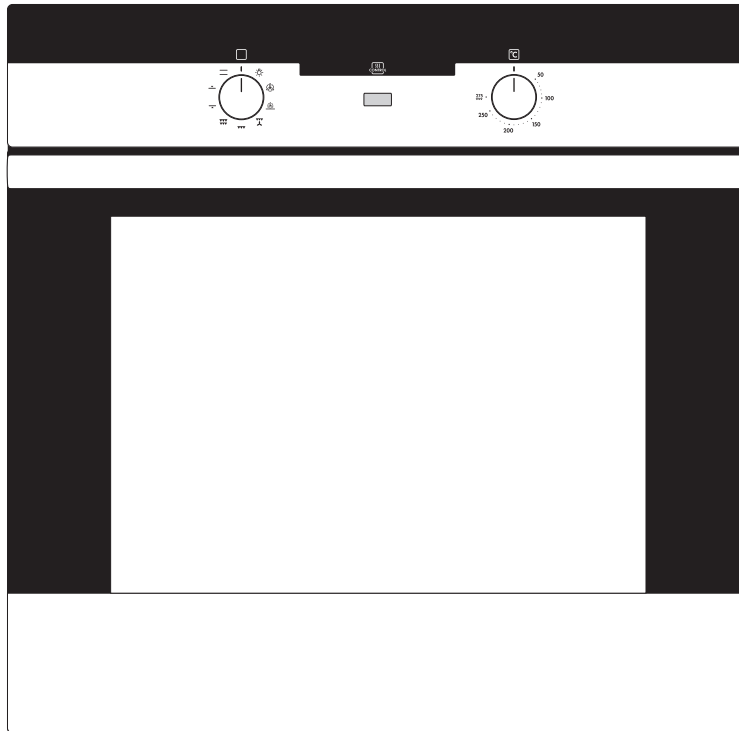


VOSS

 Electrolux

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 8024

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.

Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:



Anvisninger vedr. sikkerhed

Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.

Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.



Anvisninger og praktiske tips




Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning	4
Sikkerhed	4
Bortskaffelse	5
Beskrivelse af apparatet	6
Samlet overblik	6
Betjeningspanel	7
Ovnens indretning	7
Tilbehør til ovnen	8
Bageudtræk	8
Inden første brug	9
Første rengøring	9
Betjening af ovnen	10
Tænd og sluk for ovnen	10
Ovnfunktioner	11
Sætte rist, plade og bradepande i	12
Isætte/fjerne fedtfilter	13
NON-STICK tilbehør	13
Mekanisk lågeblokering	14
Anvendelser, tabeller og tips	15
Bagning	15
Bagetabel	17
Tabel, gratiner og gratinering	20
Tabel, dybfrost-færdigretter	20
Stegning	21
Stegetabel	21
Maxigrill	23
Grilltabel	23
Turbogrill	24
Henkogning	24
Tørring	25
Rengøring og vedligeholdelse	26
Ovnen set udefra	26
Ovnens inderrum	26
Tilbehør	26
Fedtfilter	26
NON-STICK tilbehør	26
Inskudsgitter	27
Bageudtræk	28
Rengøring af Easy Access udtræksskinner	29
Ovnbelysning	29
Ovnlåge	30
Ovnlågeglas	31
Hvad skal man gøre, hvis	33
Garantibetingelser	34
Kundeserviceadresser	34
Service	35

Brugsanvisning

Sikkerhed

 Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:

- 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
- 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
- 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnens må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding. Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid

Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig brunning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulige temperatur og undgå kraftig brunning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje

Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse




Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagematerialerne på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.



Udtjent apparat

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

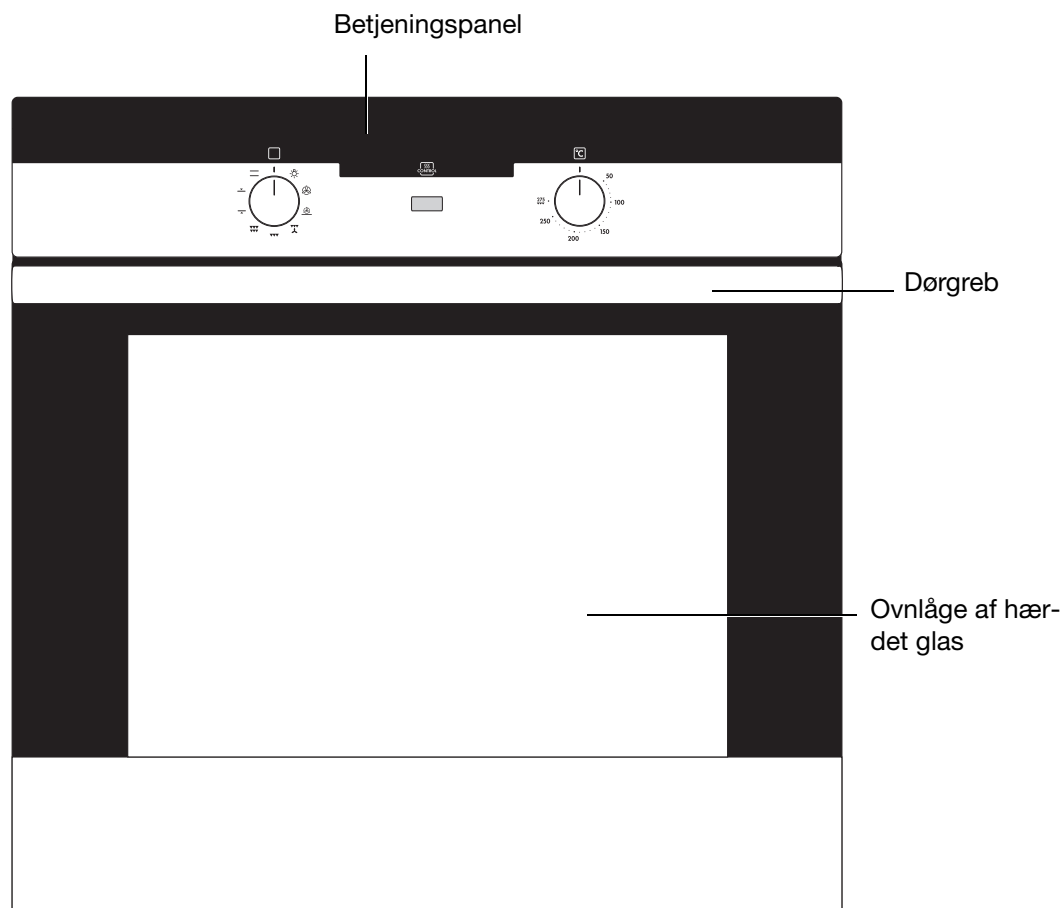


Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.

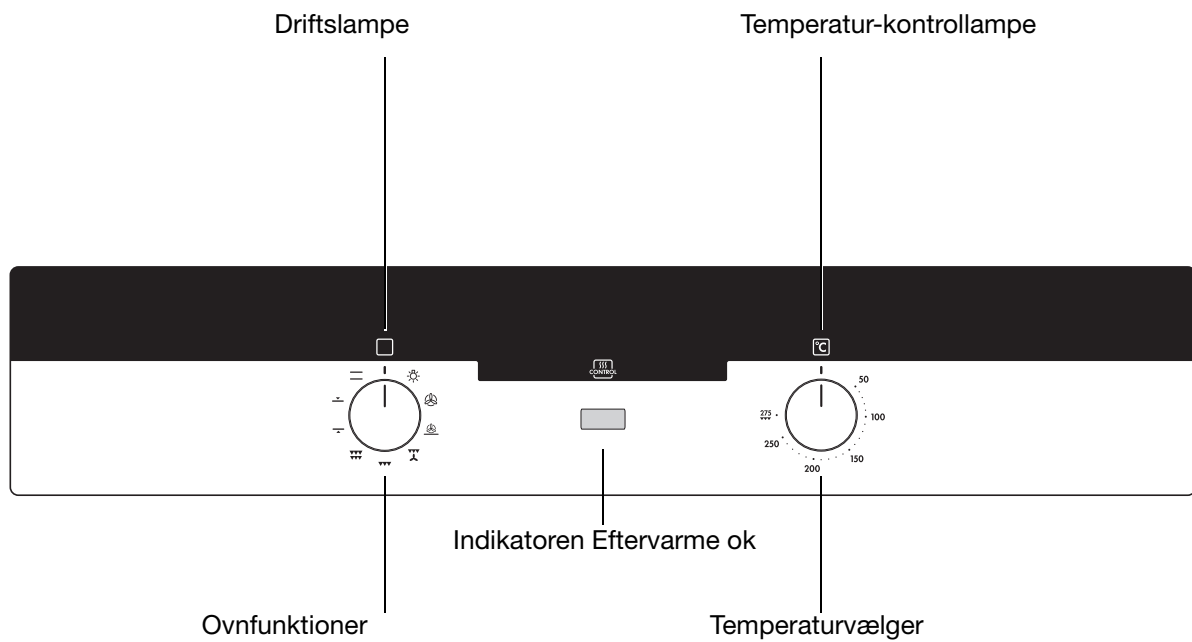
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

Beskrivelse af apparatet

Samlet overblik

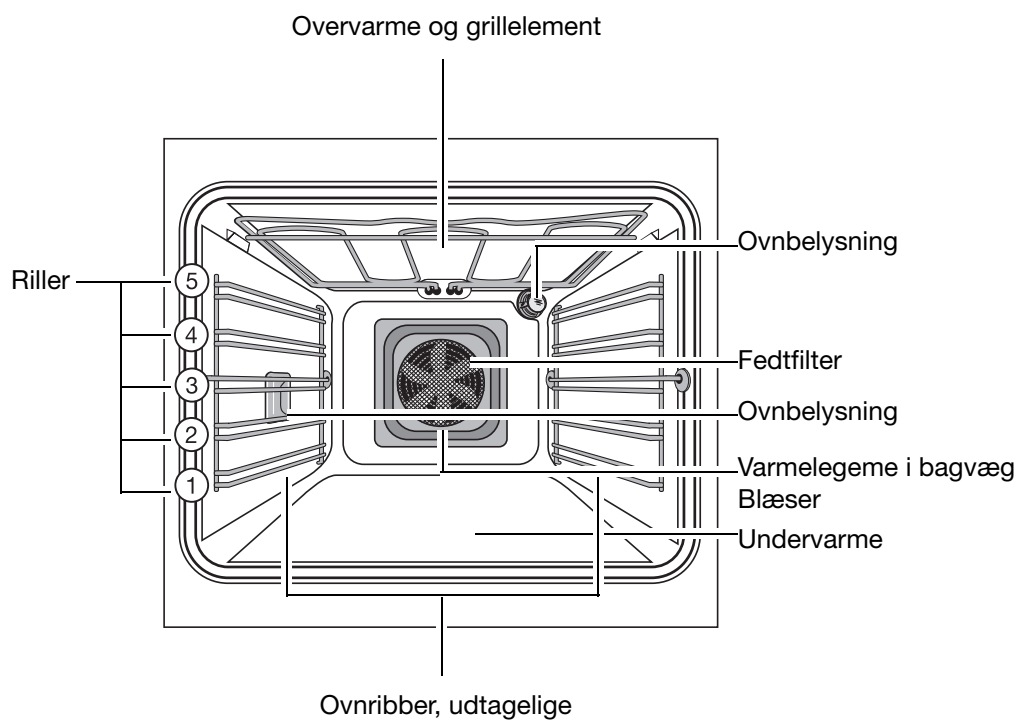


Betjeningspanel



Ovnens indretning

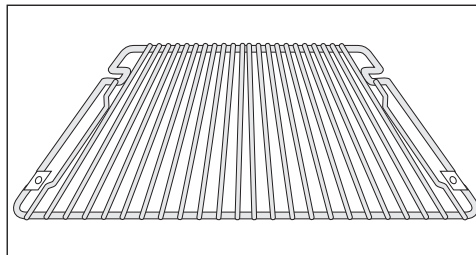
Alle indvendige ovnsider med undtagelse af ovnbunden er forsynet med en speciel emalje (katalyse-overfladebelægning).



Tilbehør til ovnen

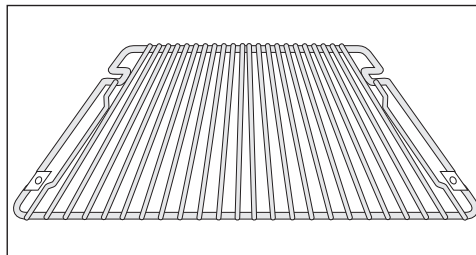
Rist til teleskopskinner

Til service, bageforme, stegning og grillmad.



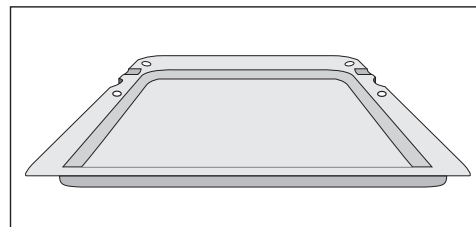
NON-STICK rist til Easy Access udstræksskinner

Til ovnfast kogegrej, kageforme, stege og kød til grillning.



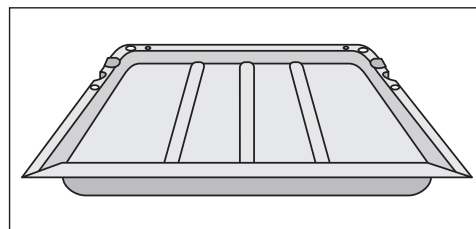
NON-STICK bageplade

Til kager og småkager.



NON-STICK bradepande

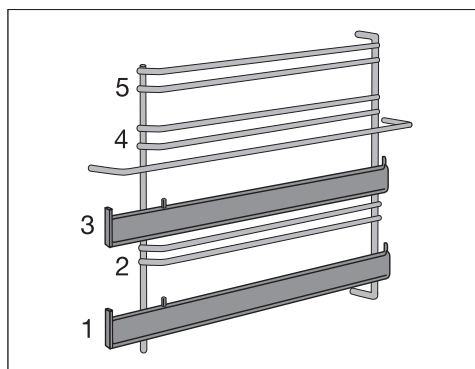
Til stegning eller opsamling af fedt.



Bageudtræk

Dobbelt bageudtræk

2 ovnribber med 2 teleskopskinner.



Inden første brug

Første rengøring


Før De bruger ovnen første gang, bør De gøre den grundigt ren.



Vigtigt: Anvend ikke aggressive, slibende rengøringsmidler! Overfladen risikerer at blive beskadiget.



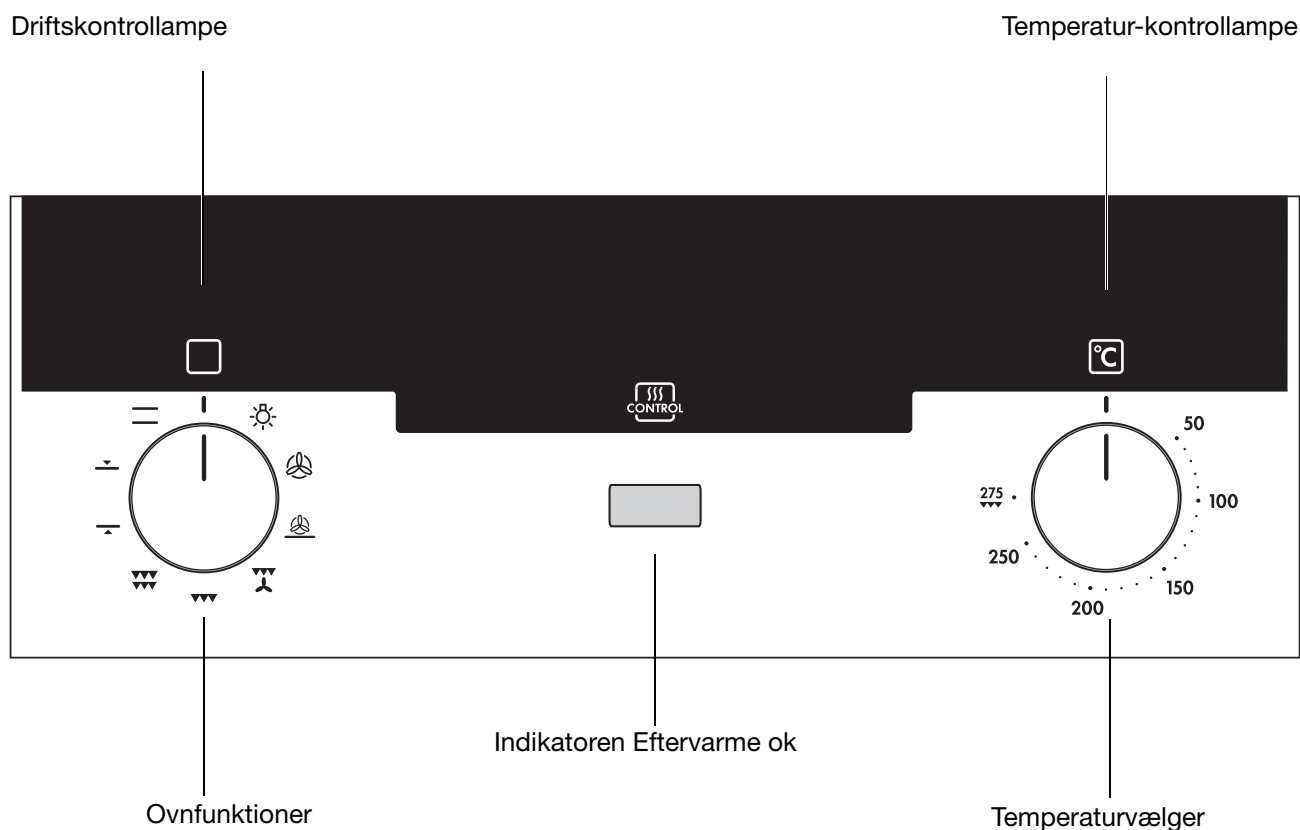
Brug gængse plejemidler til metalfronten.

1. Stil knappen ovnfunktion på ovnbelysning .
2. Tag alle tilbehørsdele og indsætningsgitteret ud og gør dem rene med varmt vand med opvaskemiddel.
3. Ovnbunden vaskes ligeledes med varmt vand med opvaskemiddel og tørres.
4. Apparatets forside må kun tørres med en fugtig klud.
5. Sæt de medfølgende Easy Access udtræksskinner i som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

Betjening af ovnen

i Ovnens er forsynet med **nedsænkkelige knapper** for ovnfunktion og temperaturvalg. Tryk på den pågældende knap for at benytte den. Knappen springer så frem.


Tænd og sluk for ovnen




1. Sæt knappen Ovnfunktioner på den ønskede Funktion.
2. Sæt temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.
Driftslampen lyser, så længe der er tændt for ovnen.
Temperatur-kontrollampen lyser, så længe ovnen varmer op.
3. Der slukkes for ovnen ved at sætte ovnfunktions- og temperaturknapperne på SLUK.






i **Ventilator**
Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

Eftervarme ok

 Denne funktion giver mulighed for at styre brugen af eftervarme, så du sparer strøm.










Når der er slukket for ovnen, lyser indikatoren Eftervarme ok . Så længe indikatoren lyser, er ovnen varm nok til, at retten bliver lavet færdig.

Derefter slukker indikatoren.

i En tommelfingerregel: Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen ca. 10 minutter inden maden skal være færdig. Funktionen Eftervarme ok  kan udnyttes i forbindelse med ovnfunktionerne Varmluft , Over-/undervarme  og Gratinerings . Med andre ord: Det er en god ide at bruge funktionen Eftervarme ok , hvis ovnen først har været i gang i mindst 30 min. ved mindst 160°C.

Ovnfunktioner

Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

Ovnfunktion	Anvendelse	Varmelegeme/blæser
 Lys	Med denne funktion kan De tænde lys i ovnrummet, f.eks. ved rengøring .	Belysning
 Varmluft	Til stegning og bagning på op til tre riller samtidig. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Varmelegeme i bagvæg, blæser
 Pizza taerte	Til bagning i ét lag af retter, der skal være ekstra brune og sprøde i bunden . Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
 Gratinering	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ i ét lag. Funktionen er også velegnet til at gratinere og lune retter .	Grill, blæser
 Grill	Til grillning af flade madvarer, der placeres midt på risten , og til ristning .	Grill
 Double grill	Til grillning af flade madvarer i større mængder og til ristning .	Grill, overvarme
 Overvarme	Til luning af bagværk og til gratiner.	Overvarme
 Undervarme	Til færdigbagning af kager med sprød bund .	Undervarme
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning i ét lag .	Overvarme, undervarme

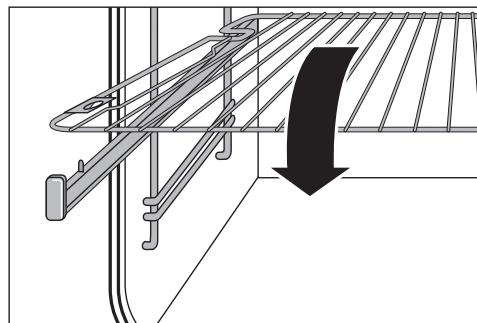
Sætte rist, plade og bradepande i

i Vippesikring

Rist, plader og bradepande har en lille bule i højre og venstre side. Denne bule fungerer som vippesikring og skal altid vende bagud.

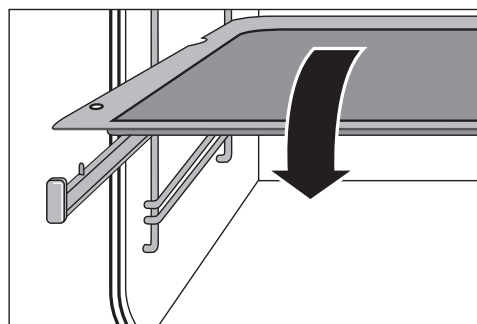
Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender nedad. Placer risten på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i teleskopudtrækkets stopbolte.



Sætte bageplade og bradepande i:

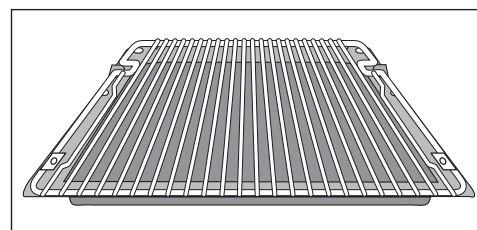
Sæt plade og bradepande i, så vippesikringen vender bagud. Sæt pladen ind på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i den forreste stopbolt på teleskopudtrækket.



Sætte rist og bradepande i:

Når risten bruges sammen med bradepanden, skal ristens vippesikring stå nøjagtigt i bule i bradepanden.

i Når udtrækket står i forskellige stillinger, er det er nemmest at lægge rist eller plade på, hvis man først lægger bagenden af pladen/risten på skinnerne, skubber den helt ind og så sænker den ned over de forreste stopbolte.



Isætte/fjerne fedtfilter

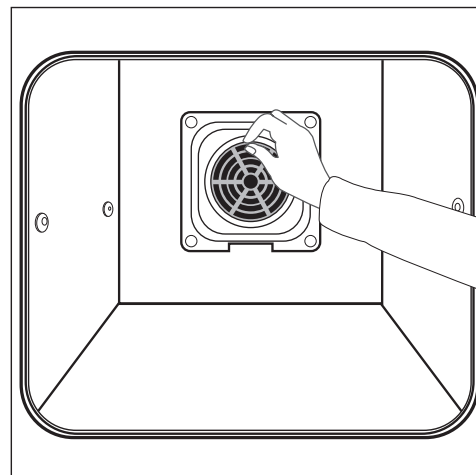
Sæt kun fedtfilteret i ved stegning for at beskytte varmelegemet i bagvæggen mod fedtstænk.

Isætte fedtfilter

Hold på fedtfilterets håndtag og lad de to holdere glide oppefra og ned over blæseråbningen i ovnens bagvæg.

Tage fedtfilteret ud

Tag fat i fedtfilterets håndtag, løft det og tag det ud.



NON-STICK tilbehør

Hvis De sørger for at overholde følgende råd, holder tilbehøret længe og vil altid være let at gøre rent:

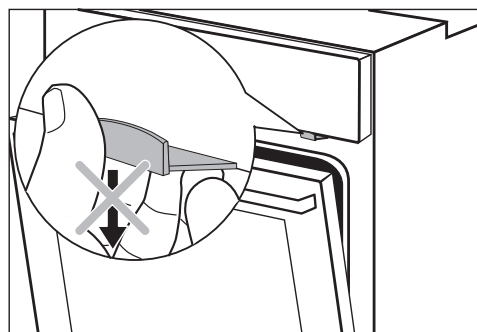
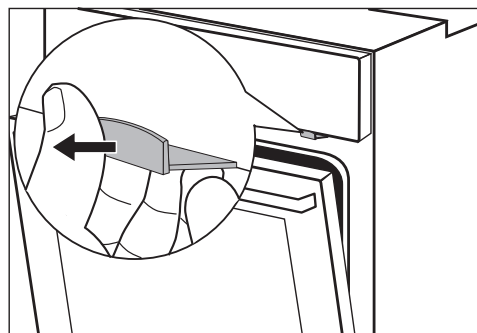
- Sæt ikke tilbehøret i ovnen uden mad i.
- Sæt ikke tilbehør på varme kogezone. Pletvis overophedning kan nedsætte den rengøringsvenlige belægning.

Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

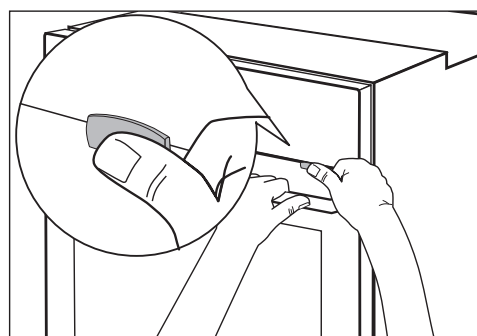
Aktivering af lågeblokeringen

Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.



Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen

Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering

Tryk skyderen ind til panelet.



i Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Anvendelser, tabeller og tips



Bagning

Ovnfunktion: **Varmluft**  eller **Over-/undervarme** 

Bageforme

- Til Over-/undervarme  er forme af mørkt metal og teflonbelagte forme velegnede.
- Til Varmluft  er også lyse metalforme velegnede.

Riller

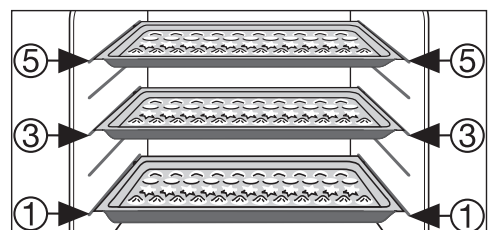
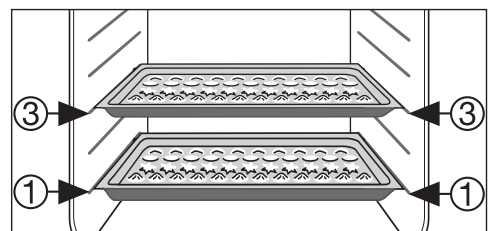
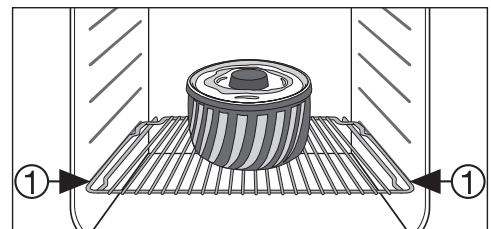
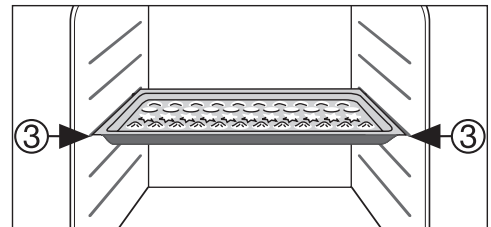
- Med Over-/undervarme  kan der bages på én rille.
- Med Varmluft  kan der bages på op til 3 plader ad gangen:

1 bageplade:
f.eks. 3. rille



1 bageform:
f.eks. 1. rille

2 bageplader:
f.eks. 1. og 3. rille

3 bageplader:
1., 3. og 5. rille



Generelle råd

- Sæt pladen i ovnen, så den skrå kant vender fremad!
- Med Over-/undervarme  eller Varmluft  kan man sætte to forme ved siden af hinanden på risten og bage dem samtidig. Bagetiden bliver kun en anelse længere.



Ved brug af dybfrosne madvarer kan de indsatte plader slå sig under opvarmningen. Dette skyldes den store temperaturforskel mellem frostvarerne og ovntemperaturen. Når pladerne er kølet af, får de deres normale form tilbage.

Om bagetabellerne

I tabellerne findes temperaturangivelser, tilberedningstid og placering i ovn for et udvalg af retter.

- Temperaturer og bagetider er vejledende, idet de afhænger af dejens sammensætning, mængden og bageformen.
- Vi anbefaler, at man første gang indstiller den laveste temperaturværdi og så eventuelt vælger en højere temperatur, hvis der ønskes kraftigere brunning eller bagetiden bliver for lang.
- Hvis ikke der står noget om netop Deres opskrift, kan De bruge noget tilsvarende bagværk som rettesnor.
- Ved bagning af kager på plade eller i form og i flere lag kan bagetiden blive 10-15 minutter længere.
- Fugtigt bagværk (f.eks. pizzaer, frugtkager m.v.) tilberedes i ét lag.
- Højdeforskelle i bagværket kan i starten af bagetiden give uensartet brunning. I så fald: **Lav ikke om på temperaturindstillingen.** Forskelle i brunning udjævnes i løbet af bagetiden.



Ved længere bagetider kan De slukke for ovnen ca. 10 minutter før bagetiden er slut, så De udnytter eftervarmen.
Hvis ikke der er nævnt andet, gælder tabellerne for mad, der sættes i kold ovn.

Bagetabel

Bagning på én rille

Bagværkets art		Ovnfunktion	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Bagværk i form					
Kager i randform eller budding-form	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkager/tekager	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	140-160	1:10-1:30
Kage af sukkerbrødsdej	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	140	0:25-0:40
Kage af sukkerbrødsdej	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	2	160	0:25-0:40
Mørdejsbund	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Sukkerdejsbund	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	3	150-170	0:20-0:25
Æbletærte, lukket	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	1	170-190	0:50-1:00
Apple pie (2 forme 20cm diameter, på skrå i ovnen)	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	160	1:10-1:30
Apple pie (2 forme 20cm diameter, på skrå i ovnen)	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	1	180	1:10-1:30
Madtærte m. krydderi (f.eks. quiche lorraine)	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	160-180	0:30-1:10
Ostetærte	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	1	170-190	1:00-1:30
Bagværk på plade					
Gærfløtning/-krans	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	170-190	0:30-0:40
Tysk julestollen	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Brød (rugbrød) - først - så	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	2	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Vandbakkelse/eclairs	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Roulade	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Kager med tørt drys	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Nøddekager m. smør og sukker	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej) ²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	3	150	0:35-0:50
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej) ²⁾	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	170	0:35-0:50
Frugtkager på mørdejsbund	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	3	160-170	0:40-1:20
Kager bagt på plade med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, bistik)	<input type="checkbox"/>	Over-/undervarme	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (med meget fyld) ²⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (tynd)	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Flade madbrød	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	200-220	0:08-0:15
Frugt-/ostetærte	<input checked="" type="checkbox"/>	Varmluft	1	180-200	0:35-0:50

Bagværkets art	Ovnfunktion	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.	
Småkager					
Mørdejspleskner	☼	Varmluft	3	150-160	0:06-0:20
Kager formet med kagesprøjte	☼	Varmluft	3	140	0:20-0:30
Kager formet med kagesprøjte	☐	Over-/undervarme	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Pleskner af rørt dej	☼	Varmluft	3	150-160	0:15-0:20
Bagværk med æggeghvider, marengs	☼	Varmluft	3	80-100	2:00-2:30
Makroner	☼	Varmluft	3	100-120	0:30-0:60
Kager af gærdej	☼	Varmluft	3	150-160	0:20-0:40
Kager af butterdej	☼	Varmluft	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Rundstykker	☼	Varmluft	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Rundstykker	☐	Over-/undervarme	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Små formkager (form til 20stk.)	☼	Varmluft	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Små formkager (form til 20stk.)	☐	Over-/undervarme	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Forvarmet ovn

2) Brug lav eller dyb bradepande.

Bagning i flere lag

Bagværkets art	Varmluft ☼	Varmluft ☼	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
	Rille fra neden			
	2 plader	3 plader		
Bagværk på plade				
Vandbakkelser/eclairs	1 / 4	---	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Kager med tørt drys	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkager				
Mørdejspleskner	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Kager formet med kagesprøjte	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Pleskner af rørt dej	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Bagværk med æggeghvider, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Mindre bagværk, gærdej	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Mindre bagværk, butterdej	1 / 3	---	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Små formkager (form til 20stk.)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) Forvarmet ovn

Bagetips:








Resultat	Mulig årsag	Udbedring
Kagen er for lys i bunden	Forkert placering	Sæt kagen længere ind
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	For høj bagetemperatur	Vælg lavere bagetemperatur
	For kort bagetid	Forlæng bagetiden. Bagetiden kan ikke afkortes med højere bagetemperatur
	For meget væde i dejen	Brug mindre væske. Overhold røretiden, især når der bruges røremaskine
Kagen er for tør	For lav bagetemperatur	Vælg højere temperatur
	For lang bagetid	Vælg kortere bagetid
Kagen bliver ujævnt brun	For høj temperatur og for kort bagetid	Vælg lavere temperatur og forlæng bagetiden
	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt på pladen
	Fedtfileret sidder i	Tag fedtfileret ud
Kagen bliver ikke færdig med den indstillede bagetid	For lav temperatur	Vælg højere bagetemperatur
	Fedtfileret sidder i	Tag fedtfileret ud

Tabel Pizza taerte

Type bagværk	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pizza (tynd)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (med meget fyld)	1	180 - 200	20 - 30
Frugt-/ostetærte	1	180 - 200	45 - 60
Spinattærte	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktærte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarkkage på plade	1	140 - 160	50 - 60
Æblekage, med låg	1	150 - 170	50 - 70
Grøntsagspie	1	160 - 180	50 - 60
Flade madbrød	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Kage af butterdej	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Skinketærte	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Piroger	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25





1) Forvarmet ovn

Tabel, gratiner og gratinering

Ret	Ovnfunktion.	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pastagratin	 Over-/undervarme	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	 Over-/undervarme	1	180-200	0:25-0:40
Grøntsags-gratin ¹⁾	 Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerede flutes ¹⁾	 Varmluft	1	160-170	0:15-0:30
Søde gratiner	 Over-/undervarme	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratiner	 Over-/undervarme	1	180-200	0:30-1:00
Fyldte grøntsager	 Varmluft	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarmet ovn

Tabel, dybfrost-færdigretter

Madvare	Ovnfunktion	Rille	Temperatur C	Tid
Pizza, dybfrost	 Over-/undervarme	3	Se producentens an- givelser	Se producentens an- givelser
Pommes frites ¹⁾ (300-600 g)	 Varmluft	3	200-220	15-25 Min.
Flûtes	 Over-/undervarme	3	Se producentens an- givelser	Se producentens an- givelser
Frugtkager	 Over-/undervarme	3	Se producentens an- givelser	Se producentens an- givelser

1) Anmærkning Undervejs skal pommes fritene vendes 2-3 gange

Stegning

Ovnfunktion: **Varmluft** 

Kogegrej

- Til stegning kan man bruge alt ovnfast kogegrej (følg fabrikantens anvisninger!).
- Store stege kan lægges **direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under**.
- Det anbefales at tilberede alle magre kødtyper i **stegefad med låg**. På den måde bliver kødet saftigere.
- Alle slags kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges i **stegefad uden låg**.




Vejledning til stegetabellen


Angivelserne i følgende tabel er omtrentlige.

- Vi anbefaler, at man kun ovnsteger kød og fisk, der vejer **1 kg eller mere**.
- For at undgå, at udsivende kødsaft eller fedt brænder fast anbefales det at hælde noget væde i stegefadet.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Dryp store stege og fjerkræ med stegesky flere gange under tilberedningen. Det giver et bedre stegeresultat.
- Sluk for ovnen ca. 10 minutter før stegetiden er gået for at udnytte eftervarmen.

Stegetabel

Sæt bradepanden i 1. rille.

Madvare	Varmluft 			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Svinekød				
1 kg steg (kam, skinke, rullesteg), pr. cm højde	150-160	2	---	14-20
Hamburgerryg, pr. cm højde	150-160	2	---	10-15
Forloren hare	160-170	2	---	60-70
Oksekød				
Oksesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, pr. cm højde	190-200 ¹⁾	2	---	6-8
Roastbeef, pr. cm højde	190-200 ¹⁾	2	---	8-10
Kalvekød				
Kalvesteg, pr. cm højde	170-180	2	---	14-17
Lammekød				
Lammekølle (1800 g)	170-180	2	---	90

Madvare	Varmluft 			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Koteletter på plade				
Pølser à la cordon bleu	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Middagspølser	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Schnitzel eller kotelet, paneret	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Frikadeller	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Foreller à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 fileterede foreller (à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerede sandartfileter (i alt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fjerkræ				
Kylling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkunrullesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	11-15
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Forvarmet ovn

Maxigrill

Ovnfunktion: Grill eller Double grill på højeste temperatur


















Bemærk: Ovnlågen skal altid være lukket, når grillen er i brug.



Ved grillfunktionerne skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter!

- Ved grillstegning bruges bagerist og bradepande sammen.
- De angivne tider er vejledende.
- Grillstegning er især velegnet til flade kød- og fiskestykker.

Grilltabel

Madvare	Funktion		Tempe- ra- tur i C	Brade- pande	Grillrist	Grilltid i minutter	
				Rille		1.side	2.side
4-8 svinekoteletter		Double grill	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter		Grill	275	1	4	12	12
Marinerede steaks af svinekød		Double grill	275	1	4	12	12
Steak af oksefilet, rød		Grill	275	1	4	5-7	4-6
4 steaks af oksefilet, medium		Double grill	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger		Grill	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger		Double grill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllingelår		Double grill	250	1	4	20	10
4-6 kyllingelår		Double grill	250	1	4	20	15
Grillpølser, op til 6 stk.		Grill	275	1	4	5-10	5
Grillpølser, mere end 6 stk.		Double grill	275	1	4	5-10	5
Store middagspølser, op til 4 stk.		Grill	275	1	4	10	9
Store middagspølser, op til 6stk.		Double grill	275	1	4	10	9
Hel fisk		Double grill	250	1	3	10	---
Toast (uden pålæg)		Double grill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrill

Ovnfunktion: Gratinering

Ret	Temperatur i C	Bradepande	Grillrist	Grilltid i minutter	efter... minutter vendes
		Rille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Flæskerullesteg med fyld (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Pastagratin	180	---	2	30	---
Kartoffelgratin	200	1	3	20-23	---
Gratinerede gnocchi	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaisesovs	200	---	3	15	---

Henkogning

Ovnfunktion: Undervarme

- Brug kun standardglas af samme størrelse til henkogning.
- **Glas med skrue- eller bajonetlåg og metaldåser er uegnede.**
- Til henkogning bruges **1. rille nedefra**.
- Brug bagepladen til henkogning. Her kan De anbringe op til seks glas med hver en liter.
- Alle glassene skal fyldes lige meget, og klemmerne skal spændes til.
- Stil glassene sådan på pladen, at de ikke rører hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand i bradepanden, så luften i ovnen bliver tilstrækkeligt fugtig.
- Så snart væsken begynder at boble i de første glas (ved 1-litersglas efter ca. 35-60 minutter), slukkes der for ovnen, eller temperaturen sættes ned til 100C (se tabellen).

Henkogningstabel

De angivne henkogningstider og temperaturer er vejledende.

Madvare	Temperatur i C	Henkogning til boblepunkt i minutter	Viderekogning ved 100C i minutter
Bærfrugter			
Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Stenfrugter			
Pærer, kvæder, svesker	160-170	35-45	10-15
Grøntsager			
Gulerødder ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Svampe ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Blandet pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, ærter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) Skal blive stående i ovnen, når den er slukket

Tørring

Ovnfunktion: Varmluft

- Læg smørrebrødspapir eller bagepapir på ristene.
- Resultatet bliver bedst, hvis der slukkes for ovnen, når halvdelen af tiden er gået, hvorefter døren åbnes og ovnen køler af, helst natten over.
- Derefter tørres madvarerne færdig.

Madvare	Temperatur i C	Rille		Tid i timer (vejledende)
		1 lag	2 lag	
Grøntsager				
Bønner	60-70	3	2 / 4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-70	3	2 / 4	5-6
Supper	60-70	3	2 / 4	5-6
Svampe	50-60	3	2 / 4	6-8
Krydderurter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frugt				
Svesker	60-70	3	2 / 4	8-10
Abrikoser	60-70	3	2 / 4	8-10
Æblebåde	60-70	3	2 / 4	6-8
Pærer	60-70	3	2 / 4	6-9

Rengøring og vedligeholdelse



Advarsel: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrensere **forbudt!**

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensesmidler.

Ovnens inderrum

Ovnbelysning

De kan tænde for ovnlyset for at se bedre ved rengøringen.

Rengøring

Ovnsiderne med katalytisk overfladebelægning er selvrensende. De absorberer fedtstænk, når ovnen er i brug.

Til hjælp for denne selvrensende proces anbefaler vi med regelmæssige mellemrum at opvarme ovnen, mens den er tom.

1. Fjern alle indsatsdele fra ovnen.
2. Rengør ovnbunden med varmt opvaskevand og tør den efter.
3. Stil ovntemperaturen på 250 °C.
4. Sluk for ovnen efter en time.
5. Eventuelle rester tørres af med en fugtig, **blød** svamp.



Vigtigt! Brug ikke ovnrenserspray eller skurende rengøringsredskaber. Brug ikke sæbe eller andre rengøringsmidler. Det kan beskadige katalysepladen.



Efter længere brug kan den katalytiske belægning ændre sin farve lidt. Det har ingen indflydelse på de katalytiske egenskaber.

Tilbehør

Skyt alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

Fedtfiler

1. Gør fedtfilteret rent i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
2. Kog det ved stærkt fastbrændt snavs i noget vand og 2-3 spiseskeer rengøringsmiddel til opvaskemaskiner.

NON-STICK tilbehør

Tilbehørsdelene skal vaskes i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel; brug en blød svamp eller klud.



Lyse pletter i belægningen betyder ikke, at belægningen fejler noget.



Bemærk: Brug aldrig skrappe og skurende rengøringsmidler, ovnspray, ståluld eller hårde genstande som knive og skrabere. De ødelægger belægningen.

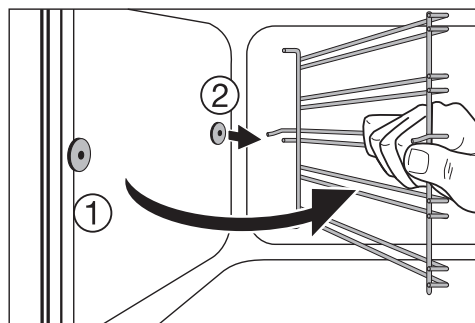
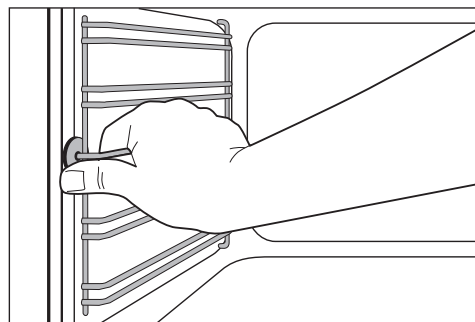


Bemærk: Disse tilbehørsdele **må ikke komme i opvaskemaskinen**. Ellers mister de deres rengøringsvenlige egenskaber.

Indskudsgitter

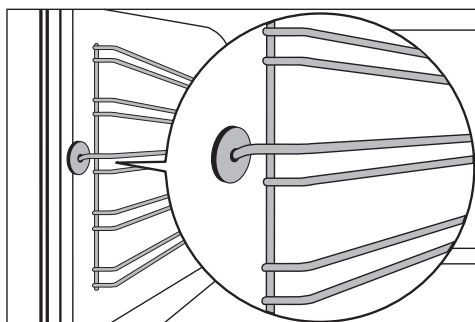
Aftagning af indskudsgitteret

Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran (1) og tag den derefter af bagved (2).

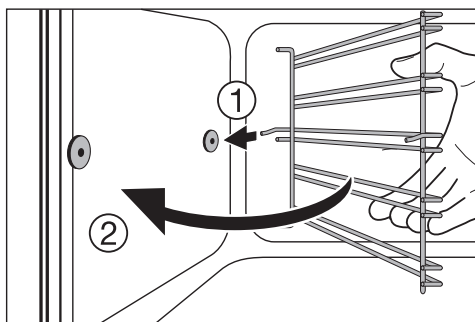


Montering af indskudsgitter

i **Vigtigt!** De afrundede ender af føringsstavene skal pege fremad!



Sæt ved montering først gitteret i bagest (1) og sæt det derefter i foran og tryk det fast (2).

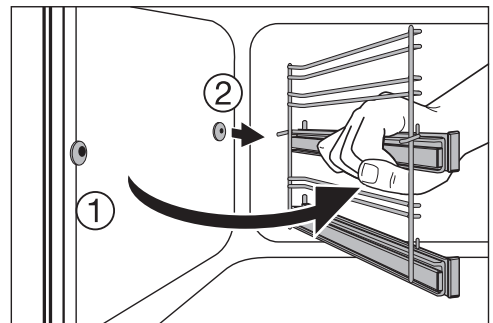
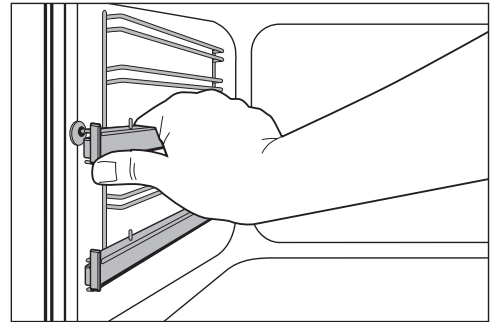


Bageudtræk


Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitterne på venstre og højre side i ovnen tages af.

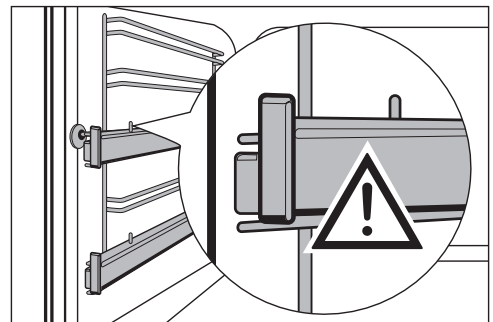
Demontering af indskudsgitteret

Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran og tag det derefter af bagved.

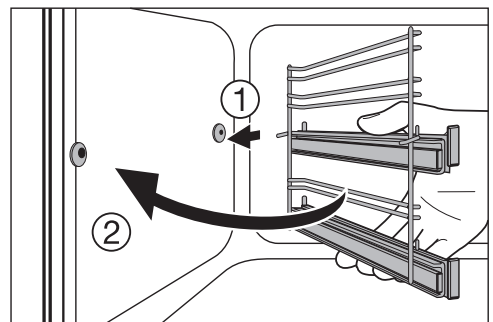


Montering af indskudsgitter

 Sørg for at vende ovnrubberne, så stopboltene på teleskopskinnerne vender fremad!




Ved montering skal gitteret først sættes i bagtil og derpå sættes i fortil og trykkes fast.




Rengøring af Easy Access udtræksskinner

Bageudtræk rengøres i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel.


 **Bemærk:** Bageudtrækket egner sig ikke til vask i opvaskemaskine.

 **Bemærk:** Smør aldrig teleskopudtrækkene.

Ovnbelysning

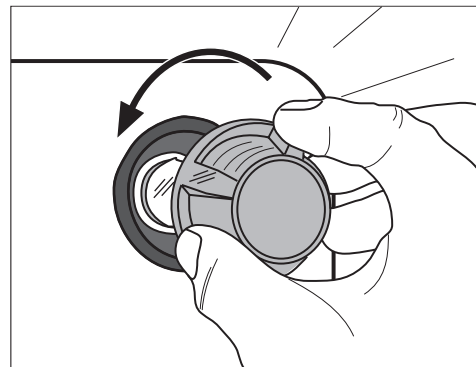
 **Advarsel:** Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:

- Sluk for ovnen!
- Skru sikringerne i sikringskabet ud eller kobl dem fra.

 Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

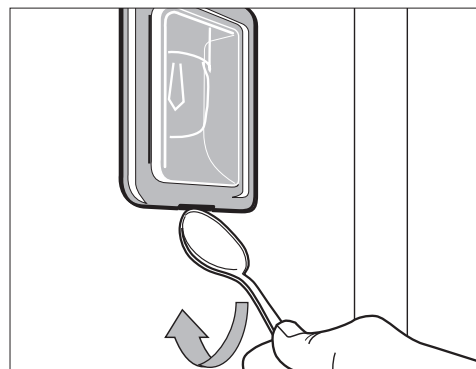
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig**.

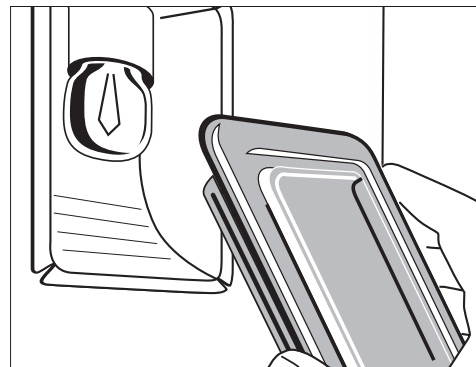


Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f.eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
Skift **ovnbelysning 25 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig**, ud.



4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.

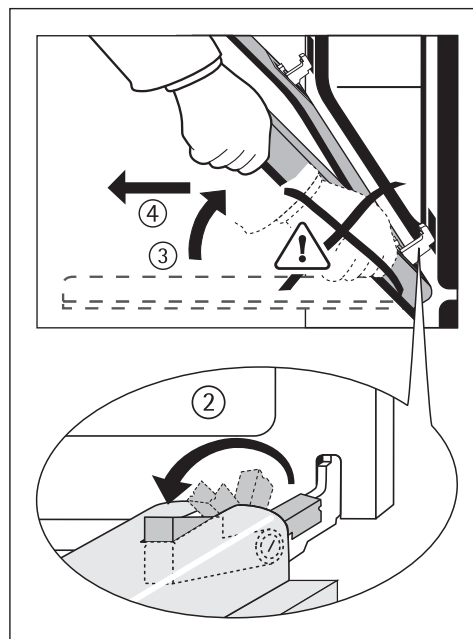


Ovnlåge

Inden rengøring kan ovnlågen tages af.

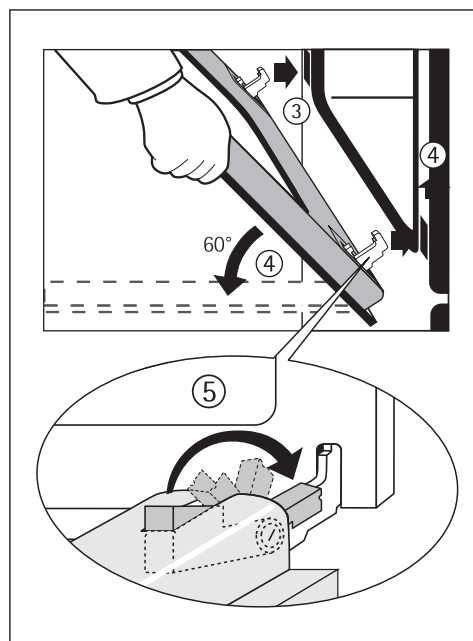
Aftagning af ovnlåge

1. Åbn ovnlågen helt.
2. Vip **låsearmene** ved begge lågehængsler **helt** op.
3. Hold fast i begge sider af ovnlågen og luk den ca. 3/4 **ud over modstanden**.
4. Træk lågen væk fra ovnen (**forsigtig**: den er tung!)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag (f.eks. et tæppe) for at undgå ridser.



Isætning af ovnlåge

1. Tag fat i begge sider af lågen fra den side, hvor grebet sidder.
2. Hold lågen i en vinkel på ca. 60°.
3. Tryk **samtidig** lågehængslerne så langt ind som muligt i de to indskæringer på højre og venstre side af ovnens underkant.
4. Løft lågen, til den møder modstand, og åbn den derefter helt.
5. Vip låsearmene ved begge dørhængsler tilbage i den oprindelige stilling.
6. Luk ovnlågen.



Ovnlågeglas

Ovnlågen er forsynet med fire glasruder, som er anbragt bagved hinanden. De indre ruder kan tages af ved rengøring.



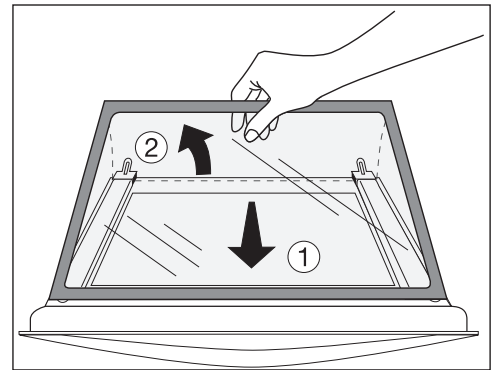
Advarsel: Udfør som grundregel kun følgende trin ved en ovnlåge, som er taget af! Når lågen sidder på, kan den på grund af den forringede vægt svippe op, når glasset tages af, og derved være til fare for Dem.



Vigtigt! Ved brug af vold, især på frontrudens kanter, kan glasset gå i stykker.

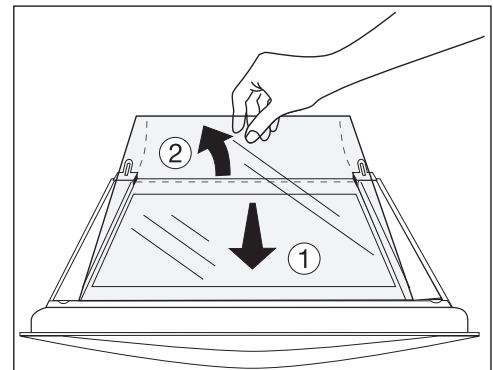
Aftagning af det øverste lågeglas

1. Tag ovnlågen af og læg den med grebet nedad på et blødt, jævnt underlag.
2. Tag fat i den øverste glasrude ved den nederste kant og skub den mod fjederspændingen i retning af ovnlågegrebet, til den ligger fri forned (①).
3. Løft ruden **let** forned og træk den ud (②).



Aftagning af de midterste ovnruder

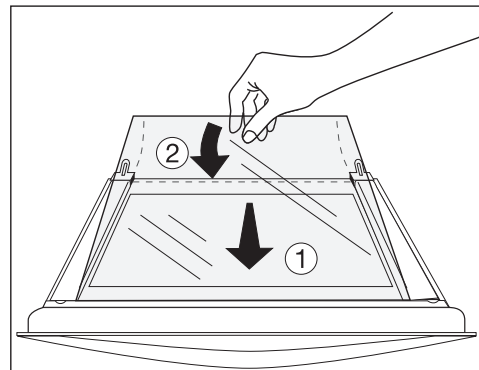
1. Tag fat i de midterste glasruder efter tur ved den nederste kant og skub i retning af ovnlågegrebet, til ruden ligger fri forned (①).
2. Løft ruden **let** forned og træk den ud (②).



Gør lågeglassene rene

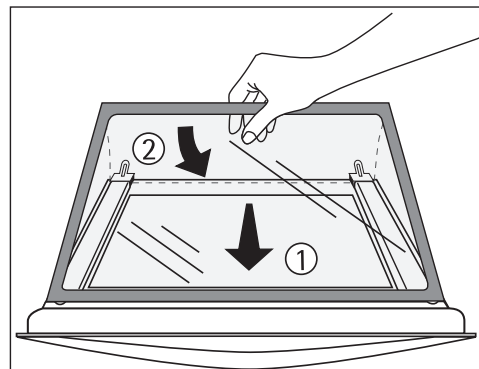
Montering af de midterste ovnruder

1. Før de midterste glastrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk den midterste glastrude ned og skub den i retning af lågens underkant indtil anslag under den nederste holder (②).



Montering af den øverste ovnrude

1. Før den øverste glastrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk glastruden ned. Læg ruden foran holdeprofilen i grebsiden ved lågens underkant mod fjederkraften og **skub den ind under holdeprofilen** (②). Glasruden skal sidde fast!



Genindsætning af ovnlågen

Hvad skal man gøre, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Ovnen bliver ikke varm	Der er ikke tændt for ovnen	Tænd for ovnen
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger	Kontroller indstillingerne
	Relæet på husets eltavle (sikrings-skab) er blevet udløst	Se efter på tavlen. Hvis relæet bliver ved med at slå fra, skal der tilkaldes en autoriseret el-installatør.
Ovnbelysningen virker ikke	Pæren er sprunget	Skift pære i ovnen

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.



Advarsel! Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.



Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.



Bemærkning til komfur med metalfront:

På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og

Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55

Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på

<http://www.electrolux.dk>

Service

Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

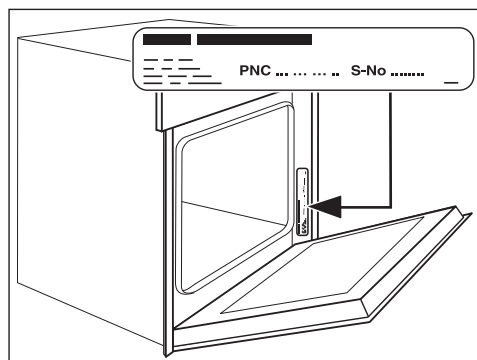
- model
- produktnummer (PNC)
- serienummer (S-No.)
(numrene står på typeskiltet)
- problemets art
- eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.

Model:

PNC:

S-No:



822 926 084-D-030205-03

VOSS

 Electrolux

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

 *From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.