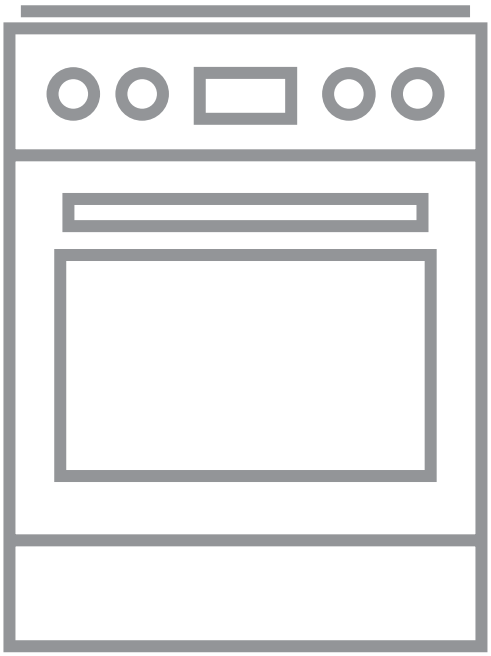
VKI67382S

DA **Brugsanvisning**
Komfur

USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER....3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER....5
3. INSTALLATION....9
4. PRODUKTBESKRIVELSE....10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE....10
6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG....11
7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD....17
8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....19
9. OVN – DAGLIG BRUG....20
10. OVN – URFUNKTIONER....25
11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING....26
12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER....26
13. OVN – TIPS OG RÅD....31
14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....35
15. FEJLFINDING....38
16. ENERGIFORBRUG....41
17. MILJØHENSYN....43

KÆRE KUNDE

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



få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.voss.dk



Registrér dit produkt for nemmere service:
www.voss.dk

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.
Oplysningerne findes på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsigtig - Om sikkerhed

ⓘ Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehuse og i lignende lokaler og

indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette produkt skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05V2V2-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Installér ikke produktet på en platform.
- Produktet må ikke betjenes med en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Brug aldrig vand til at slukke ilden. Sluk for produktet, og dæk flammer til med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde

produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Vær forsigtig, når du rører ved opbevaringsskuffen. Den kan blive varm.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesafskærmning til kogepladen, som er designet af producenten af produktet, eller som af producenten er angivet som egnede i brugsanvisningen, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!
Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhakket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

2.2 Tilslutning, el

ADVARSEL!
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske forbindelser bør foretages af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

2.3 Brug

ADVARSEL!
Risiko for personskade og forbrændinger.
Risiko for elektrisk stød.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm til induktionskogezonerne, når produktet er i brug.

- Hvis der sker en strømafbrydelse under drift, kan nogle overflader stadig være varme. Undgå kontakt med produktet, indtil det er kølet af. Hvis der opstår fejl, når produktet er kølet af, skal du koble det fra strømforsyningen i 10 sekunder.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til henkogning.

ADVARSEL!
Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Åbn produktets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

ADVARSEL!
Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!
Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse.
  Tag stikket ud af kontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet

10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.5 Pyrolyserengøring

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

- Inden du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
  - alle madrester, spildt olie og fedt
  - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick-gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
  - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
  - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
  - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!
Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

ADVARSEL!
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Tekniske data

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

3.2 Elektrisk installation

ADVARSEL!
Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne om sikkerhed ikke følges.

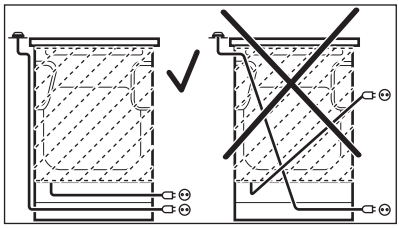
Dette produkt er hverken forsynet med stik eller strømledning ved levering Tilslutningsterminalen er placeret bag bagpanelet.

Ved udskiftning af et beskadiget strømkabel skal du bruge kabeltype: H05V2V2-F, som kan modstå en temperatur på 90 °C eller derover. Kontakt et autoriseret servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

Fase	Mindste kabelstørrelse
3 med neutral	5x1,5 mm²

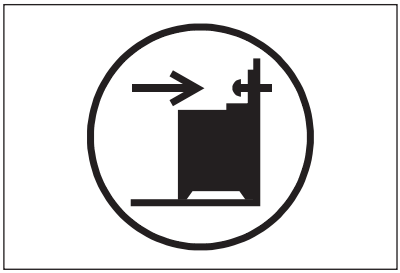
ADVARSEL!
El-kablet må ikke røre den del af produktet, som er gråskraveret på illustrationen.



3.3 Tippesikring

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



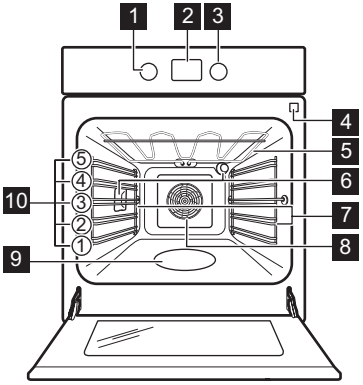


Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

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

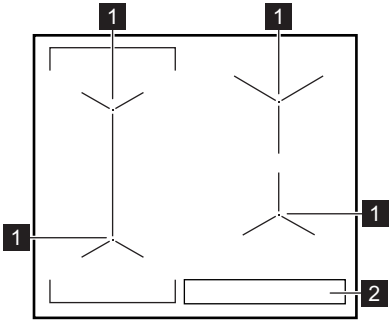
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



1 Knap til ovnfunktioner
2 Display
3 Betjeningsknap
4 Stik til madlavningstermometer
5 Varmelegeme
6 Ovnlys
7 Ovnribbe, aftagelig
8 Blæser
9 Ovnrumsprægning
10 Ovnribber

4.2 Oversigt over kogeplade



1 Induktionskogezone
2 Betjeningspanel

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

Lågen har et langsomt lukkesystem. Brug ikke magt for at lukke lågen.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil maks. temperaturen. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.2 Brug af sensorfelterne

Tryk og hold på det valgte symbol på displayet i mindst 1 sekund for at aktivere funktionen.

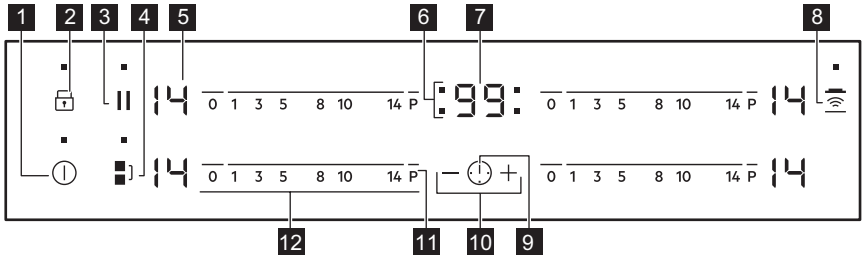
5.3 Forsænkbare knapper

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

6. KOGEPLADE – DAGLIG BRUG

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogepladepanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	Sens-orfelt	Funktion	Kommentar
1	⏻	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	⏸	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4		Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
5	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.

	Sens-orfelt	Funktion	Kommentar
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8		Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
9		-	Vælger kogezone.
10	+ / −	-	Øger eller mindsker tiden.
11	P	PowerBoost	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
12	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
0	Kogezonen er slukket.
1 - 14	Kogezonen er tændt.
u	Pause er i brug.
A	Automatisk opvarmning er i brug.
P	PowerBoost er i brug.
E + tal	Der er en funktionsfejl.
≡ / = / _	OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
L	Lås / Børnesikring er i brug.
F	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
-	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat control (3-trins restvarmekontrollampe)

ADVARSEL!
/ / Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger:

- fortsæt madlavning,

- holde varm,

- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:
- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezonen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

6.4 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

6.5 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.

  Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

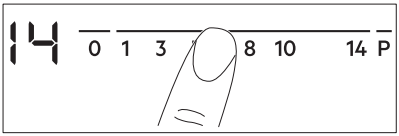
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
, 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



6.7 Brug af kogezonerne

Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge det store kogegrej på to kogezoner samtidigt.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

6.8 Bridge

Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezoner i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne i venstre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

6.9 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezonen ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.

For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på P (tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Ændr varmetrinnet.

6.10 PowerBoost

Funktionen tilfører ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på P. lyser.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.11 Timer

Nedtællingstimer
Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezonen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezonen og derefter funktionen.

Indstilling af kogezonen: Tryk på en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Aktivering af funktionen eller ændring af tiden: Tryk på + på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Visning af den resterende tid: Indstil kogezonen med . Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser den resterende tid.

Ændring af tiden: Indstil kogezonen med . Tryk på + eller —.

Deaktivering af funktionen: Vælg kogezonen med og tryk på —. Resttiden tæller tilbage til 00. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres.

Deaktivering af lyden: tryk på .

Optællingstimer
Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezonen er tændt.

Indstilling af kogezonen: Tryk på ⏲ en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Aktivering af funktionen: Tryk på — på timeren. UP tændes. Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt.

Displayet skifter mellem UP og den forløbne tid (i minutter).

Visning af, hvor lang tid kogezonen vil være tændt i: Indstil kogezonen med ⏲. Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Deaktivering af funktionen: Indstil kogezonen med ⏲, og tryk på + eller —. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Minutur
Du kan bruge denne funktion som en **Minutur**, når kogepladen er tændt, og kogezonerne ikke er tændt. Displayet viser varmetrinnet 0.

Aktivering af funktionen: Tryk på ⏲. Tryk på + eller — på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Deaktivering af lyden: tryk på ⏲.

Deaktivering af funktionen: Tryk først på ⏲, og derefter —. Resttiden tæller tilbage til 00

Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.12 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på betjeningspanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. **Aktiver funktionen ved at** trykke på ||.

u tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

2. **Deaktiver funktionen ved at** trykke på ||.

Det forrige varmetrin vises.

6.13 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på 🔒. L tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på 🔒. Det forrige varmetrin aktiveres.

Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

6.14 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ⏻. Indstil ikke et varmetrin. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. L tændes. Sluk for kogesektionen med ⏻.

Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med ⏻. Indstil ikke et varmetrin. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. 0 tændes. Sluk for kogesektionen med ⏻.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med ⏻. L tændes. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ⏻, aktiveres funktionen igen.

6.15 OffSound control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på 🔒 i 3 sekunder. 60 eller 61 tændes. Tryk på + på timeren for at vælge ét af følgende:

- 61 - lyden er slukket
- 60 - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til 61, kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ⏻
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.16 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.

ⓘ På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen
For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automatisk belysning	Kogning[1)]	Stegning[2)]
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 [3)]	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

[1)] Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

[2)] Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

[3)] Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på 🔒 i 3 sekunder, indtil 61 eller 60 tændes.
4. Tryk ⏲ på et par gange, indtil H tændes.
5. Tryk + på timeren for at vælge en automatisk tilstand.

For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.

Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden
Du kan også betjene funktionen manuelt. For at gøre dette, tryk når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

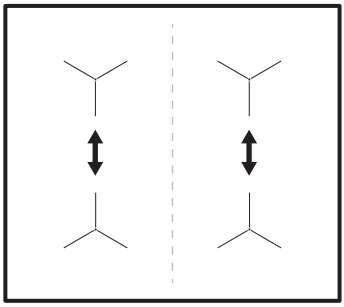
Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Aktivering af lyset
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.

Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

6.17 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal el-belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezonerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGEPLADE – TIPS OG RÅD

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

Da induktionskogezoner har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

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

Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se “Specifikation af kogezoner” for de korrekte mål på kogegrejet.

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens maksimale størrelse, som er angivet i kogegrejdiameter.

7.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Kogegrejets diameter [mm]	Effekt (W)
Bageste venstre	125 - 210	2300/3200
Bageste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste højre	125 - 210	2300/3200
Forreste venstre	125 - 210	2300/3200

7.3 Lyde ved brug

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

7.4 Öko Timer ECO timer

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

7.5 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.

Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
⏛ - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
5 - 7	Lav stuvede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
7 - 9	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8. KOGEPLADE – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Brug ikke kogegrej fremstillet af materialer, der ikke er egnet til induktion.

- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, til kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud og et ikke-slibende rengøringsmiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.

8.2 Rengøring af

- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der indeholder sukker. Brug en skraber, og pas på, at du ikke brænder dig.
- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende metalliske misfarvninger. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.

9. OVN – DAGLIG BRUG

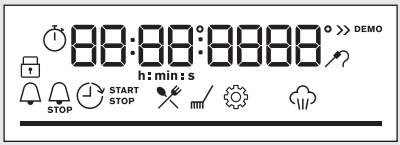
ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet				
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Termometer	OK Bekræft indstilling

Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.

Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for ovnen.



Displayet med det højeste antal funktioner indstillet.

Displaylamper				
Lås	Hjælp til tilberedning	Rengøring	Indstillinger	Hurtig opvarmning
Indikationer for timer:		STOP		

Statuslinje - for temperatur, tid, opvarmning eller restvarme.	
Indikator for damptilberedning	
Termometer Indikator	

9.2 Menuen indstillinger.

1. Drej ovnfunktionsknappen for at åbne menuen ☰.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge menuen Indstillinger ⚙ og tryk på OK.
3. Drej temperaturvælgeren for at vælge den ønskede position, og tryk på OK.

Position	Standardindstilling	Indstilling	Valgmulighed
1	time	Aktuel tid	indstil aktuel tid
2	4	Displayets lysstyrke	1-2-3-**4**-5
3	2	Panelsignaler	1-bip/**2-klik**/3-ingen
4	2	Signal volume	1-**2**-3-4
5	1	Termometer	**1-alarm+STOP**/2-alarm
6	fra	Optimer	TÆND-**SLUK**
7	tændt	Lys	**TÆND**-SLUK
8	fra	Hurtig opvarmning	TÆND-**SLUK**
9	tændt	Husk rengøring	**TÆND**-SLUK
10	fra	Demo-Tilstand	Demo-tilstand– kun til demonstration
11	fw	Softwareversion	Visning af softwareversion
12	nej	Nulstil alle indstil.	**NEJ**-JA

9.3 Ovnfunktioner

ADVARSEL!
Hæld ikke væsker i ovnrummets prægning før og under tilberedningen. Der er risiko for beskadigelse.

Symbol	Ovnfunktion
0	**Sluk-position** Ovnen er slukket.

Symbol	Ovnfunktion
	**Varmluft** Bagning på op til to ovnribber ad gangen og tørring af madvarer. Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	**Over-/undervarme** Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	**SteamBake** Tilføjelse af fugtighed under tilberedningen. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Til at give større saftighed under genopvarmning.
	**Pizza** Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
	**Undervarme** Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	**Frosne madvarer** Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).

Symbol	Ovnfunktion
	**Fugtig varmluft** Denne funktion blev anvendt til at overholde energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1 . Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft. Når du bruger denne funktion, slukkes lyset automatisk efter 30 sekunder.
	**Grill** Til at grille flad mad og riste brød.
	**Turbogrill** Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.
	**Menu** For at åbne Menu: Hjælp til tilberedning , pyrolytisk rengøring, indstillinger.

9.4 Aktivering og deaktivering af ovnen

Afhænger af model, hvis apparatet har knapsymboler, indikatorer eller kontrollamper:
- Indikatoren tændes, når ovnen varmer op.
- Lampen tændes, når ovnen er i gang.
- Symbolet viser, om knappen styrer en af kogezonerne, ovnfunktionerne eller temperaturen.

1. Drej ovnens funktionsvælger for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge temperaturen.
3. Ovnen slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne på sluk-stillingen.

9.5 Aktivér funktionen: SteamBake

Denne funktion øger fugtigheden under tilberedning.

ADVARSEL!
Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger:

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

Se kapitlet "Tips og råd".

1. Åbn ovnlågen.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.
   Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml.
   Fyld kun rummets prægning op med vand, når ovnen er kold.
3. Drej funktionsknappen: SteamBake .
4. Drej termostatknappen for at indstille en temperatur.
5. Sæt maden i apparatet, og luk ovnlågen.

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

6. Apparatet slukkes ved at sætte knapperne for ovnfunktionerne og temperaturen på sluk-stillingen.
7. Fjern vandet fra rummets prægning.

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

9.6 Indikator for restvarme samt opvarmning

Blæseren fortsætter med at køre. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge den til at holde maden varm.

Når tilberedningstiden overstiger 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 10 minutter inden tilberedningens afslutning. Restvarmen i ovnen fortsætter med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

9.7 Fast heat up

Hurtig opvarmning reducerer opvarmningstiden.

Sæt ikke mad i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.

For at aktivere Hurtig opvarmning skal du trykke på på displayet.

9.8 Lås

Lugen låses, når denne funktion er aktiveret.

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.		
 OK	OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	OK - tryk og hold inde for at slukke.
3 x - blinker, når låsen er slået til.		

9.9 Automatisk slukning

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

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

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

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

9.10 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kører blæseren videre, til ovnen er kølet af.

9.11 Brug af termometeret

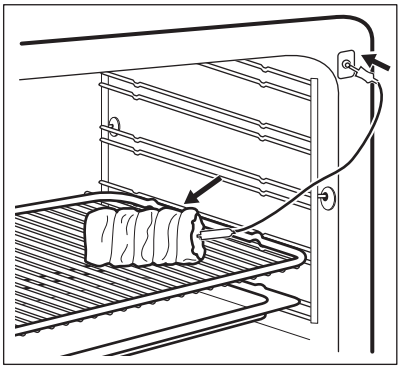
Termometeret måler madens kernetemperatur. Når maden når den indstillede temperatur, slukkes apparatet.

Der skal indstilles to temperaturer:

- Ovntemperaturen.
- Kernetemperaturen.

FORSIGTIG!
Brug kun det termometer, der følger med ovnen, eller originale reservedele.

1. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
2. Indsæt termometerets spids i midten af maden.
   Sørg for, at termometeret bliver siddende inden i maden og i bøsningen under tilberedningen.
3. Sæt termometeret i bøsningen på ovnens forside.



Displayet viser termometerets aktuelle temperatur.

4. Tryk på for at indstille termometerets kernetemperatur.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

6. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag retten ud af ovnen.
7. Sluk ovnen.

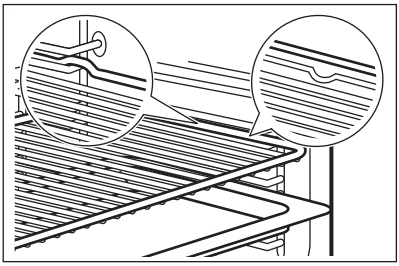
ADVARSEL!
Pas på, når du trækker stikket og spidsen ud af stegetermometeret. Termometeret er varmt. Der er risiko for forbrænding.

9.12 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.

Små fordybninger øger sikkerheden og giver vippebeskyttelse. De er også anti-tip-enheder. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

10. OVN – URFUNKTIONER

10.1 Urfunktioner

00:00 blinker på displayet, når du forbinder apparatet til lysnettet.

Urfunktioner	Applikation
Minutur	Indstilling af nedtællingstiden. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. Når timeren har talt ned, høres signalet.
STOP Tilberedningstid	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
Udskudt tid	For at udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.
Optimer	Det maksimale er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnens drift. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

10.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne Menu ☰.
2. Drej temperaturvælgeren for at indstille Indstillinger ⚙, Aktuel tid.
3. Drej temperaturvælgeren for at indstille uret.
4. Tryk på: OK

10.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på ⏲, når ovnen er slukket.
   Tryk to gange på ⏲, når ovnen er tændt.
2. Displayet viser: 0:00 og 🔔.

3. Drej temperaturvælgeren for at indstille Minutur.
4. Tryk på: OK
5. Timeren begynder straks at tælle ned.
6. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

10.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på gentagne gange.
3. Displayet viser: 0:00 og STOP.
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille Tilberedningstid.
5. Tryk på: OK
6. Timeren begynder straks at tælle ned.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

10.5 Indstilling: Udskudt tid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktionen.
2. Tryk på gentagne gange.
3. Displayet viser: aktuel tid START .
4. Drej temperaturvælgeren for at indstille starttiden.
5. Tryk på: OK
6. Displayet viser: **--:--** STOP .
7. Drej temperaturvælgeren for at indstille sluttiden.
8. Tryk på: OK
9. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
10. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen .
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Hjælp Til Tilberedning og tryk påOK.
3. Vælg retten, og tryk på OK.
4. Sæt retten i ovnen, og tryk på OK for at bekræfte indstillingen.

12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Forvarm ovnen i 10 minutter (180°C) med funktionen Varmluft, før det assisterede program vælges.
	Ribbe.

- Temperaturen for hver assisteret opskrift er standard og kan ændres med ca. 10 grader.
- Varigheden er standard og kan ændres med ca. 10 minutter.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød				
P1	**Roastbeef, rød**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 85 min
P2	**Roastbeef, rosa i midten**			~ 95 min.
P3	**Roastbeef, gennemstegt**			~ 110 min.
P4	**Steak, medium**	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	**3**; stegefad på **grillrist**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 15 min
P5	**Oksesteg / braiseret** (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	**2**; stegefad på **grillrist** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~ 180 min.
P6	**Roastbeef, rød, LTC**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** ; stegefad på **grillrist** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 105 min.
P7	**Roastbeef, medium, LTC**			~ 125 min.
P8	**Roastbeef, gennemstegt**			~ 170 min.
P9	**Filet, rød, LTC**	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 80 min
P10	**Filet, medium, LTC**			~ 95 min.
P11	**Filet, gennemstegt, LTC**			~ 125 min.
Kalvekød				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P12	**Kalvesteg** (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **grillrist**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	~115 min.
Svinekød				
P13	**Nakkesteg i nakkesteg**	1,5 - 2 kg	**2**; stegefad på **grillrist**: **bageplade** Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 170 min.
P14	**Pulled pork LTC**	1,5 - 2 kg	**2**; **bageplade** Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden	~ 230 min.
P15	**Mørbrad, frisk**	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **grillrist**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	~ 105 min.
P16	**Spareribs**	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	**3**; **bradepande** Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	120 min.
Lammekød				
P17	**Lammeben med ben**	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt ind i ovnen Tilsæt 200 ml vand i bunden af ovnrummet.	~ 130 min
Fjerkræ				
P18	**Hel kylling**	1 - 1,5 kg; frisk	**2**; sammenkogt ret på **bageplade**; **grillrist** med **bradepande** på rille 1 til opsamling af fedt Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	~ 60 min
P19	**Halv kylling**	0,5 - 0,8 kg	**3**; **bageplade**;**grillrist** med **bradepande** på rille 1 til opsamling af fedt. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få ensartet bruning.	~ 50 min.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P20	**Kyllinge-bryst**	180 - 200 g pr. stk.	**2**; ovnfast fad på **grillrist** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	~ 65 min.
P21	**Kyllingelår, friske**	-	**3**; **bageplade** Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	~ 45 min.
P22	**And, hel**	1,5 - 2,5 kg	**2**; stegefad på **grillrist**eller **grillrist** med **bradepande** på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på stegefadet. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tiden er gået.	~ 80 min.
P23	**Gås, hel**	4 - 5 kg	**2**;**grillrist** med **bradepande** på rille 1 til opsamling af fedt. Læg kødet på bradepanden. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.	~ 110 min
Andet				
P24	**Farsbrød**	1 kg	**2**; **grillrist** med bagepapir eller **bageplade**	~ 70 min.
Fisk				
P25	**Hel fisk, grillstegt**	0,5 - 1 kg pr. fisk	**2**; **bageplade** Smag fisken til med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	~ 30 min
P26	**Fiskefilet**	-	**3**; ovnfast fad på **grillrist**	40 min
Bagning af søde sager / desserter				
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform på **grillrist**	100 min.
P28	**Æblekage**	-	**2**; **bageplade**	60 min
P29	**Æbletærte**	-	**2**; ∅ 26 cm springform på **grillrist**	55 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P30	**Æbletærte**	-	**2**; ∅ 20 cm tærteform på **grillrist** Tilsæt 125 ml vand i bunden af ovnrummet.	80 min.
P31	**Brownies**	2 kg	**3**; **bageplade**	30 min
P32	**Chokolademuffins**	-	**3**; muffinbakke på **grillrist** eller **bageplade** Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	30 min
P33	**Brødkage**	-	**2**; brødplade på **grillrist**	80 min.
Grøntsags-/sideretter				
P34	**Bagte kartofler**	1 kg	**2**; **bageplade** Læg de udskårne kartofler med skræl på **bagepladen**.	50 min
P35	**Kartoffelbåde**	1 kg	**3**; **bageplade** beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.	50 min
P36	**Grillede blandede grøntsager**	1 -1,5 kg	**3**; **bageplade** dækket med bagepapir eller smurt bageplade Skær grøntsagerne i stykker.	30 min
P37	**Kroketter, frosne**	0,5 kg	**3**; **bageplade**	30 min
P38	**Pommes frites, frosne**	0,75 kg	**3**; **bageplade**	30 min
Gratiner, brød og pizza				
P39	**Lasagne/ sammenkogte retter med nudler**	1 -1,5 kg	**3**; ovnfast fad på **grillrist**	60 min
P40	**Kartoffelgratin**	1 -1,5 kg	**1**; ovnfast fad på **grillrist**	65 min.
P41	**Pizza frisk, tynd**	-	**2**; **bageplade** dækket med bagepapir eller smurt **bageplade** Tilsæt 100 ml vand i bunden af ovnrummet.	25 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P42	**Pizza frisk, tyk**	-	**2**; **bageplade** dækket med bagepapir eller smurt **bageplade**	25 min
P43	**Quiche**	-	**2**; bageform på **grillrist**	45 min
P44	**Flute/ciabatta/hvidt brød**	0,8 kg	**3**; **bageplade** Mere tid til hvidt brød.	45 min
P45	**Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform**	1 kg	**2**; **bageplade** dækket med bagepapir eller smurt **bageplade**; brødform på **grillrist** Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.	40 min

13. OVN – TIPS OG RÅD

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

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

13.1 Generelle oplysninger

Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

Ovnen har et specielt system, der cirkulerer luften og konstant genbruger dampen. Med dette system kan du tilberede mad i et miljø med damp og holde maden blød og sprød udenpå. Det reducerer tilberedningstiden og energiforbruget til et minimum.

Dampen kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Det er normalt. Stå altid tilbage fra apparatet, når du åbner apparatets låge under tilberedning. For at mindske kondenseringen skal du betjene apparatet i 10 minutter inden tilberedning.

Tør fugten af efter hver brug af apparatet.

Stil ikke genstandene direkte på apparatets bund, og læg ikke aluminiumsfolie på delene, når du laver mad. Det kan ændre bageresultaterne og beskadige emaljen.

13.2 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

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

13.3 Bagning af kager

Ovndøren må først åbnes, når 3/4 af den indstillede tilberedningstid er gået.

Hvis du bruger to bageplader samtidigt, skal du holde ét tomt niveau mellem dem.

13.4 Tilberedning af kød og fisk

Brug en bradepande til meget fedtholdig mad for at forhindre, at ovnen får permanente pletter.

Lad kødet hvile i ca. 15 minutter, før der skæres i det, så saften ikke siver ud.

Tilføj lidt vand i bradepanden for at forhindre for meget røg i ovnen under stegning. Tilføj vand, hver gang det tørrer ud, for at forhindre dannelse af røg.

13.5 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

13.6 Tilberedningstid

Tilberedningstiderne afhænger af typen af mad, konsistens og volumen.

Se, hvordan det går, mens maden tilberedes. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid osv.) til dit kogegrej, opskrifter og mængder, når du bruger dette apparat.

13.7 Fugtig varmluft

Brød og pizza

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

Kager på bageplade

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

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

Kager i form

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

Fisk

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

Kød

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

Små bagte varer

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

Vegetarisk

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

13.8 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

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

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

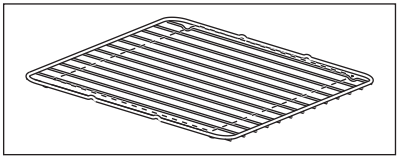
Hvis det foreslås, at maden sættes i rille 1 sættes den direkte på bagepladen

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

13.9 Grill generelt

ADVARSEL!
Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

- **Grill med den maksimale temperaturindstilling.**
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Hvis den første ovnrille anbefales, placeres maden direkte på bagepladen.
- Sæt altid bradepanden, så den opsamler fedt fra den første ovnrille.
- Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.



Grillområdet er placeret midt på risten.

13.10 Information til testinstitutter

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

Madvare	Funktion	Tempe-ratur (°C)	Tid (min.)	Tilbehør	Ovnrille
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 45	Rist	2
Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten	Varmluft	150	30 - 50	Rist	1 / 4
Småkager	Varmluft	140	20 - 35	Plade	3
Småkager	Varmluft	140	25 - 45	Plade	1 / 4
Småkager	Over-/undervarme	160	20 - 35	Plade	3
Toast	Grill	Maks.	5 - 9	Rist	4
Burgerbøf	Grill	Maks.	15 - 20 første side. 10 - 15 anden side.	Rist/dyb pande	4

1) Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i produktet i mere end 20 min. Ovnrummet tørres blot med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

14.2 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrummets prægning efter tilberedning med damp.

For funktionen: SteamBake vi anbefaler, at du udfører rengøringsproceduren mindst hver 5.-10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike i ovnrumsprægningen i bunden af ovnen.
   Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.

3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

14.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

FORSIGTIG!
Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

FORSIGTIG!
Brug ikke kogesektionen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.

ADVARSEL!
Der er risiko for forbrænding.

Start ikke pyrolyse, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", når denne fejl opstår.

Ovnpæren er slukket under rengøringen.

1. Drej knappen til ovnfunktioner for at åbne menuen ☰.
2. Drej temperaturvælgeren for at vælge Rengøring ⎓ og tryk på OK for at bekræfte.

Valgmulighed	Beskrivelse
C1 - Let rengøring	1 t 30 min.
C2 - Normal rengøring	2 t
C3 - Grundig rengøring	2 t 30 min.

3. Drej temperaturvælgeren for at vælge rengøringsprogrammet og tryk på OK for at bekræfte.
4. Tryk på OK for at starte rengøringen.
5. Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
6. Lugen låses øjeblikkeligt. Indtil lågen låses op, viser displayet: ⍐.
7. Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

14.4 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, hvornår du skal rengøre den med: pyrolytisk rengøring.

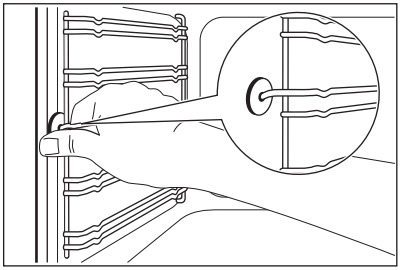
⎓ - blinker på displayet i 5 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

For at slukke for påmindelsen skal du åbne menuen og vælge Indstillinger, Husk Rengøring.

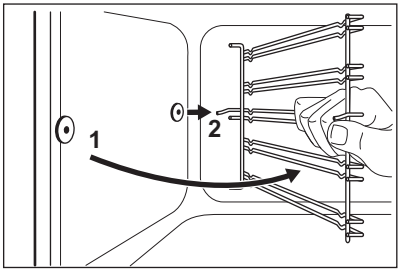
14.5 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



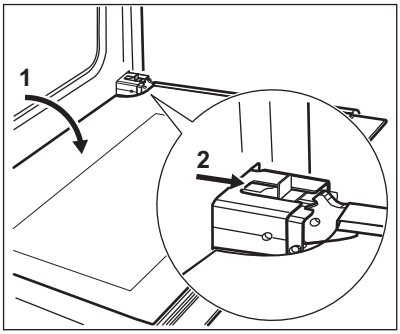
Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

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

14.6 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



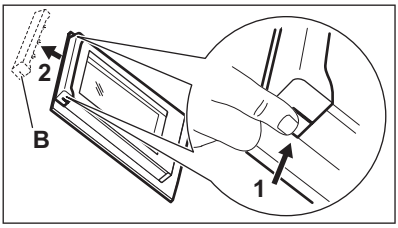
1. Åbn lågen helt.
2. Flyt skyderen, indtil der høres et klik.
3. Luk lågen, indtil skyderen blokerer for den.
4. Fjern lågen.
   For at tage lågen af skal du trække den opad, først på den ene side, derefter den anden.

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

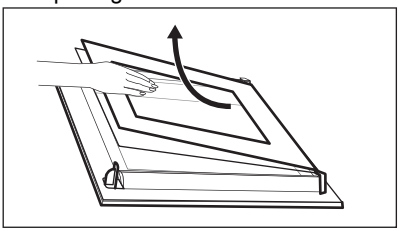
14.7 Fjernelse og rengøring af lågens glas

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

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



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



4. Rengør lågens ovnglas.

Brug samme fremgangsmåde omvendt for at installere glasset.

14.8 Udskiftning af pæren

ADVARSEL!
Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

FORSIGTIG!
Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtrester i at brænde fast på pæren.

Baglampe

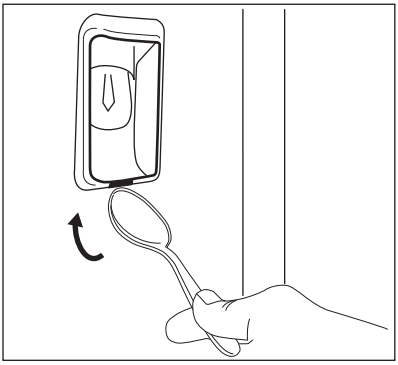
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmefast ovnpære.
   Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

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



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

14.9 Skuffen

Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

Tryk på skuffen for at åbne den. Skuffen kommer ud.

ADVARSEL!
Læg ikke mad i skuffen.

ADVARSEL!
Opbevar ikke brændbare genstande som f.eks. rengøringsmidler, plastikposer, ovnhandsker, papir, rengøringsmidler, aerosoler, plastikartikler i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Der er risiko for brand.

Skuffen kan tages ud til rengøring.

Udtagning af skuffen:

1. Træk skuffen ud, indtil den stopper.
2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes opad i en vinkel i forhold til skuffeskinnerne.

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

15. FEJLFINDING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

15.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om produktet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for produktet.	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ⏻	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kogepladen tager for lang tid om at opvarme kogegrej.	Forkert diameter eller kvalitet af kogegrejet.	Brug kogegrej, der er beregnet til induktion med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse
Kontrollampe for Restvarme lyser ikke.	Zonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se kapitlet “Kogeplade – Daglig brug”.
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste zoner.
Der er ingen tastelyde.	Lydsignalerne er slået fra.	Aktivér lydsignalerne. Se kapitlet “Kogeplade – Daglig brug”.
[-] tændes på kogepladens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen.
[L] tændes på kogepladens display.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet “Kogeplade – Daglig brug”.
[F] tændes på kogepladens display.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
F tændes på kogepladens display.	Kogegrejet er forkert.	Brug det korrekte kogegrej. Se kapitlet “Kogeplade - Tips og råd”.
F tændes på kogepladens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se kapitlet “Kogeplade - Tips og råd”.
Ovnen opvarmes ikke.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen opvarmes ikke.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen opvarmes ikke.	De nødvendige indstillinger er ikke indstillet.	Sørg for, at indstillingerne er korrekte.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen opvarmes ikke.	Låsen er slået til.	Se kapitlet "Lås".
Lyset virker ikke.	Lyset er defekt.	Udskift pæren.
Madlavningstermometeret virker ikke.	Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.	Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.
Det tager for lang tid at tilberede maden, eller den bliver for hurtigt færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Indstil om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugervejledningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Du har ladet retten stå i ovnen for længe.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15 - 20 minutter efter tilberedningen.
Ovndisplayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse eller optøningsfunktionen, men har ikke taget madlavningstermometeret ud af stikket.	Tag madlavningstermometerets stik ud af kontakten.
Ovndisplayet viser "F102".	• Du har ikke lukket lågen helt. • Lågelåsen er defekt.	• Luk lågen helt. • Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Ovndisplayet viser “00:00”.	Der har været strømafbrydelse.	Indstil aktuel tid.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i denne tabel.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for produktet med hussikringen, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis displayet viser fejlkoden igen.

15.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)	....

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

16. ENERGIFORBRUG

16.1 Produktoplysninger i henhold til EU's Ecodesign-regler for kogesektioner

Identifikation af model	VKI67382S	
Kogesektionstype	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter på runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm 21.0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	176.0 Wh/kg 181.0 Wh/kg 193.0 Wh/kg 179.0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		182.3 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Elektriske køkkenapparater til husholdningsbrug – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

16.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

16.3 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign for ovne

Leverandørens navn	Voss
Identifikation af model	VKI67382S 947942525
Energieffektivitetsindeks	81.4
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.98 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.70 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	73 l
Type ovn	Ovn i fritstående komfur
Vægt	66.75 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

16.4 Ovn - Energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme
Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hold maden varm
Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys
Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft
Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

16.5 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strøm-tilstand	20 min

17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

www.voss.dk

867364193-B-072026

CE

VOSS