En fejl, hvad gør man?

Fejl	Årsag/Afhjælpning
Der løber vand ud.	■ Fastgør afløbsslangen korrekt/udskift den. ■ Spænd forskruningen på tilløbsslangen til.
Ingen vandtilførsel.	■ Er der trykket på tasten ▶II ? ■ Er vandhanen åbnet? ■ Er filtret tilstoppet?Rens filtret. ■ Er der knæk på tilløbsslangen, eller er den i klemme?
Doseringsbeholderen er tom, indikatorlampen for påfyldningsniveau blinker ikke.	■ Er sæbeskuffens låg/stik snavset? Rengøring ⟶ *Side 48* ■ Er sæbeskuffen sat korrekt på plads? Skub den korrekt ind. ⟶ *Side 60*
Der er påfyldt et forkert vaske-/skyllemiddel i doseringsbeholderen.	Doseringsbeholder: 1. Tøm og rens doseringsbeholder. 2. Påfyld igen. ⟶ *Side 46*
Vaske-/skyllemiddel i doseringsbeholderne er blevet for tykt.	Rengør doseringsbeholderne, og påfyld igen.
Lugen kan ikke åbnes.	■ Sikkerhedsfunktionen er aktiv. Programafbrydelse? ⟶ *Side 44* ■ Er børnesikring aktiveret? Deaktiver børnesikring. ⟶ *Side 43* ■ Er der valgt (skyllestop = uden slutcentrifugering)? ⟶ *Side 44* ■ Lugen kan kun åbnes med nødåbning? ⟶ *Side 63*
Programmet starter ikke.	■ Er der trykket på tasten ▶II eller **Færdig om** ? ■ Er lugen lukket? ■ Er børnesikring aktiveret? Deaktiver børnesikring. ⟶ *Side 43*
Tromlen rykker frem og tilbage/bevæger sig efter programstart.	Ingen fejl - ved programstart kan den interne motortest medføre, at tromlen kortvarigt rykker frem og tilbage.
Vaskevandet pumpes ikke ud.	■ Er der valgt (skyllestop = uden slutcentrifugering)? ⟶ *Side 44* ■ Rens afløbspumpen. ⟶ *Side 61* ■ Rens afløbsslange og/eller afløbsrør.
Der er ikke synligt vand i tromlen.	Ingen fejl – vandstanden er under det synlige område.

Fejl	Årsag/Afhjælpning
Centrifugeringsresultat er ikke tilfredsstillende. Vasketøj er vådt/for fugtigt.	■ Ingen fejl – ubalance-kontrolsystemet har afbrudt for centrifugeringen, fordi vasketøjet er ujævnt fordelt. Læg både små og store stykker vasketøj i tromlen. ■ Er der valgt **Antikrøl** (afhængigt af model)? ⟶ *Side 46* ■ Er den valgte centrifugeringshastighed for lav? ⟶ *Side 39*
Gentagne forsøg på start af centrifugering.	Ingen fejl – ubalance-kontrolsystemet udligner uligevægten.
Programmet varer længere end normalt.	■ Ingen fejl – ubalance-kontrolsystemet udligner uligevægt ved at fordele tøjet flere gange. ■ Ingen fejl – skumkontrolsystemet er aktiveret – der aktiveres en ekstra skylning.
Programvarigheden ændrer sig under vaskecyklussen.	Ingen fejl – programforløbet optimeres i forhold til den pågældende vaskeproces. Det kan medføre, at programmets varighed i displayet ændres.
Der er restvand i rummet til plejemiddel.	■ Ingen fejl – det har ingen indflydelse på plejemidlets virkning. ■ Rengør evt. indsatsen. ⟶ *Side 42*
Ubehagelig lugt i vaskemaskinen.	Udfør programmet **Tromlerengøring 90 °C** eller **Bomuld 90 °C** uden vasketøj. Brug et vaskepulver til kogevask eller et vaskemiddel med blegemiddel. **Bemærk: .** Brug kun halvdelen af den mængde vaskemiddel, som er anbefalet af producenten, for at undgå skumdannelse. Brug ikke et uld- eller finvaskemiddel.
Gentagne gange kraftig skumdannelse.	■ Kontroller grunddoseringsindstillinger og doseringsmængde. ■ Brug evt. et andet flydende vaskemiddel.
Der drypper vaske-/skyllemiddel ned fra manchetten, som samler sig på lugen eller i manchettens fold.	Der er fyldt for meget vaske-/skyllemiddel i doseringsbeholderne. Vær opmærksom på markeringen **max** i beholderne.
Forindstillingen i-Dos er slettet.	Ved ændringer i menu-indstillingen **i-Dos : Indhold** bliver alle indstillinger ændret. ⟶ *Side 36*
i displayfeltet	Wi-Fi er aktiveret, men der kunne ikke oprettes forbindelse til hjemmenetværket.Kontroller, om hjemmenetværket er tilgængeligt, eller opret forbindelsen til hjemmenetværket igen.
Home Connect fungerer ikke.	■ Hvis der er problemer med Home Connect, findes der hjælp på www.home-connect.com. ■ Det afhænger af adgangen til Home Connect Services i de pågældende lande, om Home Connect funktionerne kan bruges med det aktuelle apparat. Der er ikke adgang til brugen af Home Connect Service i alle lande. Der findes oplysninger om dette på www.home-connect.com.
Kraftig støj, vibrationer og maskinen "vandrer" under centrifugering.	■ Er apparatet indjusteret til vandret?Indjuster apparatet. ⟶ *Side 18* ■ Er apparatets fødder gjort fast?Fastgør apparatets fødder. ⟶ *Side 18* ■ Er transportsikringerne fjernet? Fjern transportsikringerne. ⟶ *Side 15*

Fejl	Årsag/Afhjælpning
Displayfelt/ indikatorlamper fungerer ikke under driften.	■ Strømafbrydelse? ■ Er sikringen udløst? Slå sikringen til/udskift den. ■ Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
Der er rester af vaskemiddel på tøjet.	■ Nogle fosfatfri vaskemidler indeholder vanduopløselige rester. ■ Vælg **Skyl**, eller børst tøjet efter vask.
I ilægningstilstand blinker ▶II meget hurtigt, og der lyder et signal.	■ Vandstand for høj. Efterfyldning af vasketøj er ikke mulig. Luk i givet fald lugen med det samme. ■ Tryk på tasten ▶II for at fortsætte programmet.

Hvis fejlen ikke selv kan afhjælpes (efter sluk/tænd), eller hvis vaskemaskinen skal repareres:
- Sluk for maskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Luk for vandhanen, og kontakt kundeservice.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis fejlen ikke kan afhjælpes på egen hånd. ⟶ Omslagsside

Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige teknikerbesøg.

Oplys vaskemaskinens modelnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD) ved henvendelse til kundeservice.

E-Nr. _____ **FD** _____

E-nr. Modelnummer
FD Fabrikationsnummer

* Afhængigt af model findes disse oplysninger følgende steder:

På lugens inderside* / indvendig i serviceklappen* eller på bagsiden af apparatet.

Stol på producentens kompetence.

Kontakt os. Således sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Forbrugsværdier

Energi- og vandforbrug, programvarighed og restfugtighed for hovedvaskeprogrammer

(omtrentlige angivelser)

Program	Mængde	Energiforbrug*	Vandforbrug*	Programvarighed*
Bomuld 20 °C	9 kg	0,25 kWh	90 l	2 ¾ h
Bomuld 40 °C	9 kg	1,10 kWh	90 l	3 h
Bomuld 60 °C	9 kg	1,16 kWh	90 l	2 ¾ h
Bomuld 90 °C	9 kg	2,14 kWh	100 l	2 ¾ h
Strygelet 40 °C	4 kg	0,71 kWh	64 l	2 h
Mix 40 °C	4 kg	0,60 kWh	45 l	1 ¼ h
Finvask / Silke 30 °C	2 kg	0,19 kWh	37 l	¾ h
Uld / Håndvask 30 °C	2 kg	0,19 kWh	41 l	¾ h

Program	Omtrentlige angivelser af restfugtighed**			
	WM6Y... / WMH6Y... maks. 1600 omdr./min.	WM4Y... / WMH4Y... maks. 1400 omdr./min.	WM2Y... / WMH2Y... maks. 1200 omdr./min.	WM0Y... / WMH0Y... maks. 1000 omdr./min.
Bomuld	44 %	48 %	53 %	62 %
Strygelet	40 %	40 %	40 %	40 %
Finvask / Silke	30 %	30 %	30 %	30 %
Uld / Håndvask	45 %	45 %	45 %	45 %

* Afvigelse af forbrugsværdierne alt efter vandtryk, -hårdhed, -tilløbstemperatur, rumtemperatur, vasketøjstype og -mængde, anvendt vaskemiddel, svingninger i netspændingen og valgte ekstra funktioner.

** Restfugtighed er angivet på basis af den programafhængige begrænsning af maksimal centrifugeringshastighed og maksimal tøjmængde.

Mest effektive programmer til bomuldstekstiler

Følgende programmer (standard-programmer), som er markeret med ⬭, er egnet til vask af almindeligt snavsede bomuldstekstiler og er de mest effektive mht. det kombinerede energi- og vandforbrug.

Standardprogrammer for bomuld iht. EU-direktiv nr. 1015/2010		
Program + temperatur	**Tøjmængde**	**Omtrentlig programvarighed**
Bomuld Eco ⬭ + 60°C	9 kg	4 ¾ h
Bomuld Eco ⬭ + 60°C	4,5 kg	4 ½ h
Bomuld Eco ⬭ + 40°C	4,5 kg	4 ½ h

Programindstilling med maksimal centrifugeringshastighed til prøvning og energimærkning iht. direktiv 2010/30/EU med koldt vand (15 °C).
Angivelsen af programtemperaturen orienterer sig efter temperaturen, der fremgår af plejemærket i tekstilerne. Den faktiske vasketemperatur kan af energisparegrunde afvige fra den angivne programtemperatur, vaskevirkningen svarer til den valgte temperatur.

Tekniske data

Mål:
850 x 600 x 590 mm

(højde x bredde x dybde)

Vægt:
70 - 85 kg (afhængigt af model)

Nettilslutning:
Netspænding 220-240 V, 50 Hz

Mærkestrøm 10 A

Nominel effekt 1900 - 2300 W

Vandtryk:
100 - 1000 kPa (1 - 10 bar)

Effektforbrug i slukket tilstand:
0,12 W

Effektforbrug i standby-tilstand (ikke-slukket tilstand):

0,43 W

Effektforbrug i netforbundet tilstand (Wi-Fi) standby / tidsinterval:

1,5 W / 20 Min.

Aquastop-garanti

kun for maskiner med Aqua-Stop

Udover de garantikrav, der kan stilles overfor sælger og som er indeholdt i købekontrakten, og udover vores normale produktgaranti, yder vi en garanti på følgende betingelser:

1. Hvis der skulle opstå en vandskade på grund af en fejl på vores Aqua-Stop-system, yder vi erstatning for skader til private brugere.
2. Denne garanti gælder i hele maskinens levetid.
3. En forudsætning for en garantiydelse er, at maskinen med Aqua-Stop er opstillet og tilsluttet fagligt korrekt i henhold til vores vejledning, samt en fagligt korrekt Aqua-Stop forlængelse (originalt tilbehør). Vores garantien omfatter ikke defekte vandledninger eller armaturer frem til Aqua-Stop-tilslutningen på vandhanen.
4. Det er principielt ikke nødvendigt at holde maskiner med Aqua-Stop under opsigt under driften hhv. at lukke for vandhanen efter endt brug. Vandhanen skal dog lukkes ved fravær i længere tid, f.eks. ved ferier af flere ugers varighed.

Rådgivning og bestilling af reparation i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Der findes kontaktdata for alle lande i den vedlagte kundeservice-liste.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG

9001269132 (9612)