



# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....                   | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....                      | 4  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....                         | 7  |
| 4. FØR IBRUGTAGNING.....                           | 8  |
| 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....                  | 9  |
| 6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....                  | 9  |
| 7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 10 |
| 8. OVN – DAGLIG BRUG .....                         | 11 |
| 9. OVN - TIPS OG RÅD.....                          | 13 |
| 10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....        | 24 |
| 11. FEJLFINDING.....                               | 27 |
| 12. INSTALLATION.....                              | 28 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV.....                            | 29 |

## KÆRE KUNDE

Tak fordi du valgte dette produkt fra Voss-Electrolux. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**www.voss.dk**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**www.voss.dk**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

ℹ Generelle oplysninger og gode råd

🌿 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen

forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

## 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



### ADVARSEL!

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan 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 medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.

- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Kontakt til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

## 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.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakkets skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele kan berøres.

- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Monter 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 tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når 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 maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- 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.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende 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 for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
  - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
  - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer ribberne.
- Farveændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Træk stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rester af fedt eller mad 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 et neutralt rengøringsmiddel. 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 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.

**ADVARSEL!**

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL!**

Risiko for personskaade, brand eller skade på apparatet.

## 2.6 Bortskaffelse



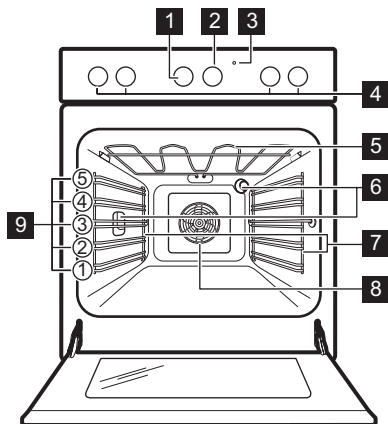
### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

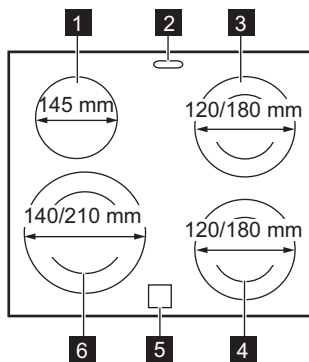
## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger, ovn
- 2 Termostatknop
- 3 Temperaturlampe/symbol/indikator
- 4 Knapper til kogesektion
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnperæ
- 7 Ovnribber, udtagelige
- 8 Blæser
- 9 Rillepositioner

### 3.2 Kogepladens layout



- 1 Kogezone, 1200 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Kogezone, 700/1700 W
- 4 Kogezone, 700/1700 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 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.
- **Professionelle plader**

- Til boller, saltkringler og små kager.
- **Teleskop udtræksskinner**  
Til riste og plader.
- **Opbevaringsskuffe**

Opbevaringsskuffen er under ovenrummet.

## 4. FØR IBRUGTAGNING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovenribber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovenribber i deres oprindelige positioner.

### 4.2 Forsænkbare knapper

Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Derefter kommer knappen ud.

### 4.3 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

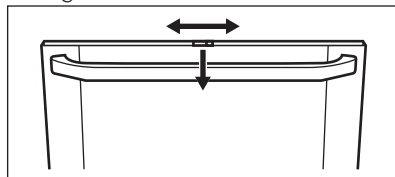
1. Vælg funktionen og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen og maks. temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen og maks. temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

### 4.4 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

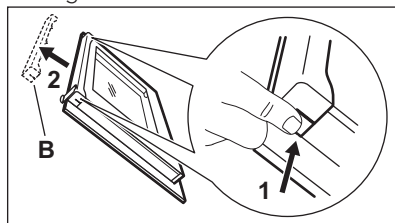
Skub sikringen mod højre for at åbne ovenlågen.



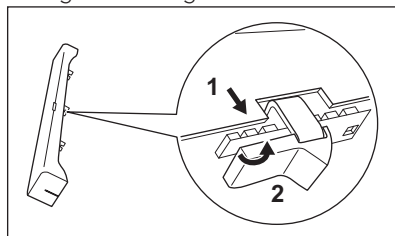
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

### 4.5 Deaktivering af den mekaniske dørlås

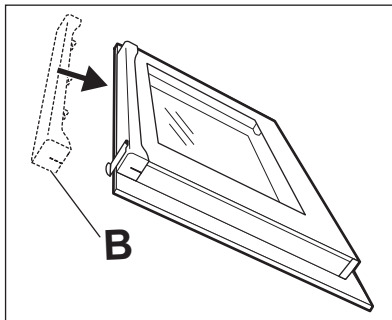
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



2. Træk lågelisten op og fjern den.
3. Fjern låsearmen 1, flyt den til højre 2 og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten B i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.



### Aktivering af den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

## 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Varmetrin

| Symbol-<br>er | Funktion     |
|---------------|--------------|
| 0             | Slukposition |
| ☉             | Dobbelt zone |
| ⌋             | Holde varm   |
| 1 - 9         | Varmetrin    |



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

Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.

Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-position.

### 5.2 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogegrejets 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 tænder, når en kogezone er varm.

## 6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.



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

## 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 under tilberedningen. |
| 3 - 4                                                                                 | Dampning af grøntsager, fisk, kød.                                                                                          | 20 - 45     | Tilføj nogle spsk. væske.                                                                   |
| 4 - 5                                                                                 | Dampning af kartofler.                                                                                                      | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.                                                    |
| 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 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.

**ADVARSEL!**

Glasskraberen skal opbevares utilgængeligt for børn. Brug glasskraberen forsigtigt, da bladet er meget skarpt.

## 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan

snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned 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 lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

# 8. OVN – DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 8.1 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 knappen styrer en af kogezone, ovnfunktionerne eller temperaturen.

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

## 8.2 Ovnfunktioner

| Symbol | Ovnfunktion     | Egnet til                                                                                                                       |
|--------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0      | Slukposition    | Apparatet er slukket.                                                                                                           |
|        | Varmluft        | Til at bage på 2 ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.                 |
|        | Over-undervarme | Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.                                                                                   |
|        | Tærte/pizza     | Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-undervarme. |

| Symbol                                                                            | Ovnfunktion  | Egnet til                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Gratinerings | Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.                      |
|  | Stor grill   | Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.                                                       |
|  | Tørring      | Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons). |
|  | Optøning     | Til optøning af frosne madvarer.                                                                                          |
|  | Ovnpære      | Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.                                                            |

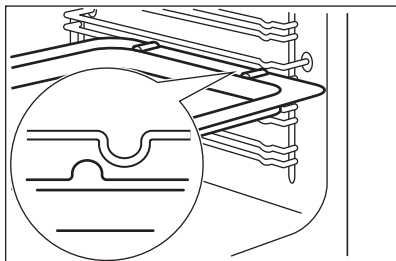
### 8.3 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

### 8.4 Indsættelse af ovntilbehør

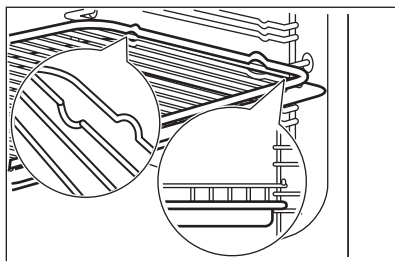
#### Grill/bradepande:

Skub grill/bradepanden mellem ovnribbens skinner.



#### Rist og bradepande sammen:

Skub bradepanden ind mellem ovnribbens skinner og trådristen på skinnerne ovenover.



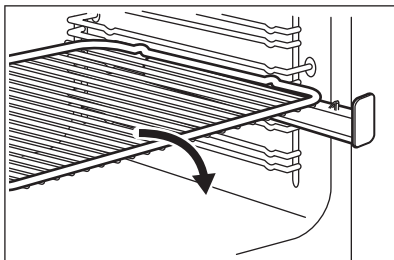
- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.

### 8.5 Teleskopudtræk – indsættelse af ovntilbehør

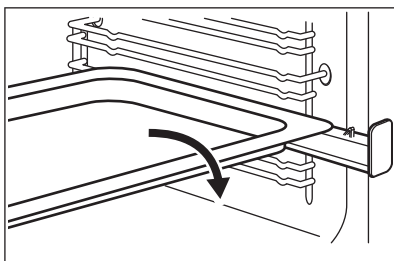


Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

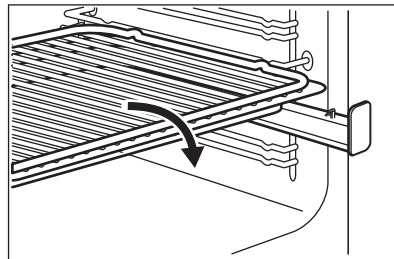
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



Anbring trådhylden 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 - 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.

### 9.1 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.

- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.

Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

## 9.2 Bagetip

| Resultat                                                            | Mulige årsager                                        | Afhjælpning                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                        |
| Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber. | Bagetiden er for kort.                                | Forlæng bagetiden. <b>Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.</b> |
| Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber. | Der er for meget væske i blandingen.                  | Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røre-maskine.    |
| Kagen er for tør.                                                   | Der er for lav ovntemperatur.                         | Skrup op for ovntemperaturen, næste gang du bager.                                         |
| Kagen er for tør.                                                   | Bagetiden er for lang.                                | Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.                                           |
| Kagen bliver ujævnt brun.                                           | Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort. | Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.                                           |
| Kagen bliver ujævnt brun.                                           | Dejen er ujævnt fordelt.                              | Fordel dejen jævnt på bagepladen.                                                          |
| Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.                          | Der er for lav ovntemperatur.                         | Skrup en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.                                |

## 9.3 Bagning med varmluft

| Madvare                 | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|-------------------------|-----------------|------------|----------|
| Boller                  | 175 - 185       | 15 - 20    | 2 + 4    |
| Fuldkorns boller        | 165 - 180       | 20 - 30    | 2 + 4    |
| Fylde 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    |

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

## 9.4 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    |
| Fyldte 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    |

| Madvare                         | Temperatur (°C) | Tid (min.)                  | Ovnrlle |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|---------|
| 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   |
| Frugttærter, småkager af mørdej | 175 - 200       | forbagte, boller<br>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       |

## 9.5 Pizza-tærte (🍷)

| Madvare                                   | Temperatur (°C)         | Tid (min.) | Ovnrlle |
|-------------------------------------------|-------------------------|------------|---------|
| 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 <sup>1)</sup> | 15 - 20    | 1 - 2   |
| Pizza, frossen                            | 200                     | 15 - 20    | 1 - 2   |

| Madvare                                 | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Ovnrille |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|----------|
| Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund | 215 - 225       | 35 - 45    | 3 - 4    |
| Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse      | 215 - 225       | 35 - 45    | 3 - 4    |
| Tærte, frossen færdigret                | 200             | 15 - 25    | 3 - 4    |

1) Forvarm ovnen.

## 9.6 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    |
| Lasagne, hjemmelavet                    | 175             | 60 - 70               | 2 + 4    |
| Lasagne, frossen                        | 175             | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pastagratin                             | 165 - 175       | 40 - 50               | 2 + 4    |
| Pizza, hjemmelavet                      | 180 - 200       | 20 - 35               | 3        |
| Pizza, frossen                          | 180 - 200       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 + 4    |
| Pommes frites, frosne                   | 180 - 200       | 30 - 45 <sup>2)</sup> | 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 <sup>2)</sup> | 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 (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.

## 9.7 Madlavning med over- og undervarme

| Madvare                                 | Temperatur (°C) | Tid (min.)            | Ovnrlle |
|-----------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------|
| 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 <sup>2)</sup> | 3 - 4   |
| Pastagratin                             | 180 - 200       | 30 - 40               | 2 - 3   |
| Pizza, hjemmelavet                      | 220 - 230       | 15 - 25               | 2 - 3   |
| Pizza, frossen                          | 220 - 230       | 15 - 25 <sup>2)</sup> | 2 - 3   |
| Pommes frites, frosne                   | 225 - 250       | 20 - 30 <sup>2)</sup> | 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 <sup>2)</sup> | 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.

## 9.8 Stegning

- Brug varmekfast kogegej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

## 9.9 Stegning med varmluft

### Oksekød

| Madvare                         | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrille |
|---------------------------------|-----------------|---------------|----------|
| Engelsk roastbeef <sup>1)</sup> | 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    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70       | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 175             | 60 - 70       | 2 - 3    |
| Ribbensteg <sup>1)</sup>            | 175             | 60            | 2 - 3    |
| Nakkefilet                          | 160             | 90 - 120      | 2 - 3    |
| Skinke                              | 150             | 60 - 100      | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>                  | 150             | 55 - 65           | 2 - 3    |
| And langtidsstegning <sup>1)</sup> | 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    |

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

## 9.10 Stegning med over- og undervarme

Oksekød

| Madvare                         | Temperatur (°C) | Tid (min./kg) | Ovnrille |
|---------------------------------|-----------------|---------------|----------|
| Engelsk roastbeef <sup>1)</sup> | 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    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70       | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 200             | 60 - 70       | 3        |
| Ribbensteg <sup>1)</sup>            | 200             | 60            | 3        |
| Nakkefilet                          | 180             | 90 - 120      | 2 - 3    |
| Skinke                              | 160             | 60 - 100      | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>                  | 160             | 55 - 65           | 2 - 3    |
| And langtidsstegning <sup>1)</sup> | 130             | i alt ca. 5 timer | 2 - 3    |
| Kalkun helstegt farseret           | 160             | 50 - 60           | 1 - 2    |
| Kalkunbryst                        | 200             | 70 - 80           | 2 - 3    |

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

## 9.11 Bruning

### Oksekød

| Madvare            | Temperatur (°C) | Tid min pr. kg.<br>kød | Ovnrille |
|--------------------|-----------------|------------------------|----------|
| Culotte - brunng   | 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 <sup>1)</sup> | 160             | 60 - 70       | 2 - 3    |

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 180             | 60 - 70       | 2 - 3    |
| Ribbensteg <sup>1)</sup>            | 175             | 60            | 2 - 3    |
| Nakkefilet                          | 160             | 90 - 120      | 2 - 3    |
| Skinke                              | 150             | 60 - 100      | 1 - 2    |

<sup>1)</sup> 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)     | Ovnrlille |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|-----------|
| Kylling                            | 180             | 55 - 65           | 2 - 3     |
| And <sup>1)</sup>                  | 150             | 55 - 65           | 2 - 3     |
| And langtidsstegning <sup>1)</sup> | ikke velegnet   | i alt ca. 5 timer | 2 - 3     |
| Kalkun helstegt farseret           | 150             | 50 - 60           | 1 - 2     |
| Kalkunbryst                        | 175             | 70 - 80           | 2 - 3     |

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

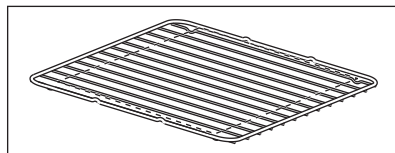
## 9.12 Generelt om grillstegning

**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.

- **Forvarm altid en tom ovn i 5 minutter med grill-funktionerne.**



Ovnen griller på midten af pladen.

## 9.13 Grillstegning



| Madvare                          | Temperatur (°C) | Tid (min.) |         | Ovnrlille |
|----------------------------------|-----------------|------------|---------|-----------|
|                                  |                 | 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     |

9.14 Tørring 

Læg bagepapir på ovnens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den

nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

## Grøntsager

| Madvare      | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ovnrille |          |
|--------------|-----------------|---------|----------|----------|
|              |                 |         | 1 rille  | 2 riller |
| Bønner       | 60 - 70         | 6 - 8   | 3        | 2 / 4    |
| Peberfrugt   | 60 - 70         | 5 - 6   | 3        | 2 / 4    |
| Suppeurter   | 60 - 70         | 5 - 6   | 3        | 2 / 4    |
| Svampe       | 50 - 60         | 6 - 8   | 3        | 2 / 4    |
| Krydderurter | 40 - 50         | 2 - 3   | 3        | 2 / 4    |

## Frugt

| Madvare        | Temperatur (°C) | Tid (t) | Ovnrille |          |
|----------------|-----------------|---------|----------|----------|
|                |                 |         | 1 rille  | 2 riller |
| Blommer        | 60 - 70         | 8 - 10  | 3        | 2 / 4    |
| Abrikoser      | 60 - 70         | 8 - 10  | 3        | 2 / 4    |
| Æble, i skiver | 60 - 70         | 6 - 8   | 3        | 2 / 4    |
| Pærer          | 60 - 70         | 6 - 9   | 3        | 2 / 4    |

## 9.15 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 ovnsens første ristposition, Den på bunden.

| Madvare | Mængde    | Optøningstid (min.) | Efter-optøning (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               | -                                                                              |
| 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. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 10.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

### 10.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium



Rengør kun ovnlågen med en våd 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.

### 10.3 Katalytisk rensning



### FORSIGTIG!

Rens ikke den katalytiske belægning med onspray, slibende rengøringsmidler, sæbe eller andre rengøringsmidler. Det vil beskadige den katalytiske belægning.



Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.



### ADVARSEL!

Lad ikke børn komme i nærheden af ovnen, når du rengør den ved høj temperatur. Ovnens overflade bliver meget varm, og der er risiko for forbrændinger.



### FORSIGTIG!

Tænd altid for ovenbelysningen, når du bruger katalytisk rengøring (hvis det er relevant).



Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer den katalytiske rengøring.

Ovnens sider med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer fedt, som samles på siderne, når apparatet bruges.

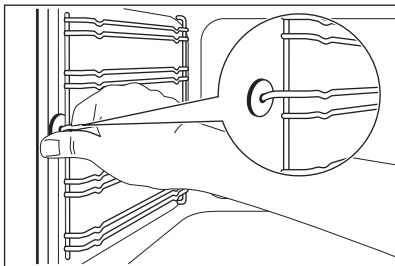
Opvarm jævnlgt det tomme apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

1. Rens ovnbunden med varmt vand og opvaskemiddel, og tør den.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad den være tændt i 1 time.
4. Når apparatet er kølet af, skal du rengøre det med en blød og fugtig svamp.

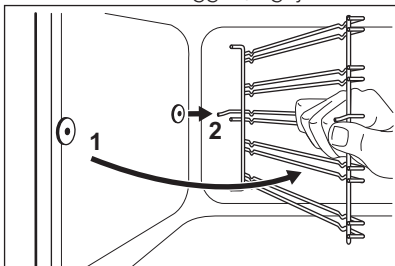
### 10.4 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



- i** Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Monter ovnrribberne i omvendt rækkefølge.

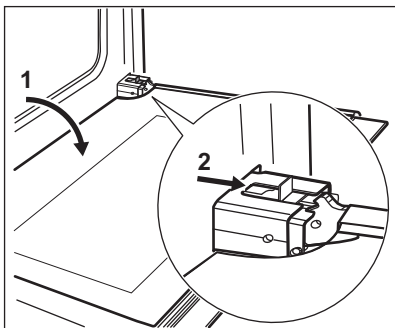


#### **FORSIGTIG!**

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

## 10.5 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.

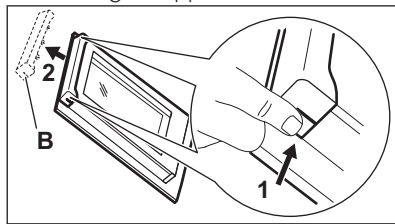
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 10.6 Fjernelse og rengøring af lågens glas

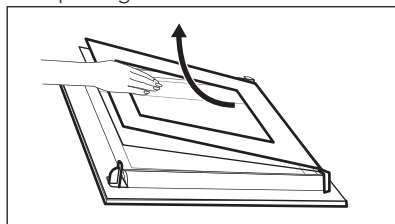


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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.

## 10.7 Udskiftning af pæren

Læg en klud i bunden af apparatets rum. Det forhindrer, at glasset og rummet beskadiges.



### ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

## Baglampe



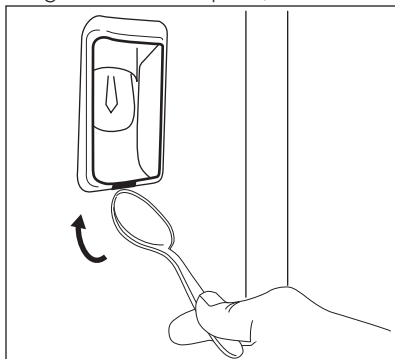
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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 ovnrummet.

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 dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

## 10.8 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 op efter og ud af skinnerne.

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

# 11. FEJLFINDING



## ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 11.1 Hvis noget går galt

| Problem                                                     | Mulige årsager                                                                    | Afhjælpning                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                            | Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.                                            | Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk. |
| Restvarmeindikator tændes 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.                                    |
| Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.                |                                                                                   | Aktivér den inderste kreds først.                                                                                                               |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.       | Effektstyring-funktionen er i brug.                                               | Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".                                                                                                        |
| Ovnen bliver ikke varm.                                     | Ovnen er slukket.                                                                 | Tænd for ovnen.                                                                                                                                 |
| Ovnen bliver ikke varm.                                     | Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.                                | Se efter, om indstillingerne er rigtige.                                                                                                        |
| Pæren lyser ikke.                                           | Pæren er defekt.                                                                  | Udskift pæren.                                                                                                                                  |
| 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.                                                                     |

## 11.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

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

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

Model (MOD.) .....

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 12. INSTALLATION

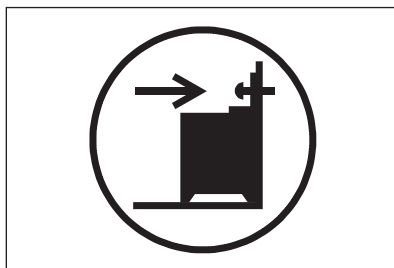


### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Tekniske data

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



Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

### 12.2 Tippesikring



### FORSIGTIG!

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

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



## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

|                                                  |                                  |             |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | ELK13039HV                       |             |
| Type kogesektion                                 | Kogesektion i fritstående komfur |             |
| Antal kogezone                                   | 4                                |             |
| Opvarmningsteknologi                             | El-varmer                        |             |
| Diameter af runde kogezone (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                   | 190,8 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre                    | 190,8 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |                                  | 185,6 Wh/kg |

DS/EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

### 13.2 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 kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

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

|                                                          |                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------|
| Leverandørens navn                                       | Voss-Electrolux |
| Identifikation af model                                  | ELK13039HV      |
| Energieffektivitetsindeks                                | 105.9           |
| Energieffektivitetsklasse                                | A               |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand | 0.99 kWh/cyklus |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand      | 0.90 kWh/cyklus |

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Antal ovnrum | 1                        |
| Varmekilde   | Elektricitet             |
| Volumen      | 72 l                     |
| Type ovn     | Ovn i fritstående komfur |
| Vægt         | 62.0 kg                  |

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

### 13.4 Ovn - Energibesparelse

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

- **Generelle råd**

- Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.
- Brug metalfade for at forbedre 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 madvarer.

- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

## 14. 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.



