



## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. FØR IBRUGTAGNING.....	8
5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG.....	10
6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD.....	14
7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
8. OVN – DAGLIG BRUG .....	16
9. OVN - URFUNKTIONER.....	19
10. OVN - TIPS OG RÅD.....	20
11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	31
12. FEJLFINDING.....	34
13. INSTALLATION.....	36
14. ENERGIEFFEKTIV.....	37

## 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 kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen

forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

## 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 må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- 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.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Apparatet bliver varmt indvendigt, når det er i brug. Undlad at røre ved apparatets indvendige varmelegemer. Brug altid ovnhandsker til at tage ribber eller ovnfaste fade ud eller sætte dem i.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- Se efter, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes. Ellers er der risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnruden. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler til dette apparat.
- Vær forsigtig, når du rør ved opbevaringsskuffen. Den kan blive meget varm.
- 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.

## 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.
- Apparatet må aldrig trækkes i håndtaget.
- Køkkenskabet og indhacket skal have passende mål.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, apparatet er installeret under og opad stabile køkkenelementer.
- Apparatets dele kan være strømførende. Luk apparatet sammen med køkkenelementet for at forhindre, at de farlige dele kan berøres.
- Apparatets sider skal stå ved siden af apparater eller enheder med samme højde.
- Apparatet må ikke installeres på en platform.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Sørg for at montere stabiliserende midler for at forhindre, at apparatet kan væltes. Se installationsvejledningen.

### 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 de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig tilslutningskontakt.
- Brug ikke multistik-adaptore og forlængerledninger.
- Elledninger 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 maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid fat i selve netstikket.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind 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.

- Brug kun apparatet i et husholdningsmiljø.
- 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 hver brug.

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets dør, mens 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.
- Farvændring af emaljen forringer ikke apparatets ydeevne. Det er ikke en fejl, men en naturlig følge af at produktet har været i brug.
- 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.



### 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.
- Sæt ikke aluminiumsfolie på apparatet eller direkte på apparatets bund.
- 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.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af 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 beskadiget. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- Rengør jævnlige 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
- Sådant undgår du at beskadige eller misfarve emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande 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 ribberne.

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 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.

## 2.6 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

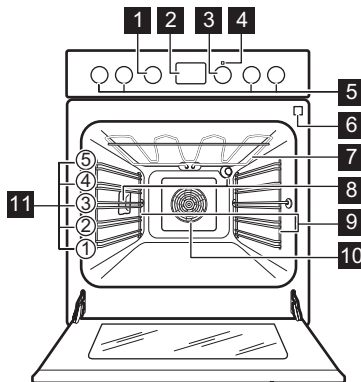
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.
- Fjern lågens lås, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.

## 2.7 Service

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

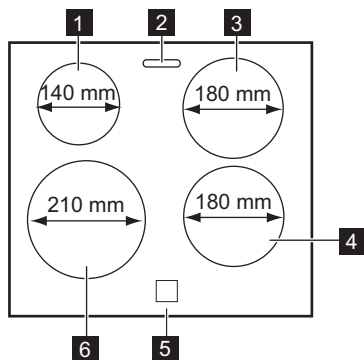
# 3. PRODUKTBEKRIVELSE

## 3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Funktionsvælger, ovn
- 2 Elektronisk programur
- 3 Termostatknop
- 4 Temperaturlampe/symbol/indikator
- 5 Knapper til kogesektion
- 6 Bøsning til termometer
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovn-pære
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Blæser
- 11 Rillepositioner

## 3.2 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionszone, 1400 W, med Boosterfunktion, 2500 W
- 2 Dampudgang – nummer og position afhænger af model
- 3 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 4 Induktionszone, 1800 W, med Boosterfunktion, 2800 W
- 5 Betjeningspanel
- 6 Induktionszone, 2300 W, med Boosterfunktion, 3600 W

## 3.3 Tilbehør

- **Trådrist**  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade**  
Til kager og lagkagebunde.
- **Grill/bradepande**  
Til bagning og stegning, eller som drypbakke til opsamling af fedt.
- **Professionelle plader**

Til boller, saltkruller og små kager.

- **Termometer**  
Bruges til at måle, hvor gennemstegt kødet er.
- **Teleskop udtræksskinner**  
Til riste og plader.
- **Opbevaringsskuffe**  
Opbevaringsskuffen er under ovenrummet.

## 4. FØR IBRUGTAGNING



**ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovenribber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

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

### 4.2 Brug af sensorfelterne

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

### 4.3 Indstilling af tid

Klokkeslættet skal indstilles, før ovnen kan betjenes.


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

Tryk på knappen **+** eller **-** for at indstille det korrekte klokkeslæt. Efter ca. fem sekunder holder kontrollampen op med at blinke og viser det aktuelle klokkeslæt, du har indstillet.



## 4.4 Ændring af tid

- i** Klokkeslættet kan ikke ændres, hvis funktionen Varighed  $\rightarrow$  eller Sluttid  $\rightarrow$  er aktiveret.




Tryk en eller flere gange på , indtil indikatoren for klokkeslæt blinker. Se under "Indstilling af tid" for at indstille en ny tid.

## 4.5 Forsænkbare knapper

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

## 4.6 Forvarmning

Forvarm det tomme apparat for at brænde det tiloversblevne fedt af.

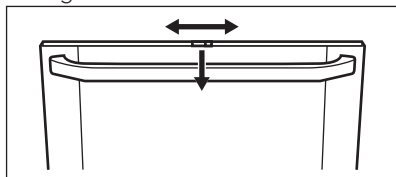
1. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
2. Lad apparatet være tændt i en time.
3. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
4. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.
5. Vælg funktionen  og maks. temperatur.
6. Lad apparatet være tændt i 15 minutter.

Tilbehøret kan blive varmere end normalt. Apparatet kan udsende lugt og røg. Dette er normalt. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

## 4.7 Åbning og lukning af lågen med den mekaniske dørlås

Den mekaniske dørlås er som standard aktiveret.

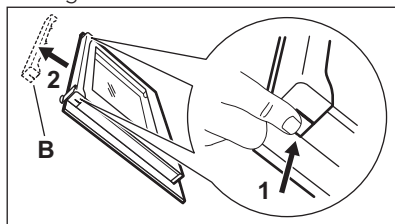
Skub sikringen mod højre for at åbne ovenlågen.



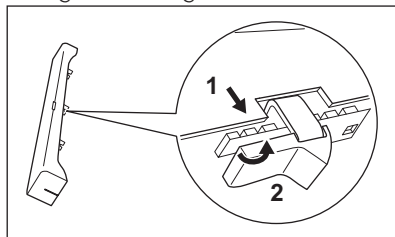
Luk lågen uden at trykke på låsearmen.

## 4.8 Deaktivering af den mekaniske dørlås

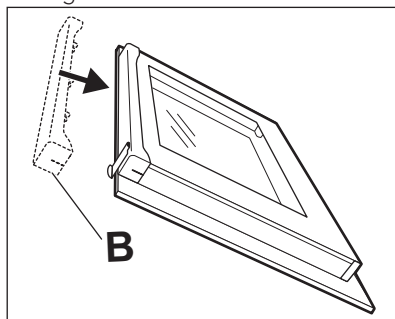
1. Tryk på lågelisten B på hver side. Det frigiver låsen.



2. Træk lågelisten op og fjern den.
3. Fjern låsearmen 1, flyt den til højre 2 og sæt den i igen.



4. Hold lågelisten B i hver ende og placer den på indersiden af lågen. Sæt lågelisten i den øverste kant af lågen.



### Aktivering af den mekaniske dørlås

Foretag ovennævnte procedure igen og flyt låsearmen tilbage til venstre.

- i** Den mekaniske dørlås deaktiveres ikke, når der slukkes for apparatet.

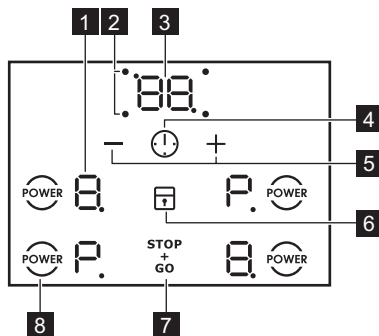
## 5. KOGESEKTION – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Betjeningspanel, kogesektion



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

Sen-sorfelt	Funktion	Kommentar	
1	- Display for varmetrin	Viser varmetrinnet.	
2	- Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.	
3	- Timerdisplay	Viser tiden i minutter.	
4	⊖	- Vælger kogezone.	
5	+ / -	- Øger eller mindsker tiden.	
6	🔒	Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
7	STOP + GO	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
8	⚡	Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.

### 5.2 Display for varmetrin

Display	Forløb
0	Kogezonen er slukket.
1 - 9	Kogezonen er tændt.

Display	Forløb
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
/  /	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): tilbereder stadig/holder varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

### 5.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezone laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

### 5.4 Varmetrin

Drej knappen til den rigtige varmeindstilling for at indstille eller ændre varmeindstillingen. Drej knappen til sluk-positionen **0** for at slukke.

### 5.5 Automatisk slukning

**Funktionen deaktiverer automatisk kogesektionen, hvis:**

- alle kogezone 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 lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Fjern

genstanden eller rengør betjeningspanelet.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezone køle af, før du igen bruger kogesektionen.
- du bruger forkert kogegrej. Symbolet lyser, og kogezone deaktiveres automatisk efter 2 minutter.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid lyser og kogesektionen deaktiveres.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
, 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

### 5.6 Opkogningsautomatik


Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin

i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** drej knappen for en

kogezone til positionen **A**.  tændes på displayet. Indstil derefter straks det ønskede varmetrin.

**Sådan deaktiveres funktionen:** stil knappen på positionen "sluk".

## 5.7 Boosterfunktion

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

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** berør   lyser.


**Sådan aktiveres funktionen:** Skift varmetrinnet.

## 5.8 Timer

### Nedtællingstimer


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


**Indstil først kogezoneen, og aktivér funktionen.** Du kan indstille varmetrin, før eller efter funktionen aktiveres.

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

**Sådan deaktiveres 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. Du kan også deaktivere funktionen ved at trykke på **+** og **-** samtidigt.






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 deaktiveres 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 kogezoneen med  og tryk på **+** eller **-**. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

### Minutur

Du kan bruge timeren som et **minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezoneen ikke betjenes (displayet for varmetrin viser .

**Sådan deaktiveres funktionen:** tryk på . Tryk på **+** eller **-** på timeren for at indstille tiden. Displayet for kogezoneerne slukkes automatisk efter 10 sekunder. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** tryk på .



**Sådan deaktiveres funktionen:** tænd og sluk for den forreste venstre kogezone i kort tid.

**i** Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

## 5.9 STOP+GO

Funktionen indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Funktionen standser ikke timer-funktionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** tryk på  .  tændes.



**Sådan deaktiveres funktionen:** tryk på  . Den foregående varmeindstilling tændes.


**i** Når du ændrer varmetrinnet standser funktionen, og displayet viser den nye varmeindstilling.

## 5.10 Lås

Du kan låse sensorerne på kogepladen, mens kogezoneerne er i brug.

**Indstil først varmetrinnet.**


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




**Sådan deaktiveres funktionen:** tryk på  . Den foregående varmeindstilling tændes.

**i** Når du ændrer varmeindstillingen eller deaktiverer kogesektionen, skal du også deaktivere denne funktion.





## 5.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** kogesektionen skal slukkes. Berør .

indtil  blinker. Berør  .  tændes i 4 sekunder.

**Sådan deaktiveres funktionen:**

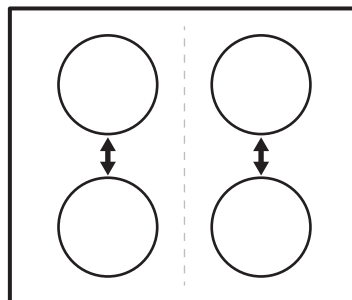
kogesektionen skal slukkes. Berør , indtil  blinker. Berør  .  tændes i 4 sekunder.

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** tænd kogezoneen.

 tændes. Tryk på , indtil  tændes. Kogesektionen kan betjenes. Når du slukker for apparatet, fungerer funktionen også igen.

## 5.12 Effektstyring-funktion

- Kogezoneerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen (se tegningen). Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk ladning.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede el-belastning af kogezoneerne, der er sluttet til en enkelt fase, overskrides.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrindisplayet for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.



## 6. KOGESEKTION - TIPS OG RÅD



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



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



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

#### Kogegrej

- **korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **ukorrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- vand kommer meget hurtigt 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.

#### Kogegrejets mål

Induktionskogezoneerne tilpasser sig til en vis grad 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.

### 6.2 Mindste diameter for kogegrej

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)
Bageste venstre	125 - 140

Kogezone	Diameter af kogegrej (mm)
Bageste højre	145 - 180
Forreste højre	145 - 180
Forreste venstre	180 - 210

### 6.3 Lyden under drift

#### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: bæseren kører.

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

### 6.4 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.

### 6.5 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. 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 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

## 7. KOGESEKTION – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned på

glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende

misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

## 8. OVN – DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Aktivering og deaktivering af ovnen



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




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

1. Drej knappen til ovnfunktionerne for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknappen for at vælge en temperatur.
3. For at slukke for ovnen drejes knapperne til ovnfunktionerne og temperaturen til sluk-positionen.

### 8.2 Ovnfunktioner

Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Slukposition	Apparatet er slukket.
	Varmluft	Til at bage på 2 ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.
	Over-undervarme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.
	Tærte/pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-undervarme.
	Gratinering	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.



Symbol	Ovnfunktion	Egnet til
	Tørring	Til tørring af skåret frugt (f.eks. æbler, blommer, ferskner) samt grøntsager (f.eks. tomater, squash eller champignons).
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
	Ovnpære	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.

### 8.3 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.

### 8.4 Brug af termometeret

Termometeret måler kerne temperaturen i kødet.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:


- Ovntemperaturen. Se stege-/bagetabellen.
- Kerne temperaturen. Se tabellen for termometeret.

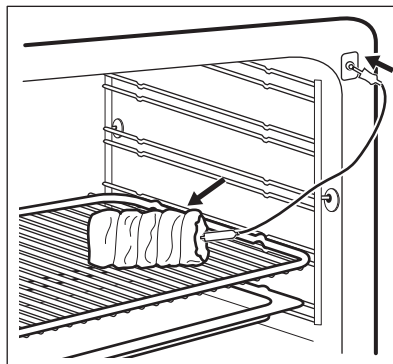


#### PAS PÅ!

Brug kun termometeret, som hører til apparatet eller et tilsvarende anskaffet som original reservedel.

1. Indsæt termometerets spids i midten af kødet.
2. Sæt termometerets stik ind i kontakten på forsiden af apparatet.


Indikatoren for termometeret  blinker.



3. Tryk på knappen  $+$  eller  $-$  for at indstille kerne temperaturen. Du kan indstille temperaturen fra 30°C til 99°C. Se værdierne i tabellen.
4. Vælg ovnfunktion og ovntemperatur.
5. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra. Når kødet når den indstillede kerne temperatur, lyder en akustisk alarm i to minutter.
6. Sluk for apparatet.
7. Tag termometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet ud af ovnrummet.

Hvis kødet ikke er stegt, som du ønsker det, kan du gentage ovenstående trin og indstille en højere kerne temperatur.

Du kan ændre temperaturen på et vilkårligt tidspunkt under tilberedningen.

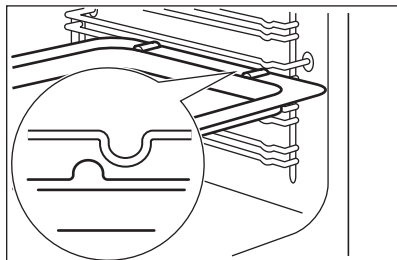
Tryk på  for at ændre den indstillede kerne temperatur.

**ADVARSEL!**

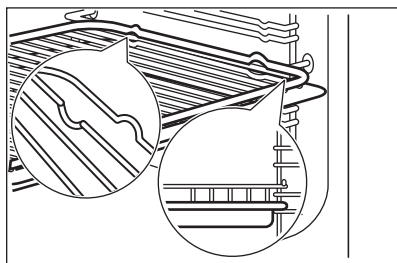
Pas på, når du trækker termometerets spids og stik ud. Termometeret er meget varmt. Der er risiko for forbrænding.

**8.5 Indsættelse af ovntilbehør****Grill/bradepande:**

Skub grill/bradepanden mellem ovnrubbens skinner.

**Rist og bradepande sammen:**

Skub bradepanden ind mellem ovnrubbens skinner og trådristen på skinnerne ovenover.

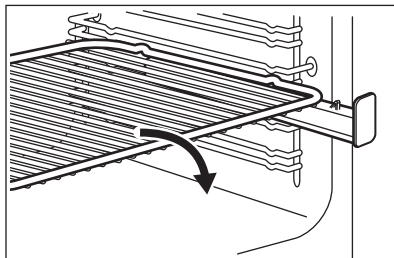


- Alt tilbehør har små fordybninger foroven på højre og venstre side for at øge sikkerheden. Fordybningerne hindrer også væltning.
- Den højre kant rundt om risten er en anordning, der forhindrer kogegrejret i at glide.

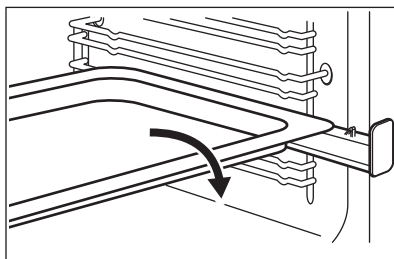
**8.6 Teleskopudtræk – indsættelse af ovntilbehør**

Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

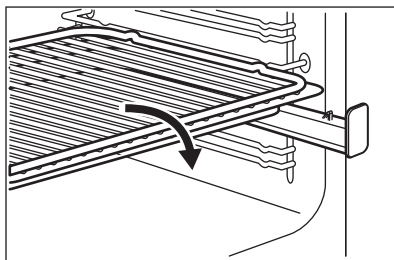
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne.



Anbring trådhylden på teleskopskinnerne, så fødderne vender nedad.



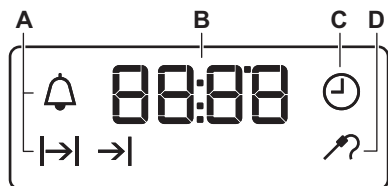
Anbring bagepladen eller bradepanden på teleskopskinnerne.



Læg grillristen oven på bagepladen/bradepanden. Anbring risten og bradepanden på teleskopskinnerne.

## 9. OVN - URFUNKTIONER

### 9.1 Display



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

### 9.2 Knapper

Knap	Funktion	Beskrivelse
—	MINUS	Til indstilling af tiden.
	CLOCK (UR)	Indstilling af en urfunktion.
+	PLUS	Til indstilling af tiden.

### 9.3 Tabel for urfunktioner

Urfunktion	Anvendelse
Klokkeslæt	Bruges til at indstille, ændre eller kontrollere det aktuelle klokkeslæt.
Minutur	Bruges til at indstille en nedtælling. Denne funktion påvirker ikke apparatets drift.
Varighed	Bruges til at indstille tilberedningstiden for ovnen.
Sluttid	Bruges til at indstille det klokkeslæt, hvor ovnen slukkes.

**i** Du kan bruge funktionerne Varighed og Sluttid samtidigt for at indstille, hvor længe apparatet skal være tændt, og hvornår det skal slukkes. På denne måde kan du slukke for apparatet på et senere tidspunkt. Indstil først Varighed og derefter Sluttid .

### 9.4 Indstilling af urfunktionstasterne

Vælg en ovnfunktion og temperatur for Varighed og Sluttid . Det er ikke nødvendigt for Minuturet .

- Tryk på en eller flere gange, indtil symbolet for den ønskede urfunktion blinker.
- Tryk på eller for at indstille den nødvendige urfunktion.

En urfunktion er i gang. Displayet viser lampen for den urfunktion, du indstillede.



Før minutfunktionen vises den resterende tid i displayet.

3. Når tiden er gået, blinker kontrollampen for urfunktionen og der lyder et signal. Tryk på en vilkårlig knap for at slå signalet fra.
4. Drej knappen for ovnfunktioner og temperaturvælgeren til deres slukpositioner.



Med funktionerne Varighed  $\rightarrow$  og Sluttid  $\rightarrow$  slukkes apparatet automatisk.

## 10. 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.



### 10.1 Bagning

- Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tilpas dine sædvanlige indstillinger (temperatur, tilberedningstid) og ovnriller efter tabellernes angivelser.
- Producenten anbefaler, at du bruger den laveste temperatur første gang.

### 10.2 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.

## 9.5 Annullering af urfunktionerne

1. Tryk en eller flere gange på , indtil lampen for den ønskede funktion blinker.
2. Tryk på og hold  nede. Urfunktionen slukker efter nogle sekunder.

- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
  - Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.
  - Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt i starten. I så fald bør temperaturindstillingen ikke ændres. Forskellene udlignes under bagningen.
  - Ved længere bagetider kan man slukke for ovnen cirka 10 minutter før bagetiden er slut, så restvarmen kan udnyttes.
- Når du tilbereder frosne madvarer, kan pladerne i ovnen "slå sig" under bagningen. Når pladerne retter sig ud, når de er kølet af.

Resultat	Mulige årsager	Afhjælpning
Kagen falder sammen og bliver klæg, klistret eller med vandstriber.	Bagetiden er for kort.	Forlæng bagetiden. <b>Du kan ikke nedsætte bagetiden ved at vælge højere temperaturer.</b>
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 røremaskine.
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Skru 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.	Skru en smule op for ovntemperaturen, næste gang du bager.

### 10.3 Bagning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Fuldkorns boller	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Fyldte sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbrød	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Kringler	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Hvidt brød / Rundt brød	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fuldkorns brød	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rugbrødsblanding	250	-	2 + 4
- bagning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Flutes	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pandekager	150 - 160	50 - 60	3
Frugtkager	140 - 150	70 - 80	3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Roulade	190 - 210	6 - 15	3
Boller	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Langt brød	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Honningkage	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kage på fad	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sandkage/Madeira kage	150 - 160	50 - 60	2
Marengs	100	90 - 120	2 + 4
Marengsbunde	100	90 - 120	2 + 4
Lagkagebunde	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Vandbakkelser	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	præ-bagte, baser 10 - 15	2 + 4
Frugttærter, småkager af mørdej	150 - 160	slut 35 - 45	2 + 4
Frugttærter, smuldrekage	170 - 180	30 - 40	2 + 4

## 10.4 Bagning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Boller	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Fuldkorns boller	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Fyldte sandwiches	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta boller	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pita brød	250	5 - 15	3 - 4
Kringler	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Hvidt brød	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Fuldkorns brød	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Rugbrødsblanding	275	-	1
- bagning	190	55 - 65	1

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Småt gærbrød	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pandekager	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Kage på fad	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sandkage/Madeira kage	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Sandwich kage, bolle	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengs	100	90 - 120	3 - 4
Marengsbunde	100	90 - 120	3 - 4
Lagkagebunde	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Vandbakkelser	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Roulade	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175 - 200	forbagte, boller 10 - 15	3 - 4
Frugttærter, småkager af mørdej	175	slut 35 - 45	3 - 4
Frugttærter, smuldrekage	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marcipankage i høj form	210 - 230	10 - 12	2

## 10.5 Pizza-tærte

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Ciabatta boller	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Frugttærter, småkager af mørdej	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Frugttærter, smuldrekage	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, hjemmelavet (tyk - med meget fyld)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, hjemmelavet (tynd)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	1 - 2
Pizza, frossen	200	15 - 20	1 - 2
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	215 - 225	35 - 45	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200	15 - 25	3 - 4

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen.

## 10.6 Madlavning med varmluft

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	150 - 160	_1)	2 + 4
Fisk, stegning	165 - 175	_ 1)	2 + 4
Farsbrød	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Frikadeller	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpostej	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Kartoffelgratin	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hjemmelavet	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frosen	175	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pastagratin	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hjemmelavet	180 - 200	20 - 35	3
Pizza, frosen	180 - 200	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 + 4
Pommes frites, frosne	180 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	2 + 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tærte, frosen færdigret	175	25 - 35 <sup>2)</sup>	2 + 4

1) Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

2) Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 10.7 Madlavning med over- og undervarme

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Fisk, kogning	160 - 170	_1)	2 - 3
Fisk, stegning	180 - 200	_ 1)	2 - 3
Farsbrød	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Frikadeller	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpostej	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratin	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Kartoffelgratin	200	55 - 65	3 - 4



Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lasagne, hjemmelavet	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frossen	175 - 200	30 - 45 <sup>2)</sup>	3 - 4
Pastagratin	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hjemmelavet	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Pizza, frossen	220 - 230	15 - 25 <sup>2)</sup>	2 - 3
Pommes frites, frosne	225 - 250	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4
Tærter, hjemmelavede - forbagning, bund	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tærte, hjemmelavet - færdiggørelse	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tærte, frossen færdigret	200 - 225	20 - 30 <sup>2)</sup>	3 - 4

<sup>1)</sup> Ved stegning eller kogning af fisk er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt. Prøv at stikke ved rydbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

<sup>2)</sup> Ved tilberedning på to niveauer (dobbel portion) er tiden ca. 1/3 længere, end den er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30+10 = 40 min.

## 10.8 Stegning

- Brug varmekast kogegrej til stegning (følg producentens anvisninger).
- Store stege kan steges direkte i grill / bradepanden (hvis den findes) eller på grillristen med grill / bradepanden under.
- Steg magert kød i bradepanden med låget. Det holder bedre på kødsaften.
- Alt kød, der skal have sprød skorpe/ svær, kan steges i bradepanden uden låg.
- Det anbefales, at du tilbereder kød og fisk på 1 kg og derover i apparatet.
- For at forhindre at kødsaften eller fedtstoffet brænder på på bradepanden, kan du komme lidt væske i grill / bradepanden.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Store stege og fjerkræ dryppes med stegesky flere gange under stegning. Det giver bedre stegningsresultater.
- Du kan slukke apparatet ca. 10 minutter før stegetiden er slut og bruge restvarmen.

## 10.9 Stegning med varmluft

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød <sup>1)</sup>	175	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	180	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 10.10 Stegning med over- og undervarme

### Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Engelsk roastbeef <sup>1)</sup>	125	80 - 120	2 - 3
Culotte - bruning	225	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	160	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	180	90 - 120	1 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	180	80 - 100	2

### Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød <sup>1)</sup>	200	60 - 70	3
Ribbensteg <sup>1)</sup>	200	60	3
Nakkefilet	180	90 - 120	2 - 3
Skinke	160	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

### Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling, opskåret	200	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	160	55 - 65	2 - 3
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	130	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	160	50 - 60	1 - 2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kalkunbryst	200	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 10.11 Bruning

Oksekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid min pr. kg. kød	Ovnrille
Culotte - brunning	200	i alt 10	2 - 3
Culotte - stegning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk roastbeef	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Filet <sup>1)</sup>	160	60 - 70	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Lammekød

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	160	80 - 100	2

Svin

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Nakkesteg af svinekød <sup>1)</sup>	180	60 - 70	2 - 3
Ribbensteg <sup>1)</sup>	175	60	2 - 3
Nakkefilet	160	90 - 120	2 - 3
Skinke	150	60 - 100	1 - 2

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

Fjerkræ

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
Kylling	180	55 - 65	2 - 3
And <sup>1)</sup>	150	55 - 65	2 - 3

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min./kg)	Ovnrille
And langtidsstegning <sup>1)</sup>	ikke velegnet	i alt ca. 5 timer	2 - 3
Kalkun helstegt farseret	150	50 - 60	1 - 2
Kalkunbryst	175	70 - 80	2 - 3

<sup>1)</sup> Andet. Efterbruning ved grill eller over-undervarme 250°C. Anvender du et madlavningstermometer, skal det fjernes inden brug af grill.

## 10.12 Tabel for termometer

### Oksekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Engelsk roastbeef	55 - 65	2 - 3
Culotte - bruning	55 - 65	2 - 3
Culotte - stegning	55 - 65	2 - 3
Engelsk roastbeef	75 - 80	1 - 2

### Kalvekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Filet	65	2 - 3

### Lammekød

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kølle/bov/ryg	90	2

### Svin

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Flæskesteg	80	2 - 3
Nakkefilet	75 - 80	2 - 3
Skinke	70 - 75	1 - 2

### Fjerkræ

Madvare	Kernetemperatur (°C)	Ovnrille
Kalkunbryst	75 - 80	2 - 3

## 10.13 Generelt om grillstegning

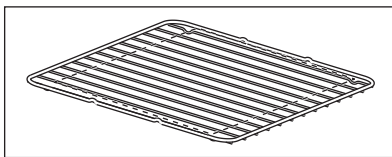


### ADVARSEL!

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.
- **Forvarm altid en tom ovn i 5 minutter med grill-funktionerne.**



Ovnen griller på midten af pladen.

## 10.14 Grillstegning

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Svinekotelet	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammekoteletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kylling, opskåret	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Pølser	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Stegebejn, forstegte i 20 min	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skiver af torsk eller laks	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Toastbrød	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

## 10.15 Tørring

Læg bagepapir på ovnsens riste.

Sådan opnår du det bedste resultat: sluk apparatet, når halvdelen af den

nødvendige tid er gået. Åbn apparatets låge, så ovnrummet kan køle ned. Efter dette kan du afslutte tørringen.

Grøntsager

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

## Frukt

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

### 10.16 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 ovnsens første ristposition, Den på bunden.

Madvare	Mængde	Optøningstid (min.)	Efter-optøning (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	-

## 11. OVN – VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

- Aftør apparatets front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

- Metalflader rengøres med et almindeligt 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 ovnrensningmiddel.
- 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.

## 11.2 Tilbehør af rustfrit stål eller aluminium

- i** Rengør kun ovnlågen med en våd 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.

## 11.3 Katalytisk rensning

- !** **PAS PÅ!** Rens ikke den katalytiske belægning med ovnspray, slibende rengøringsmidler, sæbe eller andre rengøringsmidler. Det vil beskadige den katalytiske belægning.

- i** Pletter eller misfarvning af den katalytiske belægning forringer ikke de katalytiske egenskaber.

- !** **ADVARSEL!** Lad ikke børn komme i nærheden af ovnen, når du rengør den ved høj temperatur. Ovnens overflade bliver meget varm, og der er risiko for forbrændinger.

- !** **PAS PÅ!** Tænd altid for ovnbelysningen, når du bruger katalytisk rengøring (hvis det er relevant).

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

Ovnens sider med katalytisk belægning er selvrensende. De absorberer fedt, som samles på siderne, når apparatet bruges.

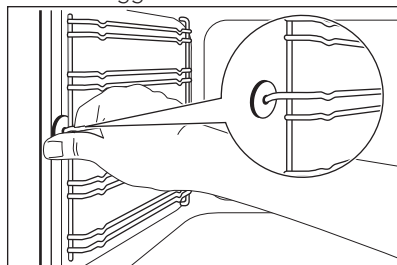
Opvarm jævnligt det tomme apparat for at understøtte den selvrensende procedure.

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

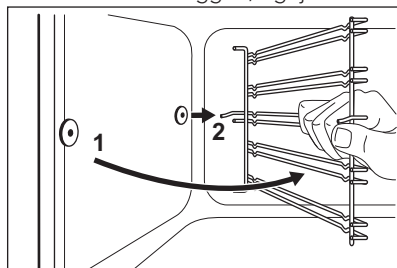
## 11.4 Udtagning af ovnribber

Tag ovnribberne ud for at rengøre ovnen.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



- i** Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.



Montér ovnrubberne i omvendt rækkefølge.

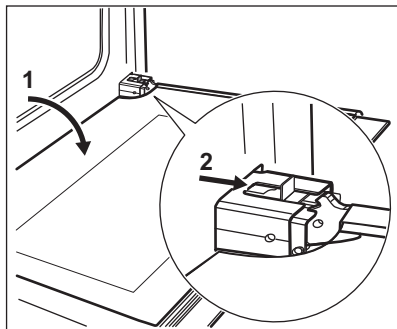


### PAS PÅ!

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

## 11.5 Fjernelse af ovnlågen

Tag ovnlågen af for at lette rengøringen.



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

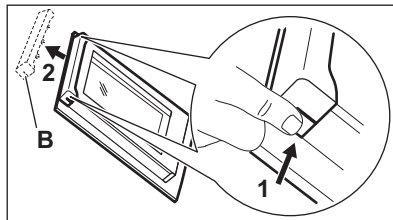
Sæt ovnlågen på plads efter rengøringen i modsat rækkefølge. Kontroller, at der høres et klik, når du trykker lågen på plads. Brug om nødvendigt lidt kraft.

## 11.6 Fjernelse og rengøring af lågens glas

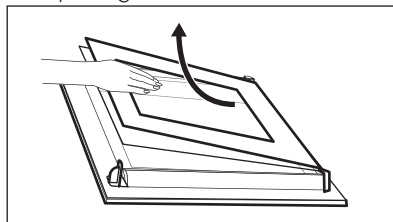


Glasset i produktet kan adskille sig med hensyn til type og form fra illustrationerne i vejledningen. Antallet af glas kan også variere.

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



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



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

## 11.7 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.

## Baglampe



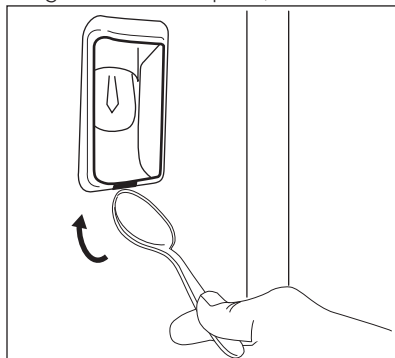
Du finder lampeglasset bagerst i ovnrummet.

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

## Sidelampen

Du finder lampeglasset til venstre i ovnrummet.

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



3. Gør glasset rent.

4. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
5. Montér dækglasset.
6. Isæt den venstre ovnribbe.

## 11.8 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

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 opefter og ud af skinnerne.

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

## 12. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
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.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen 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.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Der lyder et signal, og kogesektionen deaktiveres. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Restvarmeindikator tændes 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-funktionen virker ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
Opkogningsautomatik-funktionen virker ikke.	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring-funktionen er i brug.	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.
 vises på kogesektionens display.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 vises på kogesektionens display.	Børnesikring eller Lås-funktionen er i brug.	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".
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.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
Displayet viser "12.00".	Der har været strømafbrydelse.	Nulstil uret.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Displayet viser F11.	Termometerets stik er ikke sat korrekt ind i bøsningen.	Sæt termometerets stik så langt ind som muligt i bøsningen.
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.

## 12.2 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.)	.....

## 13. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Tekniske data

Mål	
Højde	850 - 939 mm
Bredde	596 mm
Dybde	600 mm

### 13.2 Tippekering



#### PAS PÅ!

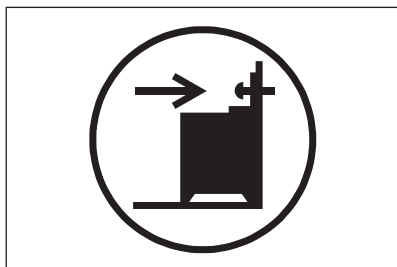
Monter tippekeringen for at undgå, at apparatet vælter ved ukorrekt anbringelse af genstande. Tippekeringen fungerer kun, hvis apparatet er monteret korrekt.

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



Sørg for at montere tippesikringen i den korrekte højde.

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



## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktoplysninger for kogesektion i overensstemmelse med EU 66/2014

Identifikation af model	ELI14321HV ELI14321RF	
Type kogesektion	Kogesektion i fritstående komfur	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	14,0 cm
	Forreste højre	18,0 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	171,4 Wh/kg
	Bageste venstre	176,4 Wh/kg
	Forreste højre	171,2 Wh/kg
	Bageste højre	166,2 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	171,3 Wh/kg	

DS/EN 60350-2 - Elkogeapparater til husholdning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne.

### 14.2 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 kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 14.3 Produktkort og information for ovne i henhold til EU 65-66/2014

Leverandørens navn	Voss-Electrolux	
Identifikation af model	ELI14321HV ELI14321RF	
Energieffektivitetsindeks	105.9	
Energieffektivitetsklasse	A	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertilstand	0.90 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	72 l	
Type ovn	Ovn i fritstående komfur	
Vægt	ELI14321HV	58.6 kg
	ELI14321RF	58.7 kg


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


### 14.4 Ovn - Energibesparelse

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 for at forbedre 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 madvarer.
- **Tilberedning med blæser** - brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.
- **Hold maden varm** - vælg den lavest mulige temperaturindstilling, hvis du ønsker at bruge restvarmen til at holde maden varm.

## 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.

