



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	11
7. URFUNKTIONER.....	21
8. AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	22
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	22
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	24
11. RÅD OG TIP.....	26
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	47
13. FEJLFINDING.....	51
14. ENERGIEFFEKTIV.....	53

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

ℹ Generelle oplysninger og gode råd

♻ Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert

installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en tekniker.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Brug altid ovenhandsker til at tage ribber eller ovenfaste fade ud eller sætte dem i.
- Inden du udfører vedligeholdelse, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsmæssige grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker for at undgå elektrisk stød.
- For at fjerne ovnribberne skal du først trække ovnribbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.
- Kontakt til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistik-adaptre og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Netledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal

fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Apparatet er i overensstemmelse med EU-direktiverne.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sluk altid apparatet efter brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan trænge meget varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Belast ikke lågen, når den er åben.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan medføre, at der dannes en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i nærheden af apparatet, når du åbner lågen.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på apparatets bund.
 - Læg ikke aluminiumfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld aldrig vand direkte ind i det varme apparat.
 - Lad ikke fugtige fade og retter stå i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en dyb bradepande til fugtige kager. Frugtsaft kan lave pletter, som ikke kan fjernes.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel og forårsage efterfølgende skade på apparatet, husenheden eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Tilberedning med damp



ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
- Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.5 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningen på dens emballage.
- Rengør ikke katalytisk emalje (hvis relevant) med nogen form for rengøringsmiddel.

2.6 Indvendig belysning

- Den type pære eller halogenlampe, der bruges til dette apparat, er kun beregnet til husholdningsapparater. Det må ikke bruges til anden belysning.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Før pæren skiftes, skal apparatet afbrydes fra lysnettet.
- Brug kun pærer med samme specifikationer.

2.7 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

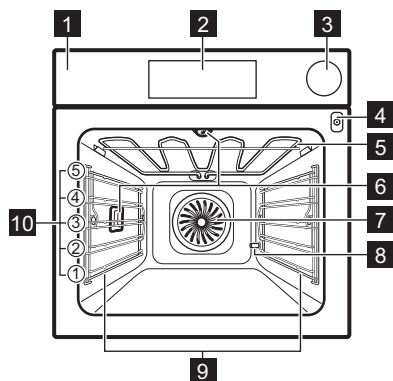
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget i apparatet.

2.8 Service

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

3. PRODUKTBESKRIVELSE

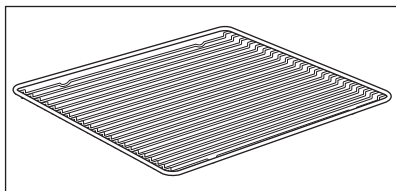
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Vandbeholder
- 4 Bøsning til termometer
- 5 Varmeelement
- 6 Ovnpåre
- 7 Ventilator
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelige
- 10 Rillepositioner

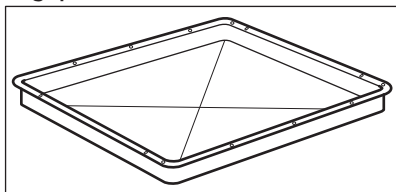
3.2 Tilbehør

Trådrist



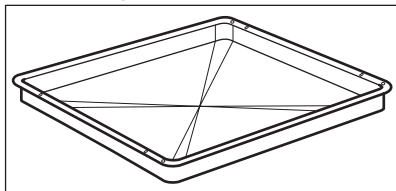
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



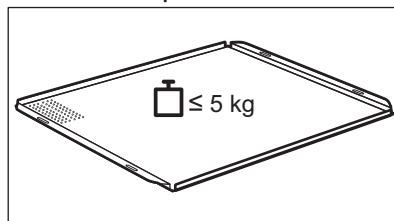
Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande



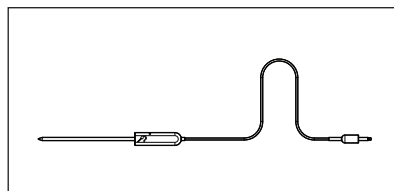
Til bagning og stegning, eller som en drypbakke til opsamling af fedt.

Professionelle plader



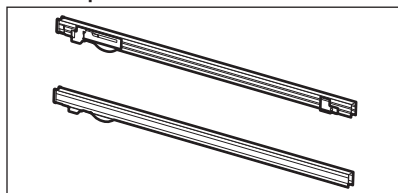
Til boller, kringler og småkager. Velegnet til dampfunktioner. Misfarvningen af overfladen har ingen betydning for funktionerne.

Termometer



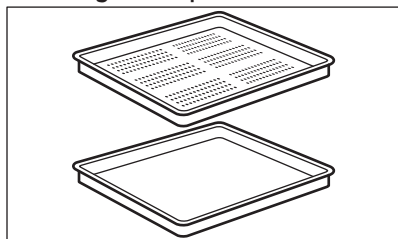
Til måling af temperaturen i maden.

Teleskop udtræksskinner



Til riste og plader.

Indstilling af damp

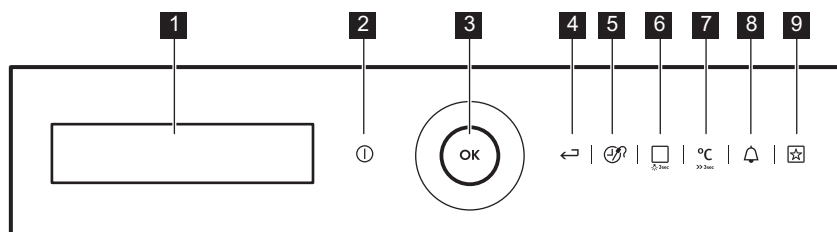


Fad med si-indsats.

Dampsættet tømmer kondensvandet fra maden under tilberedning med damp. Brug det til at tilberede mad, som ikke bør være i vand under tilberedningen, f.eks. grøntsager, fiskestykker, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Elektronisk programur

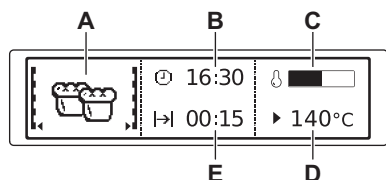


Brug tastene til at betjene apparatet.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	- Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
2	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for apparatet.
3	OK OK og funktions- vælger	Bekræfter valget eller indstillingen. Drej funktions- vælgeren for at navigere.
4	Hjem-tast	Til visning af hovedmenuen.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
5 	Tid og ekstrarakti- oner	Til indstilling af forskellige funktioner. Når en op- varmningsfunktion er i gang, skal du berøre sensor- feltet for at indstille timeren og funktionerne: Panel Lås, Favoritter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan også skifte indstillingerne for stegetermometeret.
6 	Ovnfunktioner eller VarioGuide	Berør sensorfeltet én gang for at vælge en ovnfunk- tion eller menuen: Opskrifter. Berør sensorfeltet igen for at skifte mellem menuerne: Ovnfunktioner, VarioGuide. For at tænde eller slukke lyset skal du berøre feltet i 3 sekunder.
7 	Temperaturvalg	For at indstille temperaturen eller vise den aktuelle temperatur i apparatet. Berør feltet i 3 sekunder for at aktivere eller deaktivere funktionen: Hurtig Op- varmning.
8 	Minutur	For at angive funktionen: Minutur.
9 	Favoritter	For at se dine favoritter.

4.2 Display



- A. Ovnfunktion
- B. Klokkeslæt
- C. Indikator for opvarmning
- D. Temperatur
- E. En funktions varighed eller sluttidspunkt

Andre lamper i displayet:

Symbol		Funktion
	Minutur	Funktionen er i gang.
	Klokkeslæt	Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.
	Varighed	Displayet viser den krævede tilbered- ningstid.
	Slut Tid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.

Symbol		Funktion
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker.
	Beregning	Apparatet beregner tilberedningstiden.
	Lampe for opvarmning	Displayet viser temperaturen i ovnrummet.
	Lampe For Hurtig Opvarmning	Funktionen er aktiv. Funktionen reducerer opvarmningstiden.
	Vægtautomatik	Displayet viser, at vægtautomatikken er aktiv, eller at vægten kan ændres.
	Heat+Hold	Funktionen er aktiv.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehør og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

5.2 Første tilslutning

Når apparatet tilsluttes til ledningsnettet eller efter strømafbrydelse, skal der

indstilles sprog, displaykontrast og displaystyrke samt aktuel tid.

1. Brug funktionsvælgeren for at indstille værdierne.
2. Tryk på **OK** for at bekræfte.

5.3 Indstilling af vandets hårdhedsgrad

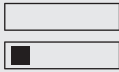
Når du slutter apparatet til nettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Se intervallet af vandets hårdhedsgrad med tilsvarende kalkaflejring (mmol/l) og vandkvalitet i tabellen nedenfor.

Vandets hårdhed		Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Blød
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Moderat hårdt
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hårdt
4	over 21	over 3,8	over 150	Meget hårdt

Fyld vandbeholderen med kogt vand, når vandets hårdhed overskrider værdierne i tabellen.

1. Tag strimlen med de fire farveskift, der fulgte med dampsettet i ovnen.
2. Anbring alle strimlens reaktionszoner i vand i ca. 1 sekund.
Anbring ikke strimlen under rindende vand!
3. Ryst strimlen fri for overskydende vand.
4. Kontrollér efter 1 minut vandets hårdhed i henhold til tabellen nedenfor.
Reaktionszonerne fortsætter med at skifte farve efter 1 minut. Tages ikke med i målingen.
5. Indstil vandets hårdhed i menuen: Grundindstillinger.

Teststrimmel	Vandets hårdhed
	1
	2
	3
	4

De sorte firkanter i tabellen svarer til de røde firkanter på teststrimlen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Grundindstillinger / Vandets hårdhed.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Navigering i menuerne

1. Tænd for apparatet.
2. Brug funktionsvælgeren med eller mod uret for at vælge menupunkt.

3. Tryk på **OK** for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingen.



Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med .

6.2 Oversigt over menuer

Hovedmenu

Sym-bol	Menupunkt	Egnet til
	Ovnfunktioner	Indeholder en liste med ovnfunktioner.
	Opskrifter	Indeholder en liste med automatiske programmer.
	Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.
	Rengøring	Indeholder en liste med rengøringsprogrammer.
	Grundindstillinger	Bruges til at indstille apparatkonfigurationen.
	Specielle Emner	Indeholder en liste med ekstra ovnfunktioner.

Sym-bol	Menupunkt	Egnet til
	VarioGuide	Giver anbefalede ovnindstillinger for en lang række retter. Vælg en ret og påbegynd tilberedningen. Temperaturen og tiderne er kun vejledende for at opnå et bedre resultat og kan justeres. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Undermenu for: Grundindstillinger

Sym-bol	Undermenu	Beskrivelse
	Indstil aktuell tid	Angiver det aktuelle klokkeslæt.
	Tidsangivelse	Når funktionen er aktiveret, vises den aktuelle tid i displayet, når apparatet slukkes.
	Hurtig Opvarmning	Når den er aktiveret, reducerer funktionen opvarmningstiden.
	Set + Go	Til at indstille en funktion og aktivere den senere med et tryk på et symbol på kontrolpanelet.
	Heat+Hold	Holder den tilberedte mad varm i 30 minutter efter endt tilberedningscyklus.
	Forlængelse Af Tiden	Aktiverer og deaktiverer funktionen Forlængelse af tiden.
	Kontrast Display	Indstiller kontrast i displayet i trin.
	Lysstyrke Display	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
	Sprog	Angiver sprog.
	Signal Volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.
	Panel Signal	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. TIL/FRA-fingertouch-feltets tone kan ikke deaktiveres.
	Alarm/Fejl Signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
	Vandets hårdhed	Til at indstille vandets hårdhedsgrad (1 - 4).
	Husk Rengøring	Minder dig om at rengøre apparatet.
	DEMO-tilstand	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Sym- bol	Undermenu	Beskrivelse
	Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

6.3 Undermenu for: Rengøring

Symbol	Menupunkt	Forløb
	Tømning Af Beholder	Fremgangsmåde for at fjerne restvandet fra vandbeholderen efter brug af dampfunktionerne.
	Rengøring Med Damp Plus	Procedure for rengøring af genstridigt snavs med hjælp fra en ovnreiser.
	Rengøring Med Damp	Procedure for rengøring af apparatet, når det er en smule snavset og ikke brændt adskillige gange.
	Afkalkning	Procedure for rengøring af dampkredsløbet for kalk.
	Rensning	Procedure til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

6.4 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Egnet til
 Varmluft	Bagning på tre ovnriller og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over- undervarme.
 Pizza	Til bagning på én ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over- undervarme.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Over- undervarme	Til bagning og stegning på én ristposition.
 Frosne Madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter, f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
 Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på én ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.

Ovnfunktion	Egnet til
 Lille Grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
 Stor Grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Optøning	Denne funktion kan anvendes til optøning af frosne madvarer, som f.eks. grøntsager og frugt. Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og omfang.
 Fugtig Varmluft	Til at lave bagværk i form på én ovnrille. Til at spare energi under madlavning. Denne funktion skal anvendes i overensstemmelse med madlavnings-tabellerne for at opnå det ønskede madlavningsresultat. Se kogetabellerne for at få flere oplysninger om de anbefalede indstillinger. Denne funktion blev anvendt til at definere energieffektivitetsklassen iht. EN 60350-1.
 Gratiner	Til ovnretter som lasagne eller kartoffelgratin. Og så til gratinering og bruning.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Interval damp	Til bagning af brød, stegning af store stykker kød eller opvarmning af kolde og frosne retter.
 Interval Plus	Til retter med højt fugtindhold og til pochering af fisk, custard royale og ragout.
 Damp	Til grøntsager, fisk, kartofler, ris, pasta eller specielt tilbehør.



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

6.5 Specielle Emner

Ovnfunktion	Egnet til
 Hold Varm	Til at holde maden varm.
 Tallerkenvarmer	Til at varme tallerkener op inden servering.
 Henkogning	Til at henkoge grøntsager, f.eks. pickles.
 Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignoner).
 Hævning Af Dej	Dampens fugtende virkning forbedrer og frem-skynder dejens hævnning, forhindrer at den får en tør skorpe og holder dejen elastisk.
 Opvarmning Med Damp	Genopvarmning af mad med damp forhindrer ud-tørring af overfladen. Der forsynes varme på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan også anvendes til at genopvarme maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnribber.

6.6 Undermenu for: VarioGuide

Fødevarekategori: Fisk/Skaldyr

Ret	
Fisk	Fisk, bagt
	Fiskepinde
	Fiskefilet, tynde
	Fiskefilet, tykke
	Fiskefilet, frosne
	Hel lille fisk
	Hel fisk, dampet
	Hel lille fisk, grillstegt
	Hel fisk, grillstegt
	Hel fisk, grillstegt 
Laks	Ørred
	Laksefilet
Laks	Laks, Hel
	Laks, Hel
Rejer	Rejer, friske
	Rejer, frosne
Muslinger	-

Fødevarekategori: Fjerkræ

Ret	
Udbenet Fjerkræ	-
Udbenet Fjerkræ 	-

Ret	
Kylling	Kyllingevinger, friske
	Kyllingevinger, frosne
	Kyllingelår, friske
	Kyllingelår, frosne
	Kyllingebryst, pocheret
	Kylling, halveret
	Kylling, hel 
And, hel 	-
Gås, hel 	-
Kalkun, hel 	-

Fødevarekategori: Kød

Ret	
Oksekød	Kogt Oksekød
	Braiseret kød 
	Farsbrød
Engelsk Roastbeef	Rød
	Rød 
	Middel
	Middel 
	Gennemstegt
Roastbeef, Nordisk	Gennemstegt 
	Rød 
	Middel 
	Gennemstegt 
	Gennemstegt 

Ret	
Svin	Chipolatas
	Spareribs
	Svineskank, forkogt
	Skinke M. Ben
	Svinekam
	Svinekam 
	Svinemørbrad, røget
	Svinemørbrad, pocheret
	Nakkesteg
	Svinebov
	Nakkesteg af svinekød 
	Kogt Skinke
Kalvekød	Kalveskank
	Kam
	Kalvesteg 
Lammekød	Lammekølle
	Lammesteg 
	Lammeryg
	Lammesteg, medium
	Lammesteg, medium 

Ret	
Vildt	Hare
	• Harekølle
	• Hareryg
	• Hareryg 
	Vildt
	• Kølle
	• Ryg
	Vildtsteg 
	Dyreryg 

Fødevarerkategori: Ovnretter

Ret	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, frosne	-
Pasta	-
Kartoffelgratin	-
Grøntsagsgratin	-
Desserter	-

Fødevarerkategori: Pizza/Quiche

Ret	
Pizza	Pizza, tynd dej
	Pizza, ekstra topping
	Pizza, frossen
	Deep pan pizza, frossen
	Pizza, kold
	Pizza snacks, frosne
Gærbrød m. smeltet ost	-
Flammkuchen	-
Madtærte	-
Quiche Lorraine	-

Ret	
Madtærte	-

Fødevarekategori: Kage/Småkager

Ret	
Gærkrans	-
Æblekage, lukket	-
Sandkage	-
Æbletærte	-
Kvargkage, Form	-
Croissant	-
Sandkage	-
Pie	-
Sød tærte	-
Mandelkage	-
Muffins	-
Butterdej	-
Kagesnitter	-
Flødeboller	-
Butterdej	-
Flødekager	-
Makroner	-
Småkager Af Mørdej	-
Tysk Julestollen	-
Æble strudel, frosen	-
Kage på plade	Sukkerdej
	Gærdej
Kvargkage, Plade	-
Brownies	-
Roulade	-
Gærkage	-

Ret	
Æblekage M. Smuldredej	-
Sukkerkage	-
Tærtbund	Mørdej
	Tærtbund Af Rørt Dej
Frugttærte	Frugttærte Af Mørdej
	Frugttærte Af Rørt Dej
	Gærdej

Fødevarekategori: Brød/Småt Gærbrød

Ret	
Småt Gærbrød	Småt Gærbrød
	Boller, forbagte
	Boller, frosne
Ciabatta	-
Flute	Småt gærbrød, forbagt
	Småt gærbrød, frosne
Brød	Kringle
	Franskbrød
	Gærkrans
	Mørkt Brød
	Grovbrød
	Fuldkornsbrød
	Flade Madbrød
	Småt gærbrød, frosen

Fødevarekategori: Grøntsager

Ret	
Broccoli, Buketter	-

Ret	
Broccoli, hel	-
Blomkål, Buketter	-
Blomkål, hel	-
Gulerødder	-
Squash, Skiver	-
Asparges, grønne	-
Asparges, hvide	-
Peberfrugt, Strimler	-
Spinat, frisk	-
Porreringe	-
Grønne Bønner	-
Champignon, Skiver	-
Flåede Tomater	-
Rosenkål	-
Selleri, tern	-
Ærter	-
Aubergine	-
Fennikel	-
Artiskokker	-
Rødbede	-
Skorzonerrod	-
Glaskål, Strimler	-
Hvide Bønner	-
Savoykål	-

Fødevarekategori: Tilbehør

Ret	
Pommes frites, tynde	-
Pommes frites, tykke	-
Pommes frites, frosne	-

Ret	
Kroketter	-
Kartoffelbåde	-
Brasede Kartoffler	-
Kogte kartofler, kvarte	-
Kogte Kartoffler	-
Bagte kartofler	-
Kuvertbrød Med Kartoffel	-
Kuvertbrød	-
Kuvertbrød med gær, salte	-
Kuvertbrød med gær, søde	-
Ris	-
Tagliatelle, frisk	-
Polenta	-



Når det er nødvendigt at ændre rettens vægt eller kernetemperatur, kan du bruge funktionsvælgeren til at indstille de nye værdier.

6.7 Start af en ovnfunktion

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på **OK** for at bekræfte.
3. Indstil temperaturen.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte.

6.8 Tilberedning med damp

Vandbeholderen låg er i betjeningspanelet.

**ADVARSEL!**

Brug kun koldt vand fra hanen. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Tryk på vandbeholderens låg for at åbne det.
2. Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand), indtil lydsignalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er risiko for vandlækage, oversvømmelse og møbelbeskadigelse.
3. Skub vandbeholderen til oprindelig position.
4. Tænd for apparatet.
5. Indstil en damp-ovnfunktion og temperaturen.
6. Hvis påkrævet, indstil funktionen til Varighed $\rightarrow$ eller Slut Tid $\rightarrow$.

Den første damp dannes efter ca. 2 minutter. Der udsendes lydsignaler, når apparatet har nået ca. den indstillede temperatur.

Der udsendes lydsignaler, når tilberedningen er slut.

7. Sluk for apparatet.
8. Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp er afsluttet.
Se rengøringsfunktionen: Tømning Af Beholder.

**FORSIGTIG!**

Apparatet er varmt. Der er risiko for forbrænding.

9. Efter tilberedning med damp kan der kondenseres damp i bunden af

ovnrummet. Du bør altid tørre bunden af ovnrummet, når apparatet er afkølet.



Lad apparatet tørre helt med åben låg. Du kan fremskynde tørringen ved at lukke lågen og opvarme apparatet med Varmluft ved 150°C i ca. 15 minutter.



Når vandbeholderen er ved at løbe tør for vand, udsendes der en lydalarm, og vandbeholderen skal fyldes op igen for at fortsætte dampkogningen, som beskrevet herover.

6.9 Indikator for opvarmning

Når du aktiverer en ovnfunktion, tændes bjælken i displayet. Bjælken viser, at temperaturen stiger. Når temperaturen er nået, lyder alarmen 3 gange og bjælken blinker og forsvinder.

6.10 Lampe For Hurtig Opvarmning

Denne funktion reducerer opvarmningstiden.



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

Funktionen aktiveres ved at holde °C $\gg_{\text{3sec}}$ i 3 sekunder. Lampen for opvarmning skifter.

6.11 Restvarme

Når der slukkes for apparatet, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

7. URFUNKTIONER

7.1 Tabel for urfunktioner

Urfunktionstast	Egnet til
 Minutur	At indstille nedtælling (maks. 2 t og 30 min). Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. Den kan også aktiveres, når apparatet er deaktiveret. Tryk på  for at aktivere funktionen. Vælg antal minutter med funktionsvælgeren og OK for at starte.
 Varighed	Til at indstille længden af en aktivitet (maks. 23 t 59 min).
 Slut Tid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion (maks. 23 t 59 min).

Hvis du angiver tiden for en urfunktion, begynder tiden at tælle ned efter 5 sekunder.



Hvis du bruger urfunktionerne: Varighed, Slut Tid, deaktiverer apparatets varmelegemerne, når 90% af den indstillede tid er gået. Apparatet bruger restvarmen til at lave maden færdig, indtil den indstillede tid er gået (3 - 20 minutter).

- Tryk på  en eller flere gange, indtil den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol vises i displayet.
- Brug funktionsvælgeren for at indstille den ønskede tid.
- Tryk på **OK** for at bekræfte. Når tiden er gået, udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes. Displayet viser en meddelelse.
- Tryk på et hvilket som helst symbol for at stoppe signalet.

7.3 Heat+Hold

Betingelser for funktionen:

- Den indstillede temperatur skal være over 80 °C.
- Funktionen: Varighed er indstillet.

Funktionen: Heat+Hold holder færdig mad varm ved 80 °C i 30 minutter. Den aktiveres, når bagningen eller stegningen er slut.

Funktionen kan aktiveres eller deaktiveres i menuen: Grundindstillinger.

- Tænd for apparat.
- Vælg ovnfunktionen.
- Indstil temperaturen til over 80 °C.
- Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Heat+Hold.
- Tryk på **OK** for at bekræfte.

7.2 Indstilling af urfunktionstasterne



Før du bruger funktionerne: Varighed, Slut Tid, skal du først indstille en ovnfunktion og en temperatur. Apparatet slukkes automatisk. Du kan bruge funktionerne: Varighed og Slut Tid samtidigt, hvis apparatet skal tændes og senere slukkes automatisk. Funktionerne: Varighed og Slut Tid virker ikke, når du bruger stegetermomter.

- Vælg en ovnfunktion.

Når programmet er slut, udsendes et lydsignal.
Funktionen forbliver aktiveret, selv om der skiftes ovnfunktion.

7.4 Forlængelse Af Tiden

Funktionen: Forlængelse Af Tiden fortsætter ovnfunktionen, efter endt Varighed.



Gælder ikke for ovnfunktioner med stegetermometer.

1. Når tilberedningstiden er gået, udsendes et lydsignal. Tryk på hvilket som helst symbol.
Displayet viser meddelelsen.
2. Tryk på  for at slå funktionen til eller på  for at annullere.
3. Indstil længden af funktionen.
4. Tryk på OK.

8. AUTOMATISKE PROGRAMMER



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Opskrifter på nettet



Du kan finde opskrifterne til de automatiske programmer for dette apparat på vores websted. For at finde den korrekte opskriftsbog skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg menuen: Opskrifter. Tryk på OK for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Bekræft med et tryk på OK.
4. Vælg en opskrift. Bekræft med et tryk på OK.

8.2 Opskrifter med Opskrift Automatik

Dette apparat har en række opskrifter, du kan bruge. Opskrifterne er faste og kan ikke ændres.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Stegetermometer

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

Termometeret måler kerne temperaturen i kødet. Når kødet har nået den angivne temperatur, slukkes apparatet.



FORSIGTIG!

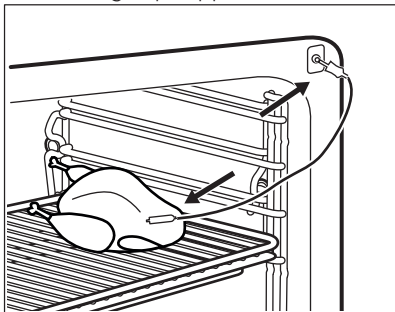
Brug kun det medfølgende stegetermometer eller de korrekte reservedele.



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

1. Tænd for apparatet.
2. Sæt spidsen af stegetermometeret ind i midten af kødet.

3. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen på apparatets forside.



Displayet viser termometerets symbol.

4. Brug funktionsvælgeren i mindre end 5 sekunder for at indstille centrumtemperaturen.

5. Vælg ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

Apparatet beregner en anslået sluttid. Slut tiden varierer alt efter de forskellige mængder mad, de indstillede ovntemperaturer (mindst 120 °C) og betjeningstilstandene. Apparatet beregner slut tiden på ca. 30 minutter.

6. Tryk på  for at ændre centrumtemperaturen. Når kødet når den indstillede kerntemperatur, udsendes et lydsignal. Apparatet slukkes automatisk.

7. Rør ved et vilkårligt symbol for at slå signalet fra.

8. Tag stegetermometerets stik ud af bøsningen, og tag kødet ud af ovnen.



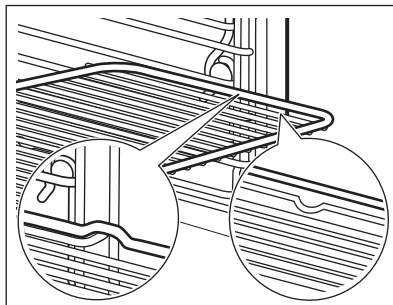
ADVARSEL!

Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding. Pas på, når du trækker stegetermometerets spids og stik ud.

9.2 Isætning af tilbehør

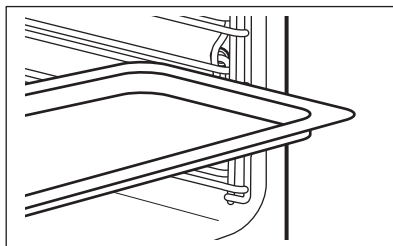
Grillrist:

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



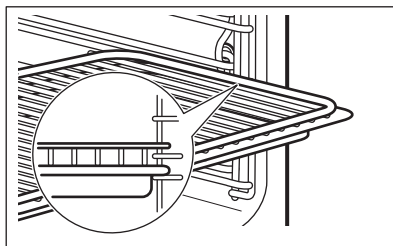
Grill / bradepande:

Skub grill / bradepanden mellem ovnribbens skinner.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill / bradepanden ind mellem ovnribbens skinner og risten på skinnerne ovenover, og sørg for, at fødderne peger ned.



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

9.3 Teleskopskinner – indsættelse af ovntilbehør

Med teleskop udtræksskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.

**FORSIGTIG!**

Teleskopskinnerne må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Smør ikke teleskopskinnerne.

**FORSIGTIG!**

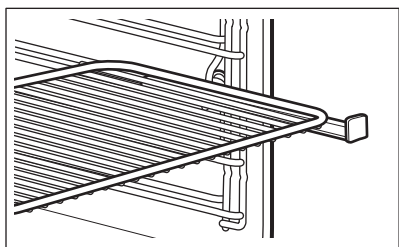
Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i apparatet, inden du lukker ovnlågen.

Grillrist:

Anbring trådhylden på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.

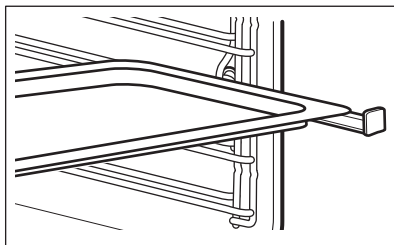


Den høje kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejet i at glide.



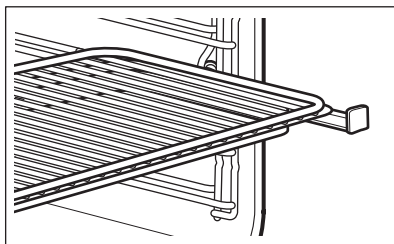
Grill / bradepande:

Sæt grillen / bradepanden på teleskopskinnerne.



Rist og grill/bradepande sammen:

Anbring risten og bradepanden sammen på teleskopskinnerne.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, f.eks. varighed, temperatur eller ovnfunktion. De findes i menuen: Favoritter. Du kan gemme 20 programmer.

Gemme et program

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg en ovnfunktion eller et automatisk program.
3. Tryk en eller flere gange på , indtil displayet viser: GEM.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte. Displayet viser den første ledige plads i hukommelsen.
5. Tryk på **OK** for at bekræfte.

6. Indtast programmets navn.

Første bogstav blinker.

7. Brug funktionsvælgeren for at skifte bogstavet.

8. Tryk på **OK**.

Det næste bogstav blinker.

9. Udfør trin 7 igen efter behov.

10. Tryk på og hold **OK** nede for at gemme.

For at gemme dit favoritprogram kan du også trykke på og holde  nede, indtil displayet viser: GEM.

Du kan overskrive en plads i hukommelsen. Når displayet viser den første ledige plads, skal du bruge funktionsvælgeren og trykke på **OK** for at overskrive et eksisterende program.

Du kan ændre navnet på et program i menuen: Redigér Programnavn.

Aktivering af programmet

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg menuen: Favoritter.
3. Tryk på **OK** for at bekræfte.
4. Vælg navnet på dit favoritprogram.
5. Tryk på **OK** for at bekræfte.

10.2 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan apparatet ikke tændes utilsigtet.

1. Tryk på ① for at aktivere displayet.
2. Tryk samtidig på  og , indtil displayet viser en meddelelse. Gentag trin 2 for at deaktivere Børnelås-funktionen.

10.3 Panel Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Du kan kun aktivere den, når apparatet er tændt.

1. Tænd for apparatet.
2. Vælg en ovnfunktion eller indstilling.
3. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Panel Lås.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Berør  for at deaktivere funktionen.

Displayet viser en meddelelse. Berør  igen, og derefter **OK** for at bekræfte.

 Når du slukker for apparatet, deaktiveres funktionen også.

10.4 Set + Go

Med funktionen kan du indstille en ovnfunktion (eller et program) og aktivere den senere ved at berøre symbolet én gang.

1. Tænd for apparat.
2. Vælg en ovnfunktion.
3. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Varighed.
4. Indstil tiden.
5. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Set + Go.

6. Tryk på **OK** for at bekræfte.

Tryk på et symbol (undtagen for ①) for at starte funktionen: Set + Go. Den valgte ovnfunktion starter.

Når ovnfunktionen er slut, udsendes et lydssignal.



- Panel Lås er tændt, når ovnfunktionen virker.
- Menuen: Grundindstillinger tænder og slukker funktionen: Set + Go.

10.5 Automatisk slukning

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

Temperatur (°C)	Sluktid (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Varighed, Slut Tid.

10.6 Displayets lysstyrke

Displayet har to lysstyrker:

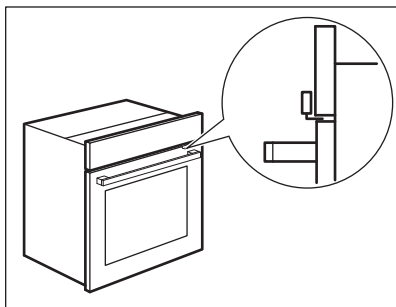
- Aften/nat-lysstyrke - når apparatet er slukket, er displayets lysstyrke lavere mellem 22.00 og 6.00.
- Dag-lysstyrke:
 - når apparatet er aktiveret.
 - hvis du berør et symbol under aften/nat-lysstyrke (bortset fra TÆND / SLUK), går displayet tilbage til dag-lysstyrke i de næste 10 sekunder.
 - hvis apparatet er slukket, og du indstiller funktionen: Minutur. Når funktionen er færdig, går displayet tilbage til aften/nat-lysstyrke.

10.7 Køleblæser

Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

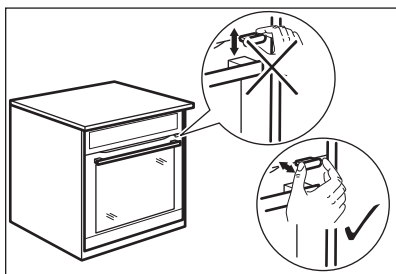
10.8 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er deaktiveret, når du køber apparatet.



FORSIGTIG!

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

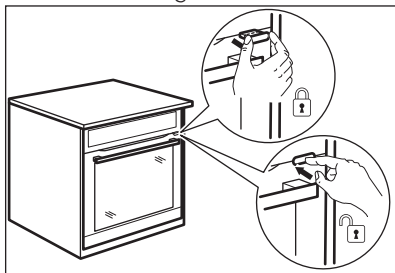


FORSIGTIG!

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.

10.9 Brug af den mekaniske lågelås

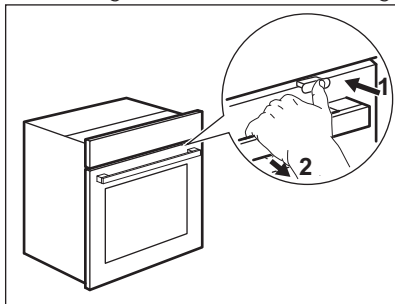
1. Træk lågelåsen frem, indtil den låses på plads, for at slå lågelåsen til.
2. Skub lågelåsen tilbage i panelet for at frakoble lågelåsen.



10.10 Åbning af lågen med tilkoblet mekanisk lågelås

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

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



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

11. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



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

11.1 Lågens inderside

På indersiden af lågen på nogle modeller finder du:

- ovnrillernes numre.
- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalede ovnriller og temperaturer for typiske retter.

11.2 Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold Varm

Brug denne funktion, hvis du vil holde maden varm.

Temperaturen justeres automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Til opvarmning af tallerkener og fade.

Fordel tallerkener og fade jævnt på grillristen. Flyt stakkene rundt efter halvdelen af opvarmningstiden (byt om på top og bund).

Den automatiske temperatur er 70 °C.

Anbefalet ovnrille: 3.

Hævning Af Dej

Du kan bruge denne automatiske funktion med hvilken som helst ønsket dejopskrift. Den giver gode forhold for hævnings. Læg dejen i et fad, der er stort nok til hævnings. Det er ikke nødvendigt at dække den til. Sæt en grillrist på ribbe 1, og sæt fadet ind. Luk lågen, og indstil funktionen til hævnings af dej: Hævning Af Dej. Indstil den ønskede tid.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Artiskokker	99	50 - 60	2
Aubergine	99	15 - 25	2
Blomkål, hel	99	35 - 45	2
Blomkål, buketter	99	25 - 35	2

Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken. Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden. Brug den første ovnrille fra neden.

11.3 Damp



ADVARSEL!

Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.

Funktionen passer til alle typer madvarer, både friske og frosne. Du kan bruge den til at tilberede, opvarme, optø, pochere eller blanchere grøntsager, kød, fisk, pasta, ris, majs, semulje og æg.

Du kan tilberede et helt måltid på én gang. For at tilberede hver ret rigtigt skal du tilberede retter, som har næsten samme tilberedningstider. Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Kom retterne i det rigtige kogegrej, og stil det på grillristene. Justér afstanden mellem kogegrejet, så dampen kan cirkulere.

Sterilisering

- Funktionen kan bruges til at sterilisere beholdere (f.eks. sutteflasker).
- Anbring de rene beholdere midt på risten på den første ovnrille. Sørg for, at åbningen vender nedad med en lille vinkel.
- Fyld vandbeholderen med den maksimale vandmængde, og vælg en varighed på 40 minutter.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Broccoli, hel	99	30 - 40	2
Broccoli, buketter ¹⁾	99	13 - 15	2
Champignon, skiver	99	15 - 20	2
Ærter	99	20 - 30	2
Fennikel	99	25 - 35	2
Gulerødder	99	25 - 35	2
Kålrabi, strimler	99	25 - 35	2
Peberfrugt, strimler	99	15 - 20	2
Porrer, ringe	99	20 - 30	2
Grønne bønner	99	35 - 45	2
Vårsalat, i buketter	99	20 - 25	2
Rosenkål	99	25 - 35	2
Rødbede	99	70 - 90	2
Skorzonerrod	99	35 - 45	2
Selleri, tern	99	20 - 30	2
Asparges, grønne	99	15 - 25	2
Asparges, hvide	99	25 - 35	2
Spinat, frisk	99	15 - 20	2
Flåede tomater	99	10	2
Hvide bønner	99	25 - 35	2
Savoykål	99	20 - 25	2
Squash, skiver	99	15 - 25	2
Bønner, blancherede	99	20 - 25	2
Grøntsager, blancherede	99	15	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tørrede bønner, opblødt (forhold mellem vand / bønner 2:1)	99	55 - 65	2
Sneærter	99	20 - 30	2
Kål, hvid eller rød, i strimler	99	40 - 45	2
Græskar, i terninger	99	15 - 25	2
Sauerkraut	99	60 - 90	2
Søde kartofler	99	20 - 30	2
Tomater	99	15 - 25	2
Sukkermajs på kolbe	99	30 - 40	2

1) Forvarm ovnen i 5 minutter.

Tilbehør

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Suppeboller med gær	99	25 - 35	2
Kuvertbrød med kartofel	99	35 - 45	2
Uskrællede kartofler, mellemstore	99	45 - 55	2
Ris (forhold mellem vand/ris 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Kogte kartofler, kvarte	99	35 - 45	2
Suppeboller af brød	99	35 - 45	2
Tagliatelle, frisk	99	15 - 25	2
Polenta (væskeforhold 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (forhold mellem vand/ bulgur 1:1)	99	25 - 35	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Couscous (forhold mellem vand/couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tysk pasta-type)	99	25 - 30	2
Duftende ris (forhold mellem vand/ris 1:1)	99	30 - 35	2
Linser, røde (forhold mellem vand/linser 1:1)	99	20 - 30	2
Linser, brune og grønne (forhold mellem vand/linser 2:1)	99	55 - 60	2
Risbudding (forhold mellem mælk/ris 2,5:1)	99	40 - 55	2
Semuljebudding (forhold mellem mælk/semulje 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Forholdet mellem vand og ris kan variere alt efter ristypen.

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Æble, i skiver	99	10 - 15	2
Varme bær	99	10 - 15	2
Frugtkompot	99	20 - 25	2
Smeltning af chokolade	99	10 - 20	2

Fisk

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ørred, ca. 250 g	85	20 - 30	2
Rejer, friske	85	20 - 25	2
Rejer, frosne	85	30 - 40	2
Laksefileter	85	20 - 30	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lakseørred, ca. 1000 g	85	40 - 45	2
Muslinger	99	20 - 30	2
Fiskefilet, fladfisk	80	15	2

Kød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kogt skinke 1000 g	99	55 - 65	2
Kyllingebryst, pocheret	90	25 - 35	2
Kylling, pocheret, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Kalvesteg/svinekam uden ben, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Hamburgerryg (svinekam), pocheret	90	70 - 90	2
Tafelspitz (kogt oksekød)	99	110 - 120	2
Chipolatas	80	15 - 20	2
Bayersk pølse af kalvekød (hvid pølse)	80	20 - 30	2
Wienerpølser	80	20 - 30	2

Æg

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Æg, hårdkogt	99	18 - 21	2
Æg, smilende	99	12 - 13	2
Æg, blødkogt	99	10 - 11	2

11.4 Turbogrill og Damp efter hinanden

Når du kombinerer funktionerne, kan du tilberede kød, grøntsager og tilbehør efter hinanden. Alle retter er klar til servering samtidigt.

- Skal maden forbehandles, anvendes funktionen: Turbogrill.
- Læg de tilberedte grøntsager og tilbehøret i passende kogegrej til

tilberedning i ovn, og sæt det derefter ind i ovnen til stegen.

- Lad ovnen køle ned til ca. 80 °C. Åbn ovnlågen i første position i ca. 15 minutter for at køle den hurtigere af.
- Start af funktionen: Damp. Tilbered det hele samtidigt, til det er færdigt.

Madvare	Turbogrill (første trin: tilbered kødet)			Damp (andet trin: tilsæt grøntsager)		
	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef 1 kg Rosenkål, polenta	180	60 - 70	kød: 1	99	40 - 50	kød: 1 grøntsager: 3
Nakkesteg af svinekød, 1 kg Kartofler, grøntsager, sovs	180	60 - 70	kød: 1	99	30 - 40	kød: 1 grøntsager: 3
Kalvesteg 1 kg, Ris, grøntsager	180	50 - 60	kød: 1	99	30 - 40	kød: 1 grøntsager: 3

11.5 Interval Plus

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Crème brûlée i portonsskåle ¹⁾	90	35 - 45	2
Æg ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrines ¹⁾	90	40 - 50	2
Tynd fiskefilet	85	15 - 25	2
Tyk fiskefilet	90	25 - 35	2
Lille fisk op til 350 g	90	20 - 30	2
Hel fisk op til 1000 g	90	30 - 40	2
Ovnboller	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Fortsæt yderligere en halv time med lågen lukket.

11.6 Intervaldamp

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Flæskesteg, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roastbeef 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvesteg, 1.000 g	180	80 - 90	2
Farsbrød, rått, 500 g	180	30 - 40	2
Hamburgerryg 600 - 1000 g (udvandes i 2 timer)	160 - 180	60 - 70	2
Kylling, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
And, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gås, 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Pastaretter	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Diverse brød, 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Boller	180 - 210	25 - 35	2
Forbagt småt gær- brød	200	15 - 20	2
Forbagte kuvert- brød, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Forbagte kuvert- brød, dybfrosne, 40 - 50 g	200	25 - 35	2

11.7 Opvarmning Med Damp

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Enkelte retter	110	10 - 15	2
Pasta	110	10 - 15	2
Ris	110	10 - 15	2
Kuvertbrød	110	15 - 25	2

11.8 Bagning

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

- Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udignes under bagningen.
- Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

11.9 Bagetip

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagens bund er ikke brunet nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Sænk ovntemperaturen en smule, næste gang du bager.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Der er for meget væske i blandingen.	Tilsæt mindre væske. Vær påpasselig med røretiden, især hvis du bruger en røre-maskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrø op for ovntemperaturen, næste gang du bager.
Kagen er for tør.	Bagetiden er for lang.	Indstil en kortere bagetid, næste gang du bager.
Kagen bliver ujævnt brun.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en lavere ovntemperatur og længere bagetid.
Kagen bliver ujævnt brun.	Dejen er ujævnt fordelt.	Fordel dejen jævnt på bagepladen.
Kagen er ikke klar på den angivne bagetid.	Der er for lav ovntemperatur.	Skrø en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

11.10 Bagning på én rille:

Bagværk i form

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

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fatless sponge cake /Sandkage uden fedtstof	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake /Sandkage uden fedtstof	Over- undervarme	160	35 - 50	2
Tærtebund - mørdej	Varmluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tærtebund - rørt dej	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / Æbletærte (2 forme, 20 cm diameter, forskudt på skrå)	Over- undervarme	180	70 - 90	1
Kvarkkage	Over- undervarme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

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

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bradepandekage (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/bistik	Over- undervarme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Varmluft	150 - 170	30 - 55	3
Frugttærter (på gærdej/rørt dej) ²⁾	Over- undervarme	170	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over- undervarme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	Over- undervarme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Småt bagværk af butterdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småt Gærbrød	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Småt Gærbrød	Over- undervarme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes /Små kager (20 stk./plade)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes /Små kager (20 stk./plade)	Over- undervarme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

11.11 Souffleer og gratiner

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over- undervarme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over- undervarme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	170 - 190	15 - 35	1
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Søde souffleer	Over- undervarme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over- undervarme	180 - 200	30 - 60	1
Fylde grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

11.12 Fugtig Varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastagratin	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brødbudding	190 - 200	55 - 70	3
Risbudding	170 - 190	45 - 60	3
Æblekage, lavet med rørt dej (rund form)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbrød	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Bagning på flere ribber

Brug funktionen: Varmluft.

Bagværk på bageplader

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

¹⁾ Forvarm ovnen.

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

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
			2 riller	3 riller
Småkager af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitte	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Lagkagebunde af rørt dej	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Marengs	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makroner	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Lagkagebunde af gærdej	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Småt bagværk af buttede	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille	
			2 riller	3 riller
Småt gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Små kager (20 stk./plade)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

11.14 Pizza

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrlille
Pizza (tynd bund)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (med mange slags pynt)	180 - 200	20 - 30	2
Tærter	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Madtærte	170 - 190	45 - 55	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tærte m/butterdej	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (pizzalignende ret fra Alsace)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroger (russisk udgave af calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

11.15 Stegning

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

- steg kød og fisk i stykker på mindst 1 kg.

- store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning.

11.16 Stegetabeller

Oksekød

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

¹⁾ Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov/nakkekam/skinkesteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1
Kotelet/ribbenssteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	170 - 190	30 - 60	1
Farsbrød	750 g-1 kg	Turbogrill	160 - 170	50 - 60	1
Svineskank (forkogt)	750 g-1 kg	Turbogrill	150 - 170	90 - 120	1

Kalvekød

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

Lammekød

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

Vildt

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Dyreryg/ Harekølle	op til 1 kg	Turbogrill	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Ryg	1,5 - 2 kg	Over- under- varme	180 - 200	60 - 90	1
Kølle	1,5 - 2 kg	Over- under- varme	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvare	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjer- kræ	200 - 250 g / stk.	Turbogrill	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	400 - 500 g / stk.	Turbogrill	190 - 210	40 - 50	1
Kylling, pou- lard	1 - 1,5 kg	Turbogrill	190 - 210	50 - 70	1
And	1,5 - 2 kg	Turbogrill	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 180	1
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	Turbogrill	160 - 180	120 - 150	1
Kalkun	4 - 6 kg	Turbogrill	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (dampet)

Madvare	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50	1

11.17 Lille Grill

- Grill altid med højeste temperaturindstilling.
- Sæt risten i den ovnrille, der anbefales i grilltabellen.
- Sæt altid bradepanden på første ovnrille, så den kan opsamle fedtet.
- Grill kun flade stykker af kød eller fisk.
- Forvarm altid den tomme ovn i 5 minutter med grillfunktionerne.

**FORSIGTIG!**

Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille Grill

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

Stor Grill

Madvare	Tid (min.)		Ovnrille
	1. side	2. side	
Burgers/Burgere	8 - 10	6 - 8	4
Svinemørbrad	10 - 12	6 - 10	4
Pølser	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalvebøf	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toastbrød	1 - 3	1 - 3	5
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	4

11.18 Frosne Madvarer

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25	2
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, tynde	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, tykke	190 - 210	20 - 30	3
Grønsager/Kroketter	190 - 210	20 - 40	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brasede Kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, frosne	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	180 - 200	40 - 50	2

Dybfrosne færdigretter

Madvare	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Frossen pizza	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Over- undervarme eller Turbogrill	200 - 220	som angivet på pakken	3
Småt gærbrød	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3
Frugttærter	Over- undervarme	som angivet på pakken	som angivet på pakken	3

¹⁾ Vend Pommes Frites 2 eller 3 gange undervejs.

11.19 Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk med kernetemperaturer, som ikke overstiger 65 °C. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskesteg. Du kan anvende stegetermometeret til at sikre, at kødet har den rigtige kernetemperatur (se tabellen for stegetermometeret).

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at

tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.



Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Sæt termometeret i kødet.
4. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning og indstil den rigtige kernetemperatur.

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roast-beef	1 - 1.5	120	120 - 150	1

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Filet	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvesteg	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Bøffer	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.20 Henkogning

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

Bærfrugter

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

Stenfrugter

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

Grøntsager

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

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

11.21 Tørring

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

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

Grøntsager

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

Frugt

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

11.22 Brød

Det anbefales ikke at forvarme.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskrød	170 - 190	40 - 60	2
Flute	200 - 220	35 - 45	2
Croissant	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Grovbrød	170 - 190	50 - 70	2
Rugbrød	170 - 190	50 - 70	2
Flerkornsbrød	170 - 190	40 - 60	2
Boller	190 - 210	20 - 35	2

11.23 Tabel for termometer

Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Højreb / tournedos: rød	45 - 50
Højreb / tournedos: rosa	60 - 65
Højreb / tournedos: gennemstegt	70 - 75

Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bov / skinke / svinekam	80 - 82
Kotelet (ryg) / hamburgerryg	75 - 80
Farsbrød	75 - 80

Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90

Får/lam

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Bedekølle	80 - 85
Bederyg	80 - 85
Lammekølle / lammesteg	70 - 75

Dyreryg

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Hareryg	70 - 75
Harekølle	70 - 75
Helstegt hare	70 - 75
Vildtryg	70 - 75
Vildtkølle	70 - 75

Fisk

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Laks	65 - 70
Ørred	65 - 70

11.24 Oplysninger til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

Test af funktionen: Damp.

Madvare	Beholder (Gastronorm)	Mængde (g)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Bemærkning
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforet	300	3	99	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforet	2 x 300	2 og 4	99	13 - 15	Sæt bagepladen i den første rille.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforet	maks.	3	99	15 - 18	Sæt bagepladen i den første rille.
Frosne ærter	2 x 1/2 perforet	2 x 1300	2 og 4	99	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85 °C.	Sæt bagepladen i den første rille.

¹⁾ Forvarm ovnen i 5 minutter.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
- Metalflader rengøres med et specifikt rengøringsmiddel.
- Rengør altid apparatet indvendigt efter brug. Ophobning af fedt eller andre madrester kan medføre brand. Risikoen er højere for bradepanden.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.
- Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud

opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.
- Tør ovnen, når ovnrummet er vådt efter brug.

12.2 anbefalede rengøringsprodukter

Der må ikke bruges skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler. Det kan beskadige emaljen og de rustfri ståldele.

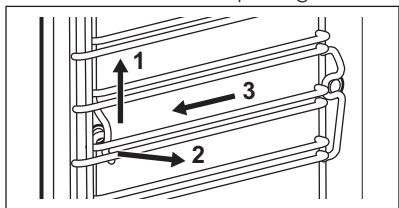
Du kan købe vores produkter på og i velassorterede butikker.

12.3 Udtagning af ovnribberne

Kontroller, at apparatet er koldt, før det rengøres. Der er risiko for forbrænding.

Fjern ovnribberne for at rengøre apparatet.

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.

Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

12.4 Rengøring Med Damp

Fjern så meget snavs som muligt med hånden.

Fjern tilbehøret og ovnribben, så sidevæggene kan rengøres.

Damprensningssk funktionerne understøtter rengøringen af ovnrummet.



For at få en bedre ydelse skal du starte rengøringsfunktionen, når apparatet er koldt.



Den angivne tid svarer til varigheden af funktionen, og omfatter ikke den tid, som det tager brugeren at rengøre ovnrummet.

Når funktionen rengøring med damp er aktiv, er lyset slukket.

1. Fyld vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand), indtil lydsignalet udsendes, eller displayet viser beskeden.
2. Vælg damprensningssk funktionen i menuen: Rengøring.
Rengøring Med Damp - varigheden af funktionen er ca. 30 minutter.

- a) Aktivér funktionen.

- b) Der afgives et lydsignal, når programmet er færdigt.
- c) Berør et sensorfelt for at deaktivere signalet.

Rengøring Med Damp Plus - varigheden af funktionen er ca. 75 minutter.

- a) Spray et egnet rengøringsmiddel jævnt fordelt i ovnrummet på både emalje- og ståldelene. Inden du starter rengøringen, skal du sikre dig, at apparatet er koldt.
 - b) Aktivér funktionen.
Efter ca. 50 minutter afgives et lydsignal, når den første del af programmet er færdigt.
 - c) Tør apparatets indvendige side af med en blød, ikke-slibende svamp. Du kan bruge varmt vand eller ovnrens til rengøring af ovnrummet.
 - d) Den sidste del af proceduren starter. Varigheden af dette trin er ca. 25 minutter.
3. Tør apparatets indvendige side af med en ikke-slibende svamp. Du kan bruge varmt vand til rengøring af ovnrummet.
Hold ovnlågen åben i ca. 1 time efter rengøringen. Vent, indtil apparatet er tørt. Du kan fremskynde tørringen ved at opvarme apparatet med varm luft ved 150 °C i ca. 15 minutter. Du kan få maksimal effekt af rengøringsfunktionen, hvis du selv rengør apparatet umiddelbart efter, at funktionen er færdig.

12.5 Husk Rengøring

Denne funktion minder dig om, at rengøringen er nødvendig, og at du bør starte funktionen: Rengøring Med Damp Plus

Du kan aktivere / deaktivere funktionen: Husk Rengøring i menuen: Grundindstillinger.

12.6 Dampenhed - Afkalkning

Når dampenheden er i gang, sker der en ophobning og aflejring af kalk på grund af kalkindholdet i vandet. Det kan have en negativ effekt på kvaliteten af damp,

på dampenhedens ydelse og på madens kvalitet. Rengør dampenhedens kredsløb for rester af kalksten for at undgå dette.

Fjern al tilbehøret.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergrensefladen er en hjælp til at komme gennem proceduren.

Hele proceduren varer ca. 2 timer.

Lampen er slukket i denne funktion.

1. Sørg for, at vandbeholderen er tom.
2. Stil bradepanden på den første ribbe.
3. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.
4. Kom vand i den resterende del af vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil lydsignalet udsendes, eller displayet viser beskeden.

5. Tryk på **OK**.

Det aktiverer den første del af proceduren: Afkalkning.



Varigheden af denne del er ca. 1 time og 40 minutter.

6. Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
7. Kom frisk vand i vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil lydsignalet udsendes, eller displayet viser beskeden.

8. Tryk på **OK**.

Dette aktiverer den anden del af proceduren: Afkalkning. Det skylder dampenhedens kredsløb.



Varigheden af denne del er ca. 35 minutter.

Fjern bradepanden, når proceduren er afsluttet.



Hvis funktionen: Afkalkning ikke udføres på den rigtige måde, viser displayet en meddelelse om at gentage proceduren.

Hvis apparatet er fugtigt og vådt, tørres det af med en tør klud. Lad apparatet tørre helt med åben låge.

12.7 Huskefunktionen til afkalkning

Der er to huskefunktioner til afkalkning, som minder dig på at starte funktionen: Afkalkning.

Den første påmindelse minder dig om og anbefaler dig at starte en afkalkningscyklus.

Ved den anden påmindelse kræves det ubetinget at afkalkningen udføres.



Hvis du ikke afkalker apparatet, når den første påmindelse er aktiveret, kan du ikke anvende dampfunktionerne. Du kan ikke deaktivere huskefunktionerne til afkalkning.

12.8 Dampenhed - Rensning

Fjern al tilbehøret.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergrensefladen er en hjælp til at komme gennem proceduren.

Varigheden af funktionen er ca. 30 minutter.

Lampen er slukket i denne funktion.

1. Sæt bagepladen i den første rille.
2. Kom frisk vand i vandbeholderen til det maksimale niveau, indtil lydsignalet udsendes, eller displayet viser beskeden.

3. Tryk på **OK**.

Fjern bagepladen, når proceduren er afsluttet.

12.9 Tømning Af Beholder

Fjern al tilbehøret.

Rengøringsfunktionen fjerner vandrester fra vandbeholderen. Brug funktionen efter dampfunktionerne.

Vælg funktionen i menuen: Rengøring. Brugergrensefladen er en hjælp til at komme gennem proceduren.

Varigheden af funktionen er ca. 6 minutter.

Lampen er slukket i denne funktion.

Sæt bagepladen i den første rille.
Fjern bagepladen, når proceduren er afsluttet.

12.10 Aftagning og montering af lågen

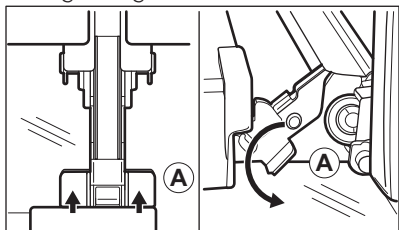
Du kan fjerne lågen og de indvendige glas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.



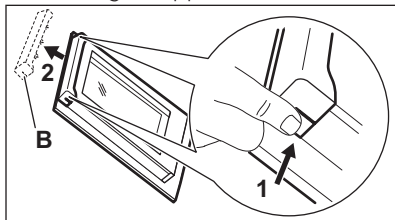
ADVARSEL!

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

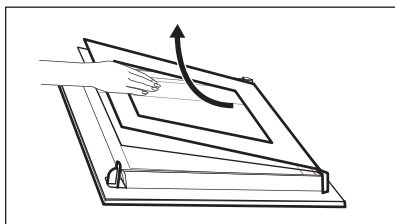
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



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



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



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



ADVARSEL!

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

12.11 Udskiftning af pæren

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



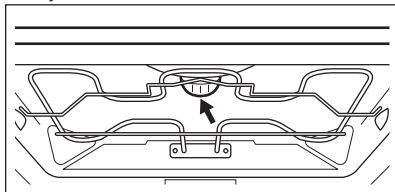
ADVARSEL!

Fare for dødsfald ved elektrisk stød! Afbryd sikringen, inden du udskifter pæren. Pæren og glasset kan blive varmt.

1. Sluk for apparatet.
2. Tag sikringerne ud på el-tavlen, eller sluk på gruppeafbryderen.

Den øverste pære

1. Drej dækglasset mod uret for at fjerne det.



2. Fjern metalskiven, og rengør glasset.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Sæt metalskiven på glasset.
5. Montér lampeglasset.

Sidelampen

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til pæren.
2. Tag glasset af med en torx 20 skruetrækker.
3. Afmonter og rengør metalrammen og tætningen.
4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Isæt metalramme og pakning. Stram skruerne.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvis noget går galt...

Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Den automatiske slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Lågen er ikke lukket rigtigt.	Luk lågen helt.
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser F111.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.

Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	• Sluk for ovnen med ejendommens/husets sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
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.
Afkalkningen afbrydes, før den er færdig.	Der har været strømafbrydelse.	Gentag proceduren.
Afkalkningen afbrydes, før den er færdig.	Funktionen blev stoppet af brugeren.	Gentag proceduren.
Der er ikke vand i grill-/bradepanden efter afkalkningen.	Vandbeholderen blev ikke fyldt op til maksimalt niveau.	Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen. Gentag proceduren.
Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkningen.	Grill-/bradepanden sidder i forkert rilleposition.	Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af ovnen. Stil bradepanden på den første ribbe.
Rengøringsfunktionen afbrydes, før den er færdig.	Der har været strømafbrydelse.	Gentag proceduren.
Rengøringsfunktionen afbrydes, før den er færdig.	Funktionen blev stoppet af brugeren.	Gentag proceduren.
Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøringsfunktionen.	Du har sprøjtet for meget rengøringsmiddel ind i apparatet, før rengøringsprogrammet blev aktiveret.	Sprøjt et tyndt lag rengøringsmiddel i ovnrummet. Fordel rengøringsmidlet jævnt.
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Den oprindelige temperatur i ovnrummet for damprengøringsfunktionen var for høj.	Gentag programmet. Kør programmet, når apparatet er koldt.
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Du tog ikke sideskinnerne ud, før rengøringsproceduren startede. De kan overføre varme til sidevæggene og nedsætte ydeevnen.	Fjern sideskinnerne fra apparatet, og kør funktionen igen.

Fejl	Mulige årsager	Afhjælpning
Rengøringsresultatet er ikke tilfredsstillende.	Du fjernede ikke tilbehøret fra apparatet, før rengøringsproceduren startede. De kan forstyrre dampprogrammet og nedsætte ydeevnen.	Fjern tilbehøret fra apparatet, og køр funktionen igen.

13.2 Serviceoplysninger

Hvis du ikke selv kan løse problemet: Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter.

De nødvendige oplysninger til servicecentret er angivet på typeskiltet.

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

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

14. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Voss-Electrolux
Identifikation af model	IED6902-RF
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	71 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	43.0 kg

EN 60350-1 - Elkogeapparater til husholdning - Del 1: Komfurer, ovne,

dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

14.2 Spar på energien



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

Generelle råd

Sørg for, at ovnlågen er lukket korrekt, når apparatet er tændt, og hold den lukket så meget som muligt under tilberedningen.

Brug metalfade til at øge energibesparelsen.

Stil om muligt maden i ovnen uden at forvarme den.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med tilvalget Varighed eller Slut Tid er aktiveret, og

tilberedningstiden er på over 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk 10% hurtigere i visse ovnfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt.

Hold mad varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Displayet viser restvarmelampen eller -temperaturen.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedningen, og tænd den kun, når det er nødvendigt.

Fugtig Varmluft

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

Når du bruger Fugtig Varmluft, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Du kan aktivere lampen igen, men denne handling reducerer de forventede energibesparelser.

15. 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.

