

► IEL740XHV
IEL740XRF

DA Brugsanvisning
Ovn

USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. URFUNKTIONER.....	10
7. BRUG AF TILBEHØRET.....	11
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
9. RÅD OG TIP.....	15
10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	29
11. FEJLFINDING.....	31
12. ENERGIEFFEKTIV.....	32

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

 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 påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- 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, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.

- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnrubberne skal du først trække ovnrubbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.
- Kontakt til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, at apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.

- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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 parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.

- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke adaptere med flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Netledninger 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 apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis 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 lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



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 bunden af ovnrummet.
 - 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 tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet,

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- 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 brug.

husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 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 beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- 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 sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Indvendigt lys



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.
- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.6 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

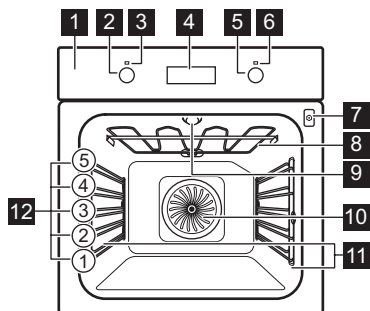
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

2.7 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

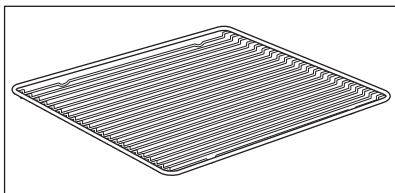
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Kontrolpanel
- 2 Funktionsvælger for ovnfunktioner
- 3 Strømindikator/symbol
- 4 Elektronisk programur
- 5 Termostatknop
- 6 Strømindikator/symbol
- 7 Bøsning til termometer
- 8 Varmeelement
- 9 Ovnpåre
- 10 Ventilator
- 11 Ovnribber, udtagelige
- 12 Rillepositioner

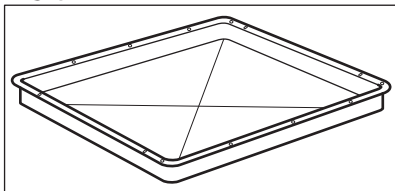
3.2 Tilbehør

Trådrist



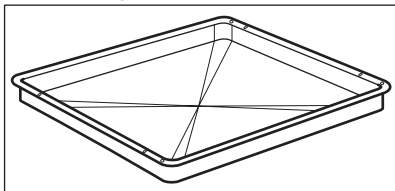
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



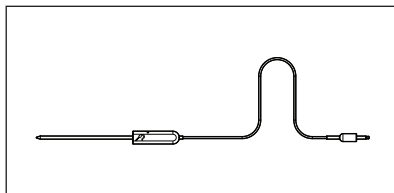
Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande



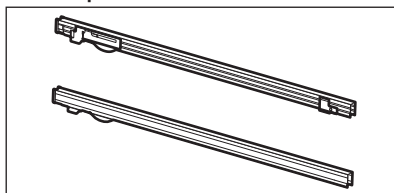
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Termometer



Til måling af temperaturen i maden.

Teleskop udtræksskinner



Til riste og plader.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille klokkesættet.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra ovnen.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Aktivering og deaktivering af apparatet












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

- Lampen tændes, når apparatet er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer ovnfunktionerne eller temperaturen.
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.

1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

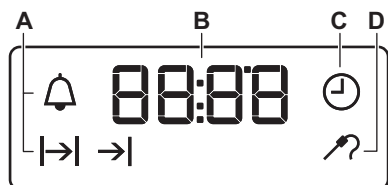
5.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion		Egnet til
0	Slukposition	Apparatet er slukket.
	Lys	Til at tænde lampen uden, at der vælges en ovnfunktion.

Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Til bagning på op til tre ovnriller samtidigt og tørring af mad. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme.
 Pizza	Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Stil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for over-/undervarme.
 Over- undervarme (Over-/Undervarme)	Til bagning og stegning på én ristposition.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Fugtig Varmluft	Til at bage brød, kager og småkager. Til at spare energi under madlavning. Denne funktion skal anvendes i overensstemmelse med tabellen for fugtig varmluft for at opnå det ønskede madlavningsresultat. For flere oplysninger om de anbefalede indstillinger henvises der til kapitlet Råd, tabellen for fugtig varmluft. Denne funktion blev anvendt til at definere energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1. For denne funktion virker termostatlampen længere.
 Lille Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ristposition. Også til at lave gratiner og til at brune.

i Lampen kan blive slukket automatisk ved en temperatur på under 60 °C under visse ovnfunktioner.

5.4 Display



- A. Funktionslamper
- B. Tidsdisplay
- C. Funktionslampe
- D. Indikator for termometer

5.5 Knapper

Sensorfelt/knap	Funktion	Forløb
—	MINUS	Indstilling af tiden.
⌚	UR	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Indstilling af tiden.

6. URFUNKTIONER

6.1 Tabel for urfunktionstaster

Urfunktionstast	Egnet til
⌚	AKTUEL TID Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
↳	VARIGHED Til indstilling af, hvor længe apparatet skal være tændt.
→	SLUTTID Til at indstille hvornår apparatet skal slukke.
↳ →	UDSKUDT TID Til kombination af VARIGHED og SLUT-funktion.
🔔	MINUTUR Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. MINUTURET kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også hvis apparatet er slukket.

6.2 Indstilling af tiden. Ændring af tiden

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.

⌚ blinker, når apparatet tilsluttes til lysnettet, hvis der var strømafbrydelse, eller hvis timeren ikke er indstillet.

Tryk på + eller — for at indstille det korrekte klokkeslæt.
Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.
For at ændre klokkeslættet skal du trykke gentagne gange på ⌚, indtil ⌚ begynder at blinke.

6.3 Indstilling af VARIGHED

- Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
- Tryk gentagne gange på ⌚, indtil ↳| begynder at blinke.

- Tryk på + eller — for at indstille tiden for VARIGHED.

Displayet viser ↳|.

- Når tiden er gået, blinker ↳|, og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
- Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
- Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

6.4 Indstilling af SLUT TID

- Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
- Tryk gentagne gange på ⌚, indtil →| begynder at blinke.
- Tryk på + eller — for at indstille tiden.

Displayet viser →|.

4. Når tiden er gået, blinker $\rightarrow|$, og der udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
6. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

6.5 Indstilling af UDSKUDT TID

1. Vælg en ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk gentagne gange på \odot , indtil $| \rightarrow |$ begynder at blinke.
3. Tryk på $+$ eller $-$ for at indstille tiden for VARIGHED.
4. Tryk på \odot .
5. Tryk på $+$ eller $-$ for at indstille tiden for SLUT.
6. Tryk på \odot for at bekræfte. Apparatet tændes automatisk senere. Fungerer for den indstillede VARIGHED-tid og stopper ved den indstillede SLUT tid. På den indstillede tid udsendes der et lydsignal.
7. Apparatet slukkes automatisk. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.

8. Drej ovnens funktionsvælgere og termostatknop hen på slukpositionen.

6.6 Indstilling af MINUTUR

1. Tryk gentagne gange på \odot , indtil \triangle begynder at blinke.
2. Tryk på $+$ eller $-$ for at indstille den nødvendige tid.

Minuturet starter automatisk efter 5 sekunder.

3. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
4. For at slukke for apparatet, drejes knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres Slukpositioner.

6.7 Annullering af urfunktionstasterne

1. Tryk en eller flere gange på \odot , indtil lampen for den ønskede funktion begynder at blinke.
2. Tryk på og hold $-$ nede. Urfunktionen går ud efter nogle sekunder.

7. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Termometer

Termometeret måler temperaturen i maden. Når maden har nået den indstillede temperatur, slukker ovnen.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

- ovntemperaturen (minimum 120 °C),
- madens kerne temperatur.



FORSIGTIG!

Brug kun det medfølgende termometer og de originale reservedele.

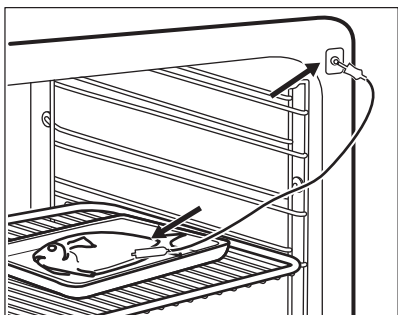
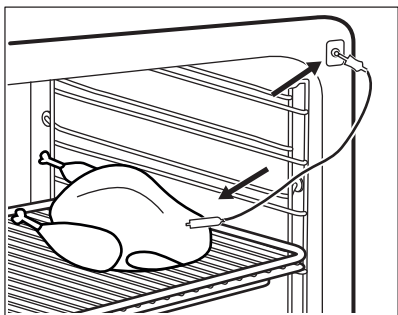
Anvisninger for de bedste resultater:


- Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

- Termometer kan ikke bruges til retter med væske.
- Under madlavning skal termometeret forblive i retten og stikket i kontakten.
- Brug de anbefalede indstillinger til madens kerne temperatur. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".

Fødevarekategorier: kød, fjerkræ og fisk

1. Indsæt stegetermometerets spids i midten af kød eller fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af stegetermometeret er inde i retten.
2. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.




Indikatoren for termometeret  blinker.

3. Tryk på knappen $+$ eller $-$ for at indstille kernetemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
4. Vælg ovnfunktion og -temperatur. Når retten når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
5. Sluk for apparatet.
6. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kernetemperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kernetemperatur.

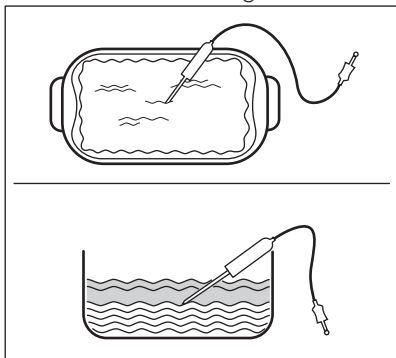


ADVARSEL!

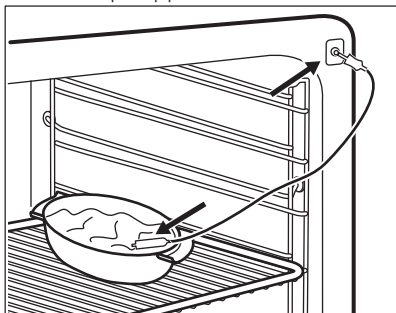
Pas på, når du trækker spidsen og stikket til stegetermometeret ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.


Fødevarekategori: gryderet

1. Anbring halvdelen af ingredienserne i et stegefad.
2. Indsæt stegetermometeret spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Stegetermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte stegetermometerets silikonehåndtag. Stegetermometerets spids bør ikke berøre bunden af et stegefad.



3. Dæk stegetermometeret med resten af ingredienserne.
4. Sæt stegetermometerets stik i kontakten på apparatets forside.




Indikatoren for termometeret  blinker.

5. Tryk på knappen **+** eller **-** for at indstille kernetemperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30 °C til 99 °C.
6. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Når retten når den indstillede kernetemperatur, udsendes et lydsignal i 2 minutter. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
7. Sluk for apparatet.
8. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag fadene ud af apparatet.

Hvis retten ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage de ovenstående trin og indstille en højere kernetemperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

Tryk på  for at ændre den indstillede kernetemperatur.



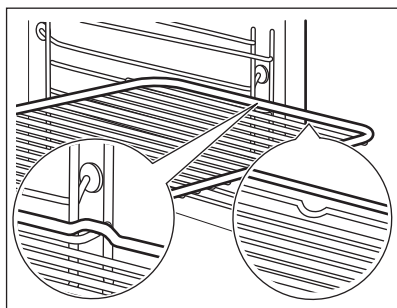
ADVARSEL!

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

7.2 Isætning af tilbehør

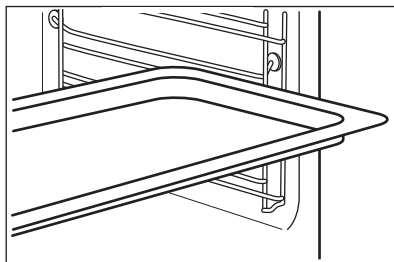
Grillrist:

Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



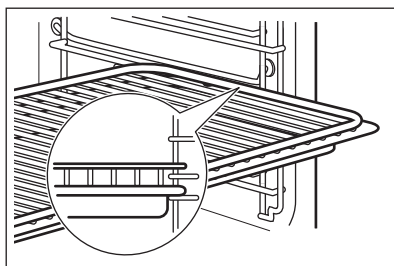
Bageplade / Bradepande:

Skub bagepladen / bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepande sammen:

Skub bagepladen / bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning. Den høje kant omkring hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

7.3 Teleskopskinner – indsættelse af ovntilbehør

Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



FORSIGTIG!

Teleskopskinnerne må ikke komme i opvaskemaskinen. Teleskopskinnerne må ikke smøres.



FORSIGTIG!

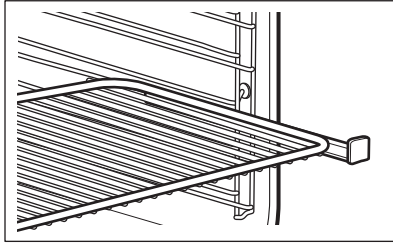
Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovenlågen.

Grillrist:

Anbring grillristen på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.

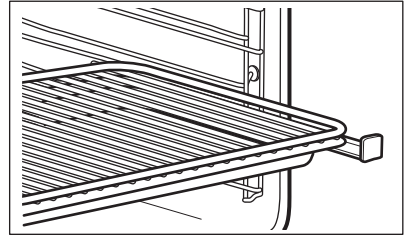


Den høje kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.



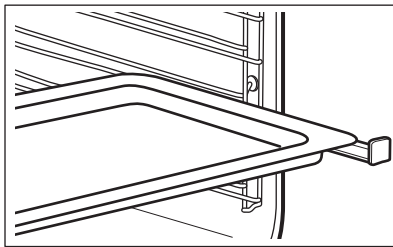
Rist og grill/bradepande sammen:

Anbring risten og bradepanden sammen på teleskopskinnen.



Grill / bradepande:

Sæt grillen / bradepanden på teleskopskinnerne.



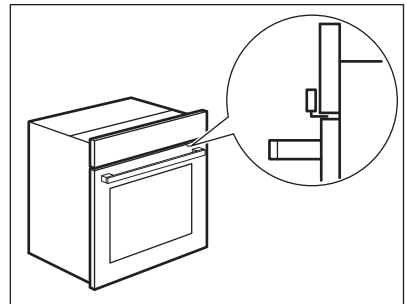
8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Køleblæser

Når ovnen er tændt, bliver blæseren automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan blæseren køre videre, til ovnen er kølet af.

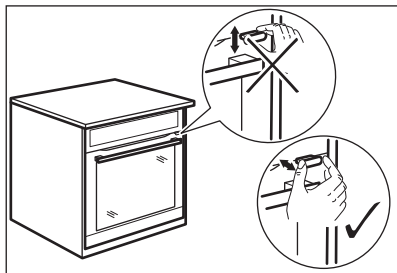
8.2 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er frakoblet, når du køber ovnen.



FORSIGTIG!

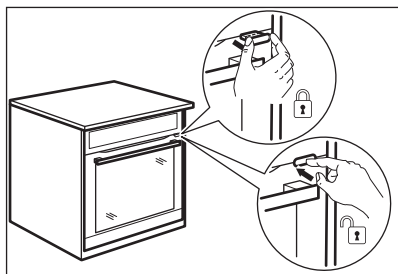
Flyt kun den mekaniske dørlås i vandret retning. Flyt den ikke lodret.

**FORSIGTIG!**

Tryk ikke på dørlåsen, når du lukker ovnlågen.

8.3 Brug af den mekaniske dørlås

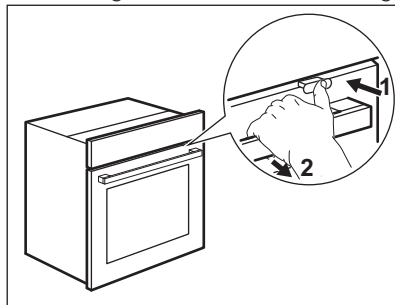
1. Træk dørlåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå dørlåsen til.
2. Skub lørlåsen tilbage i panelet for at frakoble lørlåsen.



8.4 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk dørlås

Du kan åbne lågen, når den mekaniske dørlås er tilkoblet.

1. Skub dørlåsen let.
2. Åbn lågen ved at trække i håndtaget.



Hvis du trykker på dørlåsen, indtil der høres et klik, deaktiverer du dørlåsen.

9. RÅD OG TIP

**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 Lågens inderside

På indersiden af lågen på nogle modeller finder du:

- ovnrillernes numre.

- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede rillepositioner og temperatur for typiske retter.

9.2 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger såsom temperatur, tilberedningstid og ovnrille efter tabellernes angivelser.
- Brug den laveste temperatur den første gang.
- Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

- 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.
- Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

9.3 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. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
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.

9.4 Bagning på én rille:

Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans/Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage/frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tærtebund - mørdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Kvarkkage	Over-/Undervarme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over-/Undervarme	170 - 190	30 - 40	3
Tysk julestollen	Over-/Undervarme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første del af bagningen. 2. Anden del af bagningen.	Over-/Undervarme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vandbakkelser/flødekager	Over-/Undervarme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roulade	Over-/Undervarme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bradepandekage (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/bistik	Over-/Undervarme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Over-/Undervarme	170	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over-/Undervarme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butterdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Småt Gærbrød	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Småt Gærbrød	Over-/Undervarme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.5 Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Søde souffleer	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.6 Fugtig Varmluft



For at få de bedste resultater skal du følge bagetiderne angivet på nedenstående tabel.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brødstænger (500 g i alt)	190 - 200	50 - 60	3
Bagte kammuslinger i skal	180 - 200	30 - 40	4
Hel fisk (300 - 500 g) i salt	190 - 200	45 - 50	4
Hel fisk (300 - 500 g) i pergament	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 500 g i total)	170 - 180	40 - 50	3
Æble-smuldrekage	190 - 200	50 - 60	4
Chokoladmuffins (20; 500 g i alt)	160 - 170	35 - 45	3

9.7 Bagning på flere ribber

Brug funktionen Varmluft.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
			2 riller	3 riller
Vandbakkelser/ flødekager	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Toscarterte, tør	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lagkagebunde/small cakes/små kager/tørkager/småt gærbrød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
			2 riller	3 riller
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Småt bagværk af butterdej	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Småt Gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

9.8 Varmluft + Under

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med meget fyld)	180 - 200	20 - 30	2
Tærter	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Madtærte	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Tærte m/butterdej	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (pizzalignende ret fra Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger (russisk udgave af calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

9.9 Stegning

- Brug varmefast ovnudstyr til stegning. Følg vejledningen på ovnudstyrets pakke.
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Hæld noget væske i grill / bradepanden for at forhindre, at saft fra kød eller fedt brændes fast på overfladen.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Stegen vendes efter behov efter 1/2 til 2/3 af tilberedningstiden.
- Sådan bliver køddet mere saftigt:
 - steg magert kød i bradepanden med låget eller brug en stegepose.
 - steg kød og fisk i stykker på mindst 1 kg.
 - store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning.

9.10 Stegetabeller

Oksekød

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/ Undervarme	230	120 - 150	1
Engelsk roast-beef eller filet: rød	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk roast-beef eller filet: middel	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk roast-beef eller filet: gennemstegt	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov/nakkekam/skinkesteg	1 - 1.5	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet/ribbenssteg	1 - 1.5	Turbogrill	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	0.75 - 1	Turbogrill	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank (for-kogt)	0.75 - 1	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Kalveskank	1.5 - 2	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle/Lammesteg	1 - 1.5	Turbogrill	150 - 170	100 - 120	1
Lammeryg	1 - 1.5	Turbogrill	160 - 180	40 - 60	1

Vildt

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Dyreryg/ Harekølle	op til 1	Over-/Under- varme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Ryg	1.5 - 2	Over-/Under- varme	210 - 220	35 - 40	1
Kølle	1.5 - 2	Over-/Under- varme	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjer- kræ	0,2 - 0,25 hver	Turbogrill	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	0,4 - 0,5 hver	Turbogrill	190 - 210	35 - 50	1
Kylling, pou- lard	1 - 1.5	Turbogrill	190 - 210	50 - 70	1
And	1.5 - 2	Turbogrill	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3.5 - 5	Turbogrill	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2.5 - 3.5	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6	Turbogrill	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (dampet)

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	Over-/Under- varme	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Lille Grill

- 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 den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionerne.

**FORSIGTIG!**

Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille Grill

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

9.12 Bund + Grill + Blæser

Brug funktionen Varmluft.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3
Grønsager/Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Brasede Kartoffler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frosne	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

9.13 Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovnrille fra neden.
- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.
- For store portioner mad anbringes en omvendt tom tallerken på bunden af ovnrummet. Læg maden i en dyb tallerken eller et fad, og stil det oven på tallerkenen i ovnen. Tag om nødvendig ovnrubber ud.

Madvare	Mængde (kg)	Optønings-tid (min.)	Efteroptø-ning (min.)	Bemærkning
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

9.14 Henkogning - Undervarme

- Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.
- Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.
- Brug første rist fra neden til denne funktion.
- Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.
- Fyld glassene ens og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Bærfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/ hindbær/modne stik- kelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/ svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi/ærter/aspar- ges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

9.15 Tørring - Varmluft

- Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.
- Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af

tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Grøntsager

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

Frugt

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

9.16 Termometer tabel

Oksekød	Kernetemperatur (°C)		
	Rød	Rosa i midten	Gennemstegt
Engelsk roastbeef	45	60	70
Tyndsteg	45	60	70

Oksekød	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Farsbrød	80	83	86

Svin	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Skinke, Steg	80	84	88
Kotelet (ryg), Røget hamburgerryg, Pocheret mørbrad	75	78	82

Kalvekød	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Kalvesteg	75	80	85
Kalveskank	85	88	90

Får/lam	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Bedekølle	80	85	88
Bederyg	75	80	85
Lammekølle, Lammesteg	65	70	75

Dyreryg	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Hare ryg, Ryg	65	70	75
Harekølle, -underben Helstegt hare, Vildtkølle	70	75	80

Fjerkræ	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Kylling (hel / halv / bryst)	80	83	86
And (hel / halv), Kalkun (hel / bryst)	75	80	85
And (bryst)	60	65	70

Fisk (laks, ørred, sandart)	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Fisk (hel / stor / dampet), Fisk (hel / stor / stegt)	60	64	68

Gryderetter - Forkogte grøntsager	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Squash-gryderet, Broccoli-gryderet, Fennikel-gryderet	85	88	91

Gryderetter - Salte	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Cannelloni, Lasagne, Pastaretter	85	88	91

Gryderetter - Søde	Kernetemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa i midten	Mere
Gryderet med hvidt brød med/ uden frugt, Risengrød med/uden frugt, Sød nuddel-ret	80	85	90

9.17 Oplysninger til testinstitutter

Test i overensstemmelse med EN 60350-1:2013 og IEC 60350-1:2011.

Bagning på én ribbe. Bagværk i form

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fatless sponge cake / Sandkage uden fedtstof	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Sandkage uden fedtstof	Over-/Undervarme	160	35 - 50	2
Apple pie /Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie /Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå)	Over-/Undervarme	180	70 - 90	1

Bagning på én ribbe. Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Short bread /Mørdejskage/Kagesnitter	Varmluft	140	25 - 40	3
Short bread /Mørdejskage/Kagesnitter	Over-/Undervarme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes /Små kager (20 stk./plade)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes /Små kager (20 stk./plade)	Over-/Undervarme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagning på flere ribber. Lagkagebunde/small cakes/små kager/tørkager/småt gærbrød

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
				2 riller	3 riller
Short bread /Mørdejskage/Kagesnitter	Varmluft.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes /Små kager (20 stk./plade)	Varmluft.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

Lille Grill

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Toast/Toastbrød	Lille Grill	maks	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Okses-teak	Lille Grill	maks	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

2) Vendes undervejs.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.
- Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovenrensningmiddel.
- 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 skræppe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

10.2 Udtagning af ovnrubber

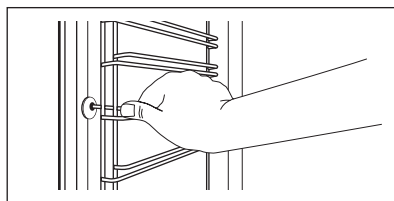
Tag ovnrubberne og de.



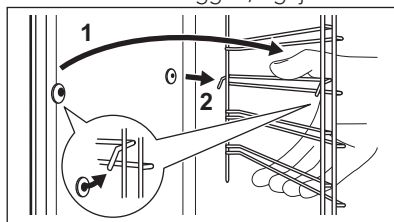
FORSIGTIG!

Vær forsigtig, når du fjerner ovnrubberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Montér det fjernede tilbehør i omvendt rækkefølge.



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

10.3 Katalytisk rensning



FORSIGTIG!

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


i 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.

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

Ovnrummet med katalytisk belægning er selvrensende. Det absorberer fedt.

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

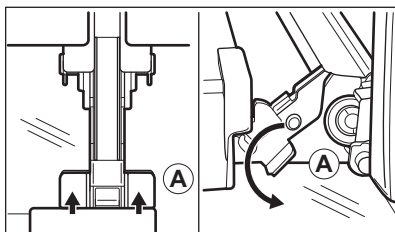
1. Rens ovnbunden med varmt vand og opvaskemiddel, og tør den.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil ovntemperaturen til 250 °C, og lad ovnen være tændt i 1 time.
4. Når ovnen er kølet af, skal du rengøre det med en blød og våd svamp.

10.4 Aftagning og montering af lågen

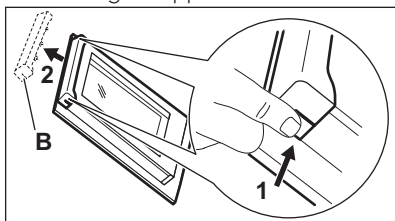
Du kan fjerne lågen og de indvendige glas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.

! **ADVARSEL!**
Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung.

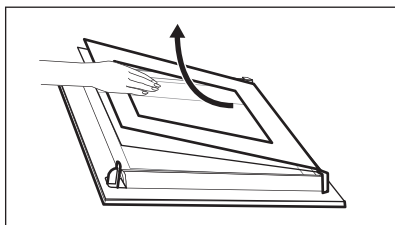
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



3. Sæt ovnlågen i første åbne position (vinkel på ca. 70°).
4. Hold med en hånd på lågen og træk den væk fra apparatet i en opadgående vinkel.
5. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag. Dette for at undgå ridser.
6. Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



7. Træk i lågelisten, og tag den ud.
8. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Udfør ovenstående trin i modsat rækkefølge, når rengøringen er afsluttet. Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen.

! **ADVARSEL!**
Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

10.5 Udskiftning af pæren

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



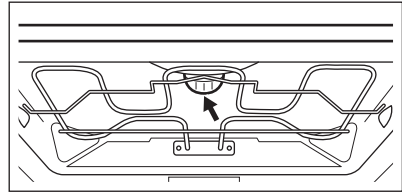
ADVARSEL!

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.

Den øverste pære

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.



2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

11. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Hvis noget går galt...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	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.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.

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 ovenrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktkort og information i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Voss-Electrolux	
Identifikation af model	IEL740XHV IEL740XRF	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovenrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	71 l	
Type oven	Indbygningsoven	
Vægt	IEL740XHV	35.5 kg
	IEL740XRF	35.5 kg

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

12.2 Energibesparelse



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

Generelle råd

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når apparatet er tændt. Åbn ikke lågen

for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Holde mad varm


Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt.


Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning. Den fungerer på en sådan måde, at temperaturen i ovnrummet variere fra temperaturen angivet på displayet under tilberedningen, og tilberedningstiderne kan variere fra tilberedningstiderne i andre programmer.

Når du bruger fugtig varmluft, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

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.

