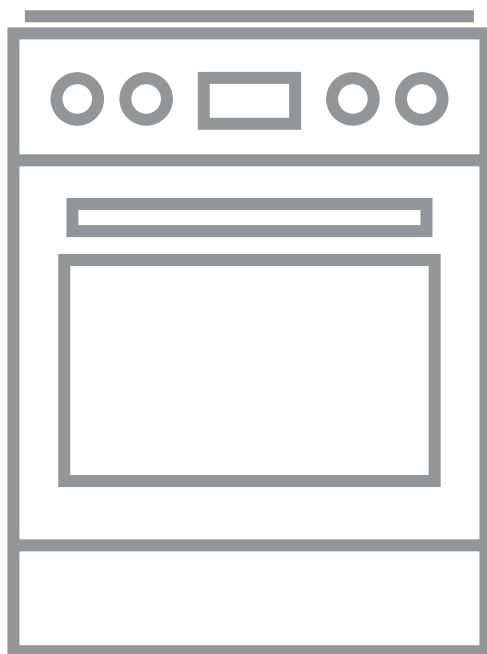


▶ ELI24471HV
ELI24471RF

DA Brugsanvisning
Komfur

USER MANUAL



VOSS

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	11
7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	16
8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
9. OVN – DAGLIG BRUG.....	18
10. OVN - URFUNKTIONER.....	26
11. OVN - AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	28
12. OVN - TIPS OG RÅD.....	29
13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	41
14. FEJLFINDING.....	44
15. ENERGIEFFEKTIV.....	47

KÆRE KUNDE

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

Besøg vores websted for at:



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




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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL!

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.

- Dette apparat skal sluttes til stikkontakten med et kabel af H05VV-F-typen for at modstå bagpanelets temperatur.
- Dette apparat er beregnet til brug op til en højde på 2000 m over havets overflade.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt på skibe, både eller fartøjer.
- Undlad at installere apparatet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre kogesektionens glaslåge eller glasset i de hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.

- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Overskydende spild skal fjernes inden den pyrolytiske rensning. Tag alle dele ud af ovnen.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringskuffen. Den kan blive meget varm.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Kontakt til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- 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 de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.

- Brug ikke adaptere til flere stik 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.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.

- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet.
- Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet inden vedligeholdelse. Træk stikket ud af stikkontakten.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion. Tænd apparatet 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen.

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

2.5 Pyrolyse



Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Før du udfører en pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du først tage følgende ud af ovnen:
 - Alle madlavningsrester, pletter fra olie eller fedt / belægninger.
 - Alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber osv., der fulgte med produktet), herunder evt. alle slip-let gryder, pander, bakker, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger til pyrolytisk rensning.
- Hold børn væk fra apparatet, mens den pyrolytiske rensning er i gang. Apparatet bliver meget varmt, og der udledes varm luft fra de forreste køleaftræk.
- Pyrolytisk rensning sker ved en høj temperatur, der kan frigive dampe fra madlavningsrester og produktionsmaterialet, hvorfor forbrugerne på det kraftigste rådes til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter hver pyrolytisk rensning.
 - Sørg for god udluftning under og efter første ibrugtagning med maksimal temperatur.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for potentielle dampe, der udsendes under rensningen af alle pyrolytiske ovne.
 - Dyr (især fugle) skal flyttes til et område med god udluftning og må ikke være i nærheden af

apparatet under og efter hver pyrolytisk rensning og første ibrugtagning med maksimal temperatur.

- Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af alle pyrolytiske ovne, når den pyrolytiske selvrensning er i gang.
- Slip-let overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolytisk rensning ved høj temperatur i alle pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe af lavt niveau.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester, som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med fysiske lidelser.

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

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

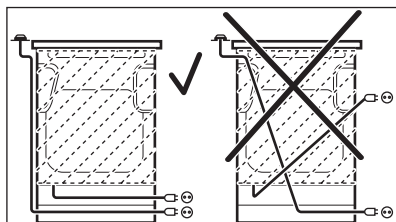
! **ADVARSEL!**
Producenten er ikke ansvarlig, hvis du ikke følger sikkerhedsforskrifterne i kapitlerne om sikkerhed.

Apparatet leveres uden stik og tilslutningskabel.

Anvendelige kabeltyper til forskellige faser:

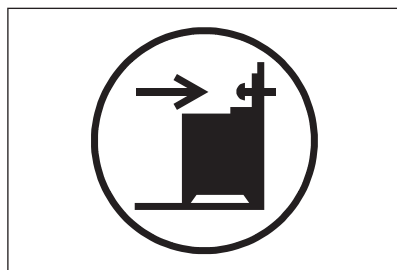
Fase	Mindste kabelstørrelse
1	3x6,0 mm ²
3 med neutral	5x1,5 mm ²

! **ADVARSEL!**
El-kablet må ikke røre den del af apparatet som er gråskravet på illustrationen.



3.3 Tippet sikring

! **FORSIGTIG!**
Monter tippet sikringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippet sikringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt. Dit apparat har symbolerne vist på billederne (hvis relevant) for at minde dig om installationen af tippet sikring.

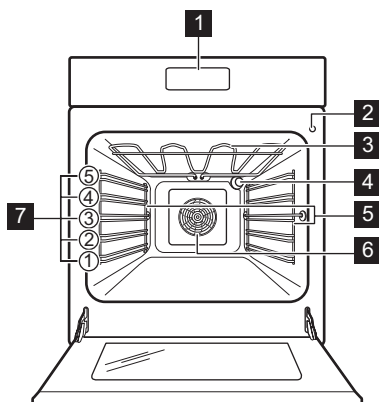


i Sørg for at montere tippet sikringen i den korrekte højde.

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

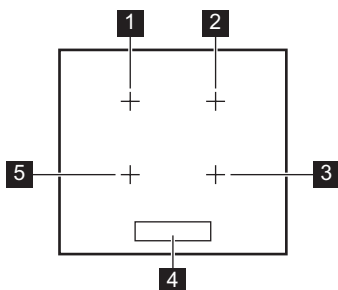
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Elektronisk programur
- 2 Bøsning til termometer
- 3 Varmelegeme
- 4 Ovnperæ
- 5 Ovnribber, udtagelige
- 6 Ventilator
- 7 Rillepositioner

4.2 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone, 2300 W, med PowerBoost, 3200 W
- 2 Induktionszone, 2300 W, med PowerBoost, 3200 W
- 3 Induktionszone, 2300 W, med PowerBoost, 3200 W
- 4 Betjeningspanel, kogesektion
- 5 Induktionszone, 2300 W, med PowerBoost, 3200 W

4.3 Tilbehør

- **Trådrist**
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Nonstick-bageplade**
Til kager og lagkagebunde.
- **Nonstick-grill /-brædepande**
Til bagning og stegning, eller som drybakke til opsamling af fedt.
- **Stegetermometer**

Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.

- **Teleskopskinner**
Til riste og plader.
- **Opbevaringsskuffe**
Opbevaringsskuffen er under ovnrummet.
Tryk på skuffen for at åbne den. Skuffen kommer ud.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovenribber fra ovnen.

- i** Lågen er forsynet med et langsomt lukkesystem. Forsøg ikke at tvinge lågen i.

Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør ovnen og tilbehøret rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovenribber i deres oprindelige positioner.

5.2 Brug af sensorfelterne

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

5.3 Indstilling og ændring af tid

Efter den første forbindelse til nettet skal du vente, til displayet viser **h** og **12:00**. "12" blinker.

1. Tryk på **^** eller **∨** for at indstille timerne.
2. Tryk på **OK**.
3. Tryk på **^** eller **∨** for at indstille minutterne.

4. Tryk på **OK**.

Displayet viser den nye tid.

For at ændre klokkeslættet skal du trykke gentagne gange på **⌚**, indtil **⌚** begynder at blinke.

5.4 Ændring af tid

Tiden kan kun ændres, når apparatet er tændt.

Tryk på **⌚** en eller flere gange, indtil **⌚** blinker på displayet.

For at indstille den nye aktuelle tid, se "Indstilling af tid".

5.5 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.

1. Indstil funktionen **□**. Indstil den maksimale temperatur.
2. Lad ovnen være tændt i 1 time.
3. Indstil funktionen **□**. Indstil den maksimale temperatur.
4. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
5. Indstil funktionen **⊗**. Indstil den maksimale temperatur.
6. Lad ovnen være tændt i 15 minutter.
7. Sluk for ovnen, og lad den køle ned. Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Ovnen kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

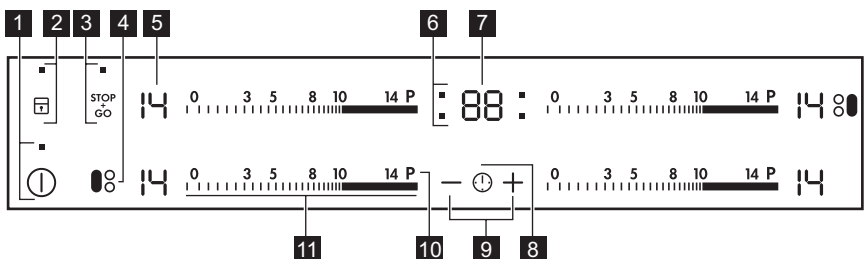
6. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG










ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.










6.1 Betjeningspanel, kogesektion




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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1 	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2 	Lås / Børnesikring af ovnen	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3 	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4 	Bridge	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8 	-	Vælger kogezone.
9 	-	Øger eller mindsker tiden.
10 	PowerBoost	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
11 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

6.2 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO er i brug.
	Opkogningsautomatik er i brug.
	PowerBoost er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.

Display	Beskrivelse
	Automatisk slukning er i brug.

6.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)




ADVARSEL!



Forbrædningsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoneer, selv hvis du ikke bruger dem.


Induktionskogezoneer producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegejet.


6.4 Aktivering og deaktivering

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


6.5 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

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

Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

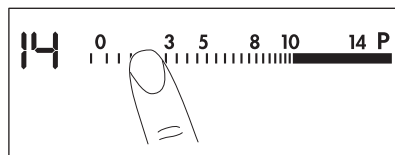
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

6.6 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



6.7 Brug af kogezoneerne

Stil kogegejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegejets bund. Du kan bruge stort kogegejet på to kogezoneer samtidigt.

6.8 Bridge





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

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne.

Sådan aktiveres funktionen for

venstre/højre kogezone: Tryk på . Tryk på en af betjeningssensorerne i venstre/højre side for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.



Når du kun bruger én af parrets kogezone, anbefales det, at du bruger den bageste kogezone. Når du bruger stort kogegrej, anbefales det også, at du stiller det nær den bageste kogezone.

6.9 Opkogningsautomatik

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

 For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en


kogezone: Tryk på **P** ( tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: skift varmetrinnet.

6.10 PowerBoost

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

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **P** .  lyser.


Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

6.11 Timer


Nedtællingstimer


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

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.


Sådan indstilles kogezoneen: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: Vælg kogezoneen med . Tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezoneen med , og tryk på **-**. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.



 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezoneen slukkes.


Sådan stoppes lyden: Tryk på .

CountUp Timer (Optællingstimer)


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

Sådan indstilles kogezoneen: Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


Sådan aktiveres funktionen: Tryk på **-** på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).


Sådan får du vist, hvor længe kogezoneen er tændt: Vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen


begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.


Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezonen med , og tryk på **+** eller **-**. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på **+** eller **-** på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .



 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

6.12 STOP+GO

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.



Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .  tændes.


Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

6.13 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

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





Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.











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

6.14 Børnesikring af ovnen





Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.



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


Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .


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

6.15 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)

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

-  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

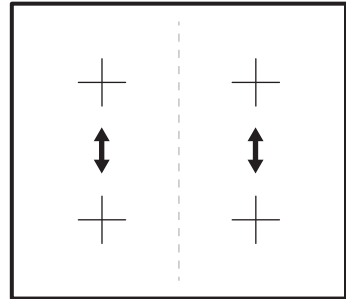
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- Du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

6.16 Effektstyring-funktion

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

- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



7. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



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

Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

7.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)
Bageste venstre	125 - 210
Bageste højre	125 - 210
Forreste højre	125 - 210
Forreste venstre	125 - 210

7.3 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

7.4 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet


lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.


7.5 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
14	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommefrites.		
	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en special skraber til glasset.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalkinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalkinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

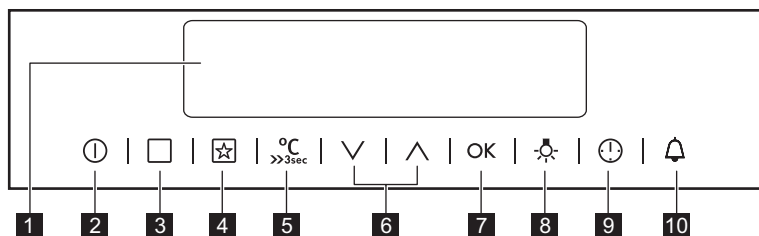
9. OVN – DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

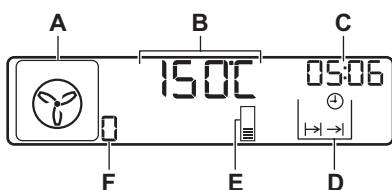
9.1 Elektronisk programur



Brug tasterne til at betjene ovnen.









Sensor-felt	Funktion	Beskrivelse
1	- DISPLAY	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
2	TÆND/SLUK	Tænde og slukke for ovnen.
3	TILVALGSFUNKTIONER	Sådan indstiller du en ovnfunktion eller et automatisk program.
4	MINE FAVORITTER	Gemmer dine favoritter. Brug den til at få direkte adgang til dine favoritter, eller når ovnen er slukket.
5	TEMPERATUR/ HURTIG OPVARMNING	Indstiller og viser temperaturen i ovnrummet eller termometerets temperatur (hvis det findes). Hvis du trykker på den i tre sekunder, TÆNDER eller SLUKKER det funktionen Hurtig opvarmning. Giver direkte adgang til temperaturindstillingen for den første ovnfunktion, når ovnen er slukket.
6	OP, NED	Til at køre op og ned i menuen.
7	OK	Bekræfter et valg eller en indstilling.
8	OVNPÆRE	Tænde og slukke for ovnpæren.
9	UR	Indstilling af urfunktionstasterne.
10	MINUTUR	Indstilling af Minutur.

9.2 Display




- A. Symbol for ovnfunktion
- B. Visning af temperatur/aktuel tid
- C. Display for ur/restvarme/Minutur
- D. Indikatorer til urfunktionstaster
- E. Lampe for restvarme / Lampe for opvarmning / Lampe for hurtig opvarmning
- F. Nummeret på en ovnfunktioner/et program

Andre lamper i displayet:

Symbol	Navn	Beskrivelse
	Funktioner	Du kan vælge en ovnfunktion.
	Automatisk program	Du kan vælge et automatisk program.
	Mine favoritter	Dine favoritter er i gang.
kgr / gr	kg/g	Et automatisk program med en vægtindtastning er i gang.
h / min	t/min	En urfunktion er i gang.
°C →	Temperatur/Hurtig opvarmning	Funktionen er i gang.
°C	Temperatur	Den aktuelle temperatur vises.
	Temperatur	Du kan ændre temperaturen.
	Stegetermometer	Termometeret er sat i bøsningen.
	Lugelås	Lugelåsens funktion er aktiveret.
	Lys	Du slukkede lyset.
	Minutur	Minutrets funktion er aktiveret.

9.3 Lampe for opvarmning

Hvis du tænder for ovnfunktionen, vises . Bjælkerne viser, at temperaturen i ovnen stiger eller falder.




Når ovnen har nået den indstillede temperatur, slukkes bjælkerne i displayet.












9.4 Betjening af apparatet

Til betjening af apparatet kan du bruge:

- **den manuelle funktion**
- **automatiske programmer**

9.5 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Anvendelse
 Varmluft	Til at bage på op til to ristpositioner ad gangen og til tørring af madvarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-undervarme.
 Pizza	Til bagning af pizza. Til at lave intensiv bruning og en sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-undervarme.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.

Ovnfunktion	Anvendelse
	Over-/Undervarme Til bagning og stegning på én ristposition.
	Frosne madvarer Til tilberedning af færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller sprøde forårsruller).
	Turbogrill Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratin og til at brune.
	Stor Grill Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Lille Grill Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Fugtig varmluft Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Se kapitlet "Råd" vedrørende tilberedningsanvisninger, Fugtig varmluft. Ovnlågen bør være lukket under tilberedning, så funktionen ikke afbrydes og for at sikre, at ovnen virker med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse. Denne funktion blev brugt til at overholde energibesparelsesklassen i overensstemmelse med EN 60350-1. Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk.
	Hold Varm Til at holde maden varm.
	Optøning Til optøning af mad (grønt og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
	Undervarme Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	ECO stegning Når du bruger denne funktion under tilberedning, kan du optimere energiforbruget. Se kapitlet "Råd", tabellen med de tilhørende funktioner for at få flere oplysninger om de anbefalede indstillinger (Turbogrill).
	Pyrolyse Til aktivering af pyrolytisk rensning af ovnen. Denne funktion brænder resterende snavs i ovnen af.

9.6 Indstilling af ovnfunktionen

1. Tænd ovnen med .

Displayet viser den indstillede temperatur, ovnfunktionens symbol og nummer.

2. Tryk på \wedge eller \vee for at indstille en ovnfunktion.
 3. Tryk på **OK**. Ellers starter ovnen automatisk efter 5 sekunder.
- Hvis du tænder ovnen og ikke indstiller en ovnfunktion eller et program, slukkes ovnen automatisk efter 20 sekunder.

9.7 Ændring af temperaturen

Tryk på \wedge eller \vee for at ændre temperaturen i trin: 5 °C.

Når ovnen står på den indstillede temperatur, lyder der et bip, og opvarmningsindikatoren forsvinder.

9.8 Kontrollere temperaturen

Du kan kontrollere den aktuelle temperatur i ovnen, når funktionen eller programmet er i gang.

1. Tryk på °C . Displayet viser temperaturen i ovnen.
2. Tryk på **OK**, eller displayet viser igen den indstillede temperatur automatisk efter 5 sekunder.

9.9 Hurtig opvarmning

Stil ikke maden i ovnen, når Hurtig opvarmning er i gang.

Hurtig opvarmning er kun tilgængelig for nogle ovnfunktioner. Hvis fejltone er slået til i indstillingsmenuen, lyder signalet, hvis den hurtige opvarmning ikke er tilgængelig for den indstillede funktion. Se Brug af indstillingsmenuen i kapitlet "Ekstrafunktioner".

Med Hurtig opvarmning reduceres opvarmningstiden.

For at slå Hurtig opvarmning til skal du trykke på °C og holde den nede i over 3 sekunder.

Hvis Hurtig opvarmning er slået til, viser displayet blinkende linjer.

9.10 Brug af funktionen "Favoritter"

Brug denne funktion til at gemme din favorittemperatur og tidsindstillinger til en ovnfunktion eller et program.

1. Indstil temperaturen og tiden for en ovnfunktion eller et program.
2. Tryk på og hold \star nede i mere end tre sekunder. Der udsendes et lydssignal.
3. Sluk for komfuret.
 - **For at aktivere funktionen** skal du trykke på \star . Apparatet aktiverer programmet "favoritter".

i Når funktionen er aktiveret, kan du ændre tiden og temperaturen.

- **For at aktivere funktionen** skal du trykke på ⓪ . Apparatet deaktiverer programmet "favoritter".

9.11 Brug af børnesikringen

Børnelåsen forhindrer utilsigtet betjening af ovnen.

i Hvis pyrolysefunktionen er i drift, er lågen låst. Der vises en meddelelse på displayet, når du trykker på et sensorfelt.

1. Denne funktion kan aktiveres, når ovnen er slukket. Indstil ikke en varmfunktion.
2. Tryk på ⓪ , og hold den nede i 3 sekunder.
3. Tryk på og hold ⓪ og \vee nede samtidigt i 2 sekunder. Der udsendes et lydssignal. Displayet viser SAFE. Lågen er låst. Gentag trin 3 for at slå børnesikringen fra.

9.12 Brug af Panel Lås

Du kan kun tænde for funktionen, når ovnen virker.

Med Panel Lås forhindres en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for ovnen for at slå funktionen til.
2. Tænd for en ovnfunktion eller indstilling.
3. Tryk på og hold ⓪ og \vee nede samtidigt i 2 sekunder. Der lyder et signal. Låsen vises i displayet.

Gentag trin 3 for at slå funktionslåsen fra.

i Hvis pyrolysefunktionen er i gang, er lågen låst. Der vises en meddelelse på displayet, når du berører et sensorfelt.

i Du kan slukke for ovnen, når Panel Lås er aktiveret. Når du slukker for ovnen, slukkes funktionslåsen.

9.13 Brug af indstillingsmenuen

Med indstillingsmenuen kan du slå funktionerne i hovedmenuen til eller fra. Displayet viser SET og nummeret på indstillingen.

	Forløb	Værdi, der skal indstilles
1	INDSTIL + START	TÆND / SLUK
2	RESTVARMEINDIKATOR	TÆND / SLUK
3	HUSK RENGØRING	TÆND / SLUK
4	PANEL TONE ¹⁾	KLIK/BIP/FRA
5	FORKERT TONE	TÆND / SLUK
6	DEMO-TILSTAND	Aktiveringskode: 2468
7	SERVICEMENU	-
8	NULSTIL INDSTILLINGER	JA/NEJ

¹⁾ TIL/FRA-sensorfeltets tone kan ikke deaktiveres.

1. Tryk på , og hold den nede i 3 sekunder.

Displayet viser SET1 og "1" blinker.

2. Tryk på eller for at angive indstillingen.

3. Tryk på OK.

4. Tryk på eller for at ændre indstillingsværdien.

5. Tryk på OK.

Tryk på eller tryk på og hold nede for at afslutte indstillingsmenuen.

9.14 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes apparatet automatisk efter et stykke tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen indstillinger.

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5

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

Tryk på et sensorfelt efter en automatisk slukning for at tænde for apparatet igen.

i Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: termometer, Lys, Lavtemperaturstegning, Varighed, Slut, Udskudt tid.

9.15 Displayets lysstyrke

Displayet har to lysstyrker:

- Aften/nat-lysstyrke - når apparatet er slukket, er displayets lysstyrke lavere mellem 22.00 og 6.00.
- Dag-lysstyrke:
 - når apparatet er aktiveret.

- hvis du berør et sensorfelt under aften/nat-lysstyrke (bortset fra TÆND / SLUK), går displayet tilbage til dag-lysstyrke i de næste 10 sekunder.
- hvis apparatet er slukket, og du indstiller Minuturet. Når Minuturets funktion er færdig, går displayet tilbage til aften/nat-lysstyrke.

9.16 Køleblæser

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

9.17 Stegetermometer

Der skal tages hensyn til to temperaturer: ovntemperaturen og centrumtemperaturen.

Stegetermometeret måler kernetemperaturen i kødet. Når kødet har nået den angivne temperatur, slukkes apparatet.




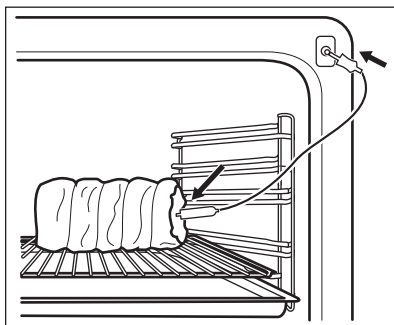
FORSIGTIG!


Brug kun det medfølgende stegetermometer eller de korrekte reservedele.



Stegetermometeret skal blive siddende i kødet og i bøsningen under hele tilberedningen.

1. Tænd for apparat.
2. Indsæt termometerets spids (med  på håndtaget) i midten af kødet.
3. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen på apparatets forside.








Displayet viser , som blinker, og den standardindstillede centrumtemperatur. Temperaturen er 60 °C til den første drift, og den sidste indstillede værdi for hver efterfølgende drift.




Når du sætter termometeret i bøsningen, annullerer du alle indstillinger til urfunktionstasterne.

4. Tryk på  eller  for at indstille centrumtemperaturen.
5. Tryk på **OK**, eller indstillingerne gemmes automatisk efter fem sekunder.



Du kan kun indstille centrumtemperaturen, når  blinker. Hvis  ses i displayet men ikke blinker, før du indstiller centrumtemperaturen, skal du trykke på  og  eller  for at indstille en ny værdi.

6. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur. Displayet viser den aktuelle centrumtemperatur og opvarmingssymbolet . Mens apparatet beregner den omtrentlige varighed, viser displayet optællingstiden. Efter den første beregning viser displayet tilberedningstidens anslåede varighed. Apparatet fortsætter med at beregne varigheden under tilberedningen. Displayet opdaterer i intervaller med den nye varigheds værdi.

i Når du tilbereder med termometeret, kan du ændre den viste temperatur i displayet. Efter du har stukket termometeret ind i bøsningen og indstillet en ovnfunktion og -temperatur, viser displayet den aktuelle centrumtemperatur.

Tryk flere gange på $\gg^{\circ\text{C}}$ for at se tre andre temperaturer:

- den indstillede centrumtemperatur
- den aktuelle ovntemperatur
- den aktuelle centrumtemperatur.

Når kødet når den indstillede centrumtemperatur, udsendes et lydsignal i to minutter, og centrumtemperaturen \uparrow blinker. Apparatet slukkes.

7. Bør et sensorfelt for at deaktivere lydsignalet.
8. Tag termometeret ud af bøsningen, og tag kødet ud af apparatet.



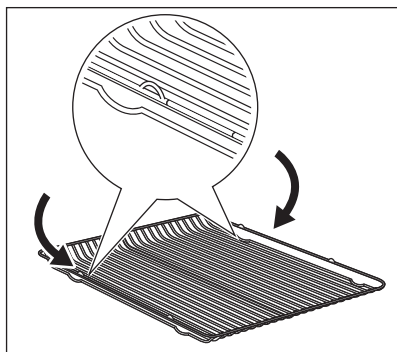
ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du fjerner termometeret. Det er varmt. Der er risiko for forbrænding.

9.18 Isætning af tilbehør

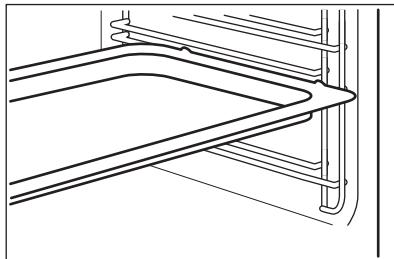
Grillrist:

Skub risten mellem ovnrøbbens skinner, .



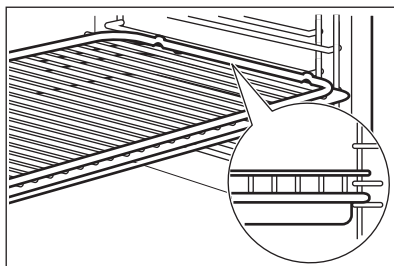
Bageplade/ Bradepande:

Skub bagepladen /bradepanden ind mellem skinnerne ud for rillen.



Grillrist og bageplade / bradepandesammen:

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



9.19 Teleskopskinner – indsættelse af ovntilbehør

Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



FORSIGTIG!

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



FORSIGTIG!

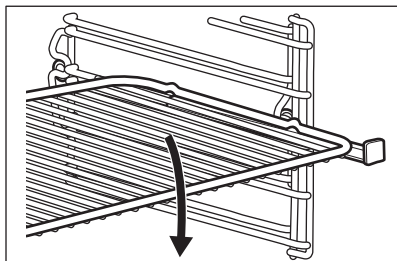
Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.

Grillrist:

Anbring grillristen på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.

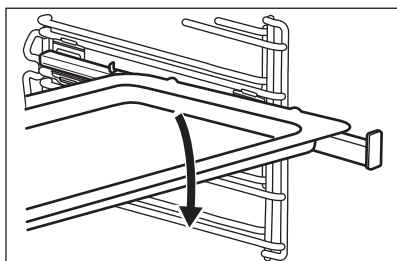


Den høje kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.



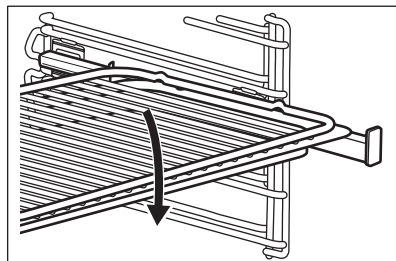
Grill / bradepande:

Sæt grillen / bradepanden på teleskopskinnerne.









Rist og grill/bradepande sammen:


Anbring risten og bradepanden sammen på teleskopskinnerne.






10. OVN - URFUNKTIONER

10.1 Tabel for urfunktionstaster







Urfunktionstast	Anvendelse
 Aktuel tid	For at se eller ændre den aktuelle tid. Den aktuelle tid kan kun ændres, når ovnen er tændt.
 Varighed	Til indstilling af, hvor længe ovnen skal være tændt.
 Slut tid	Til indstilling af, hvornår ovnen skal slukkes.
 Tidsforsinkelse	Til kombination af Varighed og Slut tid-funktion.
 Set and Go	Med denne funktion kan du tænde ovnen med de ønskede indstillinger senere ved kun at berøre en tast.
 Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. Minutur kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, og også hvis ovnen er slukket.


Urfunktionstast	Anvendelse
00:00 Optællingstimer 	Sådan indstiller du optællingen, der viser, hvor længe ovnen har været i gang. Den aktiveres, når ovnen begynder at varme. Optællingstimer er ikke slået til, hvis Varighed og Slut tid er indstillet. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.

10.2 Indstilling: Optællingstimer

1. For at nulstille Optællingstimer skal du trykke på  gentagne gange, indtil displayet viser blinkende .
2. Tryk og hold: . Når displayet viser "00:00", begynder Optællingstimer at tælle opad igen.





10.3 Indstilling af Varighed


1. Vælg en ovnfunktion, og indstil temperaturen.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille minutterne for Varighed.
4. Tryk på **OK**. Ellers starter Varighed automatisk efter 5 sekunder.
5. Tryk på  eller  for at indstille timerne for Varighed.
6. Tryk på **OK**. Ellers starter Varighed automatisk efter 5 sekunder.

Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter. Displayet viser blinkende  og tidsindstilling. Ovnen slukkes.

7. Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.
8. Sluk ovnen.

10.4 Indstilling af Slut tid



1. Vælg en ovnfunktion, og indstil temperaturen.
2. Tryk gentagne gange på , indtil  begynder at blinke.
3. Tryk på  eller  for at indstille Slut tid, og tryk på **OK**. Først indstilles minutter og derefter timer.



Når den indstillede tid er gået, udsendes signalet i 2 minutter. Displayet viser blinkende  og tidsindstillingen. Ovnen slukkes automatisk.

4. Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.
5. Sluk ovnen.

10.5 Indstilling: Set and Go

Funktionen Set and Go kan kun bruges, når Varighed er indstillet.

1. Vælg en ovnfunktion, og indstil temperaturen.
2. Indstil Varighed.
3. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser blinkende .
4. Tryk på **OK** for at indstille funktionen Set and Go.





Displayet viser  og  med en indikator. Denne indikator viser, hvilken urfunktion der er aktiveret.


5. Tryk på et sensorfelt (undtagen Tænd Sluk) for at starte funktionen Set and Go.

10.6 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser blinkende  og "00".

2. Tryk på  for at skifte mellem tilvalgene. Indstil først sekunderne, så minutterne og timerne.
3. Tryk på  eller  for at indstille Minutur og  for at bekræfte.
4. Tryk på **OK**. Ellers starter Minutur automatisk efter 5 sekunder.

Når den indstillede tid slutter, udsendes signalet i 2 minutter, og displayet viser blinkende 00:00 og .

5. Tryk på et sensorfelt for at stoppe signalet.

10.7 Indstilling af funktionen Udskudt tid

VARIGHED \rightarrow og SLUT TID \rightarrow kan bruges sammen, hvis apparatet skal tændes og senere slukkes automatisk. Indstil i dette tilfælde først VARIGHED \rightarrow og derefter funktionen SLUT TID \rightarrow (se "Indstilling af VARIGHED" og "Indstilling af SLUT TID").



Når funktionen Udskudt tid er aktiveret, viser displayet et statisk symbol for ovnfunktionen, \rightarrow med en prik og \rightarrow . Prikken viser, hvilken urfunktion der er tændt i Ur / restvarme-displayet.

11. OVN - AUTOMATISKE PROGRAMMER



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Automatiske programmer

	Programnavn
1	ENGELSK ROASTBEEF
2	KALVESTEG
3	LAMMESTEG
4	VILDTSTEG
5	KYLLING, HEL
6	HEL FISK
7	PIZZA
8	QUICHE LORRAINE
9	CITRONKAGE
10	KVARGKAGE
11	SMÅT GÆRBRØD
12	BONDEBRØD
13	HÆVNING AF DEJ
14	KARTOFFELGRATIN
15	LASAGNE
16	CANNELLONI
17	PULVERKAGE
18	PIZZA FÆRDIGRET
19	FÆRDIGLAVEDE KARTOFFELTYPER


11.2 Automatiske programmer

1. Tænd for apparatet.
 2. Berør \square .
- Displayet viser \rightarrow , et symbol og nummeret på det automatiske program.
3. Tryk på \wedge eller \vee for at vælge det automatiske program.
 4. Tryk på **OK**, eller vent fem sekunder, indtil apparatet starter automatisk.
 5. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter. Symbolet \rightarrow blinker.
 6. Tryk på et vilkårligt sensorfelt, eller åbn ovnlågen for at afbryde lydsignalet.
 7. Sluk for komfuret.

11.3 Automatiske programmer med vægtindtastning

Hvis du indstiller kødets vægt, beregner apparatet stegetiden.





1. Tænd for apparatet.
2. Berør \square .
3. Tryk på \wedge eller \vee for at indstille vægtprogrammet. Displayet viser: tilberedningstiden, symbolet for varighed \rightarrow , en standardvægt, en måleenhed (kg, g).
4. Tryk på **OK**, eller indstillingerne gemmes automatisk efter fem sekunder. Apparatet tændes.
5. Du kan ændre standardværdien for vægten med \wedge eller \vee . Berør **OK**.



6. Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter.
 blinker.
7. Tryk på et vilkårligt sensorfelt, eller åbn ovnlågen for at afbryde lydsignalet.
8. Sluk for komfuret.

11.4 Automatiske programmer med termometer (udvalgte modeller)


Madens centrumtemperatur er standard og fast i programmer med termometer. Programmet er færdigt, når apparatet har nået den indstillede centrumtemperatur.

1. Tænd for apparatet.

2. Tryk på  gentagne gange, indtil displayet viser .
3. Montering af termometer. Se "Termometer".
4. Tryk på  eller  for at indstille programmet til termometeret.

Displayet viser tilberedningstiden  og .

5. Tryk på OK, eller indstillingerne gemmes automatisk efter fem sekunder.

Når den indstillede tid er gået, udsendes et lydsignal i to minutter. Værdien af kerntemperaturen og  blinker.

6. Tryk på et vilkårligt sensorfelt, eller åbn lågen for at afbryde lydsignalet.
7. Sluk for apparatet.

12. 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.

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.

12.1 Bagning

Brug den laveste temperatur den første gang.

12.2 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.
	Bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
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 lavere ovntemperatur og længere bagetid.
	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.

12.3 Varmluft

Bagning på én ovnrille

Bagværk i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans eller croissant	150 - 160	50 - 70	2
Sukkerbrødske	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Sukkerbrødske uden fedt	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tærtbund - mørdej	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tærtbund - rørt dej	150 - 170	20 - 25	2
Æbletærte (2 forme, Ø20 cm, forskudt på skrå)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bradepandekage (tør)	150 - 160	20 - 40	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ¹⁾	150	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Brug grill/bradepande.

Lagkagebunde

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småkager	140	20 - 35	3
Lagkagebunde af rørt dej	150 - 160	15 - 20	3
Marengs	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	100 - 120	30 - 50	3
Lagkagebunde af gærdej	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butterdej	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Småt Gærbrød	160 ¹⁾	10 - 35	3
Små kager i form (20 stk./plade)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

Tablet over souffleer og gratiner

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småt gærbrød med smeltet ost	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Fyldte grøntsager	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagning på flere ribber

Bagværk på bageplader

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

¹⁾ Forvarm ovnen.

Kiks/small cakes/tørkager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
			2 riller
Lagkagebunde af mørdej	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Småkager	140	25 - 45	2 / 4
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Marengs	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makroner	100 - 120	40 - 80	2 / 4

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
			2 riller
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Småt bagværk af butterdej	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Småt Gærbrød	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Små kager i form (20 stk./plade)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Forvarm ovnen.

12.4 Bagning med over- og undervarme på én ribbe

Bagværk i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans eller croissant	160 - 180	50 - 70	2
Sandkage/frugtkager	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Sukkerbrøds-kage uden fedt	170 ¹⁾	25 - 40	3
Tærtebund - mørdej	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tærtebund - rørt dej	170 - 190	20 - 25	2
Æbletærte (2 forme Ø 20 cm, forskudt på skrå i ovnen)	180	60 - 90	1 - 2
Madtærte (f.eks. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kvarkage	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	170 - 190	40 - 50	2
Tysk julestollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brød (rugbrød): 1. Første del af bagningen. 2. Anden del af bagningen.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Vandbakkelser/flødekager	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roulade	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bradepandekage, (tør)	160 - 180	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/bistik	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	170	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	170 - 190	40 - 60	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (med meget fyld)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tynd bund)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Flade madbrød	230 - 250	10 - 15	1
Tærter (CH)	210 - 230	35 - 50	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	170 - 190	10 - 20	3
Småkager	160 ¹⁾	20 - 35	3
Småkager af rørt dej	170 - 190	20 - 30	3
Marengs	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	120 - 130	30 - 60	3
Lagkagebunde af gærdej	170 - 190	20 - 40	3
Småt bagværk af buttedejer	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Boller	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Små kager (20 pr. plade)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Forvarm ovnen.

Tabel over souffler og gratiner

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Grøntsagsgratin	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Søde souffler	180 - 200	40 - 60	1

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fiskegratiner	180 - 200	40 - 60	1
Fyldte grøntsager	180 - 200	40 - 60	1

1) Forvarm ovnen.

12.5 Pizzaindstilling

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (med meget fyld) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Tærte m. fyld	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (fyldt tærte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizisk tærte	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Flade madbrød	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Tærte med butterdej	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroger (russisk udgave af calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Brug grill/bradepande.

2) Forvarm ovnen.

12.6 Fugtig varmluft

Brød og pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	180	25 - 35	3
Frossen pizza 350 g	190	25 - 35	3

Kager på bageplade

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brownie	180	30 - 40	3

Kager i form

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Soufflè	200	30 - 40	3
Sukkerbund til tærte	180	20 - 30	3
Victoriakager	150	25 - 35	3

Fisk

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

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kød i pose 250 g	200	25 - 35	3
Kødspyd 500 g	200	30 - 40	3

Små bagte varer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Cookies	180	25 - 35	3
Makroner	160	25 - 35	3
Muffins	180	25 - 35	3
Salte kiks	170	20 - 30	3
Småkager af mørdej	150	25 - 35	3
Tarteletter	170	15 - 25	3

Vegetarisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Blandet grønt i pose 400 g	180	25 - 35	3
Omelet	200	20 - 30	3
Grøntsager på bakke 700 g	180	25 - 35	3

12.7 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket.

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

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

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

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

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

12.8 Over-/undervarme

Oksekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Engelsk roastbeef eller filet: rød	pr. cm i højden	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk roastbeef eller filet: medium	pr. cm i højden	220 - 230	8 - 10	1
Engelsk roastbeef eller filet: gennemstegt	pr. cm i højden	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelet, ribbenssteg	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Farsbrød	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Svineskank (forkogt)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalveskank	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Brug et lukket stegefad.

Lammekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammeryg	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Dyreryg

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hareeryg, harekølle	op til 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Ryg	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kølle	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g / stk	220 - 250	20 - 40	1
Kylling, halv	400 - 500 g / stk	220 - 250	35 - 50	1
Kylling, poulard	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
And	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Kalkun	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisk

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

12.9 Stegning med turbogrill

Oksekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef eller filet: rød	pr. cm i højden	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk roastbeef eller filet: medium	pr. cm i højden	180 - 190	6 - 8	1

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef eller filet: gennemstegt	pr. cm i højden	170 - 180	8 - 10	1

1) Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet, ribbenssteg	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Farsbrød	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank (forkogt)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalveskank	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammekød

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammeryg	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Fjerkræ

Madvare	Antal	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g / stk.	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	400 - 500 g / stk.	190 - 210	35 - 50	1
Kylling, poulard	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
And	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

12.10 Generelt om grillstegning

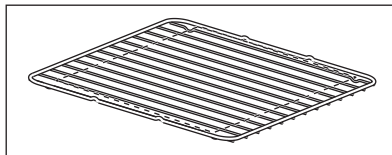


ADVARSEL!

Grill altid med ovnlågen lukket.

- Grill altid med **højeste temperaturindstilling**.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.

- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.



Ovnen griller på midten af pladen.

12.11 Grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oksefilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalvefilet	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammefilet	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Hel fisk, 500 g - 1.000g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

12.12 Stor grill

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Burgere	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Svinemørbrad	maks	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	maks	10 - 12	6 - 8	4
Tournedos, kalvebøf	maks	7 - 10	6 - 8	4
Toastbrød	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Toastbrød med pålæg	maks	6 - 8	-	4

1) Forvarm ovnen

12.13 Henkogning- Undervarme

- Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

- Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metalåser.
- Brug 1. rist fra neden til denne funktion.
- Stil højest seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

- Fyld glassene op til samme niveau og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liters glas efter ca. 35 - 60 min.) (se tabellen).

Bærfrugter

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

Stenfrugter

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

Grøntsager

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

¹⁾ Skal køle af i ovnen, når den er slukket.

12.14 Afrimning

- Tag maden ud af emballagen. Læg den på en tallerken.
- Dæk den ikke til med en skål eller en tallerken. Det kan forlænge optøningstiden.
- Brug ovnens første ristposition, Den på bunden.

Madvare	Antal	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	500 g	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1,4 kg	60	60	-

13. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Aftør ovns front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.

Fastsiddende smuds fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre en brand. Risikoen er højere for bradepanden.

Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke lægges i en opvaskemaskine.

Rengør ikke nonstick-tilbehøret med aggressive midler, skarpe genstande eller i en opvaskemaskine.

13.2 Ovnne af rustfrit stål eller aluminium

Rengør kun ovnlågen med en fugtig klud eller svamp. Tør efter med en blød klud.

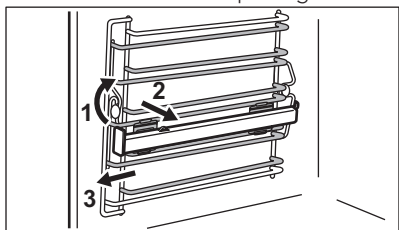
Brug aldrig ståluld, syre eller slibende midler. De kan beskadige ovnens udvendige flader. Brug samme fremgangsmåde til at rengøre ovnens betjeningspanel.

13.3 Udtagning af ovnribber

Kontrollér, at ovnen er koldt, før den rengøres. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.



2. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
3. Løft ovnribberne op af det bageste ophæng.

Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

13.4 Pyrolyse



FORSIGTIG!

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra apparatet.



Den pyrolytiske rensning kan ikke starte:


- hvis du ikke har taget stikket til termometeret ud af kontakten. På nogle modeller viser displayet "C2", hvis denne fejl opstår.
- hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. På nogle modeller viser displayet "C3", hvis denne fejl opstår.






FORSIGTIG!

Brug ikke kogepladen på samme tid som pyrolysefunktionen. Det kan skade ovnen.

Under pyrolytisk rensning er lågen låst.

Symbolet  og bjælkerne ud for opvarmningsindikatorerne lyser, indtil lågen kan åbnes. Lågen låser sig op, når temperaturen inde i ovnen er under sikkerhedsniveauerne, og pyrolytisk rensning er færdig.

Pæren er slukket under den pyrolytiske rensning.

1. Rengør ovnrummet med varmt vand og mildt opvaskemiddel. Rengør det indvendige dørglas med varmt vand og en blød klud.
2. Rengør lågens inderside med varmt vand, så resterne ikke brænder sig fast pga. den varme luft.
3. Tænd ovnen.
4. Tryk på  gentagne gange, indtil displayet viser "Pyro" og tallet for rensningsprogrammet.
5. Tryk på **OK**.
6. Tryk på  eller  for at angive den ønskede varighed for proceduren:

Tilvalg	Beskrivelse
1	1:00 til let rengøring
2	1:30 til standardrengøring


3

2:30 til grundig rengøring

Funktionen Sluttid kan bruges til at udskyde starten af rensningsproceduren.

- Tryk på **OK** for at bekræfte.

13.5 Husk rengøring

Symbolet til påmindelse om rengøring vises på displayet  i de 10 næste sekunder, hver gang der slukkes for apparatet, når det er nødvendigt med pyrolytisk rensning.

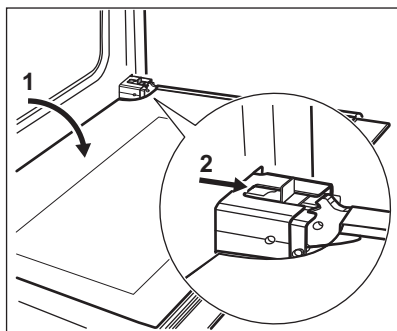


Husk rengøring slukkes:

- når funktionen pyrolytisk rensning er udført.
- når du deaktiverer den i grundindstillingerne. Se under "Brug af indstillingsmenuen".

13.6 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



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

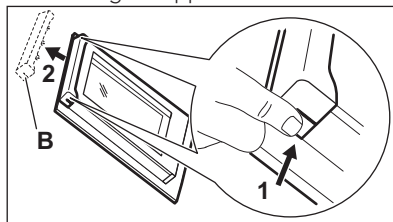
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

13.7 Fjernelse og rengøring af lågens glas

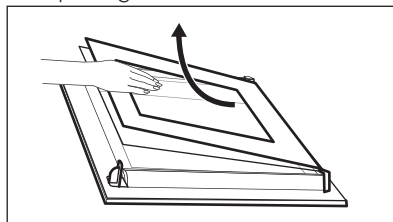


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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



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



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

13.8 Udskiftning af pæren



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være meget varm.

- Sluk ovnen.
Vent, til ovnen er kølet ned.
- Tag stikket ud af kontakten.
- 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 varmefast ovnpære.
Brug en ovnpære af samme type.
4. Montér dækglasset.

Opbevaringsskuffen under ovnen kan tages ud for at lette rengøringen.

1. Træk skuffen så langt ud, den kan komme.
 2. Løft lidt op i skuffen, så den kan løftes skråt op efter og ud af skinnerne.
- Brug samme fremgangsmåde til at sætte skuffen i, men i omvendt rækkefølge.

13.9 Udtagning af skuffen



ADVARSEL!

Opbevar ikke brændbare genstande (såsom rensesvampe, plasticposer, grillhandsker, papir eller rensesprays) i skuffen. Når du bruger ovnen, kan skuffen blive varm. Brandfare

14. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

14.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet.	Apparatet er ikke sluttet til en strømforsyning, eller det er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
Du kan ikke tænde for apparatet.	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Strømstyringsfunktion er tændt.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 vises på kogesektionens display.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 vises på kogesektionens display.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Kogesektion – Daglig brug".
 vises på kogesektionens display.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
 vises på kogesektionens display.	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
 vises på kogesektionens display.	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Kogesektion - Nyttige oplysninger og råd".
 vises på kogesektionens display.	Kogegrejet dækker ikke krydset/firkanten.	Dæk krydset/firkanten helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Termometeret virker ikke.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
Maden er for kort eller lang tid om at blive færdig.	Temperaturen er for lav eller for høj.	Justér om nødvendigt temperaturen. Følg vejledningen i brugsanvisningen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Displayet viser "C2".	Du har forsøgt at starte pyrolyse- eller optøningsfunktionen, men har ikke taget termometeret ud af bøsningen.	Tag stikket til termometeret ud af bøsningen.
Ovndisplayet viser "C3".	Rengøringsfunktionen fungerer ikke. Du lukkede ikke lågen helt, eller lågelåsen er defekt.	Luk lågen helt.
Displayet viser "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Du har ikke lukket ovnlågen helt. • Lågelåsen er defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Luk lågen helt. • Sluk for ovnen på hovedsikringen/afbryd ved hjælp af HFI/HFPI relæet og start igen. • Kontakt kundeservice, hvis displayet igen viser "F102".
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	Sluk for apparatet med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser "Demo".	Demo-funktionen er aktivret.	Se "Brug af indstillingsmenuen" i kapitlet "Ekstrafunktioner".

14.2 Serviceoplysninger

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på typeskiltet.

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

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

15. ENERGIEFFEKTIV

15.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	ELI24471HV ELI24471RF	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	174,3 Wh/kg 165,3 Wh/kg 171,3 Wh/kg 165,3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	169,1 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved krydsene for de respektive kogezone.

15.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

15.3 Produktinformation for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Voss	
Identifikation af model	ELI24471HV ELI24471RF	
Energieffektivitetsindeks	78.8	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.67 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	ELI24471HV	66.5 kg
	ELI24471RF	66.0 kg

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

15.4 Ovn - Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnens låge er lukket korrekt, når ovnen er tændt. Åbn ikke lågen for ofte under tilberedning. Hold lågepakningen ren, og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug metalkogegrej til at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 minutter,

slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 minutter, skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 minutter inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Holde mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.


Tilberedning med slukket lampe


Sluk for lampen under tilberedning. Tænd den kun, når du har brug for det.

Fugtig varmluft

Funktion beregnet til at spare energi under madlavning.

16. 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.

