

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Disse instruksjonene skal også være tilgjengelige på nettstedet: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER SVÆRT VIKTIG**

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges.



Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerhet, og advarer om mulig risiko for brukeren og andre.

Alle sikkerhetsadvarsler er merket med faresymbolet og følgende ord:



**FARE**

Viser til en farlig situasjon som forårsaker alvorlige skader dersom den ikke unngås.



**ADVARSEL**

Viser til en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader dersom den ikke unngås.

Alle sikkerhetsvarslene gir spesifikke detaljer om foreliggende, mulig risiko og angir hvordan du kan unngå risiko for personskade, materiell skade eller elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Ta nøye hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk beskyttende hansker for å foreta all utpakking og installasjon.
- Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjon.
- Forsikre deg om at installasjonen og den elektriske tilkoblingen utføres av en kvalifisert elektriker som følger produsentens anvisninger og i samsvar med gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen som helst del av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Utskifting av strømkabelen skal kun foretas av en kvalifisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innebygde apparatet kan tilkobles strømmettet.
- Det skal monteres en forskriftsmessig flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.
- Ikke bruk adaptere hvis kjøleskapet er utstyrt med et støpsel.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Ikke dra i strømledningen.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Hvis overflaten på induksjonsplaten er sprukket, må du ikke bruke den, og slå av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk sjokk (kun for modeller med induksjonsfunksjon).

- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved ukorrekt bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Vær forsiktig så ingen kommer borti varmeelementene. Meget små (0–3 år) og små barn (3–8) skal holdes på avstand så sant de ikke er under konstant oppsyn.
- Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet eller de innvendige overflatene under eller rett etter bruk, da det kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale før alle komponentene er helt avkjølt.
- Når tilberedningen er ferdig, må du være forsiktig når du åpner døren til apparatet og vente til all den varme luften eller dampen har fått slippe ut. Når døren er lukket, kommer den varme luften ut av en sprekk over betjeningspanelet. Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale i eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Varm aldri opp eller tilbered mat i lukkede bokser i ovnen. Trykket som da utvikler seg kan føre til at boksen eksploderer og skader ovnen.
- Bruk aldri kokeredskaper av syntetisk materiale.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat.

- Hvis du bruker alkoholholdige drikker i tilberedningen (f.eks. rom, konjakk, vin), må du huske at alkohol fordamper ved høye temperaturer. Derfor er det risiko for at alkoholdunst kan antenne når den kommer i kontakt med varmeelementet.
- Bruk aldri damprensjøringsutstyr.
- Berør ikke ovnen under pyrolysesyklusen. Hold barn på avstand under pyrolysesyklusen. Søl må fjernes fra ovnsrommet før rengjøringsyklusen (kun for ovner med pyrolysefunksjon).
- I løpet av og etter pyrolysesyklusen, må dyrene holdes borte fra påføringsstedet (gjelder kun ovner med pyrolysefunksjon).
- Bruk bare temperaturføleren som er anbefalt for denne ovnen.
- Bruk ikke skuremidler eller skarpe skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.
- Pass på at ovnen er slått av før du skifter pære i ovnslampen, for å unngå å få støt.
- Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke over maten i kokekaret (kun for ovner med medfølgende kokekar).

### **Kassering av brukte husholdningsapparater**

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. Kutt strømledningen før apparatet kasseres.
- For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

## **MONTERING**

Kontroller at ovnen ikke har lidd noen skade under transporten og at døren lukker seg korrekt. Dersom du oppdager noen problemer, må du kontakte forhandleren eller serviceavdelingen. For å unngå eventuelle skader, bør ikke ovnen tas ut av polystyrenbunnen før rett før den skal installeres.

Bruk håndtaket i tilbehørspakken for å flytte ovnen på en sikker måte.

1. Fest håndtaket sikkert i hullene på siden (fig.1)
2. Løft håndtaket opp som vist i fig. 2

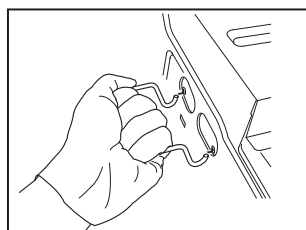


Fig. 1

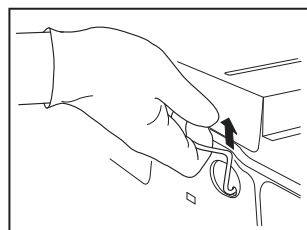


Fig. 2

### **KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN**

- Tilstøtende kjøkkenseksjoner må være varmebestandige (min. 90 °C).
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før ovnen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.
- Undersiden av ovnen må ikke være tilgjengelig etter installasjon.

- For at ovnen skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på ovnen.

## **ELEKTRISK TILKOBLING (kun for noen modeller)**

Forsikre deg om at spenningen som er oppgitt på typeplaten tilsvarer spenningen på strømmettet. Typeplaten sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).

- Ved behov skal strømløsningen skiftes ut med en ledning som har samme karakteristikk som den som er vedlagt av produsenten (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>). Dette må utføres av serviceavdelingen eller en autorisert elektriker. Henvend deg i alle tilfeller til et autorisert firma.
- Ovnen er programmert for drift med strømabsorbering over 2,5 kW (vist med «HØY» i innstillinger). Dette er kompatibelt med strømforsyning over 3 kW i boliger. Hvis strømforsyningen i boligen er lavere enn dette, må innstillingen være lavere («LAV» i innstillinger). Tabellen nedenfor viser anbefalte strømstillinger for forskjellige land.

Land	Innstilling
Tyskland	Høy
Spania	Lav
Finland	Høy
Frankrike	Høy
Italia	Lav
Nederland	Høy
Norge	Høy
Sverige	Høy
Storbritannia	Lav
Belgia	Høy

## **GENERELLE RÅD**

### **Før bruk:**

- Fjern alle kartongbiter, all plastfilm og alle klebemerker på tilbehøret, induksjonsplaten og induksjonspannen.
- Fjern tilbehøret fra ovnen. Sett induksjonsplaten på 3. rille og sett støpselet i kontakten. Sett induksjonspannen på platen og fyll på 200 g vann. Velg funksjonen «Bruning oppå» og la ovnen gå i ca. en time for å bli kvitt lukt og røyk fra beskyttelsesfett og innpakkingsmaterialer.

### **Under bruk:**

- Utsett ikke døren for belastning, da det kan føre til skader.
- Støtt deg aldri på døren og heng aldri gjenstander i håndtaket.
- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Hell aldri vann inn i en varm ovn. Det kan føre til skader på emaljen.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Forsikre deg om at de elektriske ledningene til andre apparater i nærheten av ovnen ikke kommer i kontakt med varme deler eller i klem i ovnsdøren.
- Ikke utsett ovnen for vær og vind.
- Tøm aldri vann på induksjonsplaten mens den står i ovnen eller når den er varm, da dette kan skade glasset eller emaljebelegget.
- Vær forsiktig når induksjonsplaten tas ut og settes inn slik at du unngår skade på glassplaten eller støpselet.
- Ta induksjonsplaten helt ut av ovnen før du bruker ovnen på tradisjonell måte (uten induksjon). Hvis du lar induksjonsplaten stå i ovnen kan den ta skade.

## Etter bruk:

- La induksjonsplaten avkjøles før du tar den ut for rengjøring. Pass på at det vedlagte dekselet plasseres over stikkkontakten når induksjonsplaten tas ut av ovnen, slik at matrester og fett ikke kommer inn i stikkkontakten (fig. 1).

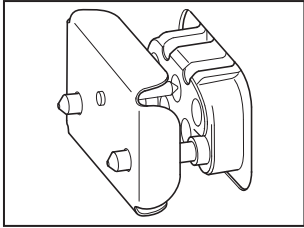



Fig. 1

## MILJØINFORMASJON

### Kaste emballasje

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og merket med gjenvinningssymbolet (♻). Det er svært viktig at emballasjematerialet kastes eller resirkuleres ifølge gjeldende miljøforskrifter.

### Avfallsbehandling av apparatet

- Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktivet 2012/19/EF, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).
- Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative konsekvensene for miljø og helse som kan forårsakes av feil avfallsbehandling av dette produktet.
- Symbolet  på apparatet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

### Energisparingstips

- Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen ved bruk av induksjon.
- Bruk den vedlagte induksjonspannen når du skal tilberede mat med induksjonsfunksjonen, da dette gir mest mulig effektiv bruk av energi.
- Bruk mørke lakkerte eller emaljerte former, da de absorberer varmen mye bedre.
- Slå av ovnen 10–15 minutter før valgt tilberedningstid er over. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

## SAMSVARERKLÆRING

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) n.1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EF (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i «EMC»-direktivet 2004/108/EF.
- Denne ovnen tilfredstiller kravene som stilles til miljøvennlig utforming i EU-forordning nr. 65/2014 og nr. 66/2014, i samsvar med europeisk standard EN 60350-1.

## FEILSØKINGSLISTE

### **Ovnen virker ikke:**

- Kontroller at det ikke er strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet.
- Slå ovnen av og på igjen og se om problemet har løst seg.

### **Den elektroniske programmeringsenheten virker ikke:**

- Dersom displayet viser «F» etterfulgt av et tall, må du kontakte serviceavdelingen. Oppgi i så fall hvilket tall som kommer etter bokstaven «F».

### **Induksjonsplaten virker ikke:**

- Induksjonsplaten må kun brukes på 3. rille, pass på at den står i riktig stilling og at støpselet er helt inne.
- Slå ovnen av og på igjen. Kontroller om feilen vedvarer.

## SERVICEAVDELING

### **Før du kontakter serviceavdelingen:**

1. Kontroller om du kan løse problemet selv, på bakgrunn av punktene under «Feilsøkingssliste».
2. Slå ovnen av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

### **Dersom problemet vedvarer etter disse kontrollene, kontakter du nærmeste serviceavdeling.**

Oppgi alltid:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig ovnstype og -modell;
- servicenummeret (nummeret som står etter ordet Service på typeskiltet), som er plassert på den høyre innvendige kanten i ovnsrommet (synlig når døren er åpen). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert **serviceavdeling** (dette sikrer at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

## RENGJØRING

- ⚠ ADVARSEL** - **Bruk aldri damprengjøringsmaskiner.**
- **Vent til apparatet er helt avkjølt før du rengjør det.**
- **Koble apparatet fra strømmettet.**

### **Ovnen utvendig**

**VIKTIG: bruk ikke etsende eller slipende midler. Hvis noen av disse produktene kommer i kontakt med ovnen ved et uhell, rengjør umiddelbart med en fuktig mikrofiberklut.**

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis ovnen er svært skitten, kan du tilsette noen dråper oppvaskmiddel i vaskevannet. Tørk med en tørr klut.



### **Ovnen innvendig: STARCLEAN™ rengjøringsssyklus**

**VIKTIG: Bruk ikke etsende eller slipende midler. Bruk ikke skuresvamper, metallskrapere eller stålull som er av andre typer enn den vedlagte svampen. Bruk av slike kan ødelegge emaljerte overflater. Bruk kun svamper uten slipeeffekt for å rengjøre glasset i døren.**

Innsiden i denne ovnen er belagt med et spesielt utformet emaljebelegg (nikkelfritt) som kan rengjøres ved bruk av kun vann og den vedlagte cellulosekluten. Cellulosekluten kan vaskes og brukes igjen til den er utslitt. Nye kluter kan kjøpes fra serviceavdelingen. Det anbefales ikke å vaske kluten i vaskemaskin, og heller ikke å tørke den i tørketrommel.

## **STARCLEAN™ rengjøringscyklus**

Gjennomfør **STARCLEAN™** rengjøringscyklus etter hver bruk for å holde ovnen i best mulig stand. Syklusen varer i 35 minutter, og inkluderer en avkjølingsperiode. Den utføres som følger:

1. Start når ovnen er kald.
2. Fukt cellulosekluten under rennende vann og vri den opp slik at den ikke drypper.
3. Lukk opp ovnsdøren og ta ut det emaljerte tilbehøret.
4. Dekk bunnen av ovnen med cellulosekluten.
5. Spre 350 ml vann jevnt utover cellulosekluten. Vær nøye med mengden vann, for mye eller for lite vann kan gi dårligere resultat.
6. Lukk ovnsdøren.
7. Velg symbolet  med funksjonsknappen: ordet **STARCLEAN™** vises på displayet.
8. Trykk på tasten  for å bekrefte valget og starte rengjøringscyklusen. Unngå å åpne døren mens rengjøringen pågår slik at ikke dampen slipper ut.
9. Ta ut cellulosekluten når syklusen er ferdig og tørk opp gjenværende vann i ovnen.
10. Gjør rent med den vedlagte svampen fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

### **Svært fastbrente matrester**

Gjenta **STARCLEAN™**-syklusen og tilsett et par dråper nøytralt rengjøringsmiddel på svampen når du tørker av etter syklusen hvis det er igjen fastbrente rester etter første rengjøring.

### **Rengjøre innsiden av glasset**

Innsiden av glasset i døren er belagt med et spesielt materiale som gjør det lett å rengjøre. Hold glasset i god stand ved å rengjøre det med vann og en svamp uten slipeeffekt etter hver **STARCLEAN™** rengjøringscyklus.

Tilsett et par dråper nøytralt rengjøringsmiddel i vannet for å unngå fettrester på glasset.

### **MERK:**

- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen (se VEDLIKEHOLD).
- Det øvre grillelementet (se VEDLIKEHOLD) kan senkes for lettere å kunne rengjøre ovnen innvendig.
- **Ved tilberedning av matvarer med lang tilberedningstid og høyt vanninnhold (f.eks. pizza, grønnsaker osv.) kan det danne seg kondens på innsiden av døren og rundt pakningslisten. Tørk med en klut eller svamp når ovnen er avkjølt.**

### **Tilbehør:**

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt et oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.
- Matrester kan fjernes med en egnet børste eller svamp.

### **Induksjonsplate:**

- Vent til platen er lunken og bruk en svamp og et flytende rengjøringsmiddel egnet for ovner eller platetopper. Induksjonsplaten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

### **Intern stikkontakt:**

- Fjern metalldekselet og bruk en fuktet svamp for å rengjøre kontakten. Bruk ikke metallverktøy eller andre skarpe gjenstander.

### **Induksjonspanne:**

- Kan vaskes i oppvaskmaskin. Bruk eventuelt en myk svamp og et egnet, flytende rengjøringsmiddel.

## VEDLIKEHOLD

### ⚠ ADVARSEL

- Bruk vernehansker.
- Vent til apparatet er helt avkjølt før du vedlikeholder det.
- Koble apparatet fra strømmettet.

## FJERNING AV DØREN

### Slik fjernes døren:

1. Åpne døren helt.
2. Løft opp de to stopperne og trykk dem forover så langt de går (fig. 1).
3. Lukk døren til den blokkeres (A), løft den opp (B) og sving den rundt (C) til den frigjøres (D) (fig. 2).

### Slik settes døren på plass igjen:

1. Sett hengslene på plass igjen.
2. Åpne døren helt.
3. Senk de to stopperne.
4. Lukk døren.

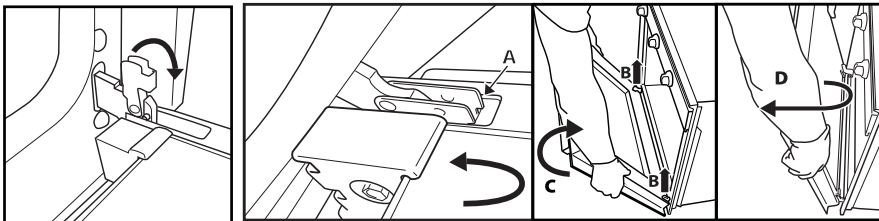


Fig. 1

Fig. 2

## FJERNING AV RISTENE PÅ SIDEN

Ristene på sidene som holder tilbehøret, er utstyrt med to skruer (fig. 1) som gjør dem mer stabile.

1. Fjern skruene og skivene på høyre og venstre side ved hjelp av en mynt eller et egnet redskap.
2. Fjern ristene ved å løfte dem opp (1) og dreie på dem (2) som vist på fig. 3.

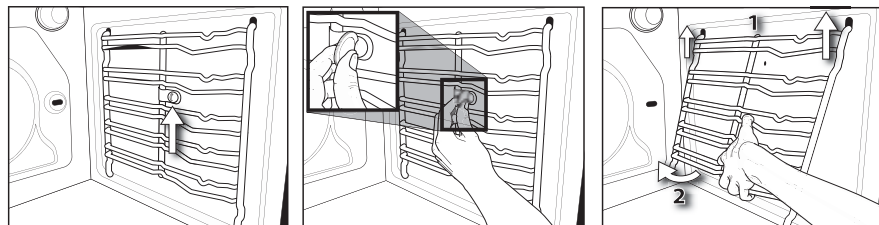


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

## FLYTTING AV DET ØVRE GRILLELEMENTET (KUN NOEN MODELLER)

1. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (fig. 4).
2. Trekk elementet litt ut (fig. 5) og senk det (fig. 6).
3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp og trekke det litt ut. Pass på at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

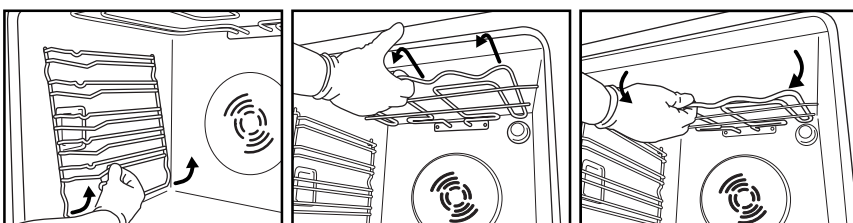


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6



## UTSKIFTING AV PÆREN

**Slik skifter du ut den bakre pæren** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Skru av lampedekselet (fig. 7), skift pæren (se type i anmerkning) og skru lampedekselet tilbake på plass.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

**Slik skifter man ut pæren på siden** (noen versjoner):

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Fjern ristene som holder tilbehøret på sidene (noen versjoner) (fig. 4).
3. Vipp løst lampedekslet med en flat skrutrekker (fig. 8).
4. Skift ut pæren (se type i anmerkning) (fig. 9).
5. Hold lampedekslet i riktig posisjon og trykk det mot veggen i apparatet, slik at det smekker på plass (fig. 10).
6. Monter ristene som holder tilbehøret på sidene.
7. Koble ovnen til strømnettet igjen.

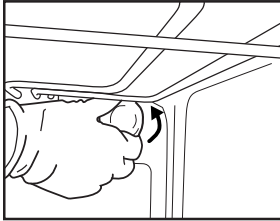


Fig. 7

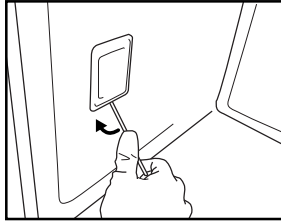


Fig. 8

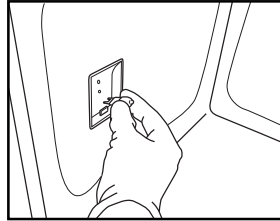


Fig. 9

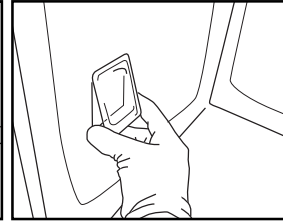


Fig. 10

### MERK:

- Bruk kun glødelamper på 25–40W/230V av typen E-14, T300 °C, eller halogenlamper på 20–40W/230V av typen G9, T300 °C.
- Pæren som er brukt i ovnen er spesielt fremstilt for bruk i elektrisk utstyr og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).
- Disse kan fås fra serviceavdelingen.

### VIKTIG:

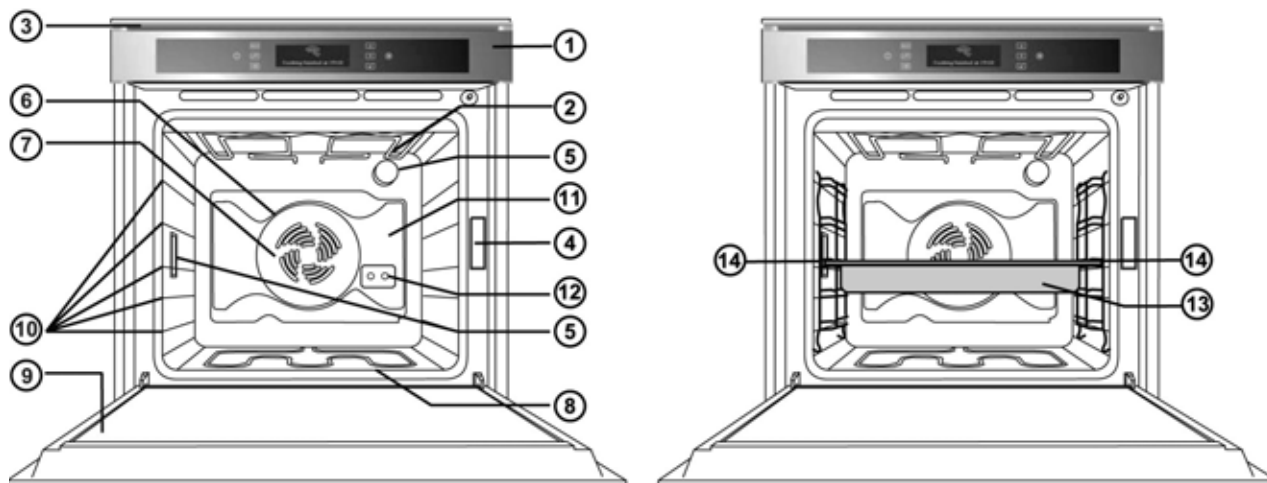
- **Dersom du benytter halogenpærer, må du ikke berøre dem med bare fingre, siden de kan ta skade av det naturlige fett på fingrene.**
- **Bruk ikke ovnen uten at lampedekselet er satt på plass.**

## BRUKSANVISNING FOR OVNEN

### FOR ELEKTRISK TILKOBLING SE AVSNITTET ANGÅENDE INSTALLASJON

Induksjonsovn er utstyrt med en stikkontakt i ovnens bakvegg, som forsyner varmeelementet i induksjonsplaten med strøm når den kobles til kontakten.

Induksjonsplaten brukes sammen med induksjonsspannen som følger med ovnen. Bruk av induksjonsspannen og -platen kan gi bedre ytelse og lavere energiforbruk.



1. Betjeningspanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Pærer
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
9. Dør
10. Rillenes stilling (antall riller er vist foran på ovnen)
11. Bakpanel
12. Stikkontakt (inne i ovnen)
13. Induksjonsplate
14. Induksjonsplatens plassering

#### MERK:

- Under tilberedningen kan det hende kjøleviften aktiveres periodevis for å redusere energiforbruket.
- Når tilberedningen er over og ovnen er slått av kan det hende kjøleviften fortsetter å gå en liten stund.
- Hvis døren åpnes under tilberedningen, vil varmeelementene koble seg ut.

### TILBEHØR SOM FØLGER MED

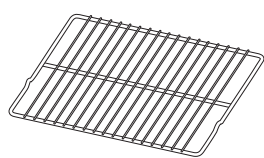


Fig. A

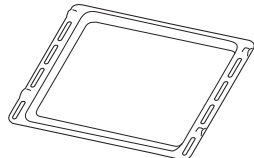


Fig. B

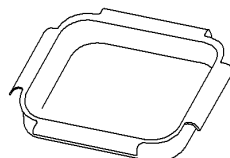


Fig. C

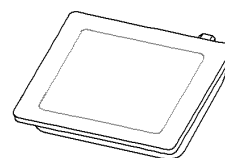


Fig. D

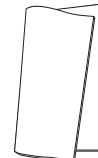


Fig. E

- A. RIST:** Brukes ved tilberedning av mat, eller som støtte for gryter, kakeformer eller andre kokeredskaper.
- B. LANGPANNE:** Brukes til å samle opp fett og matsmuler når den plasseres under risten. Kan også brukes som stekefat ved tilberedning av f. eks. kjøtt, fisk, grønnsaker og focaccia.
- C. INDUKSJONSPANNE:** Induksjonsspannen skal brukes sammen med induksjonsplaten, og må plasseres i henhold til merkene på induksjonsplateglasset.
- D. INDUKSJONSPLATE:** Induksjonsplaten må kun brukes i induksjonsmodus, og må plasseres på 3. rille. Pass på at støpselet er satt riktig inn i kontakten (se under «Plassering av rister og annet tilbehør i ovnen»).
- E. CELLULOSEKLUT:** brukes under STARCLEAN™ rengjøringscyklus.  
**VIKTIG:** Bruk kun den vedlagte cellulosekluten.

Tilbehøret kan variere i henhold til hvilken modell som kjøpes.

## **TILBEHØR SOM IKKE FØLGER MED**

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

## **PLASSERING AV RISTER OG ANNET TILBEHØR I OVNEN**

1. Sett risten vannrett inn, slik at den opphøyde delen «A» peker opp (Fig.1).
2. Det andre tilbehøret, som langpannen og bakebrettet, settes inn med den opphøyde delen på den flate seksjonen «B» vendt oppover (Fig.2).

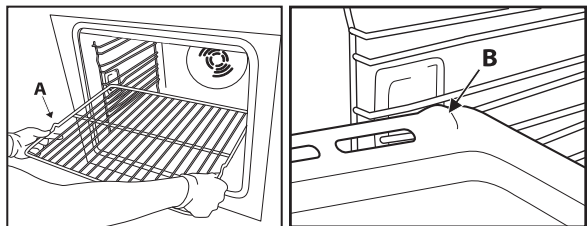


Fig.1

Fig.2

## **INDUKSJONSPLATE:**

Induksjonsplaten må settes inn på 3. rille for at støpselet skal passe inn i kontakten.

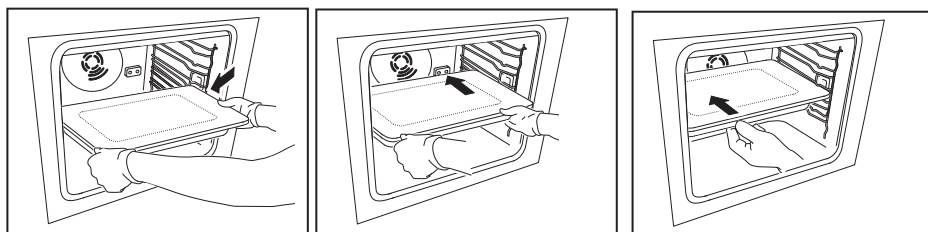


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. Bruk begge hender for å sette induksjonsplaten inn på 3. rille (fig. 1).
2. Skyv induksjonsplaten inntil stikkkontakten med begge hender (fig. 2).
3. Pass på at støpselet settes helt inn i kontakten ved å skyve induksjonsplaten hardt inn (fig. 3).

## **INDUKSJONSPANNE:**

Sett induksjonspannen på induksjonsplaten slik at bunnen av pannen sitter innenfor det rektangulære merket på glassplaten.

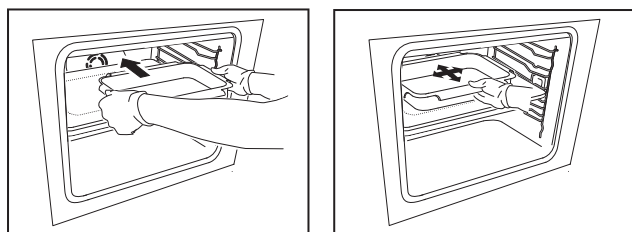


Fig. 4

Fig. 5

1. Sett pannen på induksjonsplaten med begge hender (fig. 4).
2. Plasser pannen slik at den står i midten av den oppmerkede delen av glassplaten (fig. 5).

## **TA UT INDUKSJONSPANNEN OG INDUKSJONSPLATEN**

### **TA UT INDUKSJONSPANNEN:**

**VIKTIG:** Induksjonspannen kan bli svært varm. Bruk alltid ovnsvotter når du berører eller flytter på pannen.

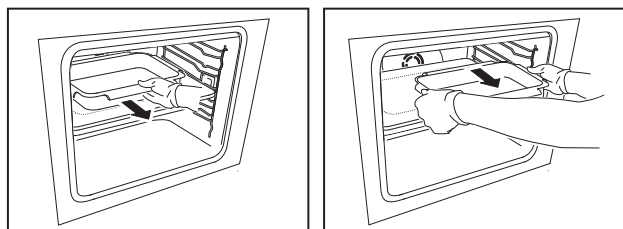


Fig. 1

Fig. 2

1. Ta tak i håndtaket foran med begge hender og trekk pannen et stykke fremover (fig. 1).
2. Bruk så sidehåndtakene for å få godt tak på pannen og løfte den helt ut (fig. 2).

## **TA UT INDUKSJONSPLATEN:**

**VIKTIG:** Induksjonsplaten sitter godt fast i kontakten for å sikre god strømtilførsel, så du må ta litt ekstra i for å trekke den ut av kontakten. Du må aldri ta induksjonsplaten ut mens induksjonspannen eller annet tilbehør står på platen.

Bruk alltid ovnsvotter når induksjonsplaten eller ovnen er varm.

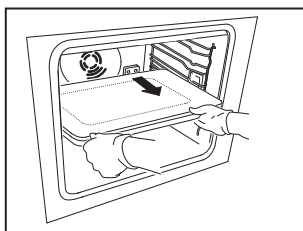


Fig. 3

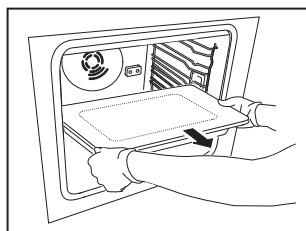


Fig. 4

1. Ta tak i induksjonsplaten med begge hender og trekk den ut. Du må ta litt ekstra i for å trekke støpselet ut av stikkkontakten (fig. 3).
2. Løft induksjonsplaten ut med begge hender, og sett den bort. Vær forsiktig så du ikke støter borti noe som kan forårsake skader på glassplaten eller støpselet (fig. 4).

## **BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**



**BERØRINGSTASTER:** Trykk på tilhørende symbol for å aktivere tastene (man trenger ikke å trykke hardt).

ⓘ På/Av (ovnen gir fra seg et lydsignal når du trykker på på/av-knappen for å skru den av. Dette signalet kan ikke deaktiveres).

MENU gir tilgang til menyen eller går tilbake til første skjermbilde

☰ går direkte til induksjonsmenyen

⏪ går tilbake til foregående skjermbilde

▲ ▼ blar gjennom funksjoner/tilleggsfunksjoner og justerer forhåndsinnstilte verdier

✓ velger og bekrefter innstillinger

▶ starter tilberedningen

## **LISTE OVER FUNKSJONER**

Trykk på ⓘ etter at ovnen er slått på. Displayet viser følgende varsel:

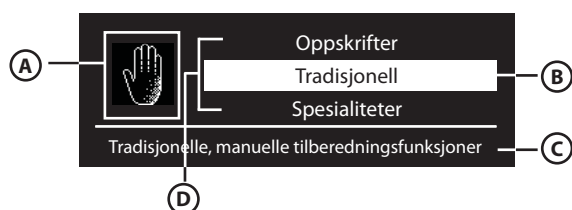


Trykk på hvilken som helst tast for å hoppe over denne meldingen.

**MERK:** Induksjonsvarselet kan aktiveres og deaktiveres i innstillingsmenyen.

Hvis støpselet på induksjonsplaten sitter riktig i stikkkontakten inne i ovnen når ovnen slås på, vises ikke induksjonsvarselet.

Etter at du har hoppet over induksjonsvarselet vises følgende:



A. Symbolet for fremhevet funksjon

B. Den fremhevede funksjonen kan velges ved å trykke på

C. Beskrivelse av den fremhevede funksjonen

D. Ytterligere, valgbare funksjoner

## DETALJER OM FUNKSJON

Trykk på  etter at ønsket funksjon er valgt. Displayet viser ytterligere tilleggsfunksjoner og detaljer som er knyttet til funksjonen.



Bruk  og  for å gå gjennom de forskjellige områdene: markøren flytter seg til de verdiene som kan endres i rekkefølgen beskrevet ovenfor. Trykk på  for å velge en verdi, juster den ved hjelp av   og bekreft med tasten .

**MERK:** Når ovnen er i induksjonsmodus, kan kun sone 3 og 4 justeres.

## FØRSTE GANGS BRUK – VELGE SPRÅK OG STILLE KLOKKEN

For å bruke ovnen korrekt, må du velge ønsket språk og stille inn riktig tid første gang den tas i bruk. Gå frem på følgende måte:

1. Trykk på : Displayet viser de første tre tilgjengelige språkene.
2. Trykk på tastene  og  for å bla gjennom listen.
3. Når ønsket språk er fremhevet, trykker du på  for å velge det. Etter at språket er valgt, blinker klokkeslettet 12:00 på displayet.
4. Still klokken ved å trykke på tastene  og . Hold tasten inne for å bla fortere gjennom tallene.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på . Displayet viser listen over funksjoner.

## VALG AV TILBEREDNINGSFUNKSJONER



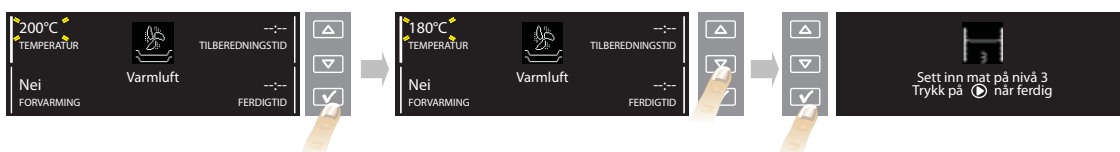
1. Trykk på  hvis ovnen er slått av. Displayet viser tilberedningsfunksjonene.
2. Bla gjennom de forskjellige valgene ved å trykke på tastene  : Den valgbare funksjonen er uthevet i hvitt midt på skjermen.

**MERK:** Du finner liste over, og beskrivelse av funksjonene i tabellen på side 46 og side 51. Hvis induksjonsplaten alt står i, eller når den blir satt inn, kan kun induksjonsfunksjoner og -innstillinger velges i hovedmenyen. Hvis induksjonsplaten ikke er satt riktig i stikkontakten, vil både standardmenyen og induksjonsmenyen være tilgjengelig. Når induksjonsplaten settes inn eller tas ut, vil displayet vise en melding når den er satt inn eller tatt ut på riktig måte.



3. Velg funksjonen ved å trykke på tasten : Tilberedningsinnstillingene vises på skjermen. Trykk på startknappen  hvis de forhåndsvalgte verdiene er som ønsket. Hvis ikke, går du frem som forklart under for å endre dem.

## INNSTILLING AV TEMPERATUR/EFFEKT PÅ GRILL (kun standardfunksjoner)



For å endre temperaturen eller effekten på grillen, går du frem på følgende måte:

1. Kontroller at markøren er plassert ved siden av temperaturverdien (sone 1). Trykk på tasten  for å velge parameteren som skal endres: verdiene for temperaturen blinker.
2. Endre med tastene   til du finner ønsket verdi.

- Trykk på tasten  for å bekrefte, og deretter på . Displayet foreslår hvilken rille maten skal settes inn på.
- Trykk på  for å starte tilberedningen.  
Den innstilte temperaturen kan endres også under tilberedning ved å gå frem på samme måte.
- Når tilberedningen er avsluttet, vises en melding om endt tilberedning. Det er nå mulig å slå av ovnen ved å trykke på tasten , eller fortsette steking ytterligere ved å trykke på . Når ovnen slås av, viser displayet en avkjølingssøyle som indikerer temperaturen i ovnen.  
**Merk:** Når ovnen er i induksjonsmodus, vil den automatisk justere temperaturen slik at det ikke er nødvendig å stille inn temperaturen manuelt.

### **FORVARMING (kun standardfunksjoner)**

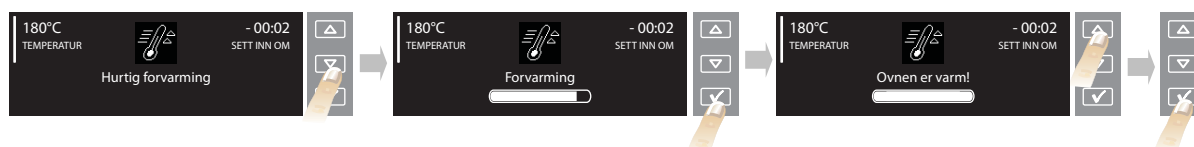


Dersom du ønsker å forvarme ovnen før maten settes inn, må du endre ovnens standardinnstilling på følgende måte:

- Plasser markøren på forvarming med tastene  og .
- Trykk på tasten  for å velge innstillingen: «Nei» blinker på displayet.
- Endre innstillingen ved å trykke på tasten  eller : displayet viser «Ja».
- Bekreft valget ved å trykke på tasten .

**Merk:** Forvarming er ikke nødvendig i induksjonsmodus. All tilberedning starter med kald ovn i induksjonsmodus.

### **HURTIG FORVARMING (kun standardfunksjoner)**



Dersom du ønsker hurtig forvarming av ovnen før du setter inn maten, endrer du ovnens standardvalg på følgende måte:

- Velg «Hurtig forvarm» med tastene  .
- Bekreft med tasten : innstillingene vil vises på skjermen.
- Dersom den foreslåtte temperaturen er den du ønsker, trykker du på tasten . For å endre den går du frem som forklart tidligere. Et lydsignal vil høres når ovnen har nådd den innstilte temperaturen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge over/undervarme . Du kan nå sette inn maten og starte steking.
- Dersom du ønsker å velge en annen tilberedningsfunksjon, trykker du på  og velger funksjonen.

### **INNSTILLING AV TILBEREDNINGSTID**

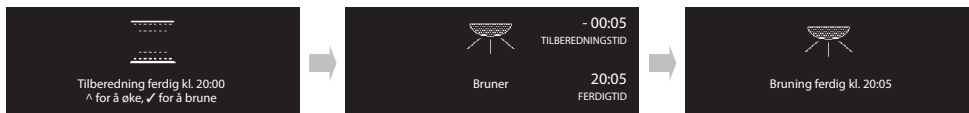


Med denne funksjonen kan man steke i et fastsatt tidsrom, fra minimum 1 minutt til det maksimale tidsrommet som er fastsatt for den valgte funksjonen. Når tiden er ute, vil ovnen automatisk slå seg av.

- Innstill funksjonen ved å plassere markøren ved siden av «Tilberedningstid» ved hjelp av tastene  .
- Trykk på tasten  for å velge innstillingen. «00:00» blinker på displayet.
- Endre verdien med tastene  og  til ønsket tilberedningstid vises.
- Bekreft verdien ved å trykke på tasten .

## **BRUNING (kun standardfunksjoner)**

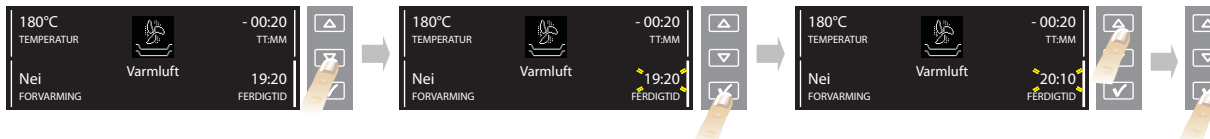
Når tilberedningen er avsluttet vil displayet, når funksjonene tillater det, foreslå en ekstra bruning av matretten. Denne funksjonen kan kun aktiveres dersom du har innstilt en steketid.



Når tilberedningstiden er over, vil displayet vise «^ for å øke, ✓ for å brune». Når du trykker på tasten , vil ovnen starte en ekstra bruningsfase som varer i 5 minutter. Denne funksjonen kan kun utføres én gang etter steking.

## **INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR ENDT TILBEREDNING / FORSINKET START**

Det er mulig å stille inn tidspunktet for endt tilberedning og forsinke starten av tilberedningen med opptil 23 timer og 59 minutter. Dette er kun mulig etter å ha stilt inn steketiden. **Denne innstillingen kan velges kun dersom den valgte funksjonen ikke inneholder forvarming av ovnen.**



Etter at du har innstilt tilberedningstiden, vil displayet vise tidspunktet for endt tilberedning (for eksempel 19:20). For å velge et forsinket tidspunkt for endt tilberedning og starte ovnen senere, går du frem på følgende måte:

1. Plasser markøren på tidspunktet for endt tilberedning med tastene  .
2. Trykk på tasten  for å velge innstillingen: tidspunktet for endt tilberedning vil blinke.
3. Utsett tidspunktet for endt tilberedning ved hjelp av tastene  og  til du når ønsket verdi.
4. Bekreft verdien ved å trykke på tasten .
5. Trykk på tasten . Displayet foreslår hvilken rille maten skal settes inn på.
6. Trykk på tasten  for å aktivere funksjonen. Ovnen vil starte tilberedningen etter et visst tidsrom, beregnet slik at tilberedningen avsluttes på det innstilte tidspunktet (hvis du for eksempel skal tilberede mat som tar 20 minutter og du stiller inn tidspunktet 20:10, vil ovnen starte tilberedningen klokken 19:50).

**MERK: Under ventetiden er det likevel mulig å starte stekesyklusen ved å trykke på tasten .** Man kan til enhver tid endre de innstilte verdiene (temperatur, grillnivå, tilberedningstid) ved hjelp av tastene   og tasten , som beskrevet tidligere.

## **VARSELUR**



Denne funksjonen kan kun benyttes når ovnen er slått av og kan brukes f. eks. for å kontrollere koketiden på pasta. Det maksimale tidsrommet som kan stilles inn er på 1 time og 30 minutter.

1. Trykk på tasten  mens ovnen er slått av: displayet viser «00:00:00».
2. Trykk på tastene  og  for å velge ønsket tid.
3. Trykk på tasten  for å starte nedtellingen. Når tiden er ute, viser displayet «00:00:00» og du hører et lydsignal. Det er nå mulig enten å øke tidsrommet, ved å gå frem som beskrevet over, eller å koble ut varseluret ved å trykke på tasten  (klokkeslettet vises på displayet).

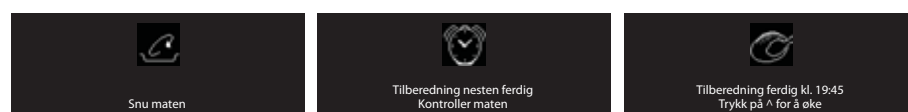
## OPPSKRIFTER

Takket være 6th sense-teknologien, tilbyr ovnen 30 forhåndsinnstilte oppskrifter med anbefalte steketemperaturer.

Følg oppskriften når det gjelder ingredienser og fremgangsmåte. Deretter går du frem på følgende måte:



1. Velg «OPPSKRIFTER» med tastene   og bekreft med .
2. Velg retten du vil lage blant de som foreslås.
3. Bekreft matretten med tasten .
4. Velg ønsket oppskrift med tastene  .
5. Bekreft med tasten : displayet vil vise veiledende tilberedningstid.
6. Sett inn maten og trykk på tasten . Displayet foreslår hvilken rille maten skal settes inn på.
7. Trykk på tasten  for å starte tilberedningen. For å utsette tilberedningen, se over.



**MERK: Noen matretter må røres i eller snus når halve tilberedningstiden er gått: Ovnen avgir et lydsignal og displayet viser hvilken handling som er nødvendig. Tilberedningstiden som ble vist til å begynne med er kun veiledende: den kan forlenges automatisk under tilberedningen.**

Litt før tilberedningen er ferdig, vil ovnen be om at du kontrollerer at matretten er stekt så mye som du ønsker. Hvis den ikke er det, er det mulig å forlenge tilberedningstiden manuelt ved hjelp av tastene  .

## INDUKSJONSFUNKSJONER

Takket være induksjonsteknologi har ovnen flere tilberedningsfunksjoner (se tabellen med funksjonsbeskrivelser) som garanterer høy ytelse, kort tilberedningstid og lavt energiforbruk. For å garantere optimal ytelse bør induksjonsplaten brukes sammen med den vedlagte induksjonspannen i rustfritt stål (se **Plassering av rister og annet tilbehør i ovnen** for mer informasjon om hvordan induksjonsplaten og -pannen settes inn i ovnen).

Naviger til induksjonsfunksjonene i hovedmenyen (se **Valg av tilberedningsfunksjoner** eller trykk på ikonet som gir direkte tilgang til induksjonsmenyen).

Induksjonsplaten må være satt riktig inn i ovnen for at induksjonsfunksjonene skal være tilgjengelige på betjeningspanelet.

Hvis induksjonsplaten eller -pannen ikke er på plass i ovnen når induksjonsmodus skal brukes, vil ovnen registrere at tilbehøret mangler og vise en melding:










1. Velg induksjonsfunksjoner med knappene   og bekreft valget med , eller trykk på .
2. Velg matkategorien som skal tilberedes fra listen, og bekreft valget med .
3. Andre underkategorier og/eller vekter kan velges per matkategori, ved å bla gjennom undermenyen med   og bekrefte med .
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Sett inn maten og trykk på tasten .

### 6th sense-induksjonsfunksjoner

Noen av tilberedningsfunksjonene («Stek», «Stekt kylling» og «Fisk») er støttet av 6th sense. 6th sense-teknologien vil foreslå tilberedningstid basert på vekten av maten som skal tilberedes. Tilberedningstiden kan justeres som ønsket, og i noen av kjøttkategoriene vil foreslått tilberedningstid resultere i «rødt» (lite stekt) kjøtt (se tilberedningstabellene for induksjonsovn for mer informasjon).







## **INNSTILLINGER**

1. For å endre parametere på displayet, velger du «INNSTILLINGER» fra hovedmenyen med tastene  .
2. Bekreft med tasten : displayet vil vise de parametere som kan endres (språk, tid, volum på lydssignal, lysstyrke på display, strømsparing, effekt, første varsel induksjon).
3. Velg innstillingen som skal endres ved hjelp av tastene  .
4. Trykk på tasten  for å bekrefte.
5. Følg instruksjonene på displayet for å endre innstillingen.
6. Trykk på ; en melding om at valget er bekreftet vises på displayet.

**MERK:** Hvis ECOMODE (energisparingsfunksjonen) er valgt (ON), slås displayet av etter noen få minutter når ovnen slås av, og klokken vises. For å se informasjonen på displayet og tenne lampen igjen, kan du trykke på en av tastene eller vri på en av bryterne. Hvis ECOMODE er aktivert under tilberedning, vil lampen i ovnen slukkes etter 1 minutt og tennes igjen når du foretar et valg eller bruker en bryter. Hvis funksjonen ikke er aktivert (AV), vil lysstyrken på displayet reduseres etter noen minutter.

## **TASTELÅS**

Denne funksjonen kan brukes til å låse alle tastene på betjeningspanelet.

Funksjonen aktiveres ved å trykke samtidig på tastene  og  i minst 3 sekunder. Hvis den er aktivert vil det være umulig å bruke tastene, og displayet vil vise en melding og symbolet . Denne funksjonen kan også aktiveres under tilberedning. For å koble den ut, gjentar du prosedyren over. Når tastelåsen er aktivert, er det mulig å slå av ovnen ved hjelp av tasten .

## **STARCLEAN™ RENGJØRINGSSYKLUS**

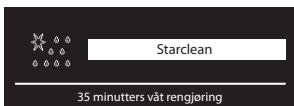
Gjennomfør **STARCLEAN™** rengjøringscyklus etter hver bruk for å holde ovnen i best mulig stand. Syklusen varer i 35 minutter, og inkluderer en avkjølingsperiode. Den utføres som følger:

Se kapitlet om RENGJØRING og funksjonstabellen på side 46 for en beskrivelse av denne funksjonen.

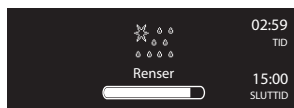
1. Start når ovnen er kald.
2. Fukt cellulosekluten under rennende vann og vri den opp slik at den ikke drypper.
3. Lukk opp ovnsdøren og ta ut alt emaljert tilbehør, samt induksjonspannen og -platen.
4. Sett dekselet inn i stikkontakten (se Generelle råd for mer om dette).
5. Dekk bunnen av ovnen med cellulosekluten.
6. Spre 350 ml vann jevnt utover cellulosekluten. Vær nøye med mengden vann, for mye eller for lite vann kan gi dårligere resultat.
7. Lukk ovnsdøren.



Start syklusen som følger:

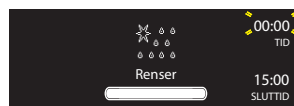
1. Velg STARCLEAN™ i hovedmenyen med tastene  og .



2. Trykk på . Displayet viser:



3. Trykk på tasten : hjelpemeldingen vises. Trykk på  for å bekrefte. Rengjøringscyklusen starter.
- VIKTIG: Unngå å åpne døren mens rengjøringen pågår slik at ikke dampen slipper ut.**




4. Ta ut cellulosekluten når syklusen er ferdig og tørk opp gjenværende vann i ovnen.
5. Gjør rent med den vedlagte svampen fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

## **Svært fastbrente matrester**








Gjenta STARCLEAN™-syklusen og tilsett et par dråper nøytralt rengjøringsmiddel på svampen når du tørker av etter syklusen hvis det er igjen fastbrente rester etter første rengjøring.

# FUNKSJONSBEKRIVELSER


## HOVEDMENY


	<b>INNSTILLINGER</b>	For å stille inn displayet (språk, tid, lysstyrke, volum på lydsignal, strømsparing).
	<b>OPPSKRIFTER</b>	For å velge 30 forskjellige forhåndsinnstilte oppskrifter (se vedlagte oppskriftssamling). Ovnen vil automatisk innstille optimal temperatur, funksjon og tilberedningstid. Det er viktig at man følger rådene om tilberedning, tilbehør og rillenummer som er oppgitt i oppskriften.
	<b>STARCLEAN™</b>	For å fjerne matrester etter tilberedning ved å kjøre en syklus med lav temperatur. Det spesielle emaljebelegget og vannet i cellulosekluten virker sammen for å gjøre det enkelt å fjerne matrester. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.
	<b>TRADISJONELL</b>	Se TRADISJONELLE FUNKSJONER.
	<b>SPECIALITETER</b>	Se SPESIALFUNKSJONER.
	<b>INDUKSJONS-FUNKSJONER</b>	Se INDUKSJONSFUNKSJONER.
<b>TRADISJONELLE FUNKSJONER</b>		
	<b>HURTIG FORVARMING</b>	For rask forvarming av ovnen.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 3. rille. For steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll, må man derimot benytte 1. eller 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>GRILL</b>	For grilling av koteletter, grillspyd, pølser, gratinering av grønnsaker og risting av brød. Det anbefales å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3./ 4. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.
	<b>TURBOGRILL</b>	For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket. Med denne funksjonen er det mulig å bruke grillspyd (tilgjengelig på noen modeller).
	<b>VARMLUFT</b>	Tilberedning av matvarer på flere riller (maks tre) med samme steketemperatur (f. eks.: fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen lar deg tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk 2. rille for å steke på bare én rille, 1. og 4. for å steke på to riller og 1.,3. og 5. for å steke på tre riller Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>OVER/UNDERVARME MED VIFTE</b>	Bruk 3. rille for å steke kjøtt og paier med flytende fyll (middags- eller dessertpaier) på et enkelt nivå. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

## SPESIALITETER

	<b>TINING</b>	For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.
	<b>HOLDE VARM</b>	For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. Funksjonen vil ikke aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 65 °C.
	<b>HEVING</b>	For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger. For å sikre korrekt heving, vil ikke funksjonen aktiveres dersom temperaturen i ovnen er over 40 °C. Sett deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>OVER/UNDERVARME</b>	For tilberedning av ferdigmat, oppbevart ved romtemperatur eller i kjøleskap (kjeks, flytende kakedeiger, muffins, forretter og bakervarer). Denne funksjonen tilbereder all mat hurtig og forsiktig. Den kan også brukes til å varme opp ferdig tilberedt mat. Følg anvisningene på emballasjen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
	<b>MAXI TILBEREDNING</b>	For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at det blir jevnt brunet på begge sider. Kjøttet bør helst pensles en gang i mellom slik at det ikke blir for tørt.
	<b>FROSSEN MAT</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Strudel</b>
		<b>Pommes frites</b>
		<b>Brød</b>
	<b>Kundetilpasning</b>	Det er mulig å velge en temperatur mellom 50 og 250 °C for å tilberede andre typer produkter.
	<b>ØKO VARMLUFT</b>	For tilberedning av fylte steker og kjøttstykker på én rille. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Når du velger denne ØKO-funksjonen, forblir ovnslampen av under steking. Du kan slå den på i korte perioder av gangen ved å trykke på bekreftelsestasten. For å oppnå best mulig energieffektivitet, anbefaler vi at du ikke åpner døren under tilberedning. Vi anbefaler at du bruker 3. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

## INDUKSJONSFUNKSJONER

	<b>MATKATEGORIER</b>	Stek	Roastbiff 4 trinn: fra 0,6 til 2 kg	Funksjonen velger automatisk anbefalt steketemperatur og metode for valgt vektkategori (se displayet). Alle typer kjøtt kan stekes (okse, kalv, svin, spareribs, lam osv.). Funksjonen «Bruning oppå» er anbefalt hvis det er ønskelig med godt brunet kjøtt.	
			Stek 3 trinn: fra 1 til 4 kg		
			filet / stykke		
		Stekt kylling	Hel	5 trinn: fra 0,6 til 3 kg	Funksjonen velger automatisk anbefalt steketemperatur og metode for valgt vektkategori (se displayet). Det er mulig å steke alle slags fjærkre (kylling, kalkun, and osv.). Funksjonen «Bruning oppå» er anbefalt hvis det er ønskelig med godt brunet kjøtt.
				filet / stykke	
		Fisk	Hel	3 trinn: fra 0,2 til 1 kg	Funksjonen velger automatisk anbefalt steketemperatur og metode for valgt vektkategori (se displayet). Det er mulig å steke alle slags fisk (sverdfisk, havabbor, havbrasme osv.).
				filet / stykke	
		Grønnsaker	Stekte grønnsaker		Denne funksjonen anbefales for steking av forskjellige typer grønnsaker, med valg for steking av grønnsaker fylt med andre ingredienser som kjøtt, ost, hvit saus osv.
			Fylte grønnsaker		
		Småkaker/ muffins	Muffins		Denne funksjonen anbefales for småkaker og muffins, fra klassiske kjeksoppskrifter til småkaker fylt med syltetøy, sjokolade eller andre ingredienser. Velg «Muffins» hvis det er ønskelig med heving.
			Kjeks		
		Kaker	Søte kaker		Denne funksjonen anbefales for baking av kaker eller middagspaier og terter. Den kan brukes for klassiske fruktterter, og mange typer middagspaier som for eksempel Quiche Lorraine.
			Middagspai/terte		
	Pizza	Tynn pizza		Denne funksjonen anbefales for steking av alle typer pizza.	
Tykk pizza					
Tradisjonelt brød			Denne funksjonen er ideell for å steke brød av enhver type.		
Gryterett / hovedrett			Denne funksjonen anbefales for steking av diverse ovnsretter basert på pasta; med tomat saus, kremsaus, kjøtt eller grønnsaker (f.eks. lasagne).		
<b>BRUKERTILPASNING</b>	Lav effekt		Denne funksjonen anbefales for steking av retter som ikke hører innunder en av de forhåndsdefinerte matkategoriene. Funksjonen er inndelt i tre effektnivåer, slik at du kan velge mellom lav, middels og høy effekt kombinert med grill eller induksjonsplate. Du kan bytte effekt når som helst under steking.		
	Middels effekt				
	Høy effekt				

	<b>VARMING</b>			Denne funksjonen anbefales for å holde ferdigstekte retter varm og sprø, og kan også brukes for å varme opp avkjølte retter med forsiktig varmeoverføring.	
	<b>FERDIGGJØRING</b>	Bruning oppå	Lav grilleffekt	Disse funksjonene anbefales for å ferdiggjøre retter som skal grilles eller gratineres. Ved bruk av tre forskjellige grillnivåer, er det mulig å kontrollere effekten og hastigheten på denne tilberedningsmetoden. Induksjonsplaten virker ikke mens bruning oppå pågår.	
			Middels grilleffekt		
			Høy grilleffekt		
		Bruning under	Lav effekt		Disse funksjonene anbefales for ferdiggjøring av retter som kun trenger varme fra undersiden. Ved bruk av tre forskjellige effektnivåer på induksjonsplaten er det mulig å kontrollere effekten og hastigheten på denne tilberedningsmetoden. Grillen virker ikke mens bruning under pågår.
			Middels effekt		
			Høy effekt		

Oppskrift med induksjonspanne (vedlagt)	Funksjon	For-varme	Nivå	Temperatur	Steketid (min.-maks) LAV*		Steketid (min.-maks) HØY*	
Lasagne	Gryterett / hovedrett	Nei	3	Automatisk	30	45	30	45
Ovnsbakt pasta/cannelloni		Nei	3	Automatisk	30	45	30	45
Roastbiff, rød 48° (0,6–0,8 kg)	Stek – okse	Nei	3	Automatisk	30	35	25	35
Roastbiff, rød 48° (0,9–1,2 kg)		Nei	3	Automatisk	40	55	30	40
Roastbiff, rød 48° (1,3–1,5 kg)		Nei	3	Automatisk	40	65	45	55
Roastbiff, rød 48° (1,6–2 kg)		Nei	3	Automatisk	65	80	55	70
Svinestek / kalvestek (1–2 kg)	Stek – hel	Nei	3	Automatisk	60	80	55	70
Svinestek / kalvestek (2–3 kg)		Nei	3	Automatisk	65	85	60	75
Svinestek / kalvestek (3–4 kg)		Nei	3	Automatisk	70	90	65	80
Spareribs	Stek – filet/stykke	Nei	3	Automatisk	25	45	25	35
Stekt kylling (0,6–0,8 kg)	Stekt kylling – hel	Nei	3	Automatisk	35	45	25	35
Stekt kylling (0,9–1,2 kg)		Nei	3	Automatisk	65	80	40	50
Stekt kylling (1,3–1,5 kg)		Nei	3	Automatisk	75	95	55	70
Stekt kylling (1,6–2 kg)		Nei	3	Automatisk	85	110	65	120
Stekt kylling (2–3 kg)		Nei	3	Automatisk	120	155	105	130

















Oppskrift med induksjonspanne (vedlagt)	Funksjon	For-varme	Nivå	Temperatur	Steketid (min.-maks)		Steketid (min.-maks)	
					LAV*	HØY*	LAV*	HØY*
Kyllinglår	Stekt kylling – filet/ stykke	Nei	3	Automatisk	35	50	30	35
Kyllinglår med poteter		Nei	3	Automatisk	35	50	30	35
Ørret (0,2–0,4 kg)	Fisk – hel	Nei	3	Automatisk	35	35	15	25
Ørret (0,5–0,8 kg)		Nei	3	Automatisk	35	45	25	35
Ørret (0,8–1,0 kg)		Nei	3	Automatisk	45	45	35	45
Torsk	Filet / stykke	Nei	3	Automatisk	20	35	20	30
Stekte poteter	Stekte grønnsaker	Nei	3	Automatisk	35	45	25	35
Blandede grønnsaker		Nei	3	Automatisk	35	45	25	35
Fylt squash	Fylte grønnsaker	Nei	3	Automatisk	20	30	20	30
Fylte tomater		Nei	3	Automatisk	20	30	20	30
Små kaker	Småkaker – muffins	Nei	3	Automatisk	25	35	25	35
Kjeks / Sablè	Kjeks	Nei	3	Automatisk	15	25	15	25
Fruktterte	Søte kaker	Nei	3	Automatisk	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Salte kaker	Nei	3	Automatisk	35	45	25	35
Vanlig brød	Brød	Nei	3	Automatisk	30	40	30	40
Hjemmelaget pizza	Tykk pizza	Nei	3	Automatisk	30	40	25	30
Sprø pizza	Tynn pizza	Nei	3	Automatisk	20	25	15	20

\* Displayet viser en veiledende tilberedningstid ved starten av stekecyklussen. Tilberedningstiden kan endres om ønskelig, og for å tilpasses andre typer kjøtt og fisk. Den veiledende tilberedningstiden for stek - roastbiff er tiden det tar å lage rød (lite stekt) biff.

Se tabellen for å velge riktig tilberedningstid (i henhold til LAV/HØY effekt). Se avsnittet om elektrisk tilkobling for mer informasjon. Hvis innstilling for elektrisk tilkobling ikke er tilgjengelig, er effekten satt til HØY som standard.










Land	Innstilling
Tyskland	Høy
Spania	Lav
Finland	Høy
Frankrike	Høy
Italia	Lav
Nederland	Høy
Norge	Høy
Sverige	Høy
Storbritannia	Lav
Belgia	Høy

# TILBEREDNINGSTABELL

Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (neden- fra)	Temp. (°C)	Steketid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Kaker av gjærdeig</b>		-	2/3	160-180	30-90	Kakeform på rist
		-	1-4	160-180	30-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)</b>		-	3	160-200	35-90	Langpanne / bakebrett eller kakeform på rist
		-	1-4	160-200	40-90	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>Kjeks / småkaker</b>		-	3	170-180	20-45	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	160-170	20-45	Rille 4: rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
<b>Vannbakkels</b>		-	3	180-200	30-40	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	35-45	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
<b>Marengs</b>		-	3	90	110-150	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	90	140-160	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	90	140-160*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
<b>Brød/Pizza/Focaccia</b>		-	1/2	190-250	15-50	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	190-250	20-50	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
















Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (neden- fra)	Temp. (°C)	Steketid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)</b>		-	3	180-190	40-55	Kakeform på rist
		-	1-4	180-190	45-70	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Rille 5: kakeform på rist Rille 3: kakeform på rist
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Rille 1: langpanne eller bakebrett + kakeform
<b>Vol-au-vent/ småkaker av butterdeig</b>		-	3	190-200	20-30	Langpanne eller bakebrett
		-	1-4	180-190	20-40	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
<b>Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni/ terter</b>		-	3	190-200	45-65	Langpanne eller panne på rist
<b>Lam /kalv /okse /svin 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Langpanne eller panne på rist
<b>Kylling /kanin /and 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Langpanne eller panne på rist
<b>Kalkun /gås 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Langpanne eller panne på rist
<b>Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)</b>		-	3	180-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
<b>Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)</b>		-	2	180-200	50-60	Panne på rist
<b>Ristet brød</b>		-	5	Høy	3-6	Rist
<b>Fiskefileter/- koteletter</b>		-	4	Middels	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 3: langpanne med vann
<b>Pølser/kebab/ spareribs/ hamburgere</b>		-	5	Middels- Høy	15-30	Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)
						Rille 4: langpanne med vann
<b>Stekt kylling 1-1,3 kg</b>		-	2	Middels	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått)
						Rille 1: langpanne med vann
		-	2	Høy	60-80	Rille 2: grillspidd (noen versjoner)
						Rille 1: langpanne med vann
<b>Roastbiff, rød 1 kg</b>		-	3	Middels	35-50	Panne på rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)
<b>Lammelår/skanker</b>		-	3	Middels	60-90	Panne på rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig)



Oppskrift	Funksjon	For- varming	Rille (neden- fra)	Temp. (°C)	Steketid (min)	Tilbehør og merknader
<b>Bakte poteter</b>		-	3	Middels	45-55	Langpanne eller bakebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
<b>Grønnsaksgrateng</b>		-	3	Høy	10-25	Langpanne eller panne på rist
<b>Lasagne &amp; kjøtt</b>		-	1-4	200	50-100*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
<b>Kjøtt og poteter</b>		-	1-4	200	45-100*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
<b>Fisk og grønnsaker</b>		-	1-4	180	30-50*	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
<b>Et helt måltid: Terte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/ stek (nivå 1)</b>		-	1-3-5	190	40-120*	Rille 5: panne på rist Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
<b>Frossen pizza</b>		-	3	Auto.	10-15	Langpanne / bakebrett eller rist
		-	1-4	Auto.	15-20	Rille 4: panne på rist Rille 1: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-5	Auto.	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 3: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-4-5	Auto.	20-30	Rille 1: panne på rist Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-4-5	Auto.	20-30	Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist
		-	1-3-4-5	Auto.	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett
		-	1-3-4-5	Auto.	20-30	Rille 3: langpanne eller bakebrett Rille 1: panne på rist
		-	1-3-4-5	Auto.	20-30	Rille 5: panne på rist Rille 4: langpanne eller bakebrett
<b>Fylte steker</b>		-	3	200	80-120*	Langpanne eller panne på rist
<b>Oppdelt kjøtt (kanin, kylling, lam)</b>		-	3	200	50-100*	Langpanne eller panne på rist

\* Tilberedningstid er veiledende. Du kan ta maten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

**UTPRØVDE OPPSKRIFTER iht. standarden IEC 60350-1:2011-12 og DIN 3360-12:07:07**

Oppskrift	Funksjon	Forvarming	Rille (nedenfra)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tilbehør og merknader
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Kjeks/smørkjeks		-	3	170	15-30	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	25-40	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Småkaker		-	3	170	25-35	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	30-40	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Fettfritt sukkerbrød		-	2	170	30-40	Kakeform på rist
		-	1-4	160	35-45	Rille 4: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
To eplepaier		-	2/3	185	70-90	Kakeform på rist
		-	1-4	175	75-95	Nivå 4: kakeform på rist Nivå 1: kakeform på rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Ristet brød**		-	5	Høy	3-6	Rist
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgere**		-	5	Høy	18-30	Nivå 5: rist (snu maten halvveis i steking) Nivå 4: langpanne med vann
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Eplekake, gjærkake i form		-	3	180	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	55-65	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinestek		-	2	170	110-150	Nivå 2: langpanne
<b>DIN 3360-12:07 anneks C</b>						
Formkake		-	3	170	35-45	Langpanne/bakebrett
		-	1-4	160	40-50	Nivå 4: bakebrett Nivå 1: langpanne/bakebrett

Steketabellen viser den ideelle funksjonen og temperaturen for å oppnå best mulig resultat for alle oppskrifter. Dersom du ønsker å bruke ovnen med vifte på ett nivå, anbefales det å benytte tredje rille og samme temperatur som anbefales for funksjonen «VARMLUFT» på flere riller.

**Verdiene i tabellen er uten bruk av glideskinner. Utfør testene uten glideskinner.**

\*\* Når du griller mat, anbefaler vi at du lar det være et rom på 3–4 cm fra forkanten av grillen for å gjøre det lettere å ta ut

**Energieffektivitetsklasse (i henhold til EN 60350-1:2013-07)**

Bruk den tilegnede tabellen for å utføre testen.

**Energiforbruk og forvarmingstid**

Velg funksjonen og utfør testen bare med alternativet «Forvarming» aktivert («Forvarming ja»).

**Test for kontroll av nøyaktighet**

Velg funksjonen og utfør testen kun med alternativet «Forvarming» deaktivert (når forvarming er aktivert, skaper ovnskontrollen med vilje en svingning i temperaturprofilen).

## RÅD OG FORSLAG VED BRUK

### Hvordan man leser tilberedningstabellen

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i tilberedningstabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

### Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å benytte funksjonen «VARMLUFT» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer, dersom de skal tilberedes med samme steketemperatur. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke.

### Kaker

- Delikate kaker stekes med statisk funksjon på et enkelt nivå. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. Ved steking på flere nivåer velges viftefunksjonen og kakeformene fordeles utover risten, slik at luften kan sirkulere.
- For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.
- Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under stekingen, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Bruk funksjonen OVER/UNDERVARME MED VIFTE for kaker med saftig fyll (oste- eller fruktkaker). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

### Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Ved tilberedning av stek, bør man tilsette litt kraft i bunnen av gryten og dynke kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør man la den stå og hvile i ovnen, eller innpakket i aluminiumsfolie, i 10–15 minutter.
- For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

### Pizza

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

### Hevefunksjon

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

## Tilberedning i induksjonsmodus

- Plasser alltid induksjonspannen midt på induksjonsplaten for å sikre jevn varme.
- Induksjonsplaten kan trekkes ut for å sjekke eller røre i maten, og døren kan være åpen mens dette skjer.
- Vi anbefaler at det brukes bakepapir for kjøtt- og fiskeretter siden dette både gir best mulig resultat, og gjør det enklere å rengjøre induksjonsplaten, særlig ved bruk av sauser.
- Ved bruk av funksjonene for stek og stekt kylling, behøver du ikke å snu kjøttet under steking.
- **For «Roastbiff»-funksjonen: etter 15 minutters steketid anbefaler vi at kjøttet snus for å oppnå jevn bruning. Når steken er stekt slik du ønsker den, tar du den ut av ovnen og lar den hvile.**
- Vi anbefaler at du prikker bunnen på fruktterter og lignende før fyllet has i, for å unngå luftbobler i bunnen. La retten avkjøles i pannen etter steking.
- Når du har på pizzafyll avhenger av tykkelsen på pizzabunnen og hvor mye saus du bruker.
- Pizzaer med svært tynn bunn og lett fyll kan ha fyll fra start, ellers er det anbefalt at fyllet tas på halvveis eller på slutten av tilberedningstiden.
- Ved tilberedning av delikate retter som kaker, anbefales det at pannen avkjøles før retten settes inn hvis den nylig har blitt brukt til steking av en annen rett.
- Mer robuste retter kan stekes rett etter hverandre (for eksempel pizzaer, steker osv.).
- Ved steking av grønnsaker eller småkjøtt anbefaler vi å røre i maten under tilberedningen for at retten skal bli jevnt stekt. Vekten vist i kategorien viser til ett enkelt stykke, ikke til den totale vekten på retten (du kan for eksempel steke flere kjøttstykker på 600 g samtidig i kategorien for 0,6–0,8 kg).