



ELK13025HV

DA Brugsanvisning



## INDHOLD

1. OM SIKKERHED .....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER .....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE .....	7
4. FØR IBRUGTAGNING .....	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG .....	9
6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD .....	10
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....	11
8. OVN – DAGLIG BRUG .....	11
9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD .....	14
10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....	24
11. HVIS NOGET GÅR GALT .....	27
12. INSTALLATION .....	28

## KÆRE KUNDE

Tak fordi du valgte dette produkt fra Voss-Electrolux. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig 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](http://www.voss.dk)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.voss.dk](http://www.voss.dk)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.  
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.  
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

# 1. 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 overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- 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 kogefladerne.
- 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.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- 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.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.

## 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 den medfølgende brugsanvisning.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- 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.

**ADVARSEL**

Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

**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 stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Elledninger må ikke komme i berøring med apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførte 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 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.

**2.2 Brug****ADVARSEL**

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tilstoppede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter hver brug.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid grillhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, 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.
- Belast ikke ovnlågen, når den er åben.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.
- Hold altid apparatets låge lukket, når apparatet er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De bliver varme.
- Sæt kogezone på "sluk" efter brug.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.

**ADVARSEL**

Der er fare for brand eller 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 indholde madrester, kan forårsage brand ved en lave 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.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.



#### 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.
  - Læg ikke aluminiumfolie 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.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.

- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

## 2.3 Vedligeholdelse og rengøring



#### ADVARSEL

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

## 2.4 Indvendig belysning

- Den type ovnpære 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.

## 2.5 Bortskaffelse



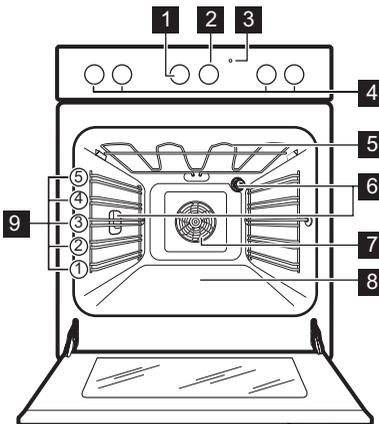
### ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

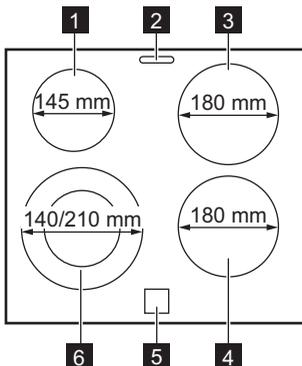
## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger, ovn
- 2 Termostatknop
- 3 Lampe for temperatur
- 4 Knapper til kogesektion
- 5 Varmeelement
- 6 Ovnperæ
- 7 Blæser og varmelegeme
- 8 Underverme
- 9 Ovnribber

### 3.2 Kogesektionens layout



- 1 Kogezonen 1200 W
- 2 Dampudluftning
- 3 Kogezonen 1800 W
- 4 Kogezonen 1800 W
- 5 Restvarmeindikator
- 6 Kogezonen 1000/2200 W

### 3.3 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til service, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Bradepande**

Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.

- **Udtagelige teleskopskinner**  
Til placering af riste eller bakker.
- **Magasinskuffe**  
Nedenunder selve ovnen findes magasinskuffen

## 4. FØR IBRUGTAGNING



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

- Tag alle dele ud af apparatet.
- Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.



Se under "Vedligeholdelse og rengøring".

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

### 4.2 Forvarmning

1. Indstil funktion  og maksimal temperatur.
2. Lad den tomme ovn være tændt i ca. 1 time.

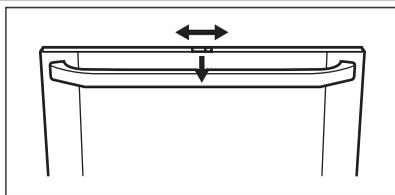
3. Indstil funktion  og maksimal temperatur.
4. Lad den tomme ovn være tændt i ca. 10 minutter.
5. Indstil funktion  og maksimal temperatur.
6. Lad den tomme ovn være tændt i ca. 10 minutter.

Dette er for at brænde belægninger i ovnen af. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Når du forvarmer ovnen for første gang, kan den udsende en lugt og røg. Dette er en normal virkning. Sørg for, at der er tilstrækkelig luftstrømning.

### 4.3 Børnesikring

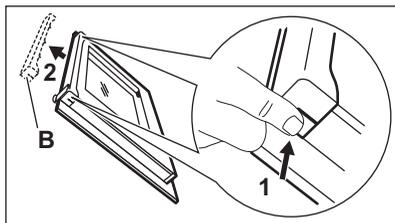
Børnesikringen er som standard aktivret.

### Åbning og lukning af lågen



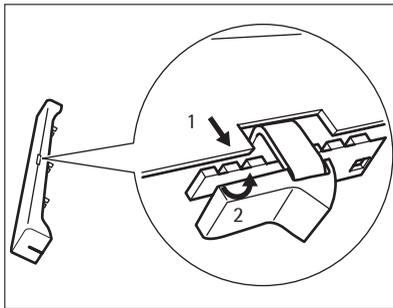
Skub sikringen mod højre for at åbne ovnlågen.  
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

### Deaktivering af børnesikringen

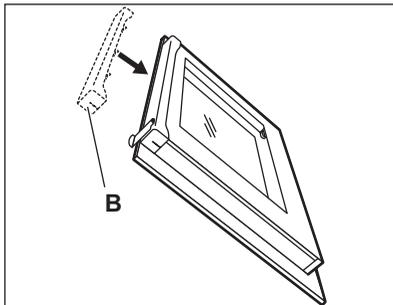


1. Tryk på lågelisten (B) på hver side. Det frigiver låsen.
2. Træk lågelisten op og fjern den.





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 undersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.

## Aktivering af børnesikringen

Føretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.



Børnesikringen deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

## 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

nen ca. 5 - 10 minutter før madlavningen er afsluttet.

### 5.1 Varmetrin

Knap	Funktion
	Hold varm
0	Slukket position (Off)
1-9	Varmetrin (1 - laveste varmetrin, 9 - højeste varmetrin)

1. Drej betjeningsknappen til det ønskede varmetrin.
2. For at stoppe tilberedningen skal du dreje knappen til positionen **0**.



Brug restvarmen til at nedsætte energiforbruget. Sluk for kogezo-

### 5.2 Brug af dobbelt-zonen



#### ADVARSEL

For at slå dobbelt-zonen til skal du dreje kontrolknappen til højre (drej den ikke igennem stopstillingen).

1. Drej betjeningsknappen mod højre - til stilling "9".
2. Drej betjeningsknappen langsomt hen til symbolet , indtil du hører et klik.  
Derefter vil de to kogezone være tændt.
3. Se "Varmetrin" for at indstille de ønskede varmetrin.

## 5.3 Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren tænder, når en kogezone er varm.



### ADVARSEL

Forbrændingsrisiko ved restvarme!

# 6. KOGESEKTION – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



### ADVARSEL

Se kapitlet 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.

- Sæt kogegrejet på, inden du tænder for kogezone.
- Sluk for kogezoneen nogle minutter før tilberedningen er slut, så du udnytter restvarmen.
- Grydens bund og kogezoneen bør være lige store.

## 6.2 Spar på energien



- Læg så vidt muligt altid låg på gryderne.

## 6.3 Eksempler på anvendelser

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Temperaturindstilling	Bruges til:	Aktuel tid	Gode råd
1	At holde færdig mad varm	Efter behov	Læg låg på maden
1-2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min	Rør en gang imellem
1-2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min	Læg låg på under tilberedningen
2-3	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen
3-4	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min	Tilsæt nogle spsk. væske
4-5	Dampning af kartofler	20-60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler
4-5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser

Temperaturindstilling	Bruges til:	Aktuel tid	Gode råd
6-7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs
7-8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min	Vendes undervejs
9	Kogning af større mængder vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

## 7. KOGSEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Rengør altid apparatet efter brug.  
Brug altid kogegrej med ren bund.



Ridser eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

### Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfalden, og bevæg bladet hen over overfladen.

– **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metal-skinne misfarvning. Brug et pudsemiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**



### BEMÆRK

Glasskraberens skal opbevares utilgængeligt for børn. Brug glasskraberens forsigtigt, da bladet er meget skarpt.

## 8. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

### 8.1 Køleblæser

Blæseren starter automatisk, når ovnen er tændt. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

### 8.2 Aktivering og deaktivering af apparatet

1. Drej ovnens funktionsvælger til en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen til en temperatur.

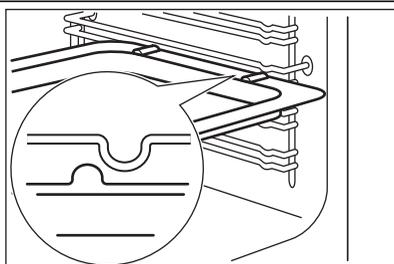
Temperaturindikatoren tænder når temperaturen i apparatet stiger.

3. Ovnen slukkes ved at dreje ovnens funktionsvælger og termostatknap-  
pen på Sluk-stilling.

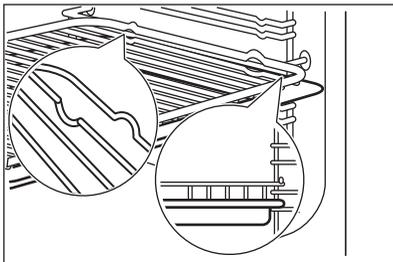
### 8.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
<b>0</b> OFF-position	Apparatet er slukket.
 Varmluft	Til at bage på højst to ovnrubber ad gangen. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning på én ribbe.
 Tærte/Pizza	Til bagning på én ribbe med kraftigere brunng og sprød bund. Ovn-temperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over- undervarme.
 Brunng	Til stegning af større stege eller kylling på én ovnrubbe. Til brunng.
 Stor grill	Til grillstegning af flade madvarer i store mængder. Til ristning af brød.
 Tørring	Til tørring af madvarer.
 Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
 Ovnpære	Til at oplyse ovnrummet.

### 8.4 Isætning af ovntilbehør



Den dybe bradepande og grillristen har kanter i siderne. Disse kanter og formen på skinnerne er en speciel anordning til at hindre, at kogegrejet glider.



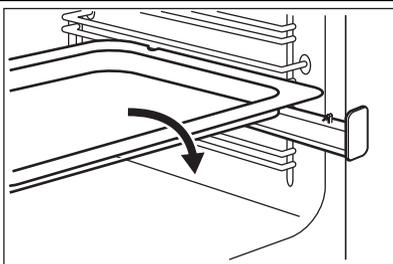
### Indsættelse af rist og bradepande samtidigt

Anbring risten oven på bradepanden. Skub grill/bradepanden ind mellem skinnerne ud for en af rillerne.

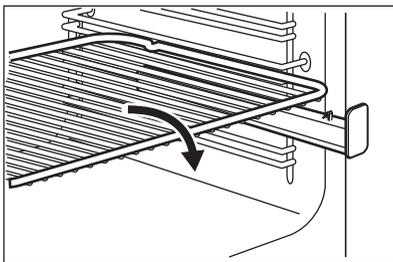


Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til senere opslag.

## 8.5 Teleskopudtræk - indsættelse af ovntilbehør

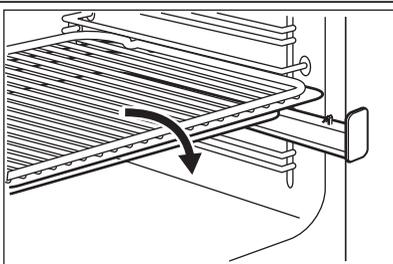


Anbring bagepladen eller bradepanden på teleskopskinnerne.



Den hævede kant rundt om ovnrysten gør, at fade og lignende er ekstra godt sikret mod at kure ud.

## 8.6 Indsættelse af rist og bradepande samtidigt



Anbring risten oven på bradepanden. Anbring risten og bradepanden på teleskopskinnerne.

## 9. OVN – NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



### ADVARSEL

Se under kapitlet Sikkerhed.



Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskriften samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.



### BEMÆRK

Brug en bradepande til meget fugtigt bagværk. Frugtsaft kan give varige pletter på emaljen.

- Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så eftervarmen udnyttes.

**Når du tilbereder dybfrost, kan bageplade og bradepande "slå sig" under bagningen. Bagepladen og bradepanden retter sig ud, når de er kølet af.**

### Sådan bruges bagetabellerne

- Vi anbefaler, at du bruger den laveste af temperaturerne første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan være 10-15 minutter længere, når du bager i flere lag.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.

### 9.1 Bagning

#### Generelle bemærkninger

- Din nye ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og rille efter tabellernes angivelser.

#### Bagetip

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen er for lys i bunden	Der er valgt forkert rille	Sæt kagen i en lavere rille
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetemperaturen er for høj	Brug en lavere indstilling
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Bagetiden er for kort	Forlæng bagetiden <b>Indstil ikke højere temperatur for at forkorte bagetiden</b>
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	Der er for meget væde i dejen	Tilsæt mindre væske Kontroller røretiden, især hvis du bruger røremaskine
Kagen er for tør	Ovntemperaturen er for lav	Vælg en højere ovntemperatur
Kagen er for tør	Bagetiden er for lang	Vælg en kortere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort	Vælg lavere ovntemperatur og længere bagetid
Kagen bruner ikke jævnt	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt i bageformen

Resultat	Mulig årsag	Løsning
Kagen bruner ikke jævnt	Fedtfilter er sat i	Fjern fedtfilteret
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bagetid	Temperaturen er for lav	Vælg en lidt højere temperatur
Kagen bliver ikke bagt færdig på den indstillede bagetid	Fedtfilter er sat i	Fjern fedtfilteret

## 9.2 Varmluft ☹

Madvarens art	Rille	Temperatur °C	Tid i minutter
Boller	2+4	175-185	15-20
Fuldkorns boller	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Kringler	2+4	160-170	15-20
Hvidt brød/	2+4	170-180	30-40
Fuldkorns brød	2+4	160-170	35-45
Rugbrødsblanding	2+4	250	opvarmning
- bagning	2+4	160-170	60-70
Småt gærbrød	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Formkage	2+4	150-160	30-40
Sandkage/Madeira kage	2	150-160	50-60
Marengs	2+4	100	90-120
Marengsbunde	2+4	100	90-120
- opvarmning	2+4	med slukket ovn	25
Lagkagebunde	2+4	150-160	10-20
Vandbakkelse	2+4	155-165	30-40
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	præ-bagte, baser 10 - 15
Frugttærter, småkager af mørdej	2+4	150-160	slut 35 - 45
Frugttærter, smuldrekage	2+4	170-180	30-40

### 9.3 Bagning med over-/undervarme ☐

Bagværkets art	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3-4	200-225	8-12
Grovboller	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Ciabattaboller	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Pitabrød	3-4	250	5-15
Kringle	3-4	180-200	12-15
Franskbrød	1-2	190-210	25-40
Ciabattabrød	1-2	210-220	15-25
Groft brød	1-2	180-200	35-45
Rugbrød, mix	1	275	opvarmning
-bagning	1	190	55-65
Flûtes	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Formkage	3-4	170-180	35-45
Sandkage	1-2	170-180	40-50
Lagkagebunde	3-4	200-225	8-12
Marengs	3-4	100	90-120
Marengsbunde	3-4	100	90-120
-eftervarme	3-4	i slukket ovn	25
Småkager	3-4	160-180	6-15
Vandbakkelser	3-4	170-190	30-45
Roulade	3-4	190-210	10-12
Frugttærte mørdej	3-4	175-200	forbagning bund 10-15
Frugttærte mørdej	3-4	175	færdigbagning 35-45
Frugttærte smuldredej	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12

### 9.4 Pizza-tærte (☒)

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabattaboller	2-3	200-220	10-20
Foccacia	2-3	220-230	10-20



Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Ciabbatabrød	2-3	190-200	15-25
Frugttærte mørdej	2-3	170-180	35-45
Frugttærte smuldredej	2-3	175-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	1-2	180-200	25-35
Pizza, hjemmelavet (tynd)	1-2	200-230 <sup>1)</sup>	15-20
Pizza, frossen færdigret	1-2	200	15-20
Tærte, hjemmelavet forbagning bund	3-4	215-225	35-45
Tærte, hjemmelavet færdigbagning	3-4	215-225	35-45
Tærte, frossen færdigret	3-4	200	15-25

<sup>1)</sup> forvarm ovnen

## 9.5 Tilberedning med varmluft

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2+4	150-160	<b>1)</b>
Fisk, stegning	2+4	165-175	<b>1)</b>
Farsbrød	2+4	165-175	60-70
Frikadeller	2+4	165-175	35-45
Leverpostej	2+4	165-175	65-75
Kartoffelgratin	2+4	175	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2+4	175	60-70
Lasagne, frossen færdigret	2+4	175	30-45 <b>2)</b>
Pastagratin	2+4	165-175	40-50
Pizza, hjemmelavet	3	180-200	20-35
Pizza, frossen færdigret	2+4	180-200	15-25 <b>2)</b>

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Pommes frites, frosne	2+4	180-200	30-45 <sup>2)</sup>
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	2+4	165-175	15-20
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	2+4	165-175	30-40
Tærte, frossen færdigret	2+4	175	25-35 <sup>2)</sup>

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.

## 9.6 Tilberedning med over-/undervarme

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2-3	160-170	1)
Fisk, stegning	2-3	180-200	1)
Farsbrød	2-3	175-200	45-60
Frikadeller	3-4	175-200	30-45
Leverpostej	2-3	180-200	50-60
Gratin	2-3	180-200	50-60
Kartoffelgratin	3-4	200	55-65
Lasagne, hjemmelavet	2-3	200	50-60
Lasagne, frossen færdigret	3-4	175-200	30-45 <sup>2)</sup>
Pastagratin	2-3	180-200	30-40
Pizza, hjemmelavet	2-3	220-230	15-25
Pizza, frossen færdigret	2-3	220-230	15-25 <sup>2)</sup>
Pommes frites, frosne	3-4	225-250	20-30 <sup>2)</sup>
Tærte, hjemmelavet - forbagning bund	3-4	190-210	15-25

Madvare	ribbe	Temperatur °C	Tid min
Tærte, hjemmelavet - færdigbagning	3-4	190-210	20-30
Tærte, frossen færdigret	3-4	200-225	20-30 <sup>2)</sup>

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.

## 9.7 Stegning ☐ ☹

### Stegte retter

- Brug varmefast kogegrej til stegning (se producentens vejledning).
- Store stege kan steges direkte i bradepanden eller på ovnrysten med bradepanden under (hvis den findes).

- Steg magert kød i en bradepande med et låg. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i bradepanden uden låg.

## 9.8 Stegning med varmluft ☹

### Oksekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid i min pr. kg. kød
Roastbeef <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Culotte -bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte -stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gam- meldags	1-2	160	90-120

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

### Kalvekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

### Lammekød

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

**Svinekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

**Fjerkræ**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

**9.9 Stegning med over-/undervarme ****Oksekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Roastbeef <sup>1)</sup>	2-3	125	80-120
Culotte-bruning	2-3	225	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	160	50-60
Oksesteg, gammel dags	1-3	180	90-120

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

**Kalvekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70

**Lammekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	180	80-100

**Svinekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	3	200	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	3	200	60
Nakkefilet	2-3	180	90-120
Skinke	1-2	160	60-100

**Fjerkræ**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling, parteret	2-3	200	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	160	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	2-3	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	160	50-60
Kalkunbryst	2-3	200	70-80

**9.10 Infrathermgrill ****Oksekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Culotte-bruning	2-3	200	ialt 10
Culotte-stegning	2-3	150	50-60
Oksesteg, gammeldags	1-2	160	90-120

**Kalvekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Filet <sup>1)</sup>	2-3	160	60-70

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

**Lammekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kølle/bov/ryg	2	160	80-100

**Svinekød**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Flæskesteg <sup>1)</sup>	2-3	180	60-70
Ribbensteg <sup>1)</sup>	2-3	175	60
Nakkefilet	2-3	160	90-120
Skinke	1-2	150	60-100

**Fjerkræ**

Kødtype	ribbe	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Kylling	2-3	180	55-65
And <sup>1)</sup>	2-3	150	55-65
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	2-3	ikke velegnet	ialt ca. 5 timer
Kalkun helstegt farseret	1-2	150	50-60
Kalkunbryst	2-3	175	70-80

**9.11 Grillstegning **

**Brug altid grillfunktionen med den højeste temperaturindstilling**



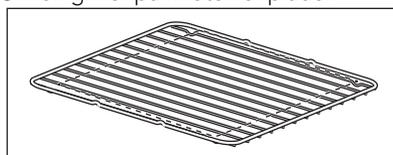
Grill altid med ovndøren lukket



Inden grillstegning skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter.

- Sæt risten i den rille, der er anbefalet i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden i første rille, så den kan opsamle fedtet.
- Grillsteg kun flade stykker af kød eller fisk.

Ovnen griller på midten af pladen



Madvare der grilles	ribbe	Temperatur °C	Tid min/1.side	Tid min/2.side
Svinekotelet	3-4	250	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	250	7-10	5-6
Kylling, parteret	3-4	250	20-25	15-20

Madvare der grilles	ribbe	Temperatur °C	Tid min/1.side	Tid min/2.side
Grillpølser	3-4	250	3-4	1-2
Spareribs, forkogte 20 min	3-4	250	15-20	15-20
Fisk, skiver af torsk eller laks	3-4	250	10	5
Ristning af toastsbrød	3-4	250	2-3	-

## 9.12 Tørring ☞

### Grøntsager

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Bønner	60-70	3	1-4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-70	3	1-4	5-6
Suppeurter	60-70	3	1-4	5-6
Svampe	50-60	3	1-4	6-8
Krydderurter	40-50	3	1-4	2-3

### Frugt

Madvare til tørring	Temperatur °C	Rille / 1 lag	Rille / 2 lag	Tid i timer (vejledende)
Svesker	60-70	3	1-4	8-10
Abrikoser	60-70	3	1-4	8-10
Æblebåde	60-70	3	1-4	6-8
Pærer	60-70	3	1-4	6-9

## 9.13 Optøning ☞

- Tag maden ud af emballagen, og læg den på en tallerken, der stilles på ovenens rist.

- Læg ikke en tallerken eller skål over. Det kan forlænge optøningstiden meget.
- Sæt risten i første rille fra bunden.

Madvare	ribbe	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Kylling, 1000 g	2	120-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken. Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 1000g	2	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.
Kød, 500g	2	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden.

Madvare	ribbe	Tid min	Efteroptøning min	Bemærkning
Forel, 150g	2	25-35	10-15	-
Jordbær, 300g	2	30-40	10-20	-
Smør, 250g	2	30-40	10-15	-
Fløde, 2 x 2dl	2	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her
Kage, 1400g	2	60	60	-

## 10. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat rengøringsmiddel.
- Metallflader rengøres med et almindeligt rengøringsmiddel
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Så kan du lettere få snavset af, og det brænder ikke fast.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.
- Rens alt ovntilbehør (med en varm klud tilsat rengøringsmiddel) efter hver brug, og lad det tørre.
- Hvis du har non-stick tilbehør: Brug ikke skarpe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan ødelægge non-stick belægningen!



### Apparater af rustfrit stål eller aluminium:

Rengør kun ovndøren med en fugtig klud. Tør efter med en blød klud.  
Brug ikke ståluld, syrer eller skuremidler, da de kan ødelægge ovnens overflade. Vær lige så forsigtig, når ovnens betjeningspanel rengøres

fedt, som samles på siderne, når ovnen bruges.

### For at hjælpe selvrensningssystemet skal du regelmæssigt opvarme ovnen uden madvarer:

- Tænd for ovnbelysningen.
- Tag tilbehør ud af ovnen.
- Vælg en ovnfunktion.
- Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad den være tændt i 1 time.
- Rengør ovnrummet med en blød og fugtig svamp.



### ADVARSEL

Brug ikke spray, skurende rengøringsmidler eller andre rengøringsmidler til rengøring af den katalytiske belægning. Det vil beskadige overfladen.



Misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.

## 10.2 Ovnriiler

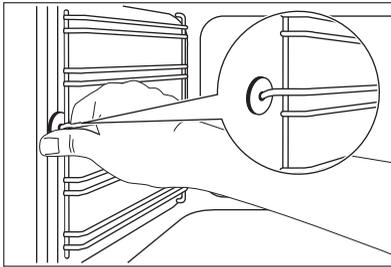
Ovnriiberne kan fjernes, så ovnens sidevægge kan rengøres.

### 10.1 Katalytiske sider og loft

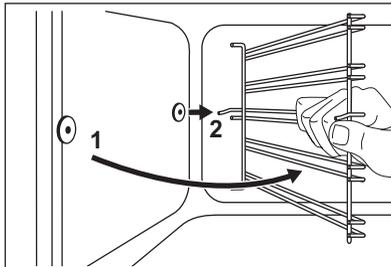
Ovnens sider og loft med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer



## Udtagning af ovnrubber



1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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

## Montering af ovnrubber

Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.



### Teleskopudtræk:

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad!



### BEMÆRK

Sørg for, at den længste fastgørelseswire er placeret foran. Det to wires ender skal pege bagud. Forkert installation kan forårsage beskadigelse af emaljen.



### ADVARSEL

Lad ruderne køle af, før de rengøres. Der er en risiko for, at glasset går i stykker.



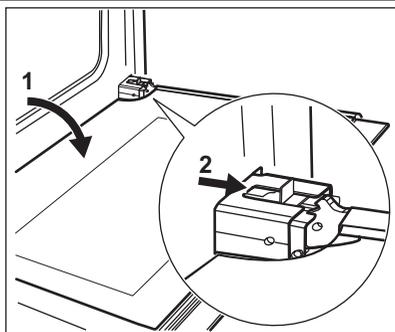
### ADVARSEL

Hvis ruderne beskadiges eller får ridser, mister glasset styrke og kan gå i stykker. Udskift ruderne for at undgå dette. Kontakt det lokale servicecenter for at få yderligere oplysninger.

## 10.3 Rengøring af ovnlåge

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.

## Aftagning af låge:



1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.

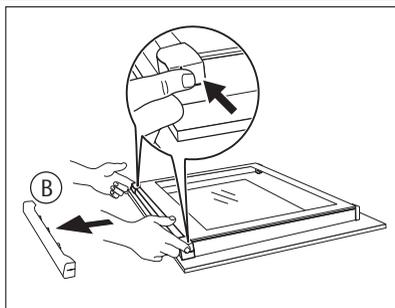
**i** For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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.

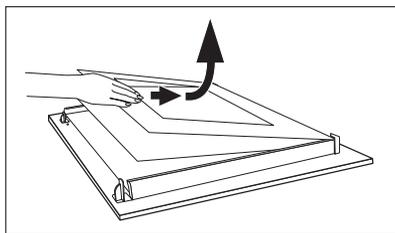
## 10.4 Ovnglasruder

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

## Udtagning og rengøring af lågeglass



1. Hold i begge sider af dørlisten (B) i dørens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



2. Træk i lågelisten, og tag den ud.
3. Hold i overkanten af hvert enkelt glas, og træk det opad og ud af styreskinnen.
4. Rengør lågeglassene.

Montér glassene i modsat rækkefølge.

## 10.5 Ovnperæ



### ADVARSEL

Der er fare for elektrisk stød!

### Før du skifter ovnperæ:

- Sluk for ovnen.
- Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

**i** Læg en klud i bunden af ovnen for at beskytte ovnperæren og dækglasset.

### Udskiftning af ovnpæren

1. Pærens dækglas er placeret bagerst i ovnrummet.  
Drej pærens dækglas mod uret, og tag det af.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300 °C.

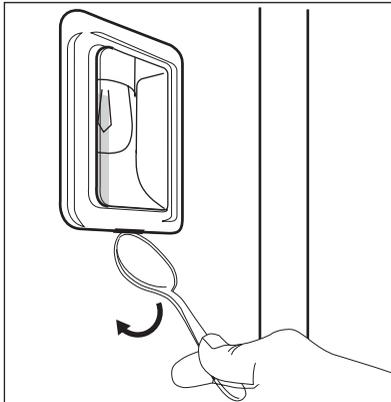


Brug den samme type ovnpære.

4. Montér dækglasset.

### 10.6 Udskiftning af ovnpæren

1. Ovnpæren er placeret i venstre side af ovnrummet. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Lirk dækglasset af med en smal genstand uden spids (f.eks. en teske). Gør glasset rent.



3. Udskift om nødvendigt ovnpæren med en tilsvarende pære, der er varmefast op til 300 °C.



Brug den samme type ovnpære.

4. Montér glasset.
5. Isæt venstre ovnribbe.

### 10.7 Udtagning af skuffen

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

#### Udtagning af skuffen

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

#### Isættelse af skuffen

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



#### ADVARSEL

Når ovnen er i brug, kan der opbygges varme i opbevaringsskuffen. Derfor må der ikke opbevares brændbare materialer heri, f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rensespray osv.

## 11. HVIS NOGET GÅR GALT



#### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Restvarmeindikatoren tænder ikke	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid	Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice
Apparatet virker slet ikke	Sikringen i sikringsboksen er gået	Se efter på tavlen. Kontakt en autoriseret installatør, hvis sikringen går mere end én gang.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
Ovnlyset virker ikke	Ovnpæren er defekt	Udskift ovnpæren
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

Kontakt forhandleren eller servicecentret, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet. Type-

skiltet er placeret på komfurets frontramme.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

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

## 12. INSTALLATION



### ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.

Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm
Ovnens rumfang	74 l

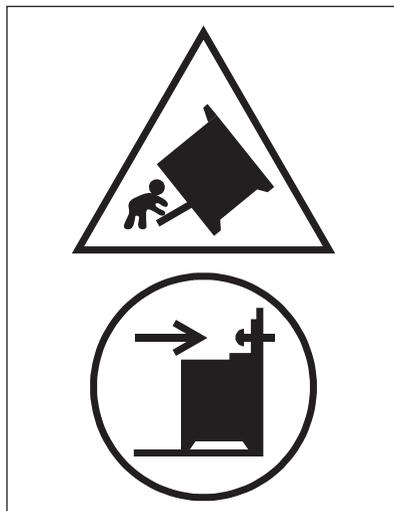
### 12.1 Tippet sikring



#### BEMÆRK

Tippet sikringen skal monteres. Ellers kan apparatet risikere at vælte.

Dit apparat viser symbolet, som vises på billedet (hvis relevant) for at huske dig på at installere tippet sikringen.



Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.

**BEMÆRK**

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

## 13. 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.





