

## Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader.

# Innhold

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sikkerhetsregler</b> .....                                    | <b>5</b>  |
| <b>Aktivt miljøvern</b> .....                                    | <b>12</b> |
| <b>Oversikt</b> .....  | <b>13</b> |
| Stekeovn .....   | 13        |
| <b>Betjeningselementer stekeovn</b> .....                        | <b>14</b> |
| Funksjonsvelger .....  | 15        |
| Display .....  | 15        |
| Dreibryter < >.....  | 15        |
| Sensortaster.....  | 15        |
| Symboler.....  | 16        |
| <b>Utstyr</b> .....  | <b>17</b> |
| Typeskilt.....   | 17        |
| Standardlevering.....  | 17        |
| Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr .....                       | 17        |
| Sikkerhetsinnretninger.....                                      | 24        |
| PerfectClean-foredlede overflater .....                          | 24        |
| <b>Første igangsetting</b> .....                                 | <b>25</b> |
| Før første igangsetting.....                                     | 25        |
| Første oppvarming av stekeovnen .....                            | 26        |
| <b>Innstillinger</b> .....                                       | <b>27</b> |
| Oversikt over innstillingene.....                                | 27        |
| Endre innstillinger.....   | 29        |
| <b>Varselur</b> .....  | <b>30</b> |
| <b>Oversikt over driftsfunksjonene</b> .....                     | <b>31</b> |
| <b>Tips for energisparing</b> .....                              | <b>32</b> |
| <b>Betjening</b> .....   | <b>33</b> |
| Enkel betjening.....   | 33        |
| Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess ..... | 33        |
| Endre temperatur.....  | 33        |
| Innstilling av tilberedningstider.....                           | 33        |
| Endre innstilte tilberedningstider .....                         | 35        |
| Slette innstilte tilberedningstider .....                        | 35        |
| Forvarming av ovnen .....  | 35        |
| <b>Baking</b> .....  | <b>36</b> |
| Tips til baking .....  | 36        |
| Henvvisninger til tilberedningstabellene.....                    | 36        |
| Henvvisninger til driftsfunksjonene .....                        | 37        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Steking</b> .....  | <b>38</b> |
| Steketips.....  | 38        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                        | 38        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....                            | 39        |
| <b>Grilling</b> .....   | <b>40</b> |
| Grilltips.....  | 40        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                        | 40        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....                            | 41        |
| <b>Flere anvendelser</b> .....                                      | <b>42</b> |
| Tining.....   | 42        |
| Langtidstilberedning.....   | 43        |
| Hermetisering .....   | 44        |
| Tørking.....  | 46        |
| Dypfryste produkter/ferdigretter.....                               | 47        |
| Varme servise.....  | 47        |
| <b>Rengjøring og stell</b> .....                                    | <b>48</b> |
| Uegnede rengjøringsmidler.....                                      | 48        |
| Fjerning av normale flekker og søl.....                             | 49        |
| Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)..... | 49        |
| Vanskelige flekker på FlexiClip-skinne .....                        | 50        |
| Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen.....               | 51        |
| Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende .....    | 51        |
| Fjerning av olje- og fettflekker.....                               | 51        |
| Demontering av døren .....  | 52        |
| Demontering av stekeovnsdøren .....                                 | 53        |
| Montering av døren .....  | 55        |
| Uttak av føringslister med FlexiClip-skinne.....                    | 56        |
| Ta ut bakvegg .....   | 56        |
| <b>Hvis feil oppstår ...</b> .....                                  | <b>57</b> |
| <b>Service</b> .....  | <b>60</b> |
| Kontakt ved feil .....  | 60        |
| Garanti .....   | 60        |
| <b>Installasjon</b> .....   | <b>61</b> |
| Innbyggingsmål.....   | 61        |
| Innbygging i et høyskap eller benkeskap .....                       | 61        |
| H 24xx sett fra siden .....   | 62        |
| Tilkoblinger og ventilasjon .....                                   | 63        |
| Innbygging av stekeovnen.....                                       | 64        |
| Elektrotilkobling .....   | 65        |

# Innhold

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Tilberedningstabeller</b> .....            | <b>66</b> |
| Røredeig.....                                 | 66        |
| Mørdeig.....                                  | 67        |
| Gjærdeig .....                                | 68        |
| Kesamdeig.....                                | 69        |
| Sukkerbrøddeig.....                           | 69        |
| Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst .....    | 70        |
| Pikant.....                                   | 71        |
| Okse .....                                    | 72        |
| Kalv .....                                    | 73        |
| Svin.....                                     | 74        |
| Lam, vilt.....                                | 75        |
| Fugl, fisk.....                               | 76        |
| <b>Opplysninger for testinstitutter</b> ..... | <b>77</b> |
| Prøveretter iht. EN 60350-1.....              | 77        |
| Energiklasse: iht. EN 60350-1 .....           | 78        |

Denne stekeovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskravene. Bruk som ikke er forskriftsmessig, kan imidlertid føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du tar i bruk stekeovnen. Den gir viktige opplysninger om innbygging, sikkerhet, bruk og vedlikehold. På denne måten beskytter du deg selv og unngår skader på stekeovnen.

I henhold til internasjonal standard IEC/EN 60335-1 ber Miele uttrykkelig om at kapittelet om installasjon av stekeovnen samt sikkerhetshenvisninger og advarsler må leses nøye og følges.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at disse henvisningene ikke blir fulgt.

Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen og gi den videre til en eventuell senere eier.

### Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne stekeovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne stekeovnen skal ikke brukes utendørs.
- ▶ Stekeovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til baking, steking, grilling, tilberedning, tining, hermetisering og tørking av matvarer. All annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller pga. sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene stekeovnen på en sikker måte, må være under tilsyn av en ansvarlig person. Disse personene får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom den er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitestyrke og vibrasjon), er det bygget inn spesiallyspærer i ovnsrommet. Disse spesiallyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning.
- ▶ Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

# Sikkerhetsregler

---

## Barn i husholdningen

- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på stekeovnen.
- ▶ Barn under 8 år må holdes vekk fra stekeovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.
- ▶ Barn over 8 år, får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom stekeovnens funksjon er forklart slik at de kan betjene den på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde stekeovnen uten tilsyn.
- ▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av stekeovnen. La aldri barn leke med stekeovnen.
- ▶ Fare for kvelning ved forpakkingsmaterialer. Hvis barn leker med forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie eller trekke den over hodet og kveles.  
Hold forpakkingsmaterialene vekk fra barn.
- ▶ Fare for skade pga. varme overflater. Barns hud reagerer mye mer ømfintlig på høye temperaturer enn voksnes. Stekeovnen blir varm på dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovnsrommet strømmer ut.  
Pass på at barn ikke tar på stekeovnen når den er i bruk.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør.  
Døren tåler en belastning på maksimalt 15 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.  
Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.

► Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retninglinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.

► Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem.

Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.

► Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på stekeovnen må stemme overens med dataene for strømmettet, slik at det ikke oppstår skader på stekeovnen. Sammenlign tilkoblingsdataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.

► Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.

► Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

► Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

► Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.

► Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.

► Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.

► For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

► Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

## Sikkerhetsregler

---

► Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel «Hvis feil oppstår»). Forsikre deg om dette på følgende måte:

- Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
- skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
- trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.

► For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).

► Når stekeovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når stekeovnen er helt avkjølt.

### Forskriftsmessig bruk

► Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, tilbehøret og maten.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

► Hold ovnsdøren lukket hvis maten i ovnsrommet utvikler røyk, for å kvele eventuelle flammer. Avbryt programmet ved å slå av stekeovnen og trekke ut støpselet. Vent med å åpne døren til røyken har forsvunnet.

► Gjenstander som står i nærheten av en stekeovn, som er i bruk, kan begynne å brenne pga. den høye temperaturen. Stekeovnen må aldri brukes til oppvarming av rom.

► Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting. Ikke la stekeovnen være uten tilsyn når du bruker olje og fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av stekeovnen og kvel flammene ved å la døren være lukket.

► Ved grilling av mat, fører for lange tilberedningstider til at maten tørker ut og eventuelt selvantenner. Overhold de anbefalte tilberedningstidene.



- ▶ Noen matvarer tørker fort ut og kan selvantenne ved høye grilltemperaturer.  
Du må aldri bruke grillfunksjoner til steking av halvsteekte rundstykker eller brød og til tørking av blomster eller urter. Bruk i driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Over- og undervarme .
- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordampes ved høye temperaturer. Denne dampen kan antenne på de svært varme varmeelementene.
- ▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i stekeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. La stekeovnen være på, og still inn den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Kjøleviften forblir da automatisk innkoblet.
- ▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i stekeovnen. Dekk derfor til maten.
- ▶ Ovnstombunnen kan sprekke eller skalle av på grunn av en varmeansamling.  
Legg aldri aluminiumsfolie eller bakepapir på bunnen av ovnsrommet. Hvis du vil bruke bunnen på ovnsrommet for tilberedning eller til å varme opp servise, bruk utelukkende driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Eco-varmluft .
- ▶ Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar gjenstander frem og tilbake. Hvis du setter gryter, panner eller servise på bunnen i ovnsrommet, ikke dra disse frem og tilbake.
- ▶ Fare for skade ved vanddamp. Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår det damp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Videre kan svært varme overflater bli skadet ved plutselig temperaturendring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.
- ▶ Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok. Snu maten eller rør i den, slik at den blir jevnt varmet opp.
- ▶ Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn, smelter ved høye temperaturer, og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne. Bruk kun varmebestandig kunststoffservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.
- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.
- ▶ Døren kan belastes med maksimalt 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovensrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

### For rustfrie stålflater gjelder:

- ▶ Den rustfrie stålfalten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålfalten.
- ▶ Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålfalten som magnetavle.

## Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprensler kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensler til rengjøring av ovnen.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- ▶ Den katalytiske emaljerte bakveggen kan tas ut i forbindelse med rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ta ut bakvegg»). Sett bakveggen korrekt inn igjen og bruk aldri stekeovnen uten bakveggen.
- ▶ Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
- ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene.  
Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

### Tilbehør

- ▶ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.
- ▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av stekeovnen.
- ▶ Miele gourmetpannene HUB 5000/HUB 5001 (hvis du har dette) får ikke settes inn i rillehøyde 1. Ovnsromgulvet blir skadet. På grunn av liten avstand oppstår en varmeansamling, og emaljen kan sprekke eller skalle av. Sett heller aldri Miele gourmetpannen på den øverste stangen i rillehøyde 1, der er den ikke sikret av uttrekkssikringen. Bruk generelt rillehøyde 2.

### Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transport-skader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfalls-behandling og kan derfor generelt gjen-vinnes.

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmog-ligheter. Miele-forhandleren tar transport-emballasjen i retur.

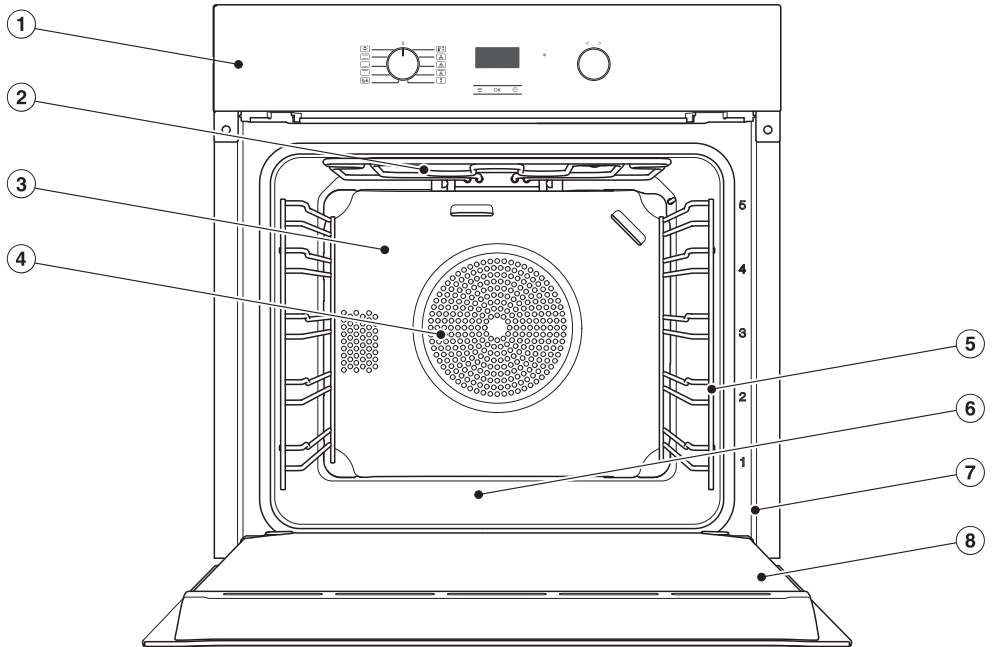
### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor aldri produktene som restav-fall.



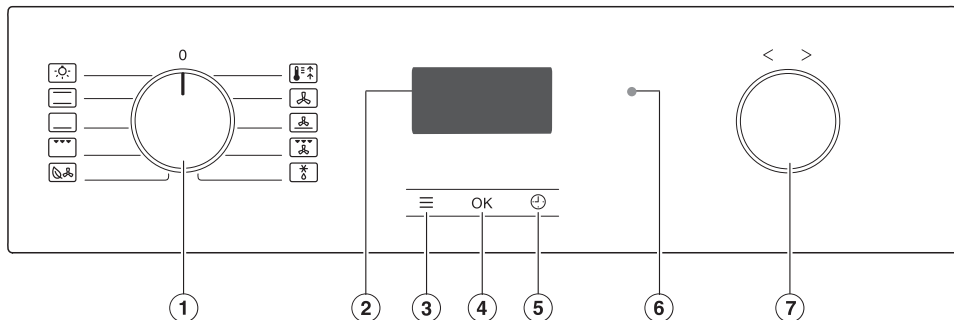
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av til-svarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forplik-tet til å ta ut gamle batterier, akkumu-latorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnet returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares util-gjengelig for barn til det kjøres bort.

## Stekeovn



- ① Betjeningselementer
- ② Varmeelement for overvarme/grill
- ③ Bakvegg med katalytisk emalje
- ④ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑤ Føringslister med 5 rillehøyder
- ⑥ Ovnrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen
- ⑦ Frontramme med typeskilt
- ⑧ Dør

# Betjeningslementer stekeovn



- ① Funksjonsvelger  
For valg av funksjoner
- ② Display  
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ③ Sensortast ≡  
For å åpne innstillingene
- ④ Sensortast *OK*  
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑤ Sensortast ↻  
For innstilling av varselur, tilberedningstid og sluttid
- ⑥ Optisk grensesnitt  
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ⑦ Dreiebryter < >  
For å stille inn tider, temperaturer og for å velge funksjoner og innstillinger










## Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren kan du velge funksjon og koble inn ovsrombelysningen separat.

Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre og venstre.

Når den står på **0**, kan du trykke den inn.

## Funksjoner

-  Belysning
-  Over- og undervarme
-  Undervarme
-  Grill stor
-  Eco-varmluft
-  Booster
-  Varmluft pluss
-  Pizza & Pai
-  Omluftsgrill
-  Tining

## Display

I displayet vises klokkeslettet eller forskjellig informasjon om funksjoner, temperaturer, tilberedningstider og innstillinger.

## Dreiebryter < >

Dreiebryteren kan dreies mot høyre og venstre og trykkes inn i alle posisjoner.

Du kan velge funksjoner og innstillinger i displayet ved å dreie den mot høyre > eller venstre <.

Verdier i displayet, som temperaturer og tider, kan økes ved å dreie mot høyre > eller reduseres ved å dreie mot venstre <.

## Sensortaster




Sensortastene reagerer på fingertrykk. Hvert trykk blir bekreftet med en tastetone.

Denne tastetonen kan du slå av ved å velge Status **S 0** under innstillingen **P 5** (se kapittel «Innstillinger»).

# Betjeningslementer stekeovn





---

## Sensortaster under displayet

| Sensortast  | Funksjon   |
|---|--|
|  | Du kan hente frem innstillingene med denne sensortasten dersom funksjonsvelgeren står på posisjon <b>O</b> eller på posisjon Belysning  . |
| <i>OK</i>   | Med denne sensortasten åpner du funksjoner, eller du kan lagre endringer av verdier eller innstillinger.   |
|  | Med denne sensortasten åpner du de ulike funksjonene for innstilling av tid (Varselur/Tilberedn.tid/sluttid).  |

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

| Symbol  | Betydning                 |
|---|---------------------------|
|  | Varselur                  |
|  | Tilberedn.tid             |
|  | Tilberedningstidens slutt |
|  | Klokkeslett               |
|  | Temperatur                |
| <i>P</i>  | Innstilling               |
| <i>S</i>  | Status for en innstilling |
| <i>LDC</i>  | Elektronisk barnesikring  |
| <i>RES</i>  | Messeinnstilling          |
| <i>CANC</i>   | Strøbrudd                 |



Modellene som beskrives i denne bruks- og monteringsanvisningen finner du på baksiden.

## Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

Der finner du stekeovnsens modellbetegnelse, fabrikasjonsnummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

Denne informasjonen er nødvendig ved kontakt med Miele, dersom du har spørsmål eller problemer.

## Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene
- Skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modell.

Som standard har stekeovnen føringslister, universalpanne og bake- og stekerist (kort: rist).


Avhengig av modell er din stekeovn delvis utstyrt med ytterligere tilbehør, som er oppført her.

Alle de nevnte tilbehørsdelene og rengjørings- og pleiemidlene er tilpasset Miele's stekeovner.

Disse kan kjøpes i Miele's nettbutikk, ved henvendelse til Miele's serviceavdeling eller hos Miele-forhandlere.

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

## Føringslister

I ovnsrommet er det føringslister på høyre og venstre side med rillehøydene  for innsetting av tilbehør.

Betegnelse på rillehøydene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

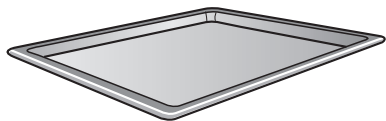
Tilbehøret (f.eks. risten) skyves inn mellom stengene.

Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»).

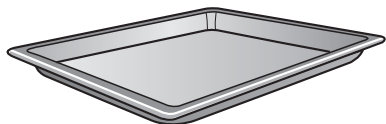
# Utstyr

## Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekksikring

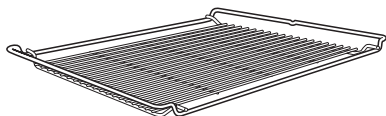
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

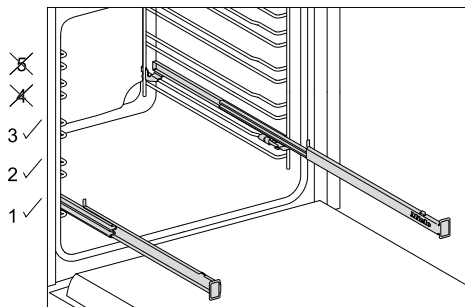
Skv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

På kortsidene av dette tilbehøret befinner det seg en uttrekksikring, som er plassert på midten. Den forhindrer at tilbehøret sklir ut av føringslistene, når du bare vil ta det halvveis ut.



Hvis du bruker universalpannen med risten oppå, skyves universalpannen inn mellom stengene i en rillehøyde, og risten ligger oppå pannen.

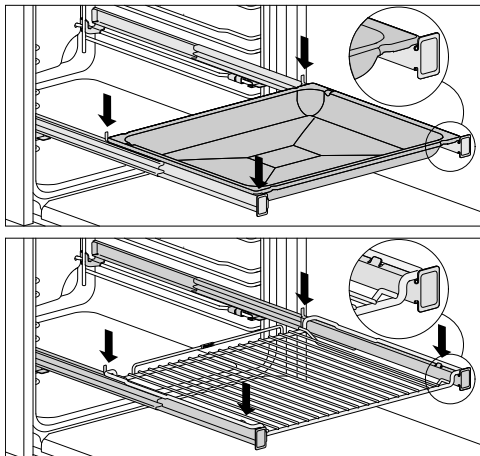
## FlexiClip-uttrekkskinner HFC 70-C



FlexiClip uttrekkskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

FlexiClip-skinnene kan trekkes helt ut av ovnsrommet. Det gir et godt overblikk over maten.

Skv FlexiClip-skinnene først helt inn før du setter på tilbehøret.



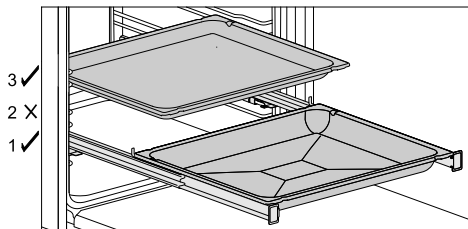
For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsik-  
tet:

- Pass på at tilbehøret alltid ligger mel-  
lom den fremre og bakre festehaken til  
skinnen,
- Skyv alltid risten inn med plasserings-  
flaten ned på FlexiClip-skinnen.

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt  
15 kg.

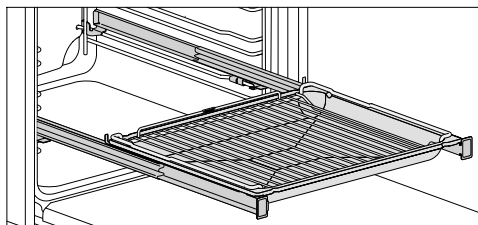
Da FlexiClip-skinnen monteres på den  
øvre stangen i en rillehøyde, reduseres  
avstanden til rillehøyden over. Ved for  
liten avstand, kan tilberedningsresulta-  
tet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universal-  
panner eller rister samtidig.



- Skyv stekebrett, universalpanne eller  
rist på FlexiClip-skinnen.
- Når du skyver inn ytterligere tilbehør,  
hold minst en rillehøydes avstand  
oppover til FlexiClip-skinnen.

Du kan bruke universalpannen med ris-  
ten oppå på FlexiClip-skinnene.



- Skyv universalpannen med rist på  
FlexiClip-skinnene. Risten glir auto-  
matisk mellom stengene på rillehøy-  
den over FlexiClip-skinnene når den  
skyves inn.
- Når du skyver inn ytterligere tilbehør,  
hold minst en rillehøydes avstand  
oppover til FlexiClip-skinnen.

# Utstyr

## Montering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

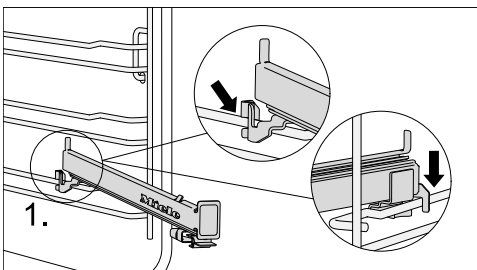
La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinne.

Det lønner seg å feste FlexiClip-skinne på rillehøyde 1. Slik kan den brukes for all mat, som skal tilberedes på rillehøyde 2.

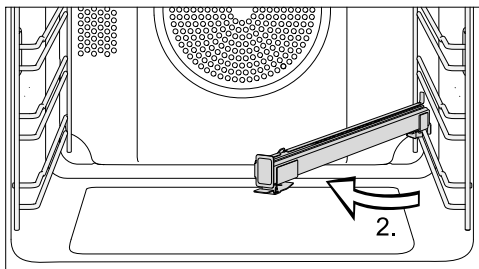
En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinne monteres på den øvre stangen på rillehøyden.

FlexiClip-skinne med Miele-trykket skal monteres på høyre side.

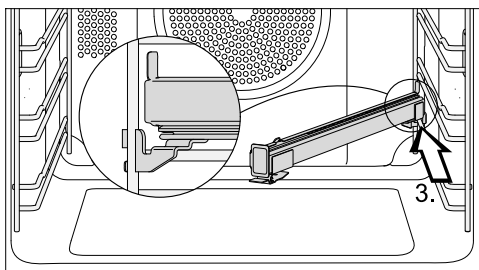
**Ikke** ta FlexiClip-skinne fra hverandre ved montering eller demontering.



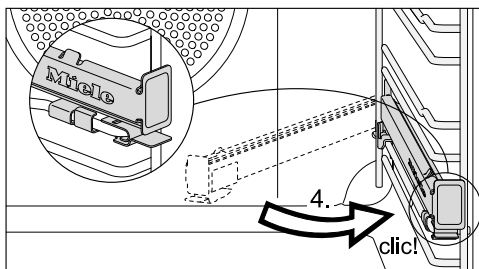
- Hekt FlexiClip-skinne foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



- Svng FlexiClip-skinne inn mot midten av ovnsrommet (2.).



- Skyv FlexiClip-skinne langs den øvre stangen og skrått bakover til den fester seg (3.).



- Svng FlexiClip-skinne tilbake og fest den på den øvre stangen til du hører et klikk (4.).

Hvis FlexiClip-skinne er blokkert etter monteringen, må de dras kraftig ut en gang.

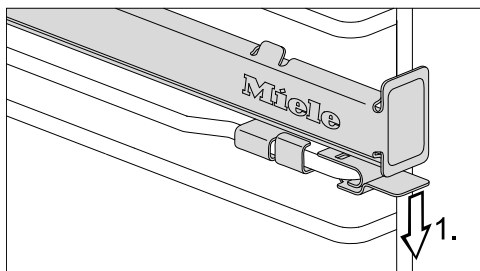
## Demontering av FlexiClip-skiner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

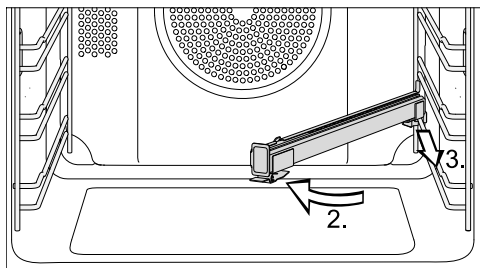
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.

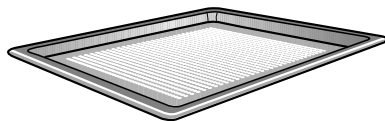


- Trykk bøylen til FlexiClip-skinnen nedover (1.).



- Sving FlexiClip-skinnen inn mot midten av ovnsrommet (2.) og trekk den forover langs den øverste stangen (3.).
- Løft FlexiClip-skinnen av stangen og ta den av.

## Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



Den fine perforeringen til Gourmet steke- og AirFry-brett perfektionerer tilberedningsprosessen:

- Ved tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker blir bruningen på undersiden forbedret.  
Rull først ut deigen på en jevn arbeidsflate og legg den deretter på Gourmet steke- og AirFry-brettet.
- Pommes frites, kroketter o.l. kan friteres uten fett i varm luftstrøm (AirFrying).
- Ved tørking blir luftsirkulasjonen optimalisert rundt matvarene.

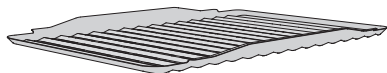
Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

De samme bruksmulighetene gir også den **runde perforerte steke- og AirFry-formen HBFP 27-1**.

# Utstyr

---

## Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

Ved grilling, steking eller AirFrying beskytter det kjøttssaften fra å bli brent, slik at denne kan brukes til f.eks. saus.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

## Runde bakeformer



Den **runde uperforerte stekeformen HBF 27-1** egner seg godt for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

Den **perforerte runde steke- og AirFry-formen HBFP 27-1** har samme bruksmuligheter som det perforerte **Gourmet steke- og AirFry-brettet HBBL 71**.

Den emaljerte overflaten på begge de runde stekeformene er PerfectClean-foredlet.

- Sett inn risten og sett den runde stekeformen på risten.

## Bakestein HBS 70



Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprø bunn, som f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende. Bakesteinen består av ildfast keramikk og er glasert. Det følger med en bake-spade av ubehandlet tre til å ta ut og legge inn maten.

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Miele's Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekksikring – slik som ristene.

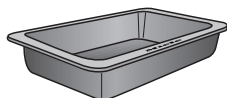
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

Gourmetpannene finnes med forskjellig dybde. Høyde og bredde er lik.

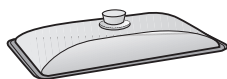
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

**Dybde: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

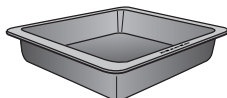


HBD 60-22

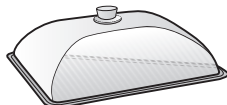


**Dybde: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

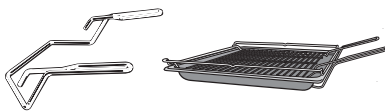


HBD 60-35



\*egnet for induksjonstopper

## Håndtak HEG



Håndtaket gjør det lettere å ta ut universalpanne, stekebrett og rist.

## Tilbehør med katalytisk emalje

Katalytisk emaljerte overflater er selvrensende for olje- og fettsprut ved høye temperaturer. Les henvisningene i kapittel «Rengjøring og stell».

### - Sidevegger

Sideveggene settes inn bak føringslistene og beskytter veggene i ovnsrommet mot søl.

### - Bakvegg

Reservedel kan bestilles hvis den katalytiske emaljen, pga. uriktig behandling eller mye søl, ikke virker lenger.

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse ved bestilling.

## Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

## Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring** LDC for stekeovnen (se kapittel «Innstillinger»)
- **Kjølevifte**  
Kjøleviften starter automatisk hver gang ovnen er i bruk. Den sørger for at den varme luften fra stekeovnsrommet blir blandet med kald romluft og avkjølt, før den går ut mellom stekeovnsdøren og betjeningspanelet. Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet. Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.
- **Sikkerhetsutkobling**  
Sikkerhetsutkoblingen aktiveres automatisk, når stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge. Lengden på tidsrommet avhenger av valgt funksjon.
- **Gjennomluftet dør**  
Døren består av glass med til dels varmereflekterende belegg. Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt. Døren kan tas ut og fra hverandre for rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell»).

## PerfectClean-foredlede overflater

PerfectClean-foredlede overflater har en fremragende non-stick effekt og er usedvanlig enkle å rengjøre.

Maten løsner lett. Flekker og rester etter baking og steking kan enkelt fjernes.

Du kan også skjære og dele opp maten på PerfectClean-foredlede overflater.

Ikke bruk keramiske kniver, de lager riper i PerfectClean-foredlingen.

PerfectClean-foredlede overflater kan sammenlignes med glass når det gjelder vedlikehold.


Les henvisningene i kapittel «Rengjøring og stell», slik at fordelene med non-stick belegget og enkel rengjøring beholderes.

PerfectClean-foredlede overflater:

- Ovnrom
- Universalpanne
- Stekebrett
- Grill- og stekebrett
- Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert
- Rundt stekebrett
- Rund steke- og AirFry-form, perforert



## Før første igangsetting

 Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

- Trykk ut funksjonsvelgeren og dreiebryteren < > dersom de er trykket inn.


Du kan bare endre klokkeslettet når funksjonsvelgeren står på **0**.

- Still inn klokkeslettet.

## Første gangs innstilling av klokkeslett

Klokkeslettet vises i 24-timers format.



Etter at stekeovnen er koblet til strømmettet, lyser *12:00* i displayet og  blinker.

- Still inn klokkeslettet med dreiebryteren < >.
- Bekreft med *OK*.

Klokkeslettet lagres.

Klokkeslettet kan også vises i 12-timers format, ved at du ved innstillingen *P 2* velger status *12* (se kapittel «Innstillinger»).

# Første igangsetting

## Første oppvarming av stekeovnen

Under første oppvarming av stekeovnen kan det oppstå ubehagelig lukt. Denne fjerner du ved at du varmer opp stekeovnen i minst en time.

Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under oppvarmingsfasen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.


- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra stekeovnen og tilbehøret.
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakkingsrester.
- Monter FlexiClip-skinnene (hvis du har disse) på føringslistene og skyv inn alle brettene og risten.
- Velg funksjonen **Booster** .

Forslagstemperaturen (160 °C) vises.

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles på.

- Still inn maks. mulig temperatur (250 °C).
- Varm opp stekeovnen i minst én time.
- Still funksjonsvelgeren på **0** etter oppvarmingen.

## Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det for hånd (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

## Oversikt over innstillingene

| Innstilling  | Status   |
|--|--|
| <i>P 1</i><br><b>Klokkeslett Visning</b>                     | <i>5 0</i> Av  |
|  | <i>5 1*</i> På   |
|  | <i>5 2</i> Nattutkobling   |
| <i>P 2</i><br><b>Klokkeslett Tidsformat</b>                  | <i>24*</i> 24-timers format  |
|  | <i>12</i> 12-timers format   |
| <i>P 3</i><br><b>Klokkeslett</b>                             | Still inn, ⌚ blinker   |
| <i>P 4</i><br><b>Lydstyrke Signaltoner</b>                   | <i>5 0</i> Av  |
|  | <i>5 1*</i> Melodier ( <i>1-7, 4*</i> )  |
|  | <i>5 2</i> Solo-tone ( <i>1-14, 8*</i> )   |
| <i>P 5</i><br><b>Lydstyrke Tastetone</b>                     | <i>5 0</i> Av  |
|  | <i>5 4*</i> På: <i>5 1-5 7</i>   |
| <i>P 6</i><br><b>Temperatur Enheter</b>                      | <i>°C*</i> Grader celsius  |
|  | <i>°F</i> Grader fahrenheit  |
| <i>P 7</i><br><b>Elektronisk barnesikring for stekeovnen</b> | <i>5 0*</i> Av   |
|  | <i>5 1</i> På<br>Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket betjening. Den forblir innkoblet etter et strømbrudd.<br>Hvis stekeovnen slås på når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kommer følgende melding i displayet <i>LOL</i> . Den elektroniske barnesikringen blir deaktivert for en tilberedningsprosess hvis du berører sensortasten <i>OK</i> i minst 6 sekunder. |

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

---

| Innstilling                                    | Status  |
|--|---|
| <i>P 8</i><br><b>Software-versjon</b>          | Visning   |
| <i>P 9</i><br><b>Messeinnstilling stekeovn</b> | <i>5 0*</i> Av<br>Messeinnstillingen blir deaktivert, når du berører <i>OK</i> -tasten i minst 4 sekunder. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.<br><br><i>5 1</i> På<br>Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører <i>OK</i> -tasten i minst 4 sekunder.<br>Hvis stekeovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding <i>FE5</i> . Bekreft med <i>OK</i> . |
| <i>P 10</i><br><b>Driftstimer</b>              | Visning   |

\* Fabrikkinnstilling

## Endre innstillinger

Via sensortasten  $\equiv$  kan du åpne innstillingene og tilpasse stekeovnen til dine behov og ønsker ved å endre fabrikkinnstillingene.

Du endrer en innstilling  $P$  ved å endre status  $5$ .

- Still funksjonsvelgeren på posisjon  $0$  eller på posisjon Belysning  $\square$ .
- Velg sensortasten  $\equiv$ .



Listen over innstillingene vises.

- Velg ønsket innstilling med dreiebryteren  $< >$ .
- Bekreft med *OK*.



Innstillingen hentes frem og aktuell status  $5$ , f.eks.  $0$ , vises.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

For å endre statusen  $5$ :

- Velg ønsket status med dreiebryteren  $< >$ .
- Bekreft med *OK*.

Valgt status lagres og innstillingen  $P$  vises igjen.


Gå frem på samme måte hvis du vil endre flere innstillinger.

- Velg deretter sensortasten  $\equiv$ .

# Varselur

---

## Bruk av funksjonen Varselur



Varseluret  kan brukes til overvåkning av separate prosesser, f.eks. koking av egg.

Du kan også bruke varseluret, dersom du samtidig har lagt inn tider for automatisk inn- eller utkobling av en tilberedningsprosess (f.eks. som påminnelse om å krydre maten eller helle over væske underveis).

Maksimumstiden som kan stilles inn på varseluret er **59:59** minutter:sekunder.

## Innstilling av varselurtid


Eksempel: Du skal koke egg, og stiller inn en varselurtid på 6 minutter og 20 sekunder.


- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg  med dreiebryteren < >.

 blinker og **0:00** vises.

- Still inn **6:20** minutter:sekunder med dreiebryteren < >.
- Bekreft med **OK**.

Varselurtiden lagres.



 og den løpende varselurtiden vises i displayet, selv om det pågår en tilberedningsprosess samtidig.


Etter at nedtellingen av varseluret er ferdig, blinker , et signal lyder og tiden telles oppover til maksimalt **59:59** minutter:sekunder.

- Velg sensortasten .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

## Endre og slette varselurtiden

- Velg sensortasten .
- Velg  med dreiebryteren < >.

 blinker og den innstilte varselurtiden vises.










- Endre varselurtiden med dreiebryteren < >.

**Tips:** Hvis du vil slette varselurtiden, dreier du dreiebryteren < > mot venstre helt til **0:00** vises.

- Bekreft med **OK**.

Den endrede tiden blir lagret eller varselurtiden blir slettet.




## Oversikt over driftsfunksjonene

| Driftsfunksjoner   | Forslagsverdi | Område     |
|--|---------------|------------|
|  Varmluft pluss      | 160 °C        | 30–250 °C  |
|  Pizza & Pai         | 170 °C        | 50–250 °C  |
|  Eco-varmluft        | 190 °C        | 100–250 °C |
|  Tining              | 25 °C         | 25–50 °C   |
|  Booster             | 160 °C        | 100–250 °C |
|  Over- og undervarme | 180 °C        | 30–280 °C  |
|  Undervarme          | 190 °C        | 100–260 °C |
|  Grill stor          | 240 °C        | 200–280 °C |
|  Omluftsgrill        | 200 °C        | 100–260 °C |


## Tips for energisparing

---

### Tilberedningsprosesser

- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Døren må helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Bruk helst matte, mørke bakeformer og panner av ikke reflekterende materialer (emaljert stål, varmebestandig glass, aluminiumsformer med belegg). Blanke materialer som stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed når dårligere frem til maten. Ikke dekk til bunnen i stekeovnen eller risten med varmereflekterende aluminiumsfolie.
- Overvåk steketiden, for å unngå sløsing med energi. Still inn en steketid eller bruk et steke-termometer, hvis tilgjengelig.
- For mange retter kan du bruke driftsfunksjonen Varmluft pluss . Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme , da varmen umiddelbart fordeles i ovnsrommet. Videre kan du steke på flere rillehøyder samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteke rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning på en rillehøyde sparer du

inntil 30 % energi med like gode resultater. Ikke åpne døren under en tilberedningsprosess.

- For grillretter anbefales det å bruke funksjonen Omluftsgrill . Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyder.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

### Utnyttelse av restvarmen


- For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og steketider på mer enn 30 minutter, kan du ca. 5 minutter før slutt redusere temperaturen til den laveste temperaturen som kan innstilles. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Du må imidlertid ikke slå av stekeovnen (se kapittel «Sikkerhetsregler»).
- Hvis du vil fjerne olje- og fettsøl fra de katalytisk emaljerte delene, start rengjøringsprosessen helst rett etter en tilberedningsprosess. Restvarmen reduserer energiforbruket.

### Energisparemodus

Stekeovnen kobler seg ut automatisk for å spare strøm, dersom det ikke pågår noen tilberedningsprosess eller ovnen ikke betjenes. Klokkeslettet vises eller displayet er mørkt (se kapittel «Innstillinger»).



## Enkel betjening

- Sett maten inn i ovnsrommet.
  - Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren.
- Forslagstemperaturen vises og  blinker.
- Endre forslagstemperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.

Forslagstemperaturen aksepteres i løpet av noen sekunder. Du kan endre temperaturen senere med dreiebryteren < >.

- Bekreft med *OK*.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

Du kan følge temperaturstigningen. Når den valgte temperaturen er nådd første gang, høres et signal.

- Still funksjonsvelgeren på **0** etter tilberedningen.
- Ta maten ut av ovnsrommet.

## Endre funksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen funksjon.




- Drei funksjonsvelgeren på den nye funksjonen.

Innstilte tilberedningstider blir slettet.

## Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

Så snart en tilberedningsprosess er i gang, kan du avhengig av driftsfunksjon, endre verdier eller innstillinger for denne tilberedningsprosessen.

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

-  Temperatur
-  Tilberedn.tid
-  Tilberedningstidens slutt

## Endre temperatur

Du kan bare endre temperaturen under en tilberedningsprosess hvis den faktiske temperaturen vises i displayet eller tiden er ute.

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.




- Bekreft med *OK*.



## Innstilling av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til starttidspunktet. Ferske matvarer kan forandre farge og til og med forderves. Ved baking kan deigen tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Du har satt maten i ovnen og valgt en funksjon og temperatur.

Når du legger inn Tilberedn.tid  eller sluttid  med sensortasten , kan du automatisk koble tilberedningsprosessen ut, eller slå på og av.




-  Tilberedn.tid  
Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten, i timer: minutter. Når denne tilberedningstiden er over, kobles varmen i ovnsrommet automatisk ut. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.
-  Sluttid  
Du bestemmer hvilket tidspunkt tilberedningsprosessen skal være ferdig til. Varmen i ovnsrommet kobles automatisk ut på dette tidspunktet.

# Betjening

## Starte tilberedningsprosessen umiddelbart og automatisk utkobling

Hvis du vil starte tilberedningsprosessen umiddelbart og slå den automatisk av, stiller du inn en tilberedningstid eller tilberedningstidens sluttidspunkt.

- Velg sensortasten .

,  og  vises.


 blinker.

- Hvis du vil stille inn en tilberedningstid, bekrefter du med *OK*.


 blinker.

- Still inn ønsket tid med dreiebryteren < >.


- Bekreft med *OK*.

Du har stilt inn tilberedningstiden. Den innstilte tiden vises i displayet, og  blinker. Symbolene for de andre tidene lyser.



- Velg sensortasten .

Tilberedningstiden vises i displayet og  lyser.

Tilberedningsprosessen kobles ut automatisk etter at denne tiden er over.




Hvis du vil stille inn sluttid i stedet for tilberedningstid, velger du .

## Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosess ved et senere tidspunkt

Hvis du vil koble tilberedningsprosessen automatisk inn og ut ved et senere tidspunkt, stiller du inn begge tidene (Tilberedn.tid  og sluttid .

- Still først inn **tilberedningstiden**:

Velg sensortasten .

,  og  vises.


 blinker.

- Bekreft med *OK*.


0:00 vises og  blinker.

- Still inn ønsket tilberedningstid med dreiebryteren < >.


- Bekreft med *OK*.

Du har stilt inn tilberedningstiden. Innstilt tilberedningstid vises og  blinker. Symbolene for de andre tidene lyser.

- Still nå inn tidspunktet for **sluttiden**:


Velg  med dreiebryteren < >.

- Bekreft med *OK*.


Det automatisk beregnede tidspunktet for sluttiden (klokkeslett + tilberedningstid) vises, og  blinker.

- Still nå inn ønsket tidspunkt for sluttiden med dreiebryteren < >.

- Bekreft med *OK*.



Du har stilt inn sluttidspunktet. Det innstilte tidspunktet vises, og  blinker. Symbolene for de andre tidene lyser.

- Velg sensortasten .

Tidspunktet for når tilberedningsprosessen skal startes vises i displayet og  lyser.

Tilberedningsprosessen starter på det viste tidspunktet og slås automatisk av etter at tilberedningstiden er over.



## Endre innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .
  - Velg ønsket tid med dreiebryteren < >.
  - Bekreft med *OK*.
- Fire streker --:-- vises.
- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre til den innstilte tiden vises.
  - Bekreft med *OK*.
  - Endre den innstilte tiden med dreiebryteren < >. Det aktuelle symbolet blinker.
  - Bekreft med *OK*.
  - Velg sensortasten .




Den endrede tiden vises i displayet, og det aktuelle symbolet lyser.

Tidene slettes ved et strømbrudd.

## Slette innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .
  - Velg ønsket tid.
  - Bekreft med *OK*.
- Fire streker --:-- vises.
- Bekreft med *OK*.
  - Velg sensortasten .




Du har slettet den innstilte tiden.

Når du sletter tilberedningstiden , blir også sluttidspunktet  slettet og tilberedningsprosessen fortsettes. Hvis du sletter sluttidspunktet , starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.


## Forvarming av ovnen


Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

Kun i enkelte tilfeller er det nødvendig med forvarming av ovnen.


- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.
- Ved følgende tilberedninger og funksjoner må ovnsrommet forvarmes:
  - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i funksjonene Varmluft pluss  og Over- og undervarme 
  - Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i funksjonen Over- og undervarme 

## Hurtigoppvarming

Med funksjonen Booster  kan du forkorte oppvarmingsfasen.

For pizza og ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød eller småbakst) skal ikke funksjonen Booster  brukes under forvarmingsfasen.

Da blir baksten brunet for fort ovenfra.

- Velg Booster .
- Velg temperatur.
- Bytt til ønsket funksjon etter at innstilt temperatur er nådd.
- Sett maten inn i ovnsrommet.

# Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, pommestruer o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

## Tips til baking

- Still inn en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
- Generelt kan du bruke rist, stekebrett, universalpanne og enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.
- Unngå lyse former med tynne vegger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir varmfordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.
- Sett alltid bakeformer på risten.
- Stek fruktkaker og høye langpannekaker i universalpannen.

## Bruk av bakepapir

Miele-tilbehør, f.eks. universalpannen, er PerfectClean-foredlet (se kapittel «Utstyr»). Det er som regel ikke nødvendig å smøre eller belegge PerfectClean-foredlede overflater med bakepapir.

- Bruk bakepapir ved steking av Laugenbrezel (spesielle tyske saltkringer), fordi den natronluten som brukes når deigen tilberedes, kan skade PerfectClean-foredlede overflater.
- Bruk bakepapir ved baking av sukkerbrød, marengs, makroner og lignende. Disse deigene setter seg lett fast, på grunn av sin høye andel av eggehvite.
- Bruk bakepapir ved tilberedning av dypfrysede produkter på risten.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

## Valg av temperatur 🌡️

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, forkortes riktignok tilberedningstiden, men det kan føre til svært ujevn bruningsgrad, og under visse omstendigheter blir maten heller ikke skikkelig gjennomstekt.

## Valg av tilberedningstid

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet. Ved forvarmet ovnsrom forkortes tiden med ca. 10 minutter.


- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden. Stikk med en trepinne i deigen.

Hvis det ikke setter seg noen fuktige deigsmuler på trepinnen, er maten ferdig.

## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier, finner du i kapittelet med samme navn.

### Bruk av Varmluft pluss

Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme , fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

Bruk denne driftsfunksjonen, hvis du vil steke på flere rillehøyder samtidig.

- 1 rillehøyde: Sett maten inn i rillehøyde 2.
- 2 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3 eller 2+4.
- 3 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3+5.

## Tips

- Hvis du tilbereder i flere riller samtidig, sett universalpannen inn underst.
- Fuktig bakst og kaker skal stekes i maksimalt 2 rillehøyder samtidig.

## Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

**Ikke** bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

## Bruk av Over- og undervarme

Matte og mørke former av blikk, mørk emalje og matt aluminium, samt former av varmebestandig glass eller former med belegg er godt egnet.

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning av tradisjonelle oppskrifter. Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke.

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

## Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteekte rundstykker eller pepperkaker energibesparende.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

# Steking

## Steketips

- Du kan bruke alt servise av temperaturbestandig materiale, som f.eks. gourmetpanne, stekeform, glassform, stekepose, Römertopf, universalpanne, rist og/eller grill- og stekebrett (hvis du har dette) på universalpanne.
- **Forvarming** av ovnen er kun nødvendig ved tilberedning av roastbiff og filet. Generelt er det ikke nødvendig med forvarming.
- Bruk en **stekeform med lokk** for steking av kjøtt, f.eks. en gourmetpanne. Kjøttet holder seg saftig innvendig. Ovnsrommet holder seg renere enn ved steking på risten. Det blir nok stekesjy for å lage en saus.
- Hvis du bruker en **stekepose**, følg anvisningene på forpakningen.
- Hvis du du bruker **rist** eller en **stekeform uten lokk** til steking, kan du pensle magert kjøtt med fett eller surre det med bacon.
- **Krydre** kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje eller matfett. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.



- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøtt-saft ut når kjøttet skjæres opp.
- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperaturområdene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige stekformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

## Valg av temperatur 🌡️

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.
- Velg en ca. 20 °C lavere temperatur ved Varmluft pluss  enn ved Over- og undervarme .
- Ved kjøtt som veier mer enn 3 kg, velg en temperatur som er ca. 10 °C lavere enn den som er angitt i tilberedningstabellen. Stekeprosessen tar litt lenger tid, men kjøttet tilberedes jevnt og skorpen blir ikke for tykk.
- For steking på rist, velg ca. 10 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

## Valg av tilberedningstid ⌚

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovn som ikke er forvarmet.



- Regn ut steketiden ved at du, avhengig av kjøtttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:
  - Okse/vilt: 15–18 min/cm
  - Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm
  - Roastbiff/filet: 8–10 min/cm
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.

## Tips

- Tilberedningstiden forlenges med ca. 20 minutter per kg dersom kjøttet er dypfrost.
- Dypfrost kjøtt, med en vekt på inntil ca. 1,5 kg, kan stekes uten å tines først.



## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier, finner du i kapittelet med samme navn.

Velg driftsfunksjonen Undervarme  på slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden. Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai  til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.

## Bruk av Varmluft pluss

Disse driftsfunksjonene egner seg for steking av kjøtt, fisk og fugl med brun skorpe samt til steking av roastbiff og filet.

Du kan bruke lavere temperaturer i driftsfunksjonen Varmluft pluss  enn i driftsfunksjonen Over- og undervarme , fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

## Bruk av Over- og undervarme

Bruk denne driftsfunksjonen for tilberedning av tradisjonelle oppskrifter. Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketid- en endres ikke.


- Sett maten inn i rillehøyde 2.

## Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder eller kjøttretter energibesparende.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

# Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

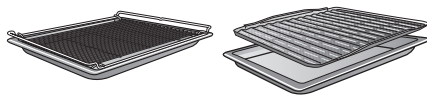
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

## Grilltips

- Forvarming er nødvendig ved grilling. Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøttsaften.
- Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.
- Rens flat fisk og fiskeskiver og ha på salt. Du kan også dryppe fisken med sitronsaft.
- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig). Grill- og stekebrettet beskytter kjøttsaften som siver ut, fra å bli brent, slik at den kan brukes til f.eks. saus. Pensle risten eller grill- og stekebrettet med olje og legg på maten.

Ikke bruk stekebrettet.



## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperaturområdene, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige kjøttstykker og tilberedningsvaner.
- Kontroller maten etter den korteste tiden.

## Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt, blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.

## Valg av rillehøyde

- Velg rillehøyde avhengig av tykkelse på maten.
- Sett flat mat inn i rillehøyde 3 eller 4.
- Sett mat med større diameter i rillehøyde 1 eller 2.



## Valg av tilberedningstid 🕒

- Grill flate kjøtt- eller fiskeskiver i ca. 6–8 minutter per side.  
Pass på at skivene har omtrent samme tykkelse, slik at tilberedningstidene ikke blir for forskjellige.
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
- For å **teste** om kjøttet er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.
- **lettstekt/rosa**  
Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.
- **medium**  
Gir det bare litt etter, er det rosa inni.
- **gjennomstekt**  
Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.

**Tips:** Hvis overflaten til større kjøttstykker er kraftig brunet, men kjøttet ikke er ferdig stekt, skyv maten inn i en lavere rillehøyde og reduser grilltemperaturen. Da blir ikke overflaten for mørk.

## Henvisninger til driftsfunksjonene

En oversikt over driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier, finner du i kapittelet med samme navn.

### Bruk av Grill stor 🍖

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av større mengder flat mat og gratinering i store former.

Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødgledende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.

### Bruk av Omluftsgrill 🍷

Denne driftsfunksjonen egner seg for grilling av større stykker, som f.eks. kylling.

For flat mat anbefales generelt en temperaturinnstilling fra 220 °C, for større stykker maksimalt 180-200 °C.

## Flere anvendelser

---

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende anvendelser:

- Tining
- Langtidstilberedning
- Hermetisering
- Tørking
- Dypfryste produkter/ferdigretter
- Oppvarming av servise


### Tining

Når frysevarer tines skånsomt, beholdes vitaminer og næringsstoffer i stor grad.

■ Velg Tining .

■ Endre eventuelt forslagstemperaturen.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger.

Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre).

Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen.

Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

### Tips

- Tin maten uten emballasje på universalpannen eller i en skål.
- Bruk universalpannen med risten oppå ved tining av fjærkre. Frysevarene blir da ikke liggende i væsken fra tiningen.
- Kjøtt, fjærkre eller fisk trenger ikke være helt tint før tilberedningen. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.

## Langtidstilberedning

Langtidstilberedning er ideell for ømfintlige kjøttstykker av okse, svin, kalv eller lam, som skal stekes helt nøyaktig.

Brun først kjøttstykket raskt og jevnt over det hele i svært varm panne.

Sett deretter kjøttstykket i forvarmet stekeovn, hvor det ved lav temperatur og lang steketid blir skånsomt og jevnt stekt.

Kjøttet blir da mørere. Kjøttsaften begynner å sirkulere og fordeler seg jevnt helt til de ytre lagene.

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

- Bruk kun godt mørnet, magert kjøtt uten sener og fettrender. Benet må være fjernet på forhånd.
- Bruk olje som tåler svært høye temperaturer ved bruning (f.eks. klarnet smør eller matolje).
- Ikke dekk til kjøttet under steking.


Tilberedningstiden er avhengig av vekt, størrelse og ønsket tilberedningsgrad, og tar ca. 2–4 timer.


- Så snart tilberedningsprosessen er avsluttet, kan du skjære opp kjøttet med en gang. Det trenger ikke å hvile.
- Hold kjøttet varmt i ovnsrommet, til det skal anrettes. Stekeresultatet blir ikke påvirket.
- Anrett kjøttet på forvarmede tallerkener og server med svært varm saus, slik at det ikke blir så raskt kaldt. Kjøttet har en optimal spisetemperatur.

## Bruk av Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg driftsfunksjonen Over- og undervarme  og en temperatur på 120 °C.
- Forvarm ovnen med rist og universalpanne i ca. 15 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen mens ovnsrommet forvarmes.

 Fare for forbrenning på varme overflater.


Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- Legg det brunede kjøttet på risten.
- Senk temperaturen til 100 °C (se kapittel «Tilberedningstabeller»).
- Stek kjøttet ferdig.


# Flere anvendelser

## Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Det er ikke tilstrekkelig å hermetisere belgfrukter og kjøtt en gang, da sporene i Clostridium botulinum-bakterien ikke drepes fullstendig. Det kan dannes toksiner, som kan føre til alvorlige forgiftninger. Disse sporene drepes først etter enda en hermetisering.

Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.


I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere.

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

## Klargjøring av frukt og grønnsaker

Angivelsene gjelder for 6 glass med et innhold på 1 l.

Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen (hermetiseringsglass eller glass med skrulokk). Bruk kun feilfrie glass og gummiringer.

- Skyll glassene i svært varmt vann før hermetiseringen og fyll til maks. 2 cm under kanten.
- Rengjør glasskanten med en ren klut og varmt vann etter påfylling og lukk glassene.
- Sett universalpannen inn i rillehøyde 2 og sett glassene i pannen.
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og en temperatur på 160–170 °C.
- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene).



Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.


## Hermetisering av frukt og agurker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

## Hermetisering av grønnsaker


- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt hermetiseringstemperatur og hermetiser grønnsakene iht. angitt tid.
- Etter hermetiseringen, still inn angitt temperatur for ettervarming og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

|                               |  |  |
|-------------------------------|---|---|
| Frukt                         | -/-   | 30 °C<br>25–35 min  |
| Agurker                       | -/-   | 30 °C<br>25–30 min  |
| Rødbeter                      | 120 °C<br>30–40 min   | 30 °C<br>25–30 min  |
| Bønner<br>(grønne eller gule) | 120 °C<br>90–120 min  | 30 °C<br>25–30 min  |

 Hermetiseringstemperatur og -tid, så snart vannet begynner å «perle»

 Ettervarmingstemperatur og -tid

## Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

- Ta glassene ut av ovnen.
- Dekk dem med et klede og la dem stå tildekket i ca. 24 timer på et trekkfritt sted.
- Hermetiser **alltid** belgfrukter og kjøtt enda en gang etter avkjøling, innen 2 dager.
- Fjern låsemekanismene på hermetiseringsglassene og kontroller deretter om alle glassene er tette.

Dersom glassene ikke er tette, må du enten hermetisere dem på nytt eller lagre dem kaldt, og bruke den hermetiserte frukten og grønnsakene med en gang.

- Kontroller glassene under lagringen. Dersom glassene har åpnet seg under lagringen eller skru-lokket buler, og ikke knepper når du åpner det, må du kaste innholdet.

# Flere anvendelser


## Tørking

Tørking er en vanlig konserveringsmetode for frukt og noen typer grønnsaker og urter.






Det er en forutsetning at frukten og grønnsakene er ferske og uten skader.




- Skrell og ta ut kjernen på maten som skal tørkes, hvis nødvendig, og skjær den i biter.
- Fordel maten, avhengig av størrelse, jevnt på risten eller i universalpannen, helst bare ett lag.


**Tips:** Du kan også bruke det perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet, dersom du har et slikt brett.

- Tørk maksimalt i 2 rillehøyder samtidig.  
Sett maten som skal tørkes, inn i rillehøydene 1+3.  
Når du bruker rist og universalpanne, skyv universalpannen inn under risten.
- Velg Varmluft pluss .
- Endre forslagstemperaturen og still inn tørketiden.
- Snu maten, som tørkes i universalpannen, med jevne mellomrom.

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.


| Matvare som skal tørkes |  | 🌡️ [°C] | ⌚ [h] |
|-------------------------|---|---------|-------|
| Frukt                   |  | 60–70   | 2–8   |
| Grønnsaker              |  | 55–65   | 4–12  |
| Sopp                    |  | 45–50   | 5–10  |
| Urter*                  |  | 30–35   | 4–8   |

 funksjon, 🌡️ temperatur, ⌚ tørketid,  
 Varmluft pluss,  Over- og under-varme

\*Tørk urter kun i universalpannen i rillehøyde 2, og bruk funksjonen Over- og under-varme  ettersom viften er slått på for funksjonen Varmluft pluss.

- Reduser temperaturen hvis det skulle danne seg vandrdåper i ovnsrommet.

## Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

Tørket frukt må være helt tørr, men myk og elastisk. Når den brekkes eller skjæres i, skal det ikke komme ut saft.

- Oppbevar den tørkede maten i glass eller bokser som er skikkelig lukket.

### Dyppfryste produkter/ ferdigretter

#### Tips for kaker, pizza og baguetter

- Stek kaker, pizza og baguetter på risten med bakepapir. Stekebrett og universalpanner kan bli sterkt deformert ved tilberedning av disse frosne matvarene, slik at de eventuelt ikke lenger kan tas ut av ovnen i varm tilstand. Videre bruk fører til ytterligere deformasjon.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

#### Tips for pottes frites, kroketter o.l.

- Disse frosne matvarene kan du tilberede på stekebrett eller universalpanne.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.


### Forberede dyppfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.


Stek kaker, pizza, pottes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

- Velg den funksjonen og temperaturen som anbefales på pakken.
- Forvarm ovnen.
- Sett maten inn i forvarmet ovn, i den rillehøyden som anbefales på pakken.
- Kontroller maten etter den korteste tiden som anbefales på pakken.

### Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av servise.

Varm kun temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 1 og plasser serviset på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også sette det på bunnen i ovnsrommet og i tillegg ta ut føringslistene.
- Velg Varmluft pluss .
- Still inn en temperatur på 50–80 °C.




Fare for forbrenning!

Bruk grytevotter når du tar ut serviset. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

# Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

 Fare for skade ved elektrisk støt.

Dampen fra en dampenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke dampenser til rengjøring av stekeovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Spesielt fronten på stekeovnen blir skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmiddel.

Alle overflatene er ømfintlige for riper. Når det gjelder glassflater, kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

## Uegnedede rengjøringsmidler

For å unngå skader på overflatene, må du ikke rengjøre med:

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler på fronten
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein)
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler for rustfritt stål
- maskinoppvaskmiddel
- glassrens
- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbende svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskrapere
- stålull
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- stålskrubber

Dersom flekker får virke lenge, kan de under visse omstendigheter bli umulige å fjerne. Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringsjobben vanskeligere. Fjern helst flekker og søl omgående.

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

**Tips:** Flekker av fruktsaft eller kakedeig fra bakeformer som ikke er skikkelig tette, kan enkelt fjernes så lenge ovnsrommet fortsatt er litt varmt.



For enklere rengjøring anbefaler vi:

- Demonter døren.
- Ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinne (hvis du har slike skinner).
- Ta ut bakveggen med katalytisk emalje.
- Senk varmeelementet for overvarme/grill.

## Fjerning av normale flekker og søl

### Fjerning av normale flekker og søl

- Fjern helst normale flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann. Denne rengjøringen er spesielt viktig for PerfectClean-foredlede deler, da rester av rengjøringsmidler kan påvirke non-stick effekten.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

### Rengjøring av pakning

Rundt ovnsrommet er det en pakning som tetning mot innsiden av døren.

Den kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

- Rengjør helst pakningen etter hver bruk.

## Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)

Fruktsaft som har rent over eller rester fra steking, kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruksegenskapene.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de hjelpemidlene som er beskrevet.

- Fjern fastbrente rester med en glasskraper eller en stålskrubb, varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Katalytisk emalje mister sin selvstendige rengjøringseffekt ved påvirkning av skuremidler, skrapende børster og svamper samt stekeovnsrens.

Ta ut de katalytisk emaljerte delene før ovnsrens brukes.

# Rengjøring og stell

## Bruk av stekeovnsrens

- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet overflater, kan du bruke Miele stekeovnsrens på kalde overflater.

Hvis stekeovnspray havner i mellomrom og åpninger, kan det føre til sterk luktdannelse.

Ikke bruk stekeovnspray i taket i ovnsrommet.

Ikke spray stekeovnspray i mellomrommene og åpningene i ovnsromveggene og bakveggen.

- La stekeovnsrensen virke som beskrevet på pakken.

Stekeovnsrens fra andre produsenter skal kun påføres kalde overflater og virke i maksimalt 10 minutter.

- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter virketiden.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk overflatene med en myk klut.

## Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

Spesialfettet på FlexiClip-skinnene blir vasket vekk ved rengjøring i oppvaskmaskinen, og uttrekksegenskapene til skinnene kan bli dårligere. Ikke vask FlexiClip-skinnene i oppvaskmaskinen.

Ved vanskelige flekker på overflatene, eller hvis fruktsaft som har rent ut har ført til at skinnene har klebet seg sammen, gå frem på følgende måte:

- Bløtlegg FlexiClip-skinnene en kort stund (ca. 10 minutter) i varmt oppvaskvann.

Ved behov kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp. Kulelageret kan du rengjøre med en myk børste.

Etter rengjøringen kan det være igjen misfarginger eller lyse steder, som imidlertid ikke har noen innvirkning på bruksegenskapene til skinnene.

## Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen

Katalytisk emalje rengjør olje- og fettflekker av seg selv ved høye temperaturer. Du trenger ingen ekstra rengjøringsmidler. Jo høyere temperatur er, desto mer effektiv er prosessen.


Katalytisk emalje mister sin selvrensende effekt ved påvirkning av skuremidler, skrapende børster og svamper samt stekeovnsrens.

Ta ut de katalytisk emaljerte delene før du bruker ovnsrens i ovnsrommet.


## Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende

- Ta ut bakveggen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Ta ut bakvegg»).
- Rengjør bakveggen for hånd med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.
- Skyll bakveggen grundig.
- La den tørke før den settes inn igjen.

## Fjerning av olje- og fettflekker

- Ta ut alt tilbehør (inkl. føringslistene) av ovnsrommet.
- Før du starter den katalytiske rengjøringen, må du fjerne matrester og grovere flekker fra innsiden av døren og fra de PerfectClean-foredlede overflatene, slik at dette ikke brenner seg fast.
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og 250 °C.
- Varm opp det tomme ovnsrommet i minst 1 time.

Tiden avhenger av skittenhetsgraden. Når katalytisk emalje er veldig tilgriset av olje eller fett, kan det dannes en film i ovnsrommet under rengjøringsprosessen.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene og ovnsrommet.

La varmelementene og ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

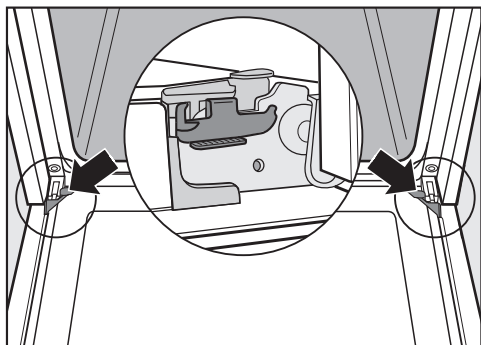
- Rengjør til slutt innsiden av døren og ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Hver ytterligere oppvarming på høye temperaturer fjerner resterende flekker og søl litt etter litt.

# Rengjøring og stell

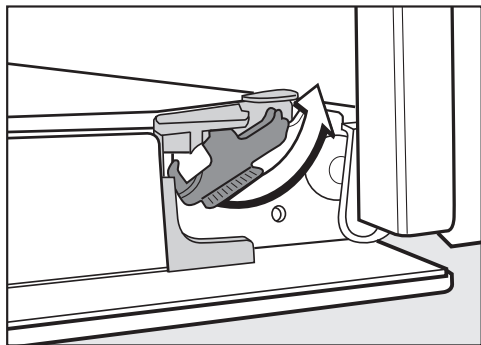
## Demontering av døren

Døren veier ca. 9 kg.



Stekeovnsdøren er forbundet med dørhengslene ved hjelp av holdere. Før døren kan tas av fra disse holderne, må sperrebøylene på begge dørhengslene løsnes.

- Åpne døren helt.



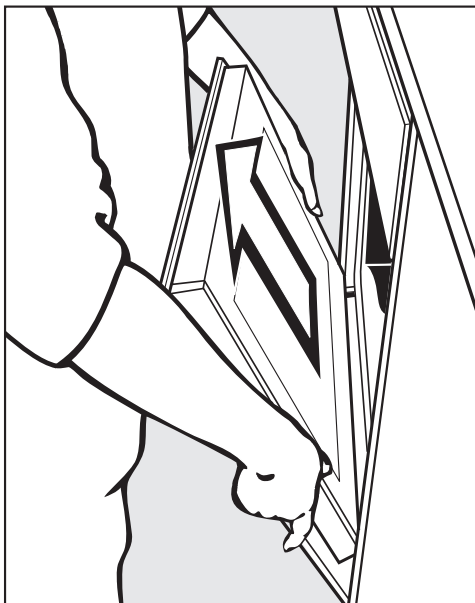
- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

Trekk aldri døren vannrett ut av holderen, da den vil slå tilbake på stekeovnen.

Ikke bruk håndtaket for å trekke døren oppover. Håndtaket kan brette.

- Lukk døren til den stopper i lufteposisjon.



- Ta tak i døren på sidene og trekk den oppover ut av holderne. Pass på at døren ikke tipper.

### Demontering av stekeovnsdøren

Døren består av et åpent system med 3 til dels varmereflekterende glassplater.

Når ovnen er i drift, føres luften gjennom døren, slik at den ytterste platen holder seg kald.

Hvis det blir skittent mellom glassplatene, kan stekeovnsdøren demonteres, for å rengjøre innsidene av glassplatene.

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

Ikke bruke skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.


Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

Rengjør de delene med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

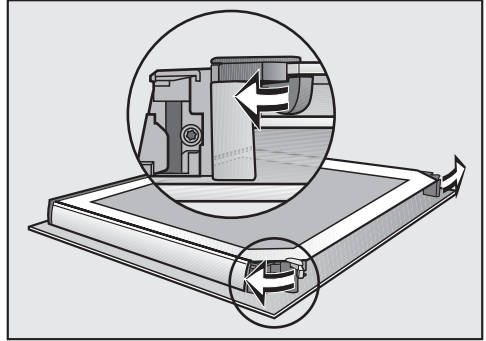
Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

 Fare for å skade seg på en dør som klapper igjen.

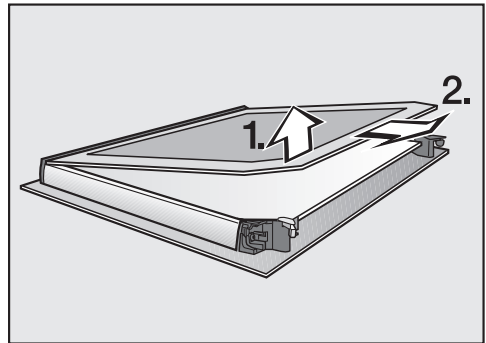
Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand. Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper. Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



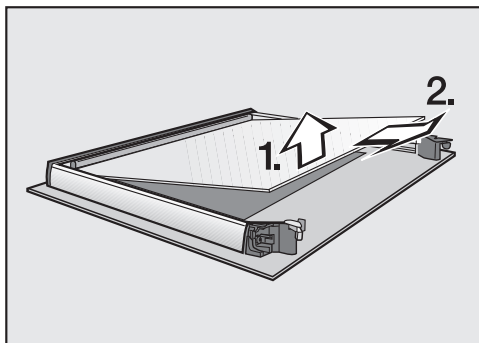
- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

Ta ut glassplaten på innsiden av døren:



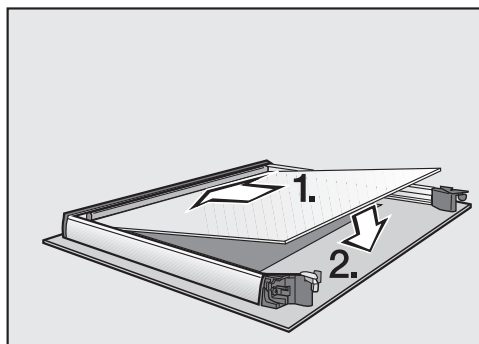
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

## Rengjøring og stell

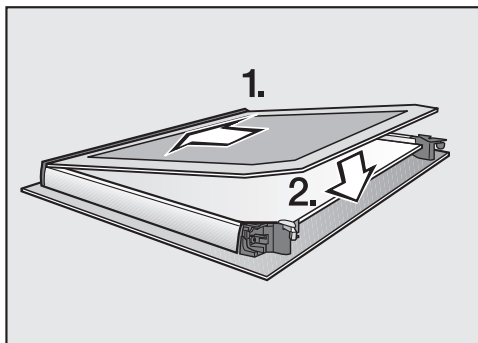


- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

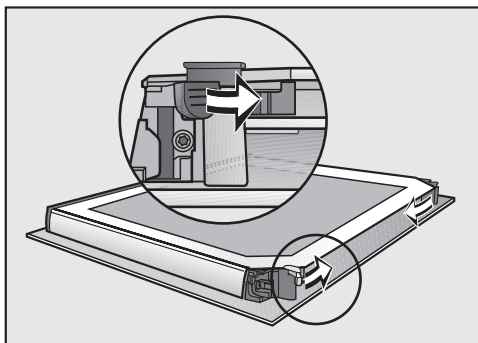
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:



- Sett den midterste platen inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).

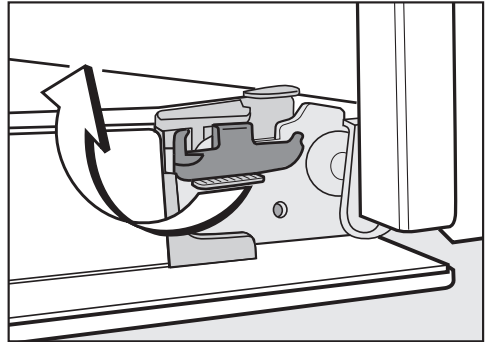
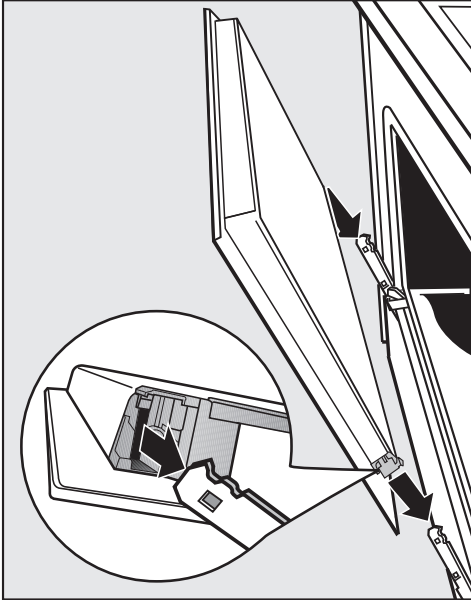


- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



- Lukk de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreibevegelse innover. Døren er satt sammen igjen.

## Montering av døren



- Lås sperrebøylene igjen, ved å dreie dem til de stopper i vannrett stilling.

- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne. Pass på at døren ikke tipper.
- Åpne døren helt.

Dersom sperrebøylene ikke er låst, kan døren løsne fra holderne og bli ødelagt. Sperrebøylene må låses igjen.

# Rengjøring og stell

## Uttak av føringslister med Flexi-Clip-skinner

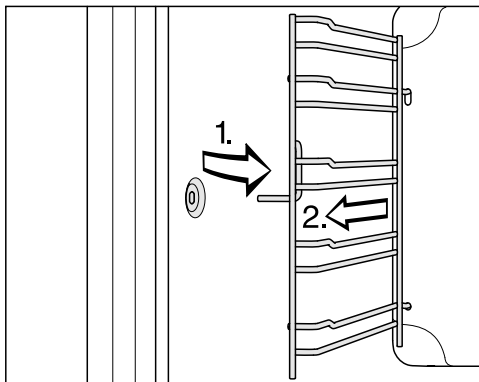
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

Hvis du vil ta ut FlexiClip-skinnene separat først, følg henvisningene i kapittel «Utstyr», avsnitt «Montering og demontering av FlexiClip-skinnene».

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du demonterer føringslistene.



■ Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).

**Innsetningen** skjer i omvendt rekkefølge.

■ Sett delene omhyggelig på plass.

## Ta ut bakvegg

Bakveggen kan tas ut for rengjøring.

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du demonterer bakveggen.

⚠ Fare for skade pga. roterende ventilatorvifte.

Du kan skade deg på ventilatorviften til varmluftviften.

Du må aldri ta i bruk stekeovnen uten bakveggen.

- Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.
- Ta ut føringslistene.
- Løsne de fire skruene i hjørnene på bakveggen og ta bakveggen helt ut.
- Rengjør bakveggen (se kapittel «Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen»).

**Innsetningen** skjer i omvendt rekkefølge.

■ Sett bakveggen nøyaktig på plass.

Åpningene må være plassert som beskrevet i kapittelet «Oversikt».

- Sett inn føringslistene.
- Koble ovnen til el-nettet igjen.




## Hvis feil oppstår ...


De fleste feil som oppstår ved daglig bruk, kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, fordi du slipper å kontakte serviceavdelingen.

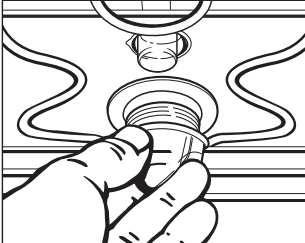

På [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

Følgende tabeller skal hjelpe deg med å finne årsaken til en feil og til å rette den.

| Problem   | Årsak og retting   |
|---|--|
| <b>Displayet er mørkt.</b>  | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling. |
| <b>Ovnen blir ikke varm.</b>  | Den elektroniske barnesikringen <i>LDC</i> er koblet inn.<br>■ Slå av den elektroniske barnesikringen (se kapittel «Innstillinger»).   |
|   | Messeinnstilling <i>NE5</i> er koblet inn.<br>■ Koble ut messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger»).   |
|   | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.   |
| <b>Klokkeslettet er ikke riktig, eller <i>CANC</i> vises i displayet.</b>   | Det har vært et strømbrudd.<br>■ Still inn aktuelt klokkeslett på nytt (se kapittel «Innstillinger»)<br>Tidspunktene for tilberedningsprosesser må også angis på ny.   |
| <b>0:00 vises uventet i displayet og samtidig blinker symbolet . Eventuelt høres også et signal.</b> | Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert.<br>■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b> . Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang.  |
| <b>F XX vises i displayet.</b>  | Et problem som du ikke kan rette på selv.<br>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.  |
| <b>Du hører ingen signaltone.</b>   | Lydsignalet er utkoblet.<br>■ Koble inn signaltone (se kapittel «Innstillinger»).  |

## Hvis feil oppstår ...

| Problem   | Årsak og retting  |
|---|---|
| <b>Du hører en lyd etter en tilberedning.</b>   | Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet.<br>Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.   |
| <b>Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.</b>  | For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en i viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig.<br>■ Slå stekeovnen på igjen.   |
| <b>Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.</b> | Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften.<br>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.   |
|   | Ingrediensmengden avviker fra oppskriften.<br>■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.  |
| <b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>  | Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde.<br>■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.   |
|   | Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen.<br>■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme  . Bruk matte, mørke bakeformer.   |
| <b>Det er rustfargede flekker på den katalytiske emaljen.</b>                                       | Flekker etter krydder, sukker og lignende fjernes ikke med katalytisk rengjøring.<br>■ Ta ut de katalytiske emaljerte delene og fjern flekkene med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste (se kapittel «Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen»).   |
| <b>FlexiClip-skinnene er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.</b>                                | Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinnene.<br>■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett.<br>Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinnene. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele's serviceavdeling. |

| Problem  | Årsak og retting  |
|--|---|
| <p data-bbox="76 202 381 288"><b>Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.</b></p>  | <p data-bbox="404 209 695 236">Halogenpæren er defekt.</p> <div data-bbox="404 240 1031 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 252 706 288">⚠ Fare for forbrenning!<br/>Varmeelementene må være avslått. Ovnsrommet må være avkjølt.</p></div> <ul data-bbox="404 384 1031 699" style="list-style-type: none"><li data-bbox="404 384 1031 443">■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.</li><li data-bbox="404 448 1031 539">■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen.</li><li data-bbox="404 544 1031 603">■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li><li data-bbox="404 608 1031 667">■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre.</li><li data-bbox="404 671 1031 699">■ Koble ovnen til el-nettet igjen.</li></ul> <hr/> <p data-bbox="404 715 1031 799">Du har valgt driftsfunksjonen Eco-varmluft . Ved denne funksjonen kobles ikke belsningen i ovnsrommet inn.</p> |

## Service

---

På [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

### Kontakt ved feil

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt en Miele-forhandler eller Miele's serviceavdeling.

Miele's serviceavdeling kan du kontakte online på [www.miele.no/husholdning/service](http://www.miele.no/husholdning/service).

Kontaktdataene til Miele's serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og fabriksjonsnummer (Fabr./SN/Nr.). Begge opplysningene finner du på typeskiltet.

Opplysningene finnes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.

### Garanti

Garantitiden er 2 år.

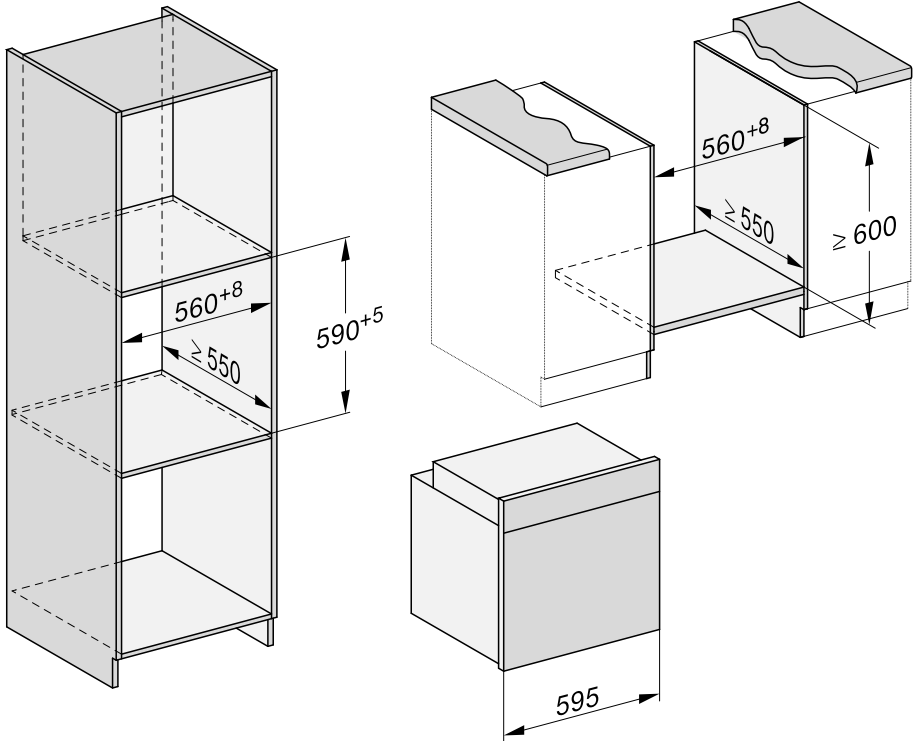
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

## Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

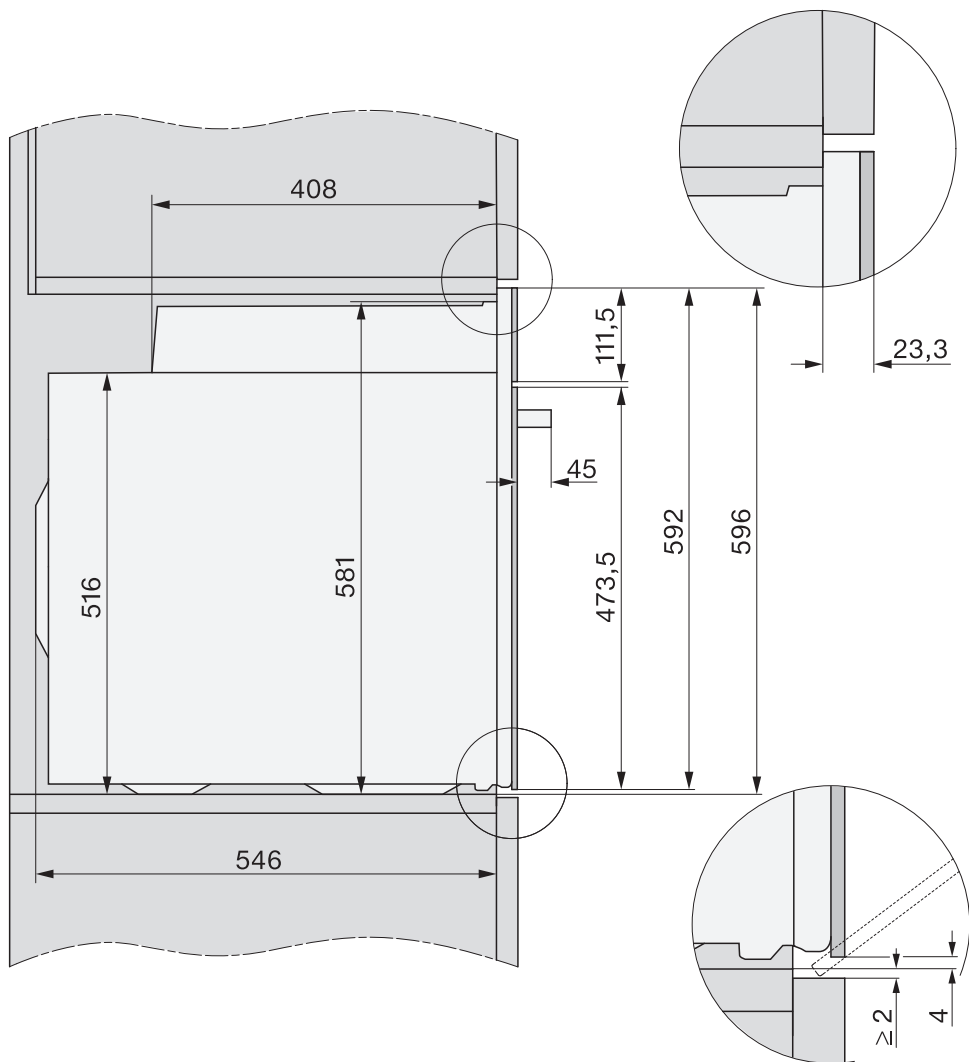
### Innbygging i et høyskap eller benkeskap

Hvis stekeovnen skal bygges inn under en platetopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.

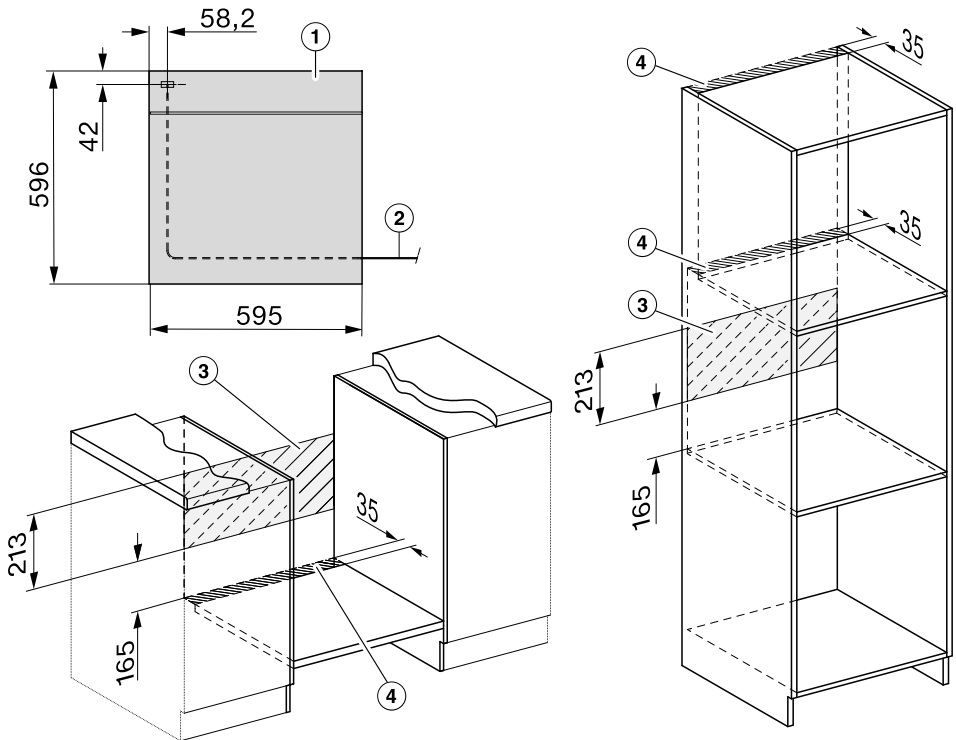


# Installasjon

## H 24xx sett fra siden



## Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 1 500 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installasjon

## Innbygging av stekeovnen

Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.

For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

Forsikre deg om at mellomhyllen, som stekeovnen er plassert på, ikke ligger inntil veggen.

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggings-skapet.

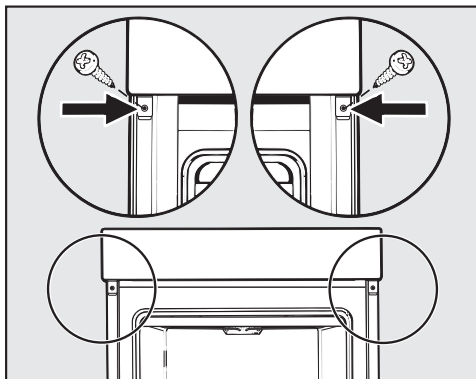
- Koble stekeovnen til el-nettet.

Døren kan bli skadet, hvis du løfter stekeovnen i håndtaket.

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

Det er fornuftig å ta av døren før innbygging (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Demontering av døren») og ta ut tilbehøret. Da blir stekeovnen lettere, og du kan ikke utilsiktet løfte i dørhåndtaket.

- Skyv stekeovnen inn i innbyggings-skapet og juster den.
- Åpne døren, dersom den ikke er tatt av.



- Fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.
- Sett ev. på døren igjen (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Montering av døren»).



## Elektrotilkobling



Fare for skade!

Ved ukynlig utført installasjon, ved likehold eller reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for.

Tilkobling til strømnettet skal kun utføres av kvalifiserte elektrofolk som kjenner og overholder nasjonale forskrifter og tilleggsforskriftene til det lokale e-verket.

Tilkoblingen kan bare gjøres til et elektrisk anlegg, som er utført iht. VDE 0100.

**Tilkobling til en stikkontakt** (iht. VDE 0701) anbefales da det forenkler frakobling fra strømnettet i tilfelle reparasjon.

Hvis stikkontakten ikke lenger er tilgjengelig for brukeren, eller ovnen blir **fast tilkoblet**, må det være en skilleanordning for hver pol på oppstillingsstedet.

Som skilleanordning gjelder brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømvern, sikringer og jordfeilbrytere (EN 60335).

De nødvendige **tilkoblingsdata** finner du på typeskiltet, som befinner seg på fronten av ovnsrommet. Opplysningene må stemme overens med el-nettet.

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

- Modellbetegnelse
- Fabrikasjonsnummer
- Tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi)

Ved tilkoblingsendring eller utskifting av nettkabelen må kabeltypen H 05 VV-F med egnet tverrsnitt brukes.

Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsyningssystem eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder retningslinjene i EN 50160 eller tilsvarende.

Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette produktet fra Miele må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av VDE-AR-E 2510-2.

### Stekeovn



















Stekeovnen er utstyrt med en 3-leder kabel med støpsel for tilkobling til vekselstrøm 230 V, 50 Hz.







Sikring: 16 A. Ovnens må bare kobles til en forskriftsmessig jordet stikkontakt.

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.


# Tilberedningstabeller

## Røredeig






















| Kaker/bakst<br>(tilbehør)  |  | Temperatur<br>[°C]   | Rillehøyde <sup>5</sup> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|--|---|----------------------|-------------------------|------|---------------------------|
|  |   |                      | +HFC                    | -HFC |                           |
| Muffins (1 brett)  |  | 150–160              | 1                       | 2    | 25–35                     |
| Muffins (2 brett)  |  | 150–160              | 1+3 <sup>3</sup>        | 1+3  | 30–40 <sup>5</sup>        |
| Små kaker* (1 brett)   |  | 150                  | 1 <sup>4</sup>          | 2    | 30–40                     |
|  |  | 160 <sup>2</sup>     | 2 <sup>4</sup>          | 3    | 20–30                     |
| Små kaker* (2 brett)   |  | 150 <sup>2</sup>     | 1+3 <sup>3</sup>        | 1+3  | 30–40                     |
| Formkake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>           |  | 150–160              | 1                       | 2    | 60–70                     |
|  |  | 155–165 <sup>2</sup> | 1                       | 2    | 60–70                     |
| Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160              | 1                       | 2    | 55–65                     |
|  |  | 150–160              | 1                       | 2    | 60–70                     |
| Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160              | 1                       | 2    | 55–65                     |
|  |  | 150–160              | 1                       | 2    | 55–65                     |
| Fruktkake (1 brett)  |  | 160–170              | 1                       | 2    | 45–55                     |
|  |  | 160–170              | 1                       | 1    | 45–55                     |
| Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>         |  | 150–160              | 1                       | 2    | 55–65                     |
|  |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1                       | 1    | 35–45                     |
| Kakebunn (bake- og stekerist, terte-/kakeform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>     |  | 150–160              | 1                       | 2    | 25–35                     |
|  |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1                       | 2    | 15–25                     |









 Funksjon,  Temperatur,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde. Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.
- 4 Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.
- 5 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.


## Mørdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)   |    | Temperatur<br>[°C]   | Rillehøyde <sup>5</sup> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|---|---|----------------------|-------------------------|------|---------------------------|
|   |   |                      | +HFC                    | -HFC |                           |
| Småkaker (1 brett)  |    | 140–150              | 1                       | 2    | 20–30                     |
|   |    | 150–160              | 1                       | 2    | 25–35                     |
| Småkaker (2 brett)  |    | 140–150              | 1+3 <sup>3</sup>        | 1+3  | 20–30 <sup>4</sup>        |
| Sprutbakkels* (1 brett)   |    | 140                  | 1                       | 2    | 35–45                     |
|   |    | 160 <sup>2</sup>     | 2                       | 3    | 25–35                     |
| Sprutbakkels* (2 brett)   |    | 140                  | 1+3 <sup>3</sup>        | 1+3  | 40–50 <sup>4</sup>        |
| Kakebunn (bake- og stekerist, terte-/kakeform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>      |    | 150–160              | 1                       | 2    | 35–45                     |
|   |    | 170–180 <sup>2</sup> | 1                       | 2    | 20–30                     |
| Ostekake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>           |    | 170–180              | 1                       | 2    | 80–90                     |
|   |    | 150–160              | 1                       | 2    | 80–90                     |
| Eplepai* (bake- og stekerist, springform, Ø 20 cm) <sup>1</sup>           |    | 160                  | 1                       | 2    | 80–100                    |
|   |    | 180                  | –                       | 1    | 75–95                     |
| Eplekake, med lokk (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 180–190 <sup>2</sup> | 1                       | 2    | 60–70                     |
|   |    | 160–170              | 1                       | 2    | 60–70                     |
| Fruktkake med fyll (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |   | 170–180              | 1                       | 2    | 60–70                     |
|   |  | 150–160              | 1                       | 2    | 55–65                     |
| Fruktkake med fyll (1 brett)  |  | 170–180              | 1                       | 2    | 50–60                     |
|   |  | 160–170              | 1                       | 2    | 45–55                     |
| Wähe søt (sveitsisk pai) (1 brett)  |  | 210–220 <sup>2</sup> | –                       | 1    | 55–65                     |
|   |  | 180–190              | –                       | 1    | 35–45                     |

 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai




















\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.





Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).


- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde.
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

# Tilberedningstabeller

## Gjærdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)   |  | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup><br>1 |                | 🕒<br>[min]         |
|---|---|----------------------|---|----------------|--------------------|
|   |   |                      | +HFC  | -HFC           |                    |
| Gugelhupf (bake- og stekerist) (kransform, Ø 24 cm) <sup>1</sup>    |  | 150–160              | 1   | 2              | 50–60              |
|   |  | 160–170              | 1   | 1              | 50–60              |
| Christstollen (tysk julekake) (1 brett)                             |  | 150–160              | 1   | 2              | 55–65              |
|   |  | 160–170              | 1   | 2              | 55–65              |
| Smuldrepai med/uten frukt (1 brett)                                 |  | 160–170              | 1   | 2              | 40–50              |
|   |  | 170–180              | 2   | 3              | 45–55              |
| Fruktkake (1 brett)   |  | 160–170              | 1   | 2              | 45–55              |
|   |  | 170–180              | 2   | 3              | 45–55              |
| Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (1 brett)                       |  | 160–170              | 1   | 2              | 25–35              |
| Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (2 brett)                       |  | 160–170              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup> |
| Loff, uten form (1 brett)   |  | 180–190              | 1   | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200              | 1   | 2              | 30–40              |
| Loff (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>          |  | 180–190              | 1   | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200 <sup>2</sup> | 1   | 2              | 30–40              |
| Fullkornsbrød (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | 1   | 2              | 55–65              |
|   |  | 210–220 <sup>2</sup> | 1   | 2              | 45–55              |
| Heve gjærdeig (bake- og stekerist)                                  |  | 30–35                | – <sup>4</sup>  | – <sup>4</sup> | –                  |

 Funksjon, 🌡️ Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme

- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde.
- 4 Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.
- 5 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Kesamdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                         |  | Temperatur<br>[°C] | Rillehøyde <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|---|--|--------------------|--------------------------------------|------|---------------------------|
|   |  |                    | +HFC                                 | -HFC |                           |
| Fruktkake (1 brett)                               |  | 160–170            | 1                                    | 2    | 40–50                     |
|   |  | 170–180            | 2                                    | 3    | 50–60                     |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner<br>(1 brett) |  | 160–170            | 2                                    | 3    | 25–35                     |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner<br>(2 brett) |  | 150–160            | 1+3 <sup>1</sup>                     | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup>        |

Funksjon, Temperatur, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Over- og undervarme

- 1 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde.
- 2 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberednings-tiden er utløpt.

## Sukkerbrøddeig









| Kaker/bakst<br>(tilbehør)  |  | Temperatur<br>[°C]   | Rillehøyde <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|--|--|----------------------|--------------------------------------|------|---------------------------|
|  |  |                      | +HFC                                 | -HFC |                           |
| Sukkerbrød (2 egg) (bake- og stekerist,<br>springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup> | 1                                    | 2    | 15–25                     |
| Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist,<br>springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup> | 1                                    | 2    | 30–40                     |
| Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist,<br>springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 180 <sup>2</sup>     | 1                                    | 2    | 20–30                     |
|  |  | 150–170 <sup>2</sup> | 1                                    | 2    | 25–45                     |
| Kakebunn til rullekake (1 brett)   |  | 180–190 <sup>2</sup> | 1                                    | 2    | 15–25                     |






Funksjon, Temperatur, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Over- og undervarme

- \* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.  
Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
  - 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.

# Tilberedningstabeller

## Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)                   |  | Temperatur<br>[°C] | Rillehøyde <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|---|---|--------------------|--------------------------------------|------|---------------------------|
|   |   |                    | +HFC                                 | -HFC |                           |
| Vannbakkels (1 brett)                       |  | 160–170            | 1                                    | 2    | 30–40                     |
| Butterdeiglommer (1 brett)                  |  | 180–190            | 1                                    | 2    | 20–30                     |
| Butterdeiglommer (2 brett)                  |  | 180–190            | 1+3 <sup>1</sup>                     | 1+3  | 20–30 <sup>2</sup>        |
| Makroner (1 brett)                          |  | 120–130            | 1                                    | 2    | 25–50                     |
| Makroner (2 brett)                          |  | 120–130            | 1+3 <sup>1</sup>                     | 1+3  | 25–50 <sup>2</sup>        |
| Marengs/pikeykys (1 brett, 6 stk. à Ø 6 cm) |  | 80–100             | 1                                    | 2    | 120–150                   |
| Marengs (2 brett, à 6 stk. à Ø 6 cm)        |  | 80–100             | 1+3 <sup>1</sup>                     | 1+3  | 150–180                   |

 Funksjon,  Temperatur,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss

1 Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde.

2 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Pikant

| Matvare<br>(tilbehør)  |  | Temperatur<br>[°C]   | Rillehøyde <sup>5</sup><br>1 |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|--|--|----------------------|------------------------------|------|---------------------------|
|  |  |                      | +HFC                         | -HFC |                           |
| Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 Brett)                            |  | 220–230 <sup>1</sup> | –                            | 1    | 25–35                     |
|  |  | 180–190              | –                            | 1    | 30–40                     |
| Løkpai (1 Brett)   |  | 180–190 <sup>1</sup> | 1                            | 2    | 25–35                     |
|  |  | 170–180              | 1                            | 2    | 30–40                     |
| Pizza, gjærdeig (1 Brett)  |  | 170–180              | 1                            | 2    | 25–35                     |
|  |  | 210–220 <sup>1</sup> | 1                            | 2    | 20–30                     |
| Pizza, kesamdeig (1 Brett)                                       |  | 170–180              | 1                            | 2    | 25–35                     |
|  |  | 190–200 <sup>1</sup> | 1                            | 2    | 25–35                     |
| Frossenpizza, halvstekt (bake- og stekerist)                     |  | 200–210              | 1                            | 2    | 20–25                     |
| Toast* (bake- og stekerist)                                      |  | 250                  | –                            | 3    | 6–9                       |
| Gratinerer (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne) |  | 250 <sup>2</sup>     | 2                            | 3    | 3–6                       |
| Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)       |  | 250 <sup>2</sup>     | 3                            | 4    | 5–10 <sup>3</sup>         |
|  |  | 250 <sup>2</sup>     | 3                            | 3    | 5–10 <sup>3</sup>         |
| Ratatouille (1 universalpanne)                                   |  | 180–190              | 1                            | 2    | 40–60                     |


















Funksjon, Temperatur, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), Tilberedningstid, Over- og undervarme, Pizza & Pai, Varmluft pluss, Eco-varmluft, Grill stor, Om-luftsg grill










\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

- 1 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 2 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 3 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.



# Tilberedningstabeller

## Okse

| Matvare (tilbehør)  |               |  [°C] |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|---|--|--|--|---|---|
| Oksestek (grytestek), ca. 1 kg (stekeform med lokk)                                       |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|   |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|   |  <sup>2</sup> | 180–190  | 2 <sup>6</sup>   | 160–180 <sup>8</sup>  | –   |
| Oksefilet, ca. 1 kg (universalpanne)  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 25–60   | 45–75   |
| Oksefilet, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 70–80   | 45–48   |
| Oksefilet, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 54–57   |
| Oksefilet, «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 110–130   | 63–66   |
| Roastbiff, ca. 1 kg (universalpanne)  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 35–65   | 45–75   |
| Roastbiff, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 45–48   |
| Roastbiff, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 110–120   | 54–57   |
| Roastbiff, «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 130–140   | 63–66   |
| Burger/kjøttkaker* (bake- og stekerist på rillehøyde 4 og universalpanne på rillehøyde 1) |  <sup>2</sup> | 280 <sup>5</sup>   | 4  | 15–25 <sup>9</sup>  | –   |















 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>10</sup> Kjernetemperatur,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  Grill stor








\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.


- Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- Brun kjøttet på platetoppen først.
- Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.
- Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.



## Kalv


















| Matvare<br>(tilbehør)                               |               | <br>[°C] |  <sup>5</sup> | <br>[min] |  <sup>7</sup><br>[°C] |
|---|--|---|--|--|---|
| Kalv grytstek, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)      |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>   | –   |
|   |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>   | –   |
| Kalvefilet, ca. 1 kg (universalpanne)               |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 30–60  | 45–75   |
| Kalvesadel «lettstekt, rosa», ca. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 50–60  | 45–48   |
| Kalvesadel «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 80–90  | 54–57   |
| Kalvesadel «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 90–100   | 63–66   |
| Kalvesadel «lettstekt, rosa», ca. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 80–90  | 45–48   |
| Kalvesadel «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>  | 2 <sup>5</sup>   | 100–130  | 54–57   |
| Kalvesadel «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140  | 63–66   |










 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kjernetemperatur, <sup>2</sup> Varmeluft pluss, <sup>2</sup> Over- og undervarme


- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 3 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 4 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 5 Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- 6 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 7 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

# Tilberedningstabeller












## Svin







| Matvare<br>(tilbehør)                               |               | <br>[°C] |  <sup>5</sup> | <br>[min] |  <sup>10</sup><br>[°C] |
|---|--|---|--|--|--|
| Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk) |               | 160–170   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>   | 80–90  |
|   |               | 180–190   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>   | 80–90  |
| Svinestek med svor, ca. 2 kg (stekeform)            |               | 180–190   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>7</sup>   | 80–90  |
|   |               | 190–200   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>7</sup>   | 80–90  |
| Svinefilet, ca. 350 g <sup>1</sup>                  |  <sup>2</sup> | 90–100 <sup>3</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 70–90  | 60–69  |
| Skinkestek, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)         |               | 160–170   | 2 <sup>5</sup>   | 130–160 <sup>8</sup>   | 80–90  |
| Kasseler, ca. 1 kg (universalpanne)                 |               | 150–160   | 2 <sup>5</sup>   | 50–60  | 63–68  |
| Kasseler, ca. 1 kg <sup>1</sup>                     |  <sup>2</sup> | 95–105 <sup>3</sup>   | 2 <sup>5</sup>   | 140–160  | 63–66  |
| Kjøttpudding, ca. 1 kg (universalpanne)             |               | 170–180   | 2 <sup>5</sup>   | 60–70 <sup>7</sup>   | 80–85  |
|   |               | 190–200   | 2 <sup>5</sup>   | 70–80 <sup>7</sup>   | 80–85  |
| Bacon <sup>1</sup>                                  |               | 280 <sup>4</sup>  | 4  | 3–5  | –  |
| Bratwurst <sup>1</sup>                              |               | 250 <sup>4</sup>  | 3 <sup>5</sup>   | 8–15 <sup>9</sup>  | –  |


 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>10</sup> Kjernetemperatur,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  Grill stor

- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 3 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 4 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 5 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 6 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 7 Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 8 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 9 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.
- 10 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Lam, vilt















| Matvare<br>(tilbehør)                                       |               | <br>[°C] |  <sup>5</sup> | <br>[min] |  <sup>6</sup><br>[°C] |
|---|--|---|--|--|---|
| Lammelår med ben, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)           |               | 170–180   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>   | 64–82   |
| Lammesadel uten ben (universalpanne)                        |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 10–20  | 53–80   |
| Lammesadel uten ben (bake- og steke-rist og universalpanne) |  <sup>1</sup> | 95–105 <sup>3</sup>   | 2 <sup>4</sup>   | 40–60  | 54–66   |
| Hjortesadel uten ben (universalpanne)                       |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 70–90  | 60–81   |
| Rådyrsadel (universalpanne)                                 |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 25–35  | 60–81   |
| Villsvinlår uten ben, ca. 1 kg (stekeform med lokk)         |               | 170–180   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>   | 80–90   |










 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>6</sup> Kjernetemperatur,  Over- og undervarme



- 1 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 4 Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- 5 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 50 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 6 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

# Tilberedningstabeller

## Fugl, fisk

| Matvare (tilbehør)   |  |  [°C] |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|--|---|--|--|---|--|
| Fugl, 0,8–1,5 kg (universalpanne)                          |  | 170–180  | 2 <sup>3</sup>   | 55–65   | 85–90  |
| Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på universalpanne) |  | 180–190 <sup>1</sup>   | 2 <sup>3</sup>   | 55–65 <sup>4</sup>  | 85–90  |
| Fugl, ca. 2 kg (stekeform)                                 |  | 180–190  | 2 <sup>3</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>  | 85–90  |
|  |  | 190–200  | 2 <sup>3</sup>   | 110–130 <sup>5</sup>  | 85–90  |
| Fugl, ca. 4 kg (stekeform)                                 |  | 160–170  | 2 <sup>3</sup>   | 180–200 <sup>6</sup>  | 90–95  |
|  |  | 180–190  | 2 <sup>3</sup>   | 180–200 <sup>6</sup>  | 90–95  |
| Fisk, 200–300 g (f.eks. ørret) (universalpanne)            |  | 210–220 <sup>2</sup>   | 2 <sup>3</sup>   | 15–25   | 75–80  |
| Fisk, 1–1,5 kg (f.eks. sjørret) (universalpanne)           |  | 210–220 <sup>2</sup>   | 2 <sup>3</sup>   | 30–40   | 75–80  |
| Fiskefilet i folie, 200–300 g (universalpanne)             |  | 200–210  | 2 <sup>3</sup>   | 25–30   | 75–80  |

 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kjernetemperatur,  Varmluft pluss,  Omluftsgrill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft

- 1 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- 4 Snu helst maten etter halve grilltiden.
- 5 Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- 6 Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.
- 7 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

| Prøveretter (tilbehør)  |  | Temperatur<br>[°C]   | Rillehøyde <sup>5</sup> <sup>6</sup> |      | Tilberedningstid<br>[min] |
|---|--|----------------------|--------------------------------------|------|---------------------------|
|   |  |                      | +HFC                                 | -HFC |                           |
| Små kaker (1 stekebrett <sup>1</sup> )  |  | 150                  | 1 <sup>7</sup>                       | 2    | 30–40                     |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | 2 <sup>7</sup>                       | 3    | 20–30                     |
| Små kaker (2 stekebrett <sup>1</sup> )  |  | 150 <sup>4</sup>     | 1+3 <sup>8</sup>                     | 1+3  | 30–40                     |
| Sprutbakkels (1 stekebrett <sup>1</sup> )   |  | 140                  | 1                                    | 2    | 35–45                     |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | 2                                    | 3    | 25–35                     |
| Sprutbakkels (2 stekebrett <sup>1</sup> )   |  | 140                  | 1+3 <sup>8</sup>                     | 1+3  | 40–50 <sup>9</sup>        |
| Eplepai (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                           |  | 160                  | 1                                    | 2    | 80–100                    |
|   |  | 180                  | –                                    | 1    | 75–95                     |
| Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)               |  | 180 <sup>4</sup>     | 1                                    | 2    | 20–30                     |
|   |  | 150–170 <sup>4</sup> | 1                                    | 2    | 25–45                     |
| Toast (bake- og stekerist <sup>1</sup> )  |  | 250                  | –                                    | 3    | 6–9                       |
| Burger (bake- og stekerist <sup>1</sup> på rillehøyde 4 og universalpanne <sup>1</sup> på rillehøyde 1) |  | 280 <sup>5</sup>     | –                                    | 4    | 15–25 <sup>10</sup>       |

Funksjon, Temperatur, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Over- og undervarme, Grill stor

- 1 Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.
- 2 Bruk en matt, mørk springform. Sett springformen midt på risten.
- 3 Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.
- 4 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 5 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 6 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 7 Hvis du har flere par FlexiClip-skinner, monterer du kun ett par.
- 8 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde. Hvis du har flere par FlexiClip-skinner, monterer du kun ett par.
- 9 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.
- 10 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.


# Opplysninger for testinstitutter

## Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen som skal befinne seg i ovnsrommet.  
Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-skinner eller deler med katalytisk emalje, som sidevegger eller takplate.
- En viktig forutsetning for måling av energiklasse er at døren er lukket godt igjen under målingen.  
Avhengig av hvilke måleelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måleresultatet.  
Dette kan utlignes ved å trykke fast døren. Under visse omstendigheter kan det også være nødvendig med egnede, tekniske hjelpemidler. Dette vil ikke oppstå ved normal praktisk bruk.

## Datablad for husholdningsstekeovner

Etter delegert forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>MIELE</b>  |                                 |
| <b>Modellnavn/-kjennetegn</b>                                   | H 2455 B, H 2456 B,<br>H 2457 B |
| Energieffektivitetsindeks/ovnsrom (EEI <sub>ovnsrom</sub> )     | 81,7                            |
| Energiklasse/ovnsrom  |                                 |
| A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)        | A+                              |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus | 1,05 kWh                        |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus     | 0,71 kWh                        |
| Antall ovnsrom  | 1                               |
| Varmekilder per ovnsrom   | electric                        |
| Ovnsromvolum  | 76 l                            |
| Apparatets vekt   | 42,0 kg                         |

**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: [info@miele.no](mailto:info@miele.no)

Internett: [www.miele.no](http://www.miele.no)

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B

no-NO

M.-Nr. 12 495 860 / 02