



VOSS

 **Electrolux**

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. FØR IBRUGTAGNING.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	7
6. BRUG AF TILBEHØRET.....	8
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	9
8. RÅD OG TIP.....	10
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	22
10. FEJLFINDING.....	24
11. ENERGIEFFEKTIV.....	25

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 apparatets 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

- 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.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Installation af apparatet og udskiftning af ledningen må kun foretages af en sagkyndig.
- 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.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.

- Brug ikke skræppe 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.
- For at fjerne ovnrubberne skal du først trække ovnrubbens forende og derefter dens bagende væk fra sidevæggene. Montér ovnrubberne 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.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Sørg for, 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 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-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- 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 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.
- Dette apparat opfylder gældende EU-direktiver.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- 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.
- 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 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.
- Farveændring 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.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovndøren lukket under tilberedningen.

2.4 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 beskadiget. Kontakt servicecentret.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rester af fedt eller mad i apparatet kan skabe brand.
- 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



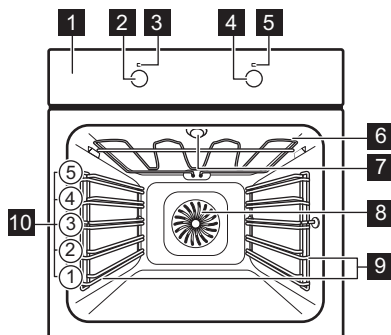
ADVARSEL!

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.

3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET

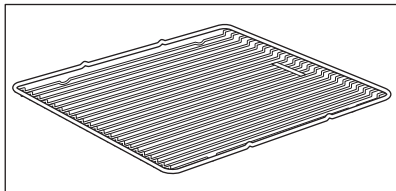
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Funktionsvælger, ovn
- 3 Effektlampe/symbol/indikator
- 4 Termostatknop
- 5 Temperaturlampe/symbol/indikator
- 6 Varmeelement
- 7 Ovn-pære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribber, udtagelige
- 10 Rillepositioner

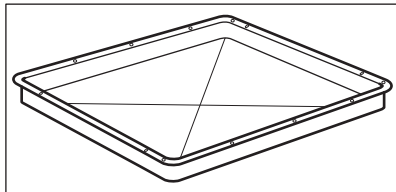
3.2 Tilbehør

Trådrist

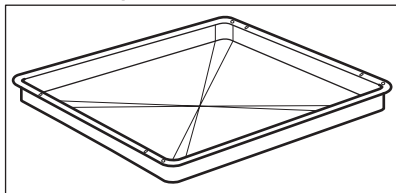


Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



Til kager og lagkagebunde.

Grill/bradepande

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

4. FØR IBRUGTAGNING

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

4.1 Rengøring før ibrugtagning

Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnrubber fra apparatet.



Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".

Gør apparatet rent, inden du tager det i brug.

Anbring tilbehør og udtagelige ovnrubber i deres oprindelige positioner.

5. DAGLIG BRUG

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Forsænkbare knapper

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

5.2 Aktivering og deaktivering af apparatet












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

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

1. Drej knappen for ovnfunktioner for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej termostatknapen for at vælge en temperatur.
3. Drej apparatets funktionsvælgere og termostatknap hen på slukpositionen for at slukke for apparatet.

5.3 Ovnfunktioner

Ovnfunktion		Egnet til
0	Slukposition	Apparatet er slukket.
	Lys	Til at tænde lyset i ovnen, uden at der vælges en ovnfunktion.
	Varmluft	Til at bage på 3 ovnriller samtidigt og tørre mad. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.
	Pizza	Til bagning på 1 ristposition med kraftigere bruning og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end over-/undervarme.
	Over- undervarme	Til bagning og stegning af mad på 1 ovnrille.
	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
	Optøning	Til optøning af frosne madvarer.
	Lille grill	Til grillstegning af flade madvarer og til ristning af brød.
	Stor grill	Til grillstegning af store mængder flade madvarer og til toastbrød.
	Turbogrill	Til stegning af større stege eller fjerkræ på 1 ovnrille. Også til at lave gratiner og til at brune.

6. BRUG AF TILBEHØRET



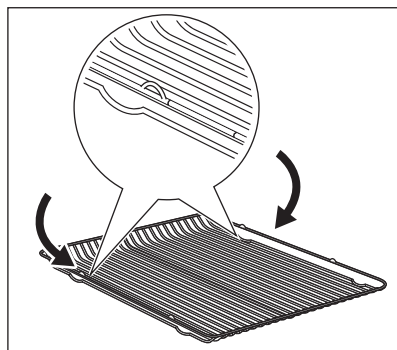
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Isætning af tilbehør

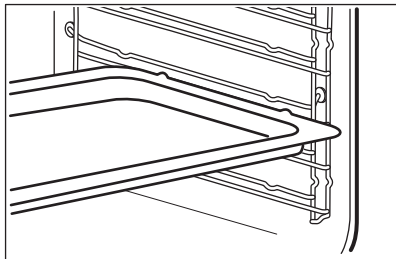
Grillrist:

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



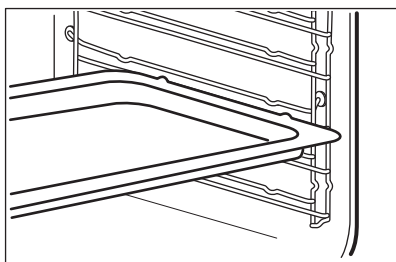
Bageplade:

Skub bagepladen ind mellem skinnerne ud for rillen.



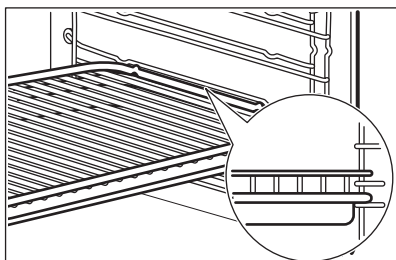
Grill/bradepande:

Skub grill/bradepanden mellem ovnribbens skinner.



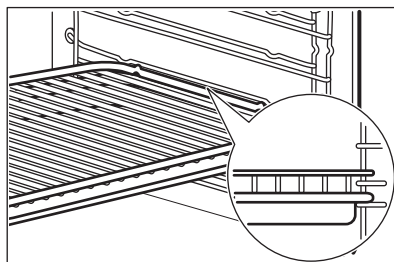
Grillrist og bageplade sammen:

Skub bagepladen ind mellem ovnribbens skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



Rist og grill/bradepande sammen:

Skub grill/bradepanden ind mellem ovnribbens skinner og risten 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 kogegrejet i at glide.

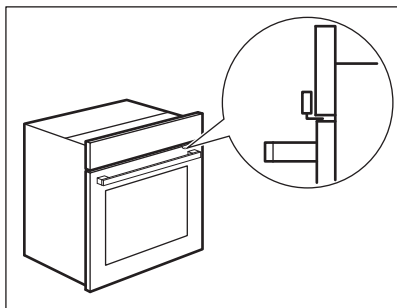
7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Køleblæser

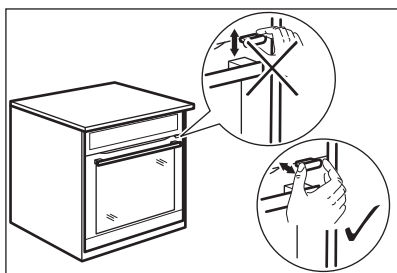
Når apparatet er tændt, aktiveres køleblæseren automatisk for at holde apparatets overflader kølige. Hvis du slukker for apparatet, kører blæseren videre, indtil apparatet er kølet af.

7.2 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er deaktiveret, når du køber apparatet.

**PAS PÅ!**

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

**PAS PÅ!**

Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovenlågen.

7.3 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.

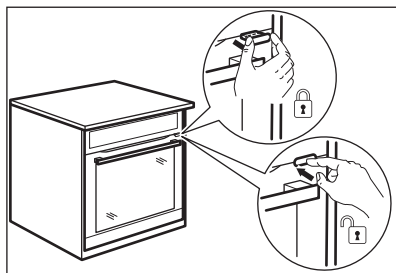
8. RÅD OG TIP

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.



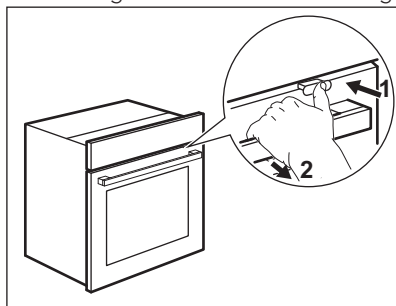
Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.



7.4 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.

8.1 Lågens inderside

På indersiden af lågen på nogle modeller finder du:

- ovnrillernes numre.
- oplysninger om ovnfunktioner, anbefalet rillepositioner og temperatur for typiske retter.

8.2 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.
- Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du bruge den opskrift, der ligner mest.
- Bagetiden kan kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

- Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt 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.

8.3 Bagetip

Resultat	Mulig årsag	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.	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.

8.4 Bagning på én rille:

Bagværk i form

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Gærkrans / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Sandkage uden fedtstof	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Sandkage uden fedtstof	Over- under-varme	160	35 - 50	2
Tærtebund - mørdej	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	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- under-varme	180	70 - 90	1
Kvarkkage	Over- under-varme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

Bagværk på bageplader

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kringle	Over- under-varme	170 - 190	30 - 40	3
Tysk julestollen	Over- under-varme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Brød (rugbrød): 1. Første del af bagningen. 2. Anden del af bagningen.	Over- under-varme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vandbakkelser / Flødekager	Over- under-varme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roulade	Over- under-varme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Bradepandekage, (tør)	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smør-/mandelkage/bistik	Over- under-varme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Frugttærter (på gærdej / rørt dej) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Frugttærter (på gærdej / rørt dej) ²⁾	Over- under-varme	170	35 - 55	3
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over- under-varme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

²⁾ Brug en grill/bradepande.

Lagkagebunde

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread / Mørdejskage / Kagesnitter	Over- under-varme	160 ¹⁾	20 - 30	3

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
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
Småt gærbrød	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Småt gærbrød	Over- under-varme	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- under-varme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Forvarm ovnen.

8.5 Souffleer og gratiner

Madvarer	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastaretter	Over- under-varme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Over- under-varme	180 - 200	25 - 40	1
Grøntsagsgratin ¹⁾	Turbogrill	160 - 170	15 - 30	1
Flutes med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Søde souffleer	Over- under-varme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskegratiner	Over- under-varme	180 - 200	30 - 60	1
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Forvarm ovnen.

8.6 Bagning på flere ribber

Brug funktionen Varmluft.

Bagværk på bageplader

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

¹⁾ Forvarm ovnen.

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

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille	
			2 riller	3 riller
Småkager af mørdej	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mørdejskage/ Kagesnitter	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 butterdej	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Småt gærbrød	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes /Små ka- ger (20 stk./ plade)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Forvarm ovnen.

8.7 Pizza

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pizza (tynd bund)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med meget fyld)	180 - 200	20 - 30	2

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Tærte m. fyld	180 - 200	40 - 55	1
Spinattærte	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55	1
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90	1
Æblekage, lukket	150 - 170	50 - 60	1
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60	1
Flade madbrød	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Tærte med butterdej	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (pizza-lignende ret fra Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger (russisk udgave af calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Forvarm ovnen.

2) Brug en grill/bradepande.

8.8 Stegning

- Brug varmefast kogegeøj 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.

8.9 Stegetabeller

Oksekød

Madvarer	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over- under-varme	230	120 - 150	1

Madvarer	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roast-beef eller filet: rød	pr. cm i tykkelsen	Turbogrill	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk roast-beef eller filet: rosa	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

Madvarer	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov / Nakkekam / Skinkes-teg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	160 - 180	90 - 120	1
Kotelet / Ribbenssteg	1 - 1,5 kg	Turbogrill	170 - 180	60 - 90	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

Madvarer	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

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

Leg

Madvarer	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Dyrerøg / Harekølle	op til 1 kg	Over- under-varme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Vildtryg	1,5 - 2 kg	Over- under-varme	210 - 220	35 - 40	1
Vildtkølle	1,5 - 2 kg	Over- under-varme	180 - 200	60 - 90	1

1) Forvarm ovnen.

Fjerkræ

Madvarer	Mængde	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	200 - 250 g / stk.	Turbogrill	200 - 220	30 - 50	1
Kylling, halv	400 - 500 g / stk.	Turbogrill	190 - 210	35 - 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)

Madvarer	Mængde (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	Over- under-varme	210 - 220	40 - 60	1

8.10 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.



PAS PÅ!

Grill altid med ovnlågen lukket.

Lille grill

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
		1. side	2. side	
Engelsk roast-beef	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 g - 1000 g)	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Stor grill

Madvarer	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⁾	1 - 3	1 - 3	5
Toastbrød med pålæg	6 - 8	-	4

¹⁾ Forvarm ovnen.

8.11 Frosne madvarer

Brug funktionen Varmluft.

Madvarer	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	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tykke	200 - 220	25 - 35	3

Madvarer	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Grønsager / Kroketter	220 - 230	20 - 35	3
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60	2
Ovnbagt ost	170 - 190	20 - 30	3
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30	2

Dybfrosne færdigretter

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

¹⁾ Vend Pommes Frites 2 eller 3 gange undervejs.

8.12 Optøning

- Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.
- Brug den første ovrille fra neden.

- Dæk ikke foden til med et fad eller en tallerken, da det kan forlænge optøningstiden.

Madvarer	Mængde	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkninger
Kylling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Læg 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	-

Madvarer	Mængde	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkninger
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.
Konditorkage	1,4 kg	60	60	-

8.13 Henkogning - Undervarme

- 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

Madvarer	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

Madvarer	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

Madvarer	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

Madvarer	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Kålrabi/ærter/ asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

8.14 Tørring - Varmluft

- 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

Madvarer	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

Madvarer	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

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Bemærkninger om rengøring

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

- Metallflader 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

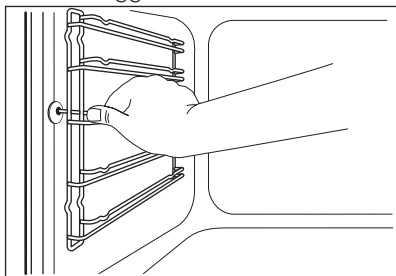
opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.

- Hvis der anvendes non-stick-tilbehør: Brug ikke skrabe rengøringsmidler, skarpe genstande eller opvaskemaskine til rengøring. Det kan beskadige non-stick-belægningen.

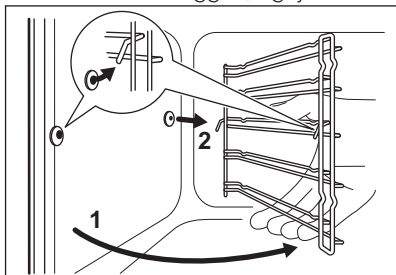
9.2 Udtagning af ovnribber

For at rengøre ovnen fjernes ovnribberne.

1. Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



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



Montér ovnribberne i omvendt rækkefølge.

9.3 Ovnens loft



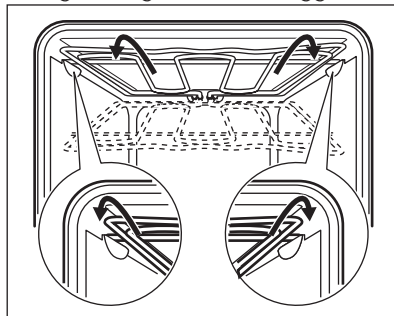
ADVARSEL!

Sluk for apparatet, inden du fjerner varmeelementet. Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for forbrænding.

Tag ovnribberne ud.

Du kan vippe det øverste varmelegeme ned, så det er lettere at komme til at rengøre loftet.

1. Tag fat med begge hænder forrest i varmelegemet.
2. Træk det fremad mod fjedertrykket og ud langs ribberne i begge sider.



Varmelegemet vipper ned.

3. Rengør ovns loft.
4. Montér varmelegemet i den omvendte rækkefølge.



Montér varmelegemet korrekt over ribberne på ovnrummets indvendige vægge.

5. Montér ovnribberne.

9.4 Aftagning og montering af ovnlågen

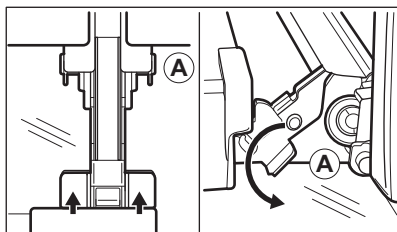
Du kan fjerne ovnlågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Antallet af ovnglas varierer afhængigt af den enkelte model.



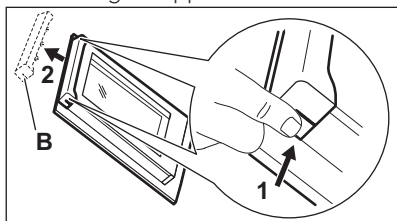
ADVARSEL!

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

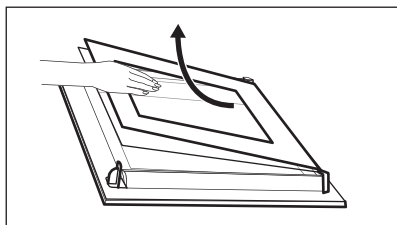
1. Åbn lågen helt.
2. Tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.



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.

10. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

Efter rengøringen sættes ovnglas og ovnlåge på plads. Udfør ovennævnte trin i modsat rækkefølge. Sæt det mindste glas i først og derefter det største.

9.5 Udskiftning af pæren

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



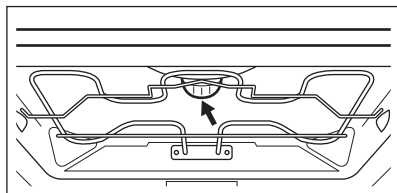
ADVARSEL!

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 lampeglasset mod uret, og tag det af.



2. Gør glasset rent.
3. Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
4. Montér lampeglasset.

10.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
Pæren lyser ikke.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.
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.

10.2 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.)

11. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Voss
Modelidentifikation	IEL6000-HV IEL6000-RF
Energieffektivitetsindeks	103,5
Energiklasse	A
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0,99 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0,88 kWh/cyklus

Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	71 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	IEL6000-HV	37,0 kg
	IEL6000-RF	37,0 kg

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

11.2 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 til mindst 3 - 10 minutter, inden 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.

12. 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.

