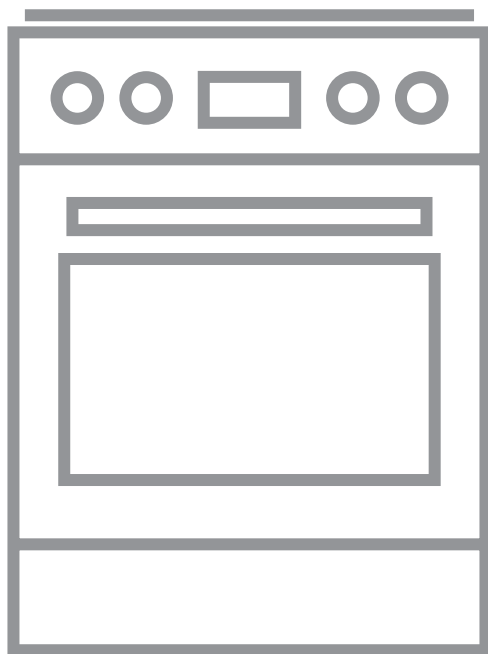


► VKK67743HV

DA Brugsanvisning  
Komfur

# USER MANUAL



**VOSS**

# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                               | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....                      | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                               | 9  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....                         | 10 |
| 5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....                       | 11 |
| 6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....                  | 11 |
| 7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....                  | 12 |
| 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 13 |
| 9. OVN – DAGLIG BRUG .....                         | 14 |
| 10. OVN - URFUNKTIONER.....                        | 19 |
| 11. SÅDAN INDSTILLES: HJÆLP TIL TILBEREDNING.....  | 20 |
| 12. HJÆLP TIL TILBEREDNING MED OPSKRIFTER.....     | 21 |
| 13. OVN - TIPS OG RÅD.....                         | 25 |
| 14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....        | 30 |
| 15. FEJLFINDING.....                               | 33 |
| 16. ENERGIEFFEKTIV.....                            | 34 |
| 17. MILJØHENSYN.....                               | 36 |

## 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 - Sikkerhedsanvisninger

ℹ Generelle oplysninger og råd

🌿 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: 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 hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Dette 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.

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- 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. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, 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 indhakkets 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.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan vælte. Se installationsvejledningen.

## 2.2 Tilslutning, el



### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

## 2.3 Brug



### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade og forbrændinger.  
Risiko for elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under drift, kan nogle overflader 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.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Stil ikke varmt 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 kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støjbejern, 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 jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun 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. Ovnens bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
  - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
  - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne.
  - Kæledyr (især fugle) skal fjernes fra omgivelserne under og efter pyrolyserengøringen og første ibrugtagning ved maksimal temperatur til et område med god udluftning.
- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når pyrolyserengøring er i gang.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring

ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn eller personer med helbredsproblemer.

## 2.6 Indvendig belysning



### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip 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

For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som modstår en temperatur på 90°C eller højere. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

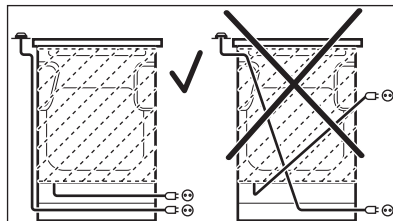
Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

| Fase          | Mindste kabelstørrelse  |
|---------------|-------------------------|
| 1             | 3 x 4,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 med neutral | 5x1,5 mm <sup>2</sup>   |



### ADVARSEL!

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



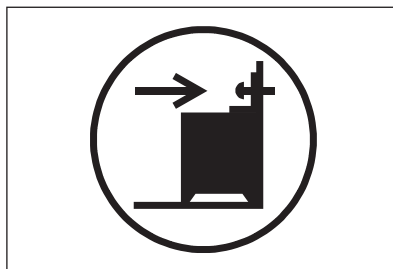
### 3.3 Toppesikring



### FORSIGTIG!

Monter toppesikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Toppesikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af toppesikringen.

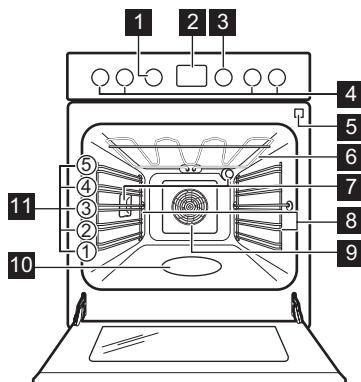


Sørg for at montere toppesikringen i den korrekte højde.

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

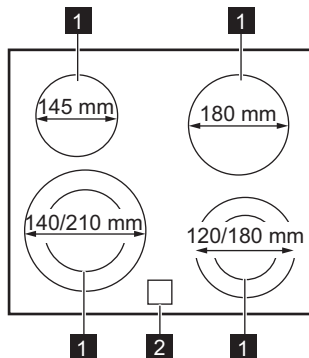
## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Ovnfunktionsknap
- 2 Display
- 3 Temperaturknap
- 4 Betjeningsknapper
- 5 Stik til madlavningstermometeret
- 6 Varmelegeme
- 7 Lys
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Blæser
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnribber

### 4.2 Oversigt over kogeplade



- 1 Kogezone
- 2 Restvarmeindikator

### 4.3 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og småkager.
- **Grill-/bradepande**  
Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry plade**  
Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.

- **Stegetermometer.**  
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner**  
Til hylder og plader.
- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG



### 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.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber 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 ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### 5.2 Forsænkbare knapper

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

## 6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Varmetrin

| Symboler                                                                            | Funktion           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 0                                                                                   | Sluk-position      |
|  | Dobbelt zone       |
|  | Holde varm         |
| 1 - 9                                                                               | Varmeindstillinger |



Brug restvarmen til at reducere energiforbruget. Sluk for kogepladen ca. 5 - 10 minutter før tilberedningen er afsluttet.

Drej knappen for den valgte kogezone til en nødvendig varmeindstilling. Afslut tilberedningen ved at dreje knappen til sluk-positionen.

### 6.2 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

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

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

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

### 6.3 Kontrollampe for restvarme



### ADVARSEL!

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

Kontrollampen tændes, når en kogezone er varm, men den virker ikke, hvis strømmen afbrydes.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,

- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezoneen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD


**ADVARSEL!**  
 Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

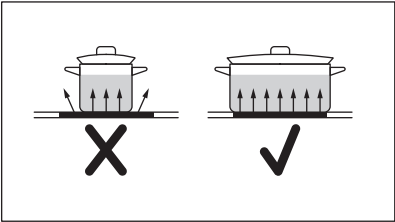
Madlavningsresultaterne afhænger af kogegrejets materiale


 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.


 Brug ikke kogegrej på den keramiske kogesektion, der har bunde med kraftige kanter eller rande, f.eks. gryder af støbejern. Disse kan ridse eller skramme kogesektionens overflade permanent.


 Kogegrej af emaljeret stål eller med aluminium- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikoverfladen.

For at spare energi og sikre, at kogesektionen fungerer korrekt, skal kogegrejets bund have en passende minimal diameter.



7.2 Specifikation for kogezoner

| Koge-<br>zone       | Kogegrejets dia-<br>meter [mm] | Effekt (W) |
|---------------------|--------------------------------|------------|
| Bageste<br>venstre  | Φ 145                          | 1200       |
| Bageste<br>højre    | Φ 180                          | 1800       |
| Forreste<br>højre   | Φ 120/180                      | 700/1700   |
| Forreste<br>venstre | Φ 140/210                      | 1000/2200  |

7.3 Forenklet tilberedningsvejledning


 Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstil-<br>linger                                                                 | Brug til at:                                        | Tid<br>(min.)    | Råd                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
|  - 1 | Hold tilberedt mad varm.                            | efter be-<br>hov | Læg låg på kogegrejet.     |
| 1 - 2                                                                                   | Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25           | Rør rundt en gang imellem. |
| 2                                                                                       | Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.               | 10 - 40          | Tilbered med låg.          |

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                                                                                          | Tid (min.)  | Råd                                                                                                       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3              | Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.                                                               | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvejs i tilberedningen.  |
| 3 - 4              | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                     | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 4 - 5              | 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. |
| 4 - 5              | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 6 - 7              | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 7 - 8              | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |
| 9                  | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                          |             |                                                                                                           |

## 8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



### ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

### 8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe,

fedtpletter, metallisk misfarvning.  
Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 9. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

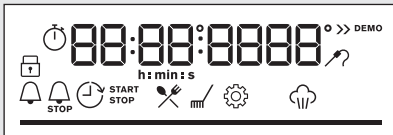
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Betjeningspanel

| Sensorfelter til betjeningspanelet                                                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  |  |  |  | OK                  |
| Timer                                                                             | Hurtig opvarmning                                                                 | Lys                                                                               | Termometer                                                                        | 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                                                                   |
| Indikatorer for timer:                                                            |                                                                                   |  |  |  |
|                                                                                   |                                                                                   | STOP                                                                                |                                                                                     |                                                                                     |

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

### 9.2 Menuen indstillinger.

1. Drej knappen til ovnfunktioner 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           | Valgmuligheder                       |
|----------|---------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 1        | time                | Aktuel tid            | indstil aktuel tid                   |
| 2        | 4                   | Displayets lysstyrke  | 1-2-3-4-5                            |
| 3        | 2                   | Panelsignaler         | 1-bip/ <b>2-klik</b> /3-ingen        |
| 4        | 2                   | Signal volume         | 1-2-3-4                              |
| 5        | 1                   | Termometer            | <b>1-alarm+STOP</b> /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. | <b>NEJ</b> -JA                       |

### 9.3 Ovnfunktioner



#### ADVARSEL!

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

| Symbol   | Ovnfunktion                                                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b> | <b>Slukket position</b><br>Oven er slukket.                                                                                                       |
|          | <b>Varmluft</b><br>Baging på op til to ovnribber ad gangen og tørring af madvarer.<br>Sæt temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme. |
|          | <b>Over-/undervarme</b><br>Baging og stegning af mad på én ovnribbe.                                                                              |

| Symbol | Ovnfunktion                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>SteamBake</b><br>Tilføje af fugtighed under tilberedningen. Baging som giver den rette farve og sprød skorpe. Til at give større saftighed under genopvarmning. |
|        | <b>Pizza</b><br>Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.                                                                                |
|        | <b>Undervarme</b><br>Til baging af kager med sprød bund og til henkogning.                                                                                         |

| Symbol | Ovnfunktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Frosne madvarer</b><br>Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|        | <b>Fugtig varmluft</b><br>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 .<br>Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet.<br>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.<br>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Få tilberedningsanvisninger i kapitlet "Råd", Fugtig varmluft.<br>Når du bruger denne funktion, slukkes lyset automatisk efter 30 sekunder. |
|        | <b>Grill</b><br>Til at grille flad mad og riste brød.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|        | <b>Turbogrill</b><br>Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. Også til at lave gratiner og til at brune.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Symbol | Ovnfunktion                                                                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Menu</b><br>For at åbne Menu: Hjælp til tilberedning > AirFry, 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 kogezone, 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 termostatknapen 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 - 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:

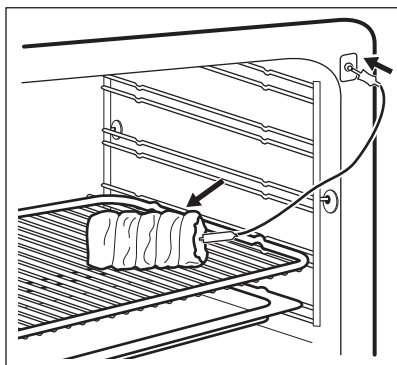
- Ovntemperaturen.
- Kernetemperaturen.



### 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.



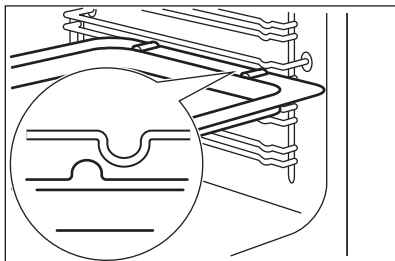
### ADVARSEL!

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

## 9.12 Indsætning af ovntilbehør

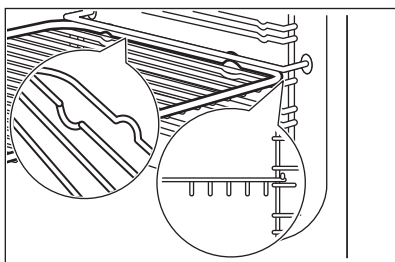
### Bradepande / Bageplade:

Skub bradepanden eller bagepladen ind mellem ovnribberne.



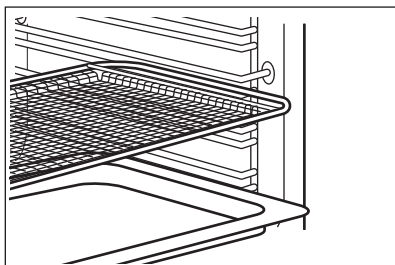
### Grillrist:

Skub risten ind mellem skinnerne ud for den valgte rille.



### AirFry plade:

Sæt AirFry-pladen ind på den tredje rille.  
Sæt bagepladen på den første rille.





- Alt tilbehør har små fordybninger øverst i højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger.
- Den hævede kant rundt om risten forhindrer kogegrej i at glide.

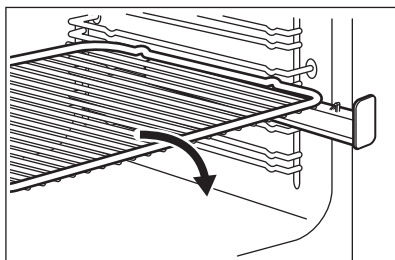
## 9.13 Teleskopskinner - indsættelse af ovntilbehør



- Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

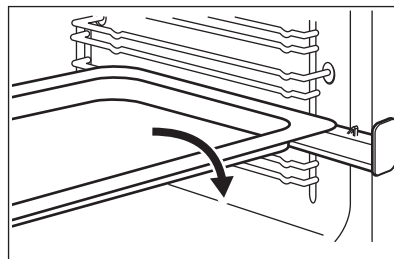
Med teleskopskinner er det nemmere at sætte ovnristerne ind og tage dem ud.

### Grillrist:



Anbring grillristen på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.

### Dyb bradepande:



Sæt bagepladen eller dybbanden på teleskopskinnerne.

# 10. OVN - URFUNKTIONER

## 10.1 Urfunktioner



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

| Urfunkti-<br>oner                                                                              | Applikation                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Minutur | Indstilling af nedtællingstiden. Denne funktion påvirker ikke ovnsens funktion. Når timeren har talt ned, høres signalet. |

| Urfunkti-<br>oner                                                                                            | Applikation                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <br>Tilbered-<br>ningstid | Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper. |
| <br>Udskudt<br>tid        | For at udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.           |

| Urfunkti-<br>oner                                                                            | Applikation                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Optimer | Det maksimale er 23 t 59 min.<br>Denne funktion har ikke indfly-<br>delse på ovnens drift.<br>For at tænde og slukke Opti-<br>mer 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 .
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 på OK.
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.<br>Ovnslukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået. |
|  | Forvarm ovnen i 10 minutter (180°C) med funktionen Varmluft, før det assisterede program vælges.                                           |
|  | Ribbe.                                                                                                                                     |

| Ovnfunktion      | Applikation                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F1</b> AirFry | Til tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir. Til retter som pommes frites eller pizza. |

- 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   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Oksekød</b>  |                                                                       |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
| <b>P1</b>                                                                                        | <b>Roastbeef, rød</b>                                                 |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ~ 85 min   |
| <b>P2</b>                                                                                        | <b>Roastbeef, rosa i midten</b>                                       | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker      |   <b>2; bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.                               | ~ 95 min.  |
| <b>P3</b>                                                                                        | <b>Roastbeef, gennemstegt</b>                                         |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ~ 110 min. |
| <b>P4</b>                                                                                        | <b>Steak, medium</b>                                                  | 180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver |   <b>3; stegefad på grillrist; bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.    | ~ 15 min   |
| <b>P5</b>                                                                                        | <b>Oksesteg / braiseret</b><br>(højreb, øverste rund, tyk flanksteak) | 1,5 - 2 kg                              |   <b>2; stegefad på grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen. | ~ 180 min. |

|                                                                                                   | Ret                     | Vægt                                        | Ribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Varighed   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| P6                                                                                                | Roastbeef, rød, LTC     |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 105 min. |
| P7                                                                                                | Roastbeef, medium, LTC  | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker          |   2; <b>bageplade</b> ; stegefad på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.               | ~ 125 min. |
| P8                                                                                                | Roastbeef, gennemstegt  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 170 min. |
| P9                                                                                                | Filet, rød, LTC         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 80 min   |
| P10                                                                                               | Filet, medium, LTC      | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker        |   2; <b>bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.                                              | ~ 95 min.  |
| P11                                                                                               | Filet, gennemstegt, LTC |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 125 min. |
| <b>Kalvekød</b>  |                         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| P12                                                                                               | Kalvesteg (f.eks. bov)  | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker            |   2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen. | ~115 min.  |
| <b>Svinekød</b>  |                         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
| P13                                                                                               | Nakkesteg i nakkesteg   | 1,5 - 2 kg                                  |   2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. | ~ 170 min. |
| P14                                                                                               | Pulled pork LTC         | 1,5 - 2 kg                                  |   2; <b>bageplade</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden                                                           | ~ 230 min. |
| P15                                                                                               | Mørbrad, frisk          | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker          |   2; stegefad på <b>grillrist</b> ; <b>bageplade</b><br>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; <b>bradepande</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                             | 120 min.   |

|                                                                                                   | Ret                 | Vægt                               | Ribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Varighed  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Lammekød</b>  |                     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| P17                                                                                               | Lammeben med ben    | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker |   2; stegefad på <b>bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt ind i ovnen Tilsæt 200 ml vand i bunden af ovnrummet.                                                                                    | ~ 130 min |
| <b>Fjerkræ</b>   |                     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| P18                                                                                               | Hel kylling         | 1 - 1,5 kg; frisk                  |   2; sammenkogt ret på <b>bageplade</b> ; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt<br>Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.                           | ~ 60 min  |
| P19                                                                                               | Halv kylling        | 0,5 - 0,8 kg                       |   3; <b>bageplade</b> ; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få ensartet bruning.                                                  | ~ 50 min. |
| P20                                                                                               | Kyllingebryst       | 180 - 200 g pr. stk.               |   2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.                                                                                                                                        | ~ 65 min. |
| P21                                                                                               | Kyllingelår, friske | -                                  |   3; <b>bageplade</b><br>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 <b>grillrist</b> eller <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt.<br>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; <b>grillrist</b> med <b>bradepande</b> på rille 1 til opsamling af fedt.<br>Læg kødet på bradepanden. Start med at vende bunden i vejret, og vend om efter at halvdelen af tilberedningstiden er gået.                    | ~ 110 min |
| <b>Andet</b>   |                     |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ret                          | Vægt                | Ribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Varighed  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| P24                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Farsbrød                     | 1 kg                |   2; <b>grillrist</b> med bagepapir eller <b>bageplade</b>                                                                                                              | ~ 70 min. |
|  <b>Fisk</b>                                                                                                                                                                                          |                              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| P25                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Hel fisk, grillstegt         | 0,5 - 1 kg pr. fisk |   2; <b>bageplade</b><br>Smag fisken til med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.                                                                     | ~ 30 min  |
| P26                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Fiskefilet                   | -                   |  3; sammenkogt ret på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                   | 40 min    |
| <b>Bagning/dessurter</b>            |                              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| P27                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Cheesecake                   | -                   |  2;  28 cm springform på <b>grillrist</b>                                                                                                                               | 100 min.  |
| P28                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Æblekage                     | -                   |   2; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                   | 60 min    |
| P29                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Æbletærte                    | -                   |  2;  26 cm springform på <b>grillrist</b>                                                                                                                               | 55 min    |
| P30                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Æbletærte                    | -                   |   2;  20 cm tærteform på <b>grillrist</b><br>Tilsæt 125 ml vand i bunden af ovnrummet. | 80 min.   |
| P31                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Brownies                     | 2 kg                |  3; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                                                     | 30 min    |
| P32                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chokolade-muffins            | -                   |  3; muffinbakke på <b>grillrist</b> eller <b>bageplade</b><br>Tilsæt 150 ml vand i bunden af ovnrummet.                                                                                                                                                  | 30 min    |
| P33                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Brødkage                     | -                   |  2; brødplade på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                      | 80 min.   |
| <b>Grøntsager/tilbehør</b>    |                              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| P34                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Bagte kartofler              | 1 kg                |  2; <b>bageplade</b><br>Læg de udskårne kartofler med skræl på <b>bagepladen</b> .                                                                                                                                                                     | 50 min    |
| P35                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kartoffelbåde                | 1 kg                |  3; <b>bageplade</b> foret med bagepapir<br>Skær kartoflerne i stykker.                                                                                                                                                                                | 50 min    |
| P36                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Grillede blandede grøntsager | 1 -1,5 kg           |  3; <b>bageplade</b> dækket med bagepapir eller smurt bageplade<br>Skær grøntsagerne i stykker.                                                                                                                                                        | 30 min    |

|                                                                                                           | Ret                                   | Vægt      | Ribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Varighed |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 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; sammenkogt ret på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                        | 60 min   |
| P40                                                                                                       | Kartoffelgratin                       | 1 -1,5 kg |  1; sammenkogt ret på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                        | 65 min.  |
| P41                                                                                                       | Pizza frisk, tynd                     | -         |  2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt <b>bageplade</b><br>Tilsæt 100 ml vand i bunden af ovnrummet.                                                                                                                  | 25 min   |
| P42                                                                                                       | Pizza frisk, tyk                      | -         |   2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt <b>bageplade</b>                                                                             | 25 min   |
| P43                                                                                                       | Quiche                                | -         |  2; bageform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                              | 45 min   |
| P44                                                                                                       | Flute/ciabatta/hvidt brød             | 0,8 kg    |  3; bageplade<br>Mere tid til hvidt brød.                                                                                                                                                                                     | 45 min   |
| P45                                                                                                       | Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform      | 1 kg      |   2; bageplade dækket med bagepapir eller smurt <b>bageplade</b> ; brødform på <b>grillrist</b><br>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 samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

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.

### 13.1 Generelle oplysninger

Tæl ovnrillerne fra bunden af ovnen.

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 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.

## 13.5 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.                  |

## 13.3 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.

## 13.6 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        |
| 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        |

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

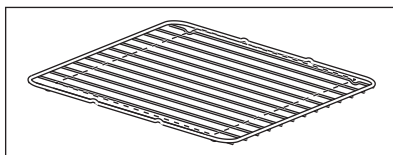
Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

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.

- **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.

## 13.9 Grilning generelt



### ADVARSEL!

Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.

## 13.10 Information til testinstitutter

| Madvare                                   | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min.) | Tilbehør | Ovnrille |
|-------------------------------------------|------------------|-----------------|------------|----------|----------|
| Små kager i form (20 små kager pr. plade) | Over-/undervarme | 170             | 20 - 30    | Plade    | 3        |

| Madvare                                                                   | Funktion         | Temperatur (°C) | Tid (min.)                                  | Tilbehør        | Ovnrlille |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|-----------|
| 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. <sup>1)</sup> | SteamBake        | 160             | 70 - 80                                     | Plade           | 2         |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten                              | Over-/undervarme | 160             | 30 - 45                                     | Rist            | 3         |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten                              | Varmluft         | 150             | 30 - 45                                     | Rist            | 2         |
| Fedtfri formkage, 1 form (ø 26 cm) på risten                              | Varmluft         | 150             | 30 - 50                                     | Rist            | 1 / 4     |
| Småkager                                                                  | Varmluft         | 140             | 20 - 35                                     | Plade           | 3         |
| 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.<br>10 - 15 anden side. | Rist/Dryp-pande | 4         |

<sup>1)</sup> Tilføj 150 ml vand i ovnrummets prægning.

## 14. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 14.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

- Rengør kun produktets forside 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 ovnen i mere end 20 minutter. 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 (bortset fra AirFry pladen).
- Rengør ikke non-stick tilbehøret og AirFry pladen med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 14.2 Rengøring af AirFry-bakken

1. Læg AirFry-bakken på bagepladen.
2. Hæld varmt vand med rengøringsmiddel i, og lad den stå i blød.
3. Rengør AirFry-bakken med en svamp, eller brug en børste til at fjerne rester.

Den kan også vaskes op i en opvaskemaskine.

### 14.3 Rengøring af ovnrumsprægningen

Rengøringsproceduren fjerner kalkrester fra ovnrumsprægningen 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.

### 14.4 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.

## 14.5 Husk rengøring

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

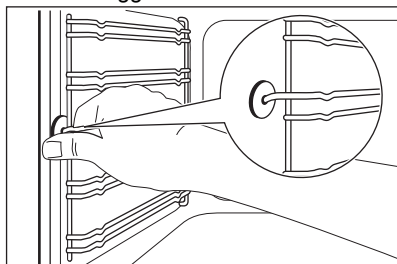
 - blinker på displayet i 5 sek. efter hver aktivering og deaktivering af ovnen.

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

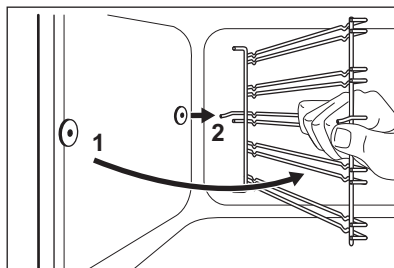
## 14.6 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

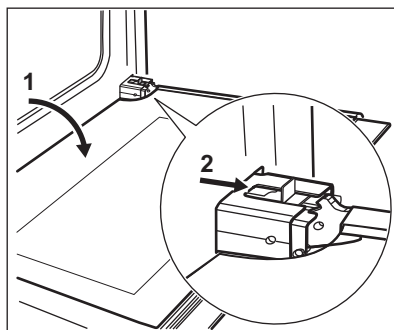


### FORSIGTIG!

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

## 14.7 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



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

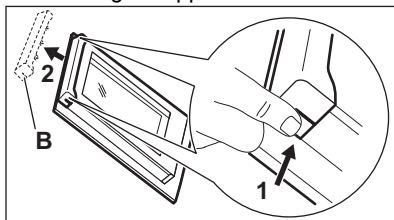
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 14.8 Fjernelse og rengøring af lågens glas

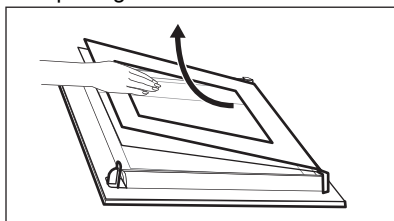


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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



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



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

## 14.9 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 fedtresten i at brænde fast på pæren.

## Baglampe



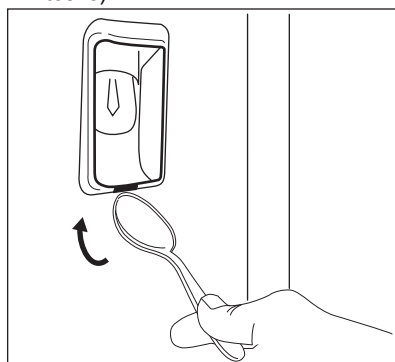
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.
2. Gør glasset rent.
3. Udskift ovnpæren med en egnet 300 °C varmekfast ovnpære.
4. Monter 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 varmekfast pære.
5. Monter lampeglasset.
6. Isæt de venstre ovnribber.

## 14.10 Skuffen



### 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 under ovnen kan tages ud med henblik på 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 skuffeskinne.

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 apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.                                                                    |
| Du kan ikke tænde for apparatet.             | Sikringen er sprunget.                                                               | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg. |
| Restvarmeindikator tænder 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.                        |
| Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds. |                                                                                      | Tænd først for den inderste varmekreds.                                                                                          |
| 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.                         | Børnesikringen er aktiveret.                                                         | Se "Brug af børnesikringen".                                                                                                     |
| Lyset virker ikke.                           | Lyset er defekt.                                                                     | Udskift pæren.                                                                                                                   |
| Termometeret virker ikke.                    | Madlavningstermometerets stik er ikke sat rigtigt i kontakten.                       | Sæt madlavningstermometerets stik så langt ind i kontakten som muligt.                                                           |

| Problem                                                                         | Mulig årsag                                                                                                                        | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 Hurtig opvarmningsoptøningsfunktionen, men har ikke taget stegetermometeret ud af stikket. | Tag stegetermometerets stik ud af kontakten.                                                                                                                                                                                      |
| Ovndisplayet viser "F102".                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Du har ikke lukket lågen helt.</li> <li>Lågelåsen er defekt.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luk lågen helt.</li> <li>Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen.</li> <li>Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".</li> </ul> |
| Ovndisplayet viser "00:00".                                                     | Der har været strømafbrydelse.                                                                                                     | Indstil aktuel tid.                                                                                                                                                                                                               |

## 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:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Serienummer (S.N.)  | ..... |

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

|              |       |
|--------------|-------|
| Model (MOD.) | ..... |
|              | ..... |

## 16. ENERGIEFFEKTIV

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

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Identifikation af model | VKK67743HV |
|-------------------------|------------|

|                                                  |                                  |             |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| Kogesektionstype                                 | Kogesektion i fritstående komfur |             |
| Antal kogezone                                   | 4                                |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Keramisk kogeplade               |             |
| Diameter på runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre                 | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste venstre                  | 14.5 cm     |
|                                                  | Forreste højre                   | 18.0 cm     |
|                                                  | Bageste højre                    | 18.0 cm     |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre                 | 178.9 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre                  | 181.8 Wh/kg |
|                                                  | Forreste højre                   | 190.1 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre                    | 172.7 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |                                  | 180.9 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.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- 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                                     | VKK67743HV 947942514 |
| 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             |
| Lydstyrke  | 73 l                     |
| Type ovn   | Ovn i fritstående komfur |
| Vægt       | 62.6 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 ovnens låge 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 dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

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

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

### 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 tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

### 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 lampe

Sluk for lampen 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 maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

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

## 17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig

sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med

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

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





