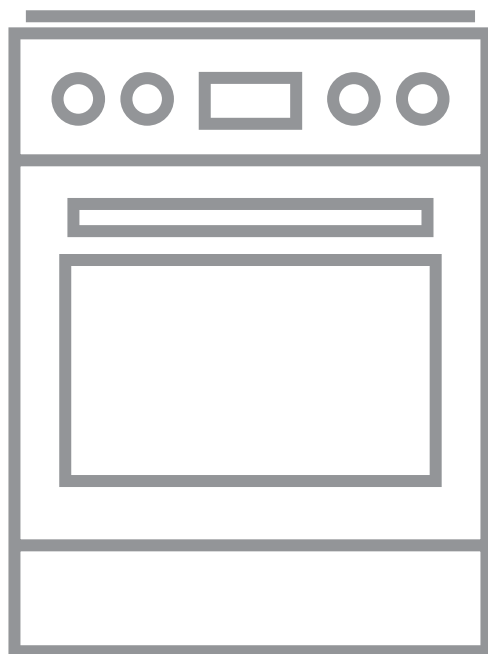


USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	10
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	11
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	12
8. OVN – DAGLIG BRUG.....	12
9. OVN - URFUNKTIONER.....	18
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	20
11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	34
12. FEJLFINDING.....	37
13. INSTALLATION.....	40
14. ENERGIEFFEKTIV.....	41
15. MILJØHENSYN.....	43

KÆRE KUNDE

Tak, fordi du valgte dette Voss-Electrolux-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.voss.dk



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.voss.dk

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette apparat skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05V2V2-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke apparatet på en platform.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glaslågen eller glasset set i kogepladens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.

- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Før pyrolytisk rensning fjernes alt tilbehør og tilbageværende aflejringer/spild fra ovnrummet.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakket skal have passende mål.

- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasetningsplads.



ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.

- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fæde eller andre genstande direkte i apparatet.
 - læg ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fæde og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegej eller uden kogegej.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskaade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Pyrolyserengøring



Risiko for personskaade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Inden du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang.

- Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
 - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
 - I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
 - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
 - Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
 - Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
 - Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



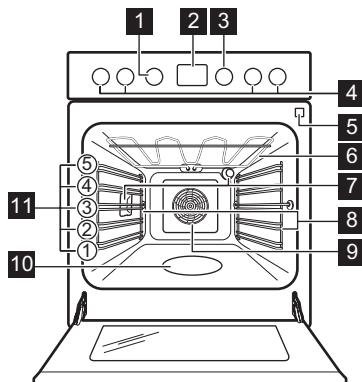
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

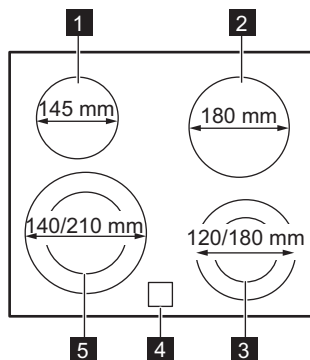
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 2 Display
- 3 Termostatknop
- 4 Knapper til kogesektion
- 5 Bøsning til termometer
- 6 Varmeelement
- 7 Ovnpåre
- 8 Ovnribber, udtagelige
- 9 Ventilator
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Rillepositioner

3.2 Oversigt over kogesektionen



- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Kogezone, 1800 W
- 3 Kogezone, 700/1700 W
- 4 Restvarmeindikator
- 5 Kogezone, 1000/2200 W

3.3 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.
- **Stegetermometer**
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Teleskopskinner**
Til riste og plader.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.
Anbring tilbehør og udtagelige ovnribber i deres oprindelige positioner.

4.2 Indstilling tid

Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **hr** og **"12:00"**. **"12"** blinker.

1. Tryk på **+** eller **—** for at indstille timerne.
2. Tryk på  for at bekræfte, og indstil minutterne.

Displayet viser **min** og den indstillede time. **"00"** blinker.

3. Tryk på **+** eller **—** for at indstille de aktuelle minutter.
4. Tryk på  for at bekræfte, eller det indstillede klokkeslæt gemmes automatisk efter 5 sekunder.

Displayet viser den nye tid.

4.3 Ændring af tid

Tiden kan kun ændres, når ovnen er slukket.

Tryk på  en eller flere gange, indtil lampen for aktuel tid  blinker i displayet.
Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

4.4 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.5 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

1. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned.
Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Varmetrin

Symboler	Funktion
0	Slukposition
	Dobbelt zone
	Hold varm

Symboler

Funktion

1 - 9

Varmeindstillinger



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezone ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling. Drej knappen til slut-positionen for at afslutte tilberedningsprocessen.

5.2 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogeøjets bund.

Sådan aktiveres den yderste varmekreds: drej knappen med uret gennem en let modstand til . Drej knappen mod uret til det korrekte varmetrin.

Sådan deaktiveres den yderste varmekreds: stil knappen på positionen "sluk". Kontrollampen slukkes.

5.3 Restvarmeindikator



ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Indikatoren tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis netstrømmen afbrydes.

6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Kogegrej af emailjeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

6.1 Kogegrej



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

6.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

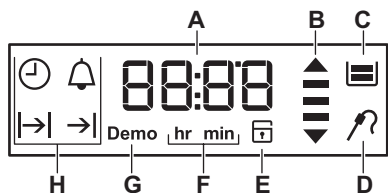
8. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Display



- A. Minutur / Temperatur
- B. Opvarmnings-/restvarmeindikator
- C. Vandbeholderlampe (kun udvalgte modeller)
- D. Termometer (kun udvalgte modeller)
- E. Elektronisk lågelås (kun udvalgte modeller)
- F. Timer/minutter
- G. Demo-tilstand (kun udvalgte modeller)
- H. Urfunktioner

8.2 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
0	Slukposition	Ovnen er slukket.
	Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Varmluft	Til at bage på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-undervarme.
	Tærte/pizza	Til bagning af pizza. Til at lave intensiv brunng og en sprød bund.
	Over-undervarme	Til bagning og stegning på én ristposition.
	Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højeste mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energibesparelsesklassen i overensstemmelse med EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Optøning	Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
	Varmluft PLUS	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Bruning	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Pyrolytisk rensning	Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

8.3 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
	UR	Indstilling af en urfunktion.
	MINUS	Indstilling af tiden.
	MINUTUR	Indstilling af MINUTUR. Hold knappen trykket ind i mere end 3 sekunder for at tænde eller slukke ovnpæren.
	PLUS	Indstilling af tiden.
	TEMPERATUR	Til at kontrollere ovnens eller stegetermometerets kernetemperatur (hvis relevant). Brug den kun, når en ovnfunktion er i gang.

8.4 Aktivering og deaktivering af ovnen



Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:

- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om funktionsvælgeren styrer en af kogezoneerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

8.5 Aktivering af funktionen: Varmluft PLUS

Denne funktion gør det muligt at forbedre fugtigheden under madlavningen.



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

- Åbn ikke ovnlågen, når funktionen anvendes: Varmluft PLUS.
- Åbn apparatets låge forsigtigt, efter funktionen anvendes: Varmluft PLUS.



Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld ovnrumsprægningen med vand fra hanen.
Ovnrumsprægningens maks. vandkapacitet er 250 ml.
Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej knappen for funktionen: Varmluft PLUS .
4. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.

5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.



FORSIGTIG!

Fyld ikke rummets prægning med vand under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

6. Drej apparatets funktionsvælger og termostatknap hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.
7. Fjern vandet fra rummets prægning.



ADVARSEL!

Sørg for, at apparatet er afkølet, inden du fjerner det resterende vand fra rummets prægning.

8.6 Restvarmeindikator

Når du slukker ovnen, viser displayet restvarmeindikatoren , hvis temperaturen i ovnen er mere end 40 °C. Drej temperaturknappen til venstre eller højre for at kontrollere ovntemperaturen.

8.7 Indikator for opvarmning

Når ovnfunktionen er aktiv, vises bjælkerne i displayet  én efter én, når temperaturen i ovnen øges og forsvinder, når temperaturen falder.

8.8 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet. Lugen er låst.

1. Sørg for, at ovnens funktionsvælger står i sluk-positionen.
2. Tryk på og hold  og  nede samtidigt i 2 sekunder.

Signalet lyder. SAFE og  vises på displayet. Lugen er låst.



Symbolet  tændes også på displayet, når pyrolysefunktionen er i gang.

Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

8.9 Brug af Panel Lås

Funktionslåsen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt.

Når funktionslåsen er aktiveret, kan temperatur- og tidsindstillingerne til en igangværende ovnfunktion ikke ændres utilsigtet. Lugen er låst.

1. Vælg en ovnfunktion, og indstil den som ønsket.
2. Tryk på og hold  og  nede samtidigt i 2 sekunder. Signalet lyder. Loc vises på displayet i 5 sekunder.

 Loc vises på displayet, når du drejer temperaturknappen eller trykker på en hvilken som helst knap, når funktionslåsen er aktiveret.

 Når du drejer på knappen til ovnfunktionerne, slukkes ovnen.

 Når ovnen slukkes, mens funktionslåsen er slået til, skifter funktionslåsen automatisk til børnesikring. Se under "Brug af børnesikringen".

 Hvis funktionen Pyrolyse er i gang, er lågen låst, og  vises på displayet.

Gentag trin 2 for at slå funktionslåsen fra.

8.10 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen automatisk efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer ovntemperaturen.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Tryk på en vilkårlig knap efter en automatisk slukning for at tænde for ovnen igen.

 Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: stegetermometer, Lys, Varighed, Sluttid.

8.11 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, blæseren stopper.

8.12 Brug af stegetermometeret

Termometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet har nået den angivne temperatur, slukkes apparatet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

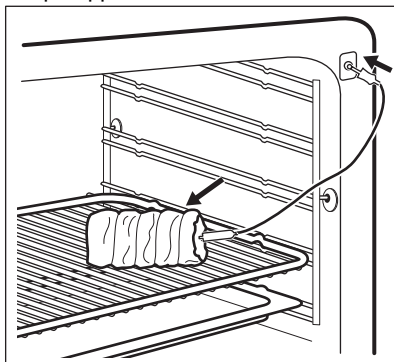
- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kernetemperaturen. Se tabellen for stegetermometeret.



FORSIGTIG!

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids i midten af kødet. Sørg for, at termometeret bliver siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen.
3. Sæt termometerets stik i kontakten på apparatets forside.



Displayet viser symbolet for termometeret og standard centrumtemperaturen. Når du bruger termometeret for første gang, er standardcentrumtemperaturen 60 °C.

Mens  blinker, kan du bruge temperaturknappen til at ændre standardcentrumtemperaturen.

- Tryk på  for at gemme den nye centrumtemperatur, eller vent 10 sekunder på, at indstillingen gemmes automatisk.

Den nye kernetemperatur vises, når termometeret bruges næste gang. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, blinker symbolet for centrumtemperaturen og termometeret. Der udsendes et lydsignal i to minutter.

- Tryk på en vilkårlig knap for at slå lydsignalet fra
- Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af apparatet.
- Sluk for komfuret.



ADVARSEL!

Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.



Varighed og slut tid skal indstilles igen, hver gang termometeret sættes i stikkontakten.



Når apparatet beregner den foreløbige varighed første gang, blinker symbolet  på displayet. Når beregningen afsluttes, viser displayet tilberedningsvarighed. Beregningerne kører i baggrunden under tilberedningen, og varigheden opdateres på displayet om nødvendigt.

Du kan ændre centrumtemperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen:

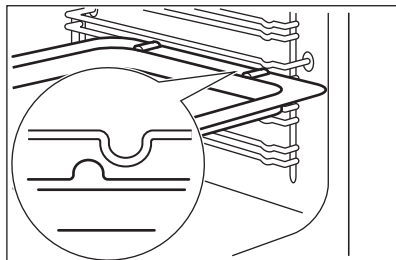
- Tryk på: °C:

- Én gang – displayet viser den indstillede centrumtemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den aktuelle centrumtemperatur.
 - To gange – displayet viser den aktuelle ovntemperatur, som skifter hvert 10. sekund til den indstillede ovntemperatur.
 - Tre gange – displayet viser den indstillede ovntemperatur.
- Drej temperaturvælgeren for at ændre temperaturen.

8.13 Indsættelse af ovntilbehør

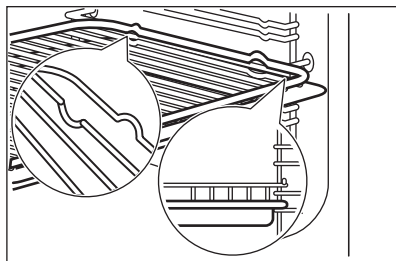
Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnribbens skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnribbens skinner og risten på skinnerne ovenover.





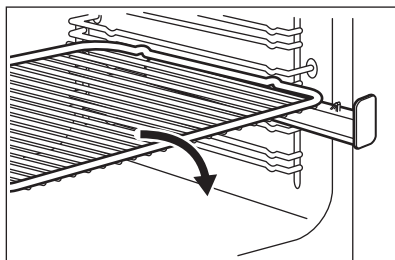
- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.

8.14 Teleskopudtræk – indsættelse af ovntilbehør

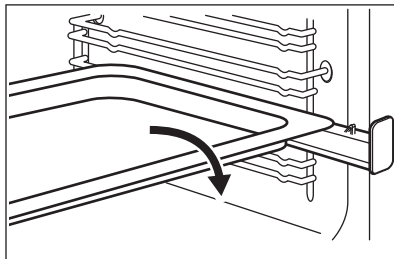


Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

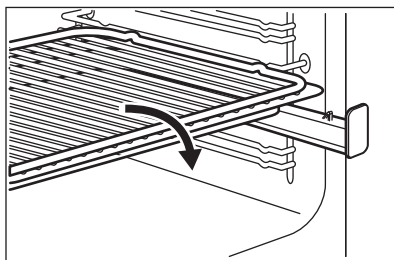
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



Anbring grillristen på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.



Anbring bagepladen eller bradepanden på teleskopskinnerne.



Læg grillristen oven på bagepladen/bradepanden. Anbring risten og bradepanden på teleskopskinnerne.

9. OVN - URFUNKTIONER

9.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktionstast	Egnet til
 AKTUEL TID	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er slukket.
 VARIGHED	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 SLUTTID	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes. Fungerer kun, når en ovnfunktion er valgt.
 UDSKUDT TID	Kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.

Urfunktionstast	Egnet til
 MINUTUR	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. MINUTURET kan aktiveres på et vilkårligt tidspunkt, også hvis ovnen er slukket.
00:00 OPTÆLLINGSTIMER	Hvis du ikke indstiller en anden urfunktion, overvåger OPTÆLLINGSTIMER automatisk, hvor længe ovnen er i drift. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme. Optællingstimeren kan ikke bruges med funktionerne: VARIGHED, SLUT, stegetermometer.

9.2 Indstilling af VARIGHED

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille minutterne og timerne for VARIGHED.
4. Tryk på  for at bekræfte.
Når tiden er gået, udsendes et lydsignal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille minutterne og timerne for VARIGHED.
4. Tryk på  for at bekræfte. Displayet blinker og viser .
5. Tryk på  eller  for at indstille timerne og minutterne for SLUT-tid.
6. Tryk på  for at bekræfte.
Apparatet tændes automatisk senere. Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT tid. På den indstillede tid udsendes et lydsignal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes.
7. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
8. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

9.3 Indstilling af SLUT TID

1. Vælg en ovnfunktion.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille timerne og minutterne for SLUT-tid.
4. Tryk på  for at bekræfte.
På den indstillede tid udsendes et lydsignal i 2 minutter.  og tidsindstillingen blinker på displayet. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælger til slukpositionen.

9.4 Indstillingen af funktionen UDSKUDT TID

1. Vælg en ovnfunktion.

9.5 Indstilling af MINUTUR

Minuturet kan både indstilles, når ovnen er tændt og slukket.

1. Tryk på  ^{3sec} en eller flere gange, indtil displayet viser  og "00" blinker på displayet.
2. Tryk på  eller  for at indstille sekunderne og derefter minutterne. Når den indstillede tid er længere end 60 minutter, blinker **hr** på displayet.
3. Indstil timerne.
4. MINUTURET starter automatisk efter 5 sekunder.

Når 90% af den indstillede tid er gået, udsendes signalet.

5. Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter.

"00:00" og 🔔 blinker på displayet. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

9.6 OPTÆLLINGSTIMER

Tryk og hold på **+** og **-** for at nulstille optællingstimeren. Timeren begynder at tælle op.

10. OVN - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Forvarm altid en tom ovn til den ønskede temperatur for måden i 20 minutter, før du begynder tilberedningen.

- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.
- Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

10.1 Bagning

- Brug den laveste temperatur den første gang.

10.2 Bagetip

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrue op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.

Bageresultater	Mulig årsag	Løsning
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrub en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

10.3 Bagning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Flutes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, smuldre kage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Bagning med over- og undervarme —

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fylde sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita brød	250	5 - 15	3 - 4
Kringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	275	-	1
- bagning	190	55 - 65	1
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekager	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4
Marengsbunde	100	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	2

10.5 Pizza-tærte

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Foccacia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frugttærter, småkager af mørdej	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frugttærter, smuldrekage	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza, frossen	200	15 - 20	1 - 2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200	15 - 25	3 - 4

¹⁾ Forvarm ovnen.

10.6 Madlavning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_ 1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostej	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	175	55 - 65	2 + 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlle
Lasagne, hjemmelavet	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frossen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hjemmelavet	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, frossen	180 - 200	15 - 25 ²⁾	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærte, frossen færdigret	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

10.7 Varmluft PLUS

Bageri

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovnrlle
Franskbrød	180	150	10	30 - 40	2
Boller	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Hjemmelavet pizza	230	150	10	15 - 20	2
Småkager, scones, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Frugtkage, kanelnegle	160	150	10	70 - 80	2

Frosne madvarer

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovnriile
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Madregenerering

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovnriile
Franskbrød	110	100	-	30 - 40	2
Boller	110	100	-	20 - 25	2
Hjemmelavet pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Grøntsager	110	100	-	15 - 25	2
Ris	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Kød	110	100	-	15 - 28	2

Stegning

Madvare	Temperatur (°C)	Vand i ovnrummets prægning (ml)	Tilberedningstid (min.)	Tid (min.)	Ovnriile
Kylling	210	200	-	70 - 75	2
Kylling, halv	210	200	-	35 - 50	2
Flæsksteg	180	200	-	65 - 70	2
Roastbeef 1 - 1,5 kg 1. Rød 2. Medium 3. Gennemstegt	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Stegt kalkun	200	200	-	70 - 85	2

10.8 Madlavning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stegning	180 - 200	_1)	2 - 3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostej	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratin	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Kartoffelgratin	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hjemmelavet	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

10.9 Fugtig varmluft

Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	20 - 30	3
Frossen pizza 350 g	210	20 - 30	3

Kager på bageplade

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roulade	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Soufflè	200	25 - 30	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	170	30 - 40	3

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Fisk i Fish in poser 300 g	180	25 - 35	3
Hel fisk 200 g	180	20 - 30	3
Fiskefilet 300 g	180	30 - 35	3

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Kød i pose 250 g	200	30 - 40	3
Kødspyd 500 g	200	25 - 30	3

Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Cookies	180	25 - 35	3
Makroner	180	30 - 40	3
Muffins	170	20 - 30	3
Salte kiks	180	25 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	20 - 30	3

Vegetarisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Blandet grønt i pose 400 g	180	20 - 30	3
Omelet	170	25 - 35	3
Grøntsager på bakke 700 g	190	25 - 30	3

10.10 Stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld lidt væde i fadet for at hindre, at kødsaft eller fedt brænder fast.

Kød med svær kan steges i fadet uden låget.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Sådan bliver køddet mere saftigt:

- steg magert kød i bradepanden med låget eller brug en stegepose.

- steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).
- store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning.

10.11 Stegning med varmluft

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.12 Stegning med over- og undervarme —

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	225	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	180	90 - 120	1 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	200	60 - 70	3
Ribbensteg ¹⁾	200	60	3
Nakkefilet	180	90 - 120	2 - 3
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
And ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.13 Bruning

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg ¹⁾	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling	180	55 - 65	2 - 3
And ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning ¹⁾	ikke velegnet	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

10.14 Tabel for termometer

Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	55 - 65	2 - 3
Culotte - bruning	55 - 65	2 - 3
Culotte - stegning	55 - 65	2 - 3
Engelsk roastbeef	75 - 80	1 - 2

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Filet	65	2 - 3

Lammekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	90	2

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Flæskesteg	80	2 - 3
Nakkefilet	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

Fjerkræ

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

10.15 Generelt om grillstegning

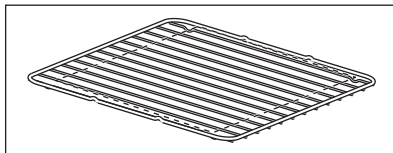


ADVARSEL!

Grill altid med ovnlågen lukket.

- **Grill altid med højeste temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.



Ovnen griller på midten af pladen.

10.16 Grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegeben, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Toastbrød	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

10.17 Afrimning ❄️

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.
- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.

- Brug ovnens første ristposition, Den på bunden.

Madvare	Antal	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-

Madvare	Antal	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

10.18 Oplysninger til testinstitutter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Over-undervarme	170	20 - 30	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 35	Plade	3
Små kager i form (20 små kager pr. plade)	Varmluft	150	20 - 40	Plade	1 / 4
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Over-undervarme	180	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Varmluft	160	70 - 90	Rist	2
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt	Tærte/pizza	170	70 - 90	Rist	1
Æbletærte, 2 forme (ø 20 cm) på risten, diagonalt forskudt. ¹⁾	Varmluft PLUS	160	70 - 80	Plade	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Over-undervarme	160	30 - 45	Rist	3
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toastbrød	Lille grill	Maks.	5 - 9	Rist	4
Bøfburger	Lille grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/Dryp-pande	4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrumsprægning.

11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Aftør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metallflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen.

Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.

Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

Rengør fugten fra ovnrummet efter hver anvendelse.

11.2 Ovne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

11.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægning efter tilberedning med damp.



For funktionen: Varmluft PLUSvi anbefaler at udføre rengøringen som minimum hver gang, der er udført 5 - 10 madlavningscyklusser.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

11.4 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.



Start ikke pyrolysen, hvis ovnlågen ikke er lukket helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.



ADVARSEL!

Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for forbrænding.



FORSIGTIG!

Brug ikke kogepladen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.

1. Tør ovnrummet af med en blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
3. Vælg funktionen Pyrolyse. Se kapitlet "Daglig brug," "Ovnfunktioner".
4. Når blinker, skal du trykke på eller for at indstille pyrolysevarigheden:

Mulighed	Forløb
P1	Let rensning. Varighed: 1 t 30 min.
P2	Normal rensning. Varighed: 2 t 30 min.

Tryk på eller drej temperaturknappen for at starte pyrolysen.

Funktionen SLUT TID kan bruges til at udskyde starten af rengøringen. Ovn-pæren er slukket under pyrolyse.

5. For at ændre pyrolysens standardlængde (**P1** eller **P2**) skal du trykke på for at indstille og derefter trykke på eller .

6. Når ovnen har nået den forudindstillede temperatur, låses ovnlågen. Displayet viser og stregerne på varmeindikatoren, indtil lågen låses op.
7. Når pyrolysen er færdig, viser displayet aktuel tid. Ovnlågen forbliver låst.
8. Når ovnen køler ned, låses lågen automatisk op.

11.5 Husk rengøring

For at minde dig om, at der skal udføres Pyrolyse, blinker PYR i displayet i 10 sekunder, efter hver gang der tændes og slukkes for ovnen.



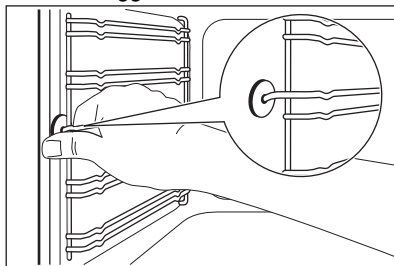
Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolyse er udført.
- hvis du trykker på og samtidigt, mens PYR blinker på displayet.

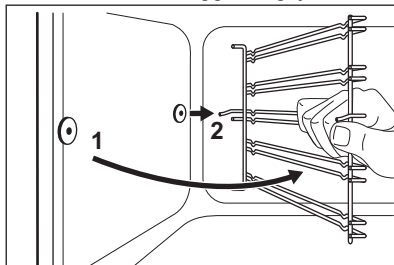
11.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



2. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og fjern den.





Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Monter ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

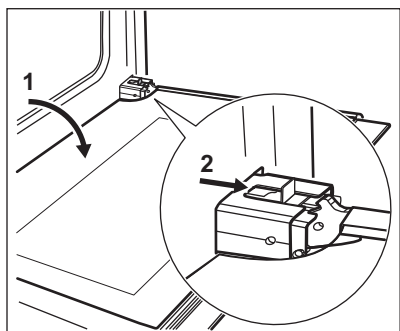


FORSIGTIG!

Sørg for, at den længste fastgørelsestråd er foran. Enden af de to tråde skal pege bagud. Forkert installation kan beskadige emaljen.

11.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

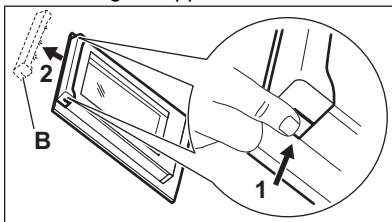
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

11.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

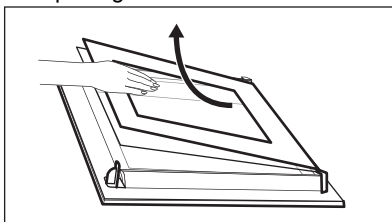


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

1. Hold i begge sider af lågelisten B i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt af ovnlågens ovnglas, og træk dem opad og ud af skinnen.



4. Rengør lågens ovnglas.
Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

11.9 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være meget varm.

1. Sluk ovnen.
Vent, til ovnen er kølet ned.
2. Tag stikket ud af kontakten.
3. Læg en klud i bunden af ovnrummet.



FORSIGTIG!

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Baglampe



Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

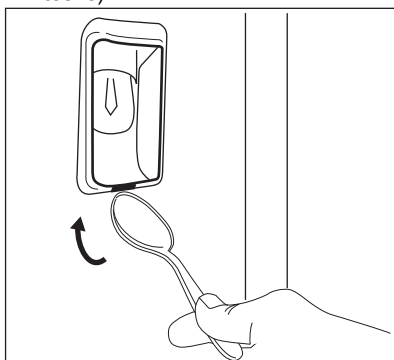
1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.

3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære. Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovenrummet.

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske).



3. Gør glasset rent.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

11.10 Udtagning af skuffen



ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Brandfare

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk skuffen så langt ud, den kan komme.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt opefter og ud af skinnerne.

Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvis noget går galt...

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Aktivér den inderste kreds først.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Ovndisplayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til termometeret ud af bøsningen.
Ovndisplayet viser "F102".	• Du har ikke lukket ovnlågen helt. • Lågelåsen er defekt.	• Luk lågen helt. • Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnen er tændt, men bliver ikke varm. Blæseren virker ikke. Ovndisplayet viser "Demo" .	Demo-funktionen er aktivret.	1. Sluk for ovnen. 2. Tryk og hold +-knappen nede. 3. Drej ovnens funktionsvælger med uret til den første funktion, når der udsendes et lydsignal. "Demo" blinker i displayet. 4. Drej ovnens funktionsvælger til sluk-positionen. 5. Slip knappen +. 6. Drej temperaturvælgeren med uret i tre sekunder. Der udsendes et lydsignal tre gange. Demo-funktionen er deaktiveret.
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Der er ingen god tilberedning med varmluft PLUS-funktionen.	Du har ikke fyldt ovnrummets prægning med vand.	Se "Aktivering af varmluft PLUS-funktionen".
Vandet i ovnrummets prægning koger ikke.	Temperaturen er for lav.	Indstil temperaturen til mindst 110°C. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
Vandet kommer ud af ovnrummets prægning.	Der er for meget vand i ovnrummets prægning.	Sluk for ovnen, og sørg for, at apparatet er koldt. Tør vandet op med en klud eller en svamp. Tilføj den rette mængde vand i ovnrummets prægning. Se "Aktivering af varmluft PLUS-funktionen".

12.2 Serviceoplysninger

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

Typeskiltet er placeret på ovnrummets frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Tekniske data

Mål	
Højde	850 - 936 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

13.2 Elektrisk installation



ADVARSEL!

Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Apparatet leveres uden stik og tilslutningskabel.

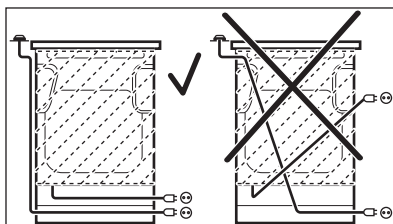
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x6,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²



ADVARSEL!

El-kablet må ikke røre den del af apparatet som er gråskraveret på illustrationen.



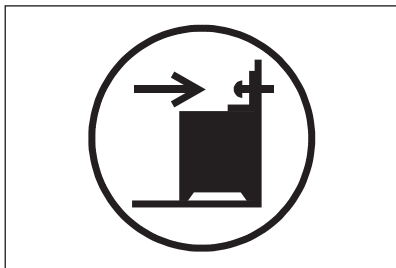
13.3 Tippet sikring



FORSIGTIG!

Monter tippet sikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippet sikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt. Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tippet sikring.





Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

Se det medfølgende installationshæfte for at få mere at vide om apparatets installation.

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	ELK14381HV	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,5 cm
	Forreste højre	18,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178,9 Wh/kg
	Bageste venstre	181,8 Wh/kg
	Forreste højre	190,1 Wh/kg
	Bageste højre	172,7 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		180,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Kogesektion - Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Voss
Identifikation af model	ELK14381HV
Energieffektivitetsindeks	88.4
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.98 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.76 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	61.6 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.4 Ovn - Energibesparelse



Ovnen har funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

Når madlavningen tager over 30 minutter, skal ovntemperaturen reduceres mest muligt 3 - 10 minutter, før tilberedningstiden er gået, afhængigt af madlavningens varighed. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.

Holde mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd den kun, når du har brug for det.

Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du

kan tænde for lampen igen, men denne handling reducerer de forventede energibesparelser.

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

