

## Bruks- og monteringsanvisning med oppskrifter Stekeovn




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

# Innhold

---

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	6
<b>Aktivt miljøvern</b> .....	14
<b>Oversikt</b> .....	15
Stekeovn .....	15
<b>Betjeningselementer stekeovn</b> .....	16
Funksjonsvelger .....	17
Display .....	17
Dreiebryter < > .....	17
Sensortaster .....	17
Symboler .....	18
<b>Betjeningsprinsipp</b> .....	19
Velg funksjon .....	19
Innlegging av tall .....	19
Valg av meny punkt i en liste .....	19
Endre innstilling i en liste .....	19
Endre innstilling med en segmentindikator .....	19
<b>Utstyr</b> .....	20
Typeskilt .....	20
Standardlevering .....	20
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr .....	20
Sikkerhetsinnretninger .....	27
PerfectClean-foredede overflater .....	27
<b>Første igangsetting</b> .....	28
Miele@home .....	28
Grunninnstillinger .....	29
Første oppvarming av stekeovnen .....	30
<b>Innstillinger</b> .....	31
Oversikt over innstillingene .....	31
Åpne menyen «Innstillinger» .....	32
Språk ▾ .....	32
Klokkeslett .....	32
Display .....	32
Lydstyrke .....	32
Enheter .....	33
Forslagstemperaturer .....	33
Kjølevifteetterløp .....	33
Driftstimer .....	34
Miele@home .....	34
Fjernstyring .....	35
RemoteUpdate .....	35

Software-versjon .....	36
Forhandler .....	36
Fabrikkinnstillinger.....	36
<b>Varselur</b> .....	37
<b>Oversikt over driftsfunksjonene</b> .....	38
<b>Tips for energisparing</b> .....	39
<b>Betjening</b> .....	40
Enkel betjening .....	40
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess .....	40
Endre temperatur .....	40
Innstilling av tilberedningstider.....	41
Endre innstilte tilberedningstider.....	41
Slette innstilte tilberedningstider.....	42
Avbryte en tilberedningsprosess .....	42
Forvarming av ovnen .....	42
<b>Automatikkprogrammer</b> .....	43
Bruk av automatikkprogrammer.....	43
Informasjon om bruk .....	43
<b>Baking</b> .....	44
Tips til baking .....	44
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	44
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	45
<b>Steking</b> .....	46
Steketips.....	46
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	46
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	47
<b>Grilling</b> .....	48
Grilltips .....	48
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	48
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	49
<b>AirFry</b> .....	50
Tilbehør .....	50
Tips for AirFrying .....	51
Bruk av driftsfunksjonen AirFry  .....	51
<b>Flere anvendelser</b> .....	52
Tining.....	52
Langtidstilberedning.....	53
Hermetisering .....	54
Tørking.....	56

# Innhold

---

Dypfryste produkter/ferdigretter .....	57
Varme servise .....	57
<b>Rengjøring og stell</b> .....	58
Uegnede rengjøringsmidler .....	58
Fjerning av normale flekker og søl .....	58
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne) .....	59
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinne .....	59
Rengjøring av den katalytisk emaljerte bakveggen .....	60
Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende .....	60
Fjerning av olje- og fettflekker .....	60
Demontering av døren .....	61
Demontering av stekeovnsdøren .....	62
Montering av døren .....	64
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinne .....	65
Ta ut bakvegg .....	65
<b>Hvis feil oppstår</b> .....	66
<b>Service</b> .....	69
Kontakt ved feil .....	69
Garanti .....	69
<b>Installasjon</b> .....	70
Innbyggingsmål .....	70
Innbygging i et høyskap eller benkeskap .....	70
H 24xx sett fra siden .....	71
H 27xx, H 28xx sett fra siden .....	72
Tilkoblinger og ventilasjon .....	73
Innbygging av stekeovnen .....	74
Elektrotilkobling .....	75
<b>Tilberedningstabeller</b> .....	76
Røredeig .....	76
Eltedeig .....	77
Gjærdeig .....	78
Kesamdeig .....	79
Sukkerbrøddeig .....	79
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst .....	80
Pikant .....	81
Okse .....	82
Kalv .....	83
Svin .....	84
Lam, vilt .....	85
Fugl, fisk .....	86

---

<b>Opplysninger for testinstitutter</b> .....	87
Prøveretter iht. EN 60350-1 .....	87
Energiklasse: iht. EN 60350-1 .....	88
<b>Oppskrifter – automatikkprogrammer</b> .....	89
Eplekake .....	90
Kakebunn .....	91
Fyll til kakebunn .....	92
Marmorkake .....	93
Smuldrepai med frukt .....	94
Kakefigurer .....	95
Sprutbakkels .....	96
Valnøttmuffins .....	97
Pizza (gjærdeig) .....	98
Pizza (Kesamdeig) .....	99
Kylling .....	100
Oksefilet (stek) .....	101
Ørret .....	102
Laksefilet .....	103
Sjørret .....	104
Gratinerte poteter med ost .....	105
Lasagne .....	106
<b>Oppskrifter AirFry</b> .....	107
Falafel med yoghurt-dipp .....	108
Pommes frites og søtpotetfries .....	109
Sesam-tofu-sticks .....	110
Bakte poteter med ost, vårløk og bacon .....	111
Bakepoteter med feta, tzatziki og bondesalat .....	112
Frites av squash med blåmuggostdipp og chilisaus .....	113
Grillet mais med hoisinsaus og coleslaw .....	114
Kyllingnuggets med kokos-sesam-panering .....	115
Skrei med skorpe .....	116
Banener med pistasj-honning-topping .....	117
Pastéis de Nata .....	118
Veganske Pastéis de Nata .....	119
<b>Samsvarserklæring</b> .....	120
<b>Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen</b> .....	121

## Sikkerhetsregler

---

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 spesial-lyspærer i ovnsrommet. Disse spesial-lyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning.
- ▶ Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

### **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 voksne. 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.

## Sikkerhetsregler

---

► 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 energiforsyningsystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningsystemet overholder retningslinjene 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»).
- ▶ 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.

## Sikkerhetsregler

---

► 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 halvstekte 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 innbyggings-skapet 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.

► Ovnsrombunnen 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 vanndamp. 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.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

### For rustfrie stålflater gjelder:

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

## Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprensers kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av ovnen.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinners»). 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. Ovnromgulvet 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 avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

Gjenvinning av emballasjen til materialkretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifikke gjenvinningsstasjoner og returmuligheter. Miele-forhandleren tar transportemballasjen i retur.

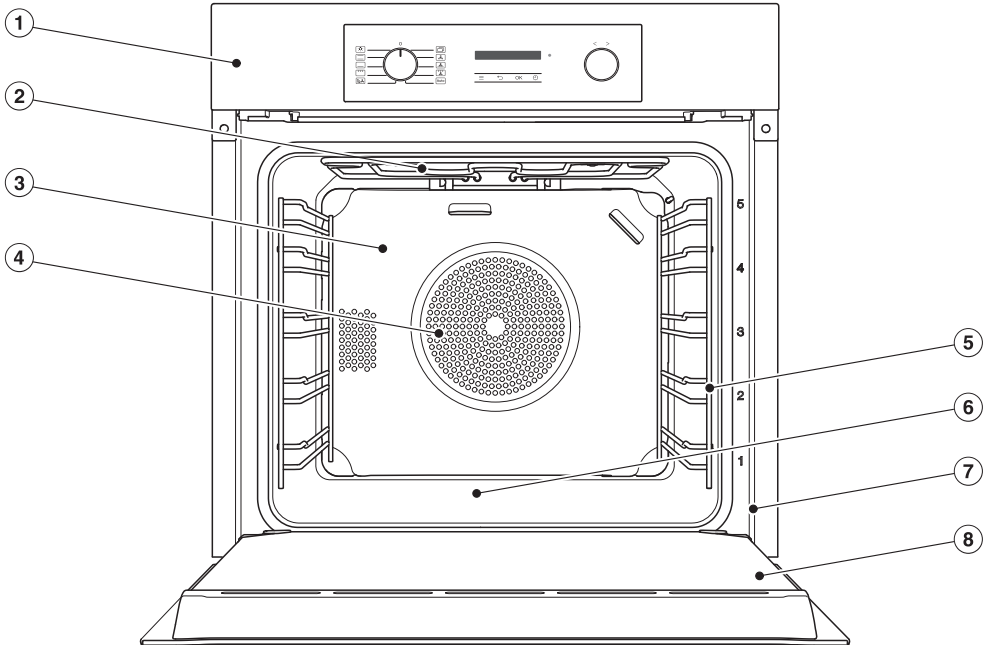
### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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 restavfall.



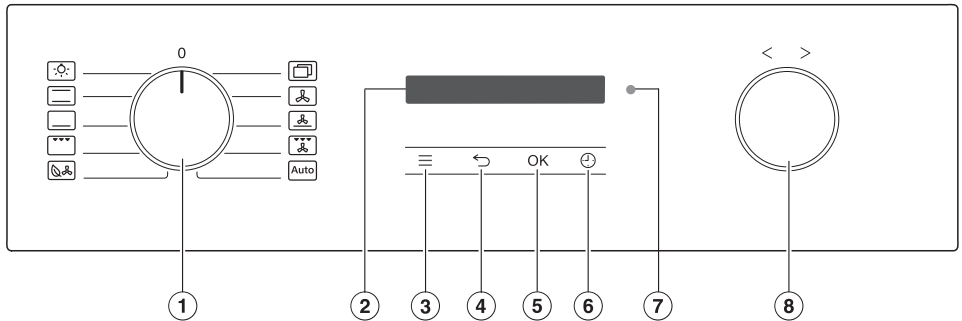
Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer 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 utilgjengelig 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 ←  
For å gå trinnvis tilbake
- ⑤ Sensortast OK  
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑥ Sensortast ↻  
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑦ Optisk grensesnitt  
(kun for Miele's serviceavdeling)
- ⑧ Dreiebryter < >  
For å stille inn tider, temperaturer og for å velge meny punkter



## Funksjonsvelger

Du kan velge funksjoner med funksjonsvelgeren og slå på ovnsrombelysningen separat.

Du kan dreie den til høyre og venstre.

### Funksjoner

-  Belysning
-  Over- og undervarme
-  Undervarme
-  Grill stor
-  Eco-varmluft
-  Flere | Booster 
-  Flere | AirFry 
-  Varmluft pluss
-  Pizza & Pai
-  Omluftsgrill
-  Automatikkprogrammer

## Display

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

## Dreiebryter < >


Du kan dreie dreiebryteren til høyre og venstre.

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

Dessuten benyttes dreiebryteren til å bla i listene over innstillinger og automatikkprogrammer i displayet.





Ved å dreie til høyre > kan du bla nedover i en liste, eller oppover ved å dreie til venstre <.

## Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Disse tastelydene kan slås av via sensortasten  | Lydstyrke | Tastetone.








# Betjeningselementer stekeovn

## Sensortaster under displayet

Sensortast	Funksjon
	Du kan hente frem innstillingene med denne sensortasten dersom funksjonsvelgeren står på posisjon <b>0</b> eller på posisjon <b>Belysning</b>  .
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten.
<b>OK</b>	Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.
	Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten.  Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten <b>OK</b> .
	Varselur
	Haken viser den aktuelle innstillingen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetone, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
	Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Elektron. barnesikring  »).
	Fjernstyring (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen Fjernstyring   På)

## Velg funksjon

- Drei funksjonsvelgeren på ønsket funksjon.

Forslagstemperaturen vises i displayet.

- Endre forslagstemperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

## Endre funksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen funksjon.

- Drei funksjonsvelgeren på den nye funksjonen.

Innstilte tilberedningstider blir slettet.




## Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre for å endre tallet.
- Bekreft med OK.

Det endrede tallet lagres.

## Valg av meny punkt i en liste

- Ved valg av ,  og  vises den tilhørende menyen. Bla med dreiebryteren < > i listen, til ønsket meny punkt vises.
- Bekreft med OK.


## Endre innstilling i en liste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake ✓.

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre til ønsket verdi eller ønsket innstilling vises.
- Bekreft med OK.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

## Endre innstilling med en segmentindikator

Noen innstillinger vises med en segmentindikator . Når alle segmentene er fylt, er den maksimale verdien valgt.

Hvis ingen eller kun ett segment er fylt ut, er minimal verdi valgt eller innstillingen er koblet ut (f.eks. lydstyrken).

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre til ønsket innstilling vises.
- Bekreft valget med OK.

Innstillingen blir lagret. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

# Utstyr

---

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 stekeovnens 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 Mielestekeovner.

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

Oppgi stekeovnens 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.

Betegnelsene på rillehøydene står på frontrammen.

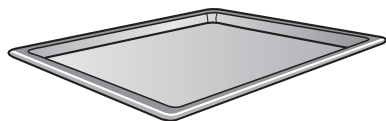
Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

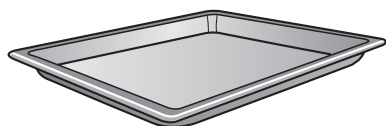
Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»).

## Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

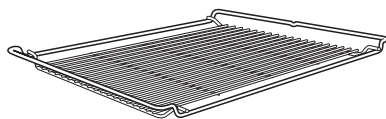
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

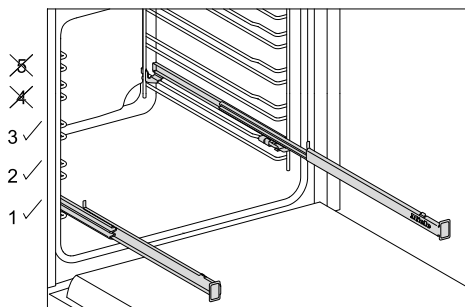
Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

På kortsidene av dette tilbehøret befinner det seg en uttrekkssikring, 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-uttrekksskinner HFC 70-C

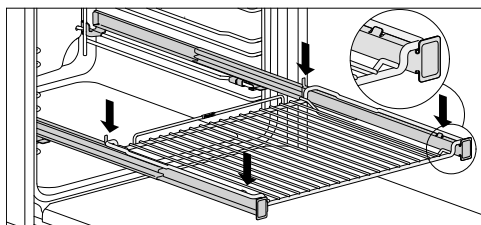
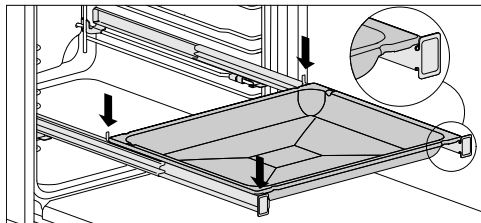


FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

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

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

## Utstyr



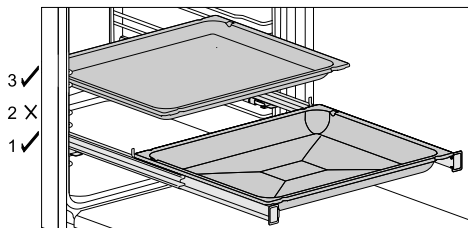
For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

- Pass på at tilbehøret alltid ligger mellom den fremre og bakre festehaken til skinnen,
- Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned på FlexiClip-skinnen.

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

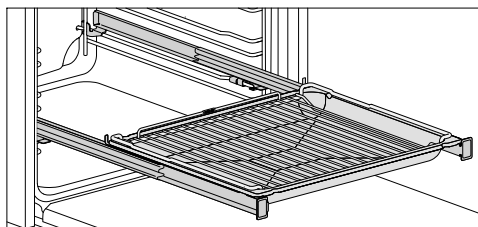
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner 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 risten oppå på FlexiClip-skinnene.



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

## Montering 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.

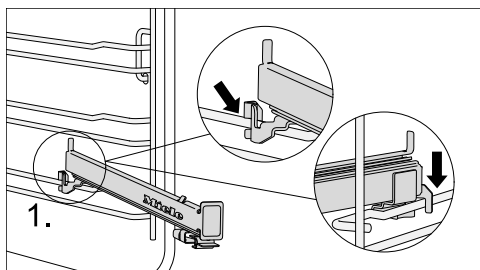
La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

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

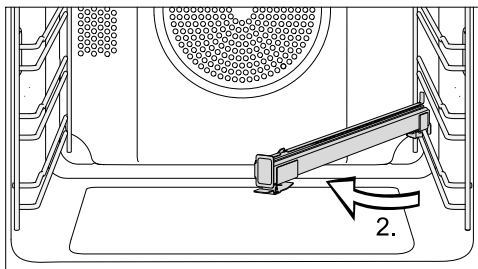
En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stangen på rillehøyden.

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

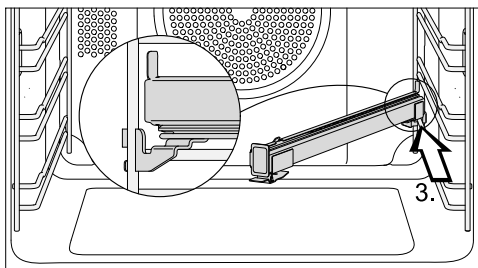
**Ikke** ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



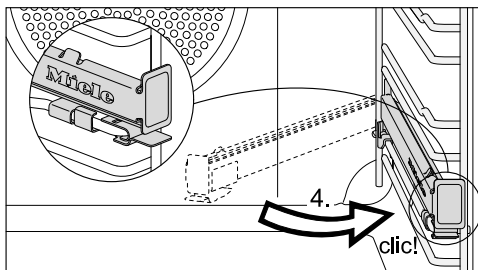
- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



- Sving FlexiClip-skinnen inn mot midten av ovnsrommet (2.).



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



- Sving FlexiClip-skinnen tilbake og fest den på den øvre stangen til du hører et klick (4.).

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

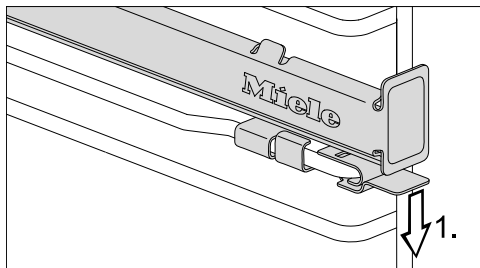
## Demontering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

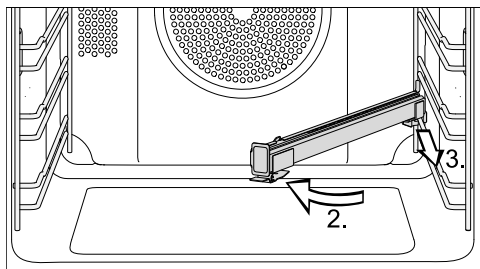
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.

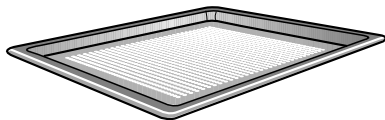


- Trykk bøylene til FlexiClip-skinnen nedover (1.).



- 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 fritteres 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**.



## Runde bakeformer



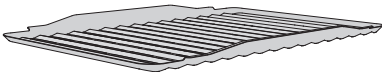
Den **runde uperforerte stekeformen HBF 27-1** egner seg godt for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

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.

## Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

## 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.

# Utstyr

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

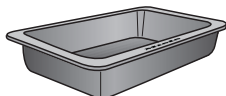
Miele's Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekks-sikring – slik som risten. Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

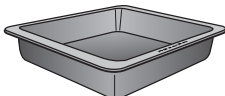
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



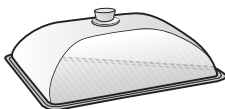
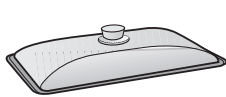
HBD 60-22

### Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL\*

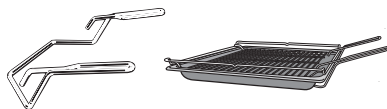


HBD 60-35



\* 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

- **Elektron. barnesikring**   
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Elektron. barnesikring »)
- **Kjølevifte**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»)
- **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 beholdes.

PerfectClean-foredlede overflater:

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

# Første igangsetting

## Miele@home

Stekeovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

- et WiFi-nettverk
- Miele-appen
- en brukerkonto hos Miele. Brukerkontoen kan du opprette gjennom Miele-appen.

Miele-appen veileder deg ved tilkobling mellom stekeovnen og hjemmenettverket ditt.

Etter at du har koblet stekeovnen til WiFi-nettverket, kan du f.eks. utføre følgende operasjoner med appen:

- Hente informasjon om driftstilstanden på stekeovnen din
- Hente informasjon om pågående tilberedningsprosesser for stekeovnen din
- Avslutte pågående tilberedningsprosesser

Gjennom tilkobling av stekeovnen til WiFi-nettverket, øker strømforbruket, også når stekeovnen er slått av.

Forsikre deg om at signalet til ditt WiFi-nettverk har tilstrekkelig signalstyrke der hvor stekeovnen skal plasseres.

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

WiFi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre produkter (f.eks. mikrobølgeovner, fjernstyrte leker). Dermed kan det oppstå tidvise eller fullstendige forstyrrelser på forbindelsen. Kontinuerlig tilgjengelighet av de tilbudte funksjonene kan derfor ikke garanteres.

## Tilgjengelighet Miele@home

Bruken av Miele-appen er avhengig av tilgjengeligheten til Miele@home-tjenestene i ditt land.

Miele@home-tjenesten er ikke tilgjengelig i alle land.

Informasjon om tilgjengelighet finner du via internettsiden [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Miele-app

Miele app kan lastes ned gratis fra Apple App Store® eller Google Play Store™.



## Grunninnstillinger

Du må foreta følgende innstillinger for første igangsetting. Disse innstillingene kan du endre igjen på et senere tidspunkt (se kapittel «Innstillinger»).

 Fare for skade pga. varme overflater.


Stekeovnen blir varm når den er i bruk.

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

Når stekeovnen kobles til el-nettet, slår den seg automatisk på. I displayet vises teksten «Miele» og etter et par sekunder blir du bedt om å stille inn språk.

## Språkinnstilling

- Velg ønsket språk med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Dersom du ved en feil har valgt et språk du ikke forstår, følg henvisningene i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Språk ».

## Stille inn sted

- Velg ønsket plassering med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

## Opprette Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home».

- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, bekreft med OK.
- Hvis du vil utsette tilkoblingen til et senere tidspunkt, velg Hoppe over med dreiebryteren < > og bekreft med OK.  
Informasjon om senere tilkobling finner du i kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home».
- Hvis du vil koble til Miele@home med en gang, velg ønsket tilkoblingsmetode.

Displayet og Miele App leder deg gjennom de neste trinnene.

## Stille inn klokkeslett

- Still inn klokkeslettet i timer og minutter med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

## Avslutte første igangsetting

Igangsetting ferdig vises.

- Bekreft med OK.

Språk  vises.

- Velg sensortasten .

Klokkeslett vises.


Første igangsetting er avsluttet.

# 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 forpakningsrester.
- Monter FlexiClip-skinne (hvis du har disse) på føringslistene og skyv inn alle brettene og risten.
- Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren  Flere.

Booster✓ vises.


- Bekreft med OK.

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


Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk 	...   deutsch   english   ... Sted
Klokkeslett	Visning På*   Av   Nattutkobling Tidsformat 12 t   24 t* Still inn
Display	Lysstyrke 
Lydstyrke	Signaltoner Melodier*  Solo-tone  Tastetone 
Enheter	Temperatur °C*   °F
Forslagstemperaturer	
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Driftstimer	
Elektron. bamesikring 	På   Av*
Miele@home	Aktiver   Deaktiver Tilkoblingsstatus Koble til på nytt Nullstille Koble til
Fjernstyring	På*   Av
RemoteUpdate	På*   Av
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På   Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger Forslagstemperaturer

\* Fabrikkinnstilling

# Innstillinger

---

## Åpne menyen «Innstillinger»

Via sensortasten  kan du hente frem menyen «Innstillinger» og tilpasse stekeovnen til dine behov og ønsker, ved å endre fabrikkinnstillingene.


- Still funksjonsvelgeren på posisjon 0 eller på posisjon Belysning .

- Velg sensortasten .

Listen over innstillingene vises.

- Velg ønsket innstilling med dreiebryteren < >.




Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

- For å forlate menyen velger du sensortasten  igjen.

## Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

Etter valg og bekreftelse vises det valgte språket umiddelbart i displayet.

**Tips:** Hvis du ved et uhell har valgt et språk du ikke forstår, velger du sensortasten . Orienter deg etter symbolet  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

## Klokkeslett

### Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

- På  
Klokkeslettet vises alltid i displayet.
- Av  
Displayet er mørkt for å spare strøm.
- Nattutkobling  
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23 for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt.

## Tidsformat

Du kan vise klokkeslettet i 24- eller 12-timers format (24 t eller 12 t).

### Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.


Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres i ca. 5 minutter.

## Display

### Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

-   
maksimal lysstyrke

-   
minimal lysstyrke

## Lydstyrke

### Signaltoner


Når signaltonene er koblet inn, høres et signal når innstilt temperatur er nådd og når en innstilt tid er utløpt.

### Melodier

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en melodi flere ganger med jevne mellomrom.

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

-   
maksimal lydstyrke

-   
Melodien er slått av



## Solo-tone

Ved slutten av en tilberedningsprosess høres en varig tone i en bestemt tid.

Styrken på denne solo-tonen vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimal styrke på tonen
- □■■■■■■■■■■■■■■■■  
minimal styrke på tonen

## Tastetone

Tastetonen høres hver gang en sensortast velges. Lydstyrken vises ved en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■  
maksimal lydstyrke
- □■■■■■  
Tastetonen er utkoblet

## Enheter

### Temperatur

Du kan stille inn temperaturen i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

### Forslagstemperaturer

Det er fornuftig å endre forslagstemperaturene, dersom du ofte arbeider med temperaturer som avviker fra disse.

Når du har valgt et meny punkt, vises listen over funksjonene med de tilhørende forslagstemperaturene.

- Velg ønsket funksjon.
- Endre forslagstemperaturen.
- Bekreft med OK.

## Kjølevifteetterløp

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.

- Temperaturstyrt  
Kjøleviften kobles ut ved en ovnsromtemperatur under ca. 70 °C.
- Tidsstyrt  
Kjøleviften kobles ut etter ca. 25 minutter.

Kondensvann kan skade innbyggingsskapet og benkeplaten, og det kan oppstå korrosjon i stekeovnen.

Når mat holdes varm i stekeovnen, stiger luftfuktigheten ved innstillingen Tidsstyrt og fører til at det avsettes fuktighet på betjeningspanelet og på møbelfronten, og til dråpedannelse under benkeplaten.

Ikke bruk innstillingen Tidsstyrt for å holde maten varm i ovnsrommet.

# Innstillinger

---

## Driftstimer

Ved å velge Driftstimer kan du sjekke det samlede antallet driftstimer for stekeovnen.

## Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

Når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kan du fortsatt stille inn en tid på varseluret.

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strøbrudd.

- På  
Den elektroniske barnesikringen blir aktivert. Før du kan bruke stekeovnen, berør sensortasten OK i minst 6 sekunder.
- Av  
Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

## Miele@home

Stekeovnen hører til de Miele@home-kompatible husholdningsproduktene. Stekeovnen er fra fabrikken utstyrt med en WiFi-kommunikasjonsmodul og er egnet for trådløs kommunikasjon.

Det er flere måter du kan koble stekeovnen din til WiFi-nettverket. Vi anbefaler at du kobler stekeovnen til WiFi-nettverket ved hjelp av Miele-appen eller WPS.

- Aktiver  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er deaktivert. WiFi-funksjonen aktiveres igjen.
- Deaktiver  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. Miele@home forblir tilkoblet, WiFi-funksjonen blir koblet ut.
- Tilkoblingsstatus  
Denne innstillingen er kun synlig når Miele@home er aktivert. I displayet vises informasjon som kvalitet på WiFi-mottaket, nettverksnavn og IP-adresse.
- Koble til på nytt  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.

- Nullstille  
Denne innstillingen er kun synlig, når et WiFi-nettverk allerede er opprettet. WiFi-funksjonen kobles ut og forbindelsen til WiFi-nettverket nullstilles til fabrikkinnstilling. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home. Nullstill nettverksinnstillingene, når stekeovnen avhendes, selges eller en brukt stekeovn tas i bruk. Kun slik sikrer du at alle personlige data er fjernet og at den forrige eieren ikke lenger har tilgang til stekeovnen.
- Koble til  
Denne innstillingen er kun synlig, dersom det ikke er opprettet forbindelse til et WiFi-nettverk enda. Du må opprette forbindelse til WiFi-nettverket på nytt, for å kunne bruke Miele@home.

## Fjernstyring

Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du stille inn ønsket temperatur og tilberedningstid for funksjonen du har valgt, se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i ovnen eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker stekeovnen maks. 2 W.

## RemoteUpdate

Menypunktet RemoteUpdate vises kun og kan kun velges, dersom forutsetningene for bruk av Miele@home er oppfylt (se kapittel «Første igangsetting», avsnitt «Miele@home»).

Programvaren på stekeovnen din kan oppdateres via RemoteUpdate. Hvis en oppdatering er tilgjengelig for stekeovnen, vil den lastes ned automatisk. Installeringen av en oppdatering skjer ikke automatisk, men må startes manuelt av deg.

Hvis du ikke installerer en oppdatering, kan du bruke stekeovnen som vanlig. Miele anbefaler likevel å installere oppdateringene.

## Innkobling/utkobling

Fra fabrikken er RemoteUpdate koblet inn. En oppdatering som er tilgjengelig, lastes ned automatisk og må startes manuelt av deg.

Slå av RemoteUpdate om du ønsker, slik at ikke oppdateringer blir lastet ned automatisk.

# Innstillinger

---

## Forløpet til RemoteUpdate

Informasjon om innhold og omfang av en oppdatering står til disposisjon i Miele-appen.

Hvis en oppdatering er tilgjengelig, vises det en melding i displayet på stekeovnen.

Du kan installere oppdateringen straks eller utsette den til senere. Spørsmålet dukker opp igjen neste gang du slår på stekeovnen.

Hvis du ikke ønsker å installere oppdateringen, slår du av RemoteUpdate.

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

- Så lenge du ikke mottar noen melding, er det ingen oppdatering tilgjengelig.
- Du kan ikke reversere en oppdatering du har installert.
- Ikke slå av stekeovnen under oppdateringen. Ellers blir oppdateringen avbrutt eller ikke installert.
- Noen programvareoppdateringer kan kun utføres av Miele's serviceavdeling.

## Software-versjon

Software-versjonen er ment for Miele's serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

## Forhandler

Denne funksjonen gjør det mulig for faghandelen å presentere stekeovnen uten varme. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

## Messeinnstilling


Hvis stekeovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding. Messeinnstilling er aktivert. Ovn blir ikke varm.

- På  
Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører OK-tasten i minst 4 sekunder.
- Av  
Messeinnstillingen blir deaktivert, når du berører OK-tasten i minst 4 sekunder. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

## Fabrikkinnstillinger

- Produktinnstillinger  
Alle innstillingene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagstemperaturer  
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

## 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 etter en del av tiden).


Maksimumstiden som kan stilles inn på varseluret utgjør 59:59 min.


## 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 Varselur.
- Oppfordringen Still inn 00:00 min vises.
- Still inn 06:20 med dreiebryteren < >.
  - Bekreft med OK.


Varselurtiden lagres.

Når stekeovnen er slått av, vises  og den løpende varselurtiden i stedet for klokkeslettet.

Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess **uten** innstilt tilberedningstid, vises  og den løpende varselurtiden, så snart den innstilte temperaturen er nådd.

Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess **med** innstilt tilberedningstid, løper varseluret i bakgrunnen, da tilberedningstiden har prioritet i displayet.


Hvis du befinner deg i en meny, løper varselurtiden i bakgrunnen.

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

- Velg sensortasten .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

## Endre varselurtiden


- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Velg Endre.
- Bekreft med OK.

Varselurtiden vises.

- Endre varselurtiden.
- Bekreft med OK.













Den endrede tiden blir lagret.

## Slette varselurtiden




- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Velg Slette.
- Bekreft med OK.

Varselurtiden slettes.


## 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
 Flere   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Flere   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Over- og undervarme	180 °C	30–280 °C
 Undervarme	190 °C	100–280 °C
 Grill stor	240 °C	200–300 °C
 Omluftsgrill	200 °C	100–260 °C
 Automatikkprogrammer		

## 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 steketermometer, 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 varmeutnyttel-

se. 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»).

# Betjening

## Enkel betjening

- Sett maten inn i ovnsrommet.
- Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren.

Etter en kort visning av funksjonen vises forslagstemperaturen.

- 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 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
- Ferdig kl.
- Start kl.

## Endre temperatur

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent via sensortasten ≡ | Forslagstemperaturer i samsvar med dine personlige ønsker.

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med OK.

**Tips:** Dersom du har programmert en tilberedningstid, må du først forlate menyen «Tilberedningstid» med sensortasten ↶. Deretter kan du endre temperaturen med dreiebryteren < >. Berør deretter sensortasten ⊕, for å vise tilberedningstiden igjen.



## Innstilling av tilberedningstider

Tilberedningsresultatet kan påvirkes negativt, dersom det går for lang tid fra maten er satt inn og frem til start-tidspunktet. 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, valgt en funksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Når du legger inn Tilberedn.tid, Ferdig kl. eller Start kl. med sensortasten  $\odot$ , kan du koble tilberedningsprosessen ut, eller inn og ut automatisk.

### - Tilberedn.tid

Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten. Når denne tiden er utløpt, kobles varmen i ovnsrommet ut automatisk. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.

### - Ferdig kl.

Du velger tidspunktet som en tilberedningsprosess skal være ferdig til. Varmen kobles automatisk ut på dette tidspunktet.

### - Start kl.

Denne funksjonen vises først i menyen når du har stilt inn Tilberedn.tid eller Ferdig kl.. Med Start kl. velger du tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn på dette tidspunktet.

### ■ Velg sensortasten $\odot$ .

### ■ Still inn de ønskede tidene.

### ■ Bekreft med OK.

### ■ Velg sensortasten $\hookleftarrow$ for å gå tilbake til menyen til den valgte funksjonen.

## Endre innstilte tilberedningstider

### ■ Velg sensortasten $\odot$ .

### ■ Velg ønsket tid.

### ■ Bekreft med OK.

### ■ Velg Endre.

### ■ Endre den innstilte tiden.



### ■ Bekreft med OK.

### ■ Velg sensortasten $\hookleftarrow$ , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

# Betjening

## Slette innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .
- Velg ønsket tid.
- Bekreft med OK.
- Velg Slette.
- Bekreft med OK.
- Velg sensortasten , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Hvis du sletter Tilberedn.tid, blir de innstilte tidene for Ferdig kl. og Start kl. også slettet.

Hvis du sletter Ferdig kl. eller Start kl., starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.

## Avbryte en tilberedningsprosess

- Still funksjonsvelgeren på en annen funksjon eller på 0.




Innstilte tilberedningstider blir slettet. Dersom du dreier funksjonsvelgeren på 0, blir også oppvarmingen og belysningen i ovnsrommet slått av.

## 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 ønsket funksjon med funksjonsvelgeren  Flere.
- Bekreft Booster  med OK.
- Velg temperatur.
- Bytt til ønsket funksjon etter at innstilt temperatur er nådd.
- Sett maten inn i ovnsrommet.

## Bruk av automatikkprogrammer

Automatikkprogrammene fører deg trygt og komfortabelt til et optimalt tilberedningsresultat.

Passende oppskrifter finner du på slutten av bruks- og monteringsanvisningen i kapittel «OppskrifterAutomatikkprogrammer».

- Velg Automatikkprogrammer .

Listen over valgmuligheter vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Bekreft med OK.
- Følg informasjonen i displayet.

## Informasjon om bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene bør de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angivelsene av mengde og tilbehør i oppskriftene.
- For å finne korrekt rillehøyde må du demontere FlexiClip-skinnene HFC 70-C, før du starter et automatikkprogram.
- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- I noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp før maten kan settes inn i ovnsrommet. Det vises en henvisning i displayet.

# Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, pommes frites 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 temperaturobestandig 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 Automatikkprogrammer

- Følg informasjonen i displayet.

### 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, halvsteke 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. Ovnstrommet 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 kjøttssaft ut når kjøttet skjæres opp.



- Skinnet 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 stekeformer, 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.

## Bruk av Automatikkprogrammer



- Følg informasjonen i displayet.

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. Steketiden 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.

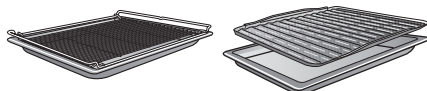
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir svært varme.

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 sitrønsaft.
- 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 rødglødende, 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.

# AirFry

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

Med funksjonen AirFry  blir maten frittert i varm luft. AirFrying er en skånsom tilberedningsmetode, og gir et jevnt og sprøtt resultat.

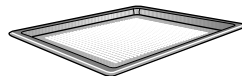
AirFrying er derfor spesielt godt egnet for tilberedning av dypfryste produkter, som pommes frites, kroketter eller lignende.

Du finner også en rekke mulige bruksområder i kapittelet «OppskrifterAirFry» samt i matlagingsstabellene «Pikant» og «Fjærkre/fisk».

## Tilbehør

- Bruk den perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet når du lager **mat som ikke drypper**, f.eks. pommes frites.

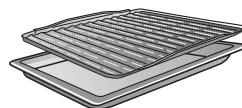
Den fine perforeringen på Gourmet steke- og AirFry-brettet gjør at maten blir brunet og sprøtt på alle sider.



- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig) **til mat som drypper**, f.eks. kyllingklubber.

Grill- og stekebrettet beskytter kjøtt-saften 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.




- Sett alltid maten i bakeformer midt på risten.

## Tips for AirFrying

- Ikke tin dypfroyst mat.
- Fordel maten som skal tilberedes jevnt og, om mulig, i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet eller grill- og stekebrettet.
- Sett maten inn i et ikke-oppvarmet ovnsrom.  
Hvis maten ikke blir sprø nok, kan du forvarme ovnsrommet neste gang.
- Stek kun i én høyde.  
Steking på flere rillehøyder gjør at fuktigheten i ovnsrommet blir for høy, noe som gjør maten mindre sprø.
- Sett maten som regel inn i rillehøyde 2.  
Hvis du ønsker med bruning ovenfra, kan du også sette maten høyere neste gang.
- Snu mat, f.eks. pommes frites, etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.  
Still inn en tid på varseluret som påminnelse.

## Bruk av driftsfunksjonen

### AirFry

- Fordel maten som skal tilberedes jevnt og, om mulig, i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet eller grill- og stekebrettet.
- Sett maten inn i rillehøyde 2.
- Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren  Flere.
- Velg AirFry med dreiebryteren.
- Bekreft med *OK*.

Forslagstemperaturen vises.

- Endre forslagstemperaturen i henhold til informasjonen i oppskriften eller tilberedningstabellen.
- På slutten av tilberedningstiden kontrollerer du om maten er sprø og brun nok.

## 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 driftsfunksjonen **Varmluft** plus  og en temperatur på 30-50 °C.

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 spise-temperatur.

## 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 varmeelementene, 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 25–35 min
Agurker	-/-	30 °C 25–30 min
Rødbeter	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bønner (grønne eller gule)	120 °C 90–120 min	30 °C 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 skrukløkket 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 undervarme  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 pommes frites, kroketter o.l.

Tilbered disse dyppfryste produktene med funksjonen AirFry  (se kapittel «AirFry»).

#### 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.


### Forberede dyppfryste produkter/ ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.


Stek kaker, pizza, pommes 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 damprensers kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.

Du må aldri bruke damprensers 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 skrubbene svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskraper
- 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-skinnene (hvis du har slike skinner).
- Ta ut bakveggen med katalytisk emalje.

## 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-skinnene)

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 glasskrape 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.

## Bruk av stekeovnsrens

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

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

Ikke bruk stekeovnsrens i taket i ovnsrommet.

Ikke spray stekeovnsrens i mellomrommene og åpningene i ovnsromveggen 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:

# Rengjøring og stell

- 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 varmeelementene og ovnsrommet.

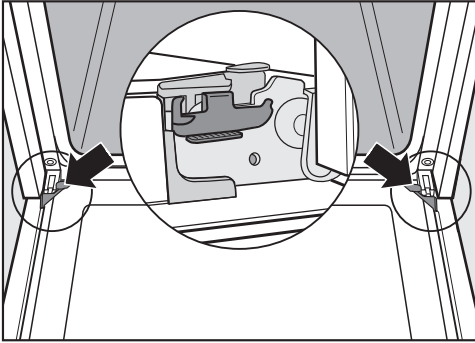
La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

- 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.

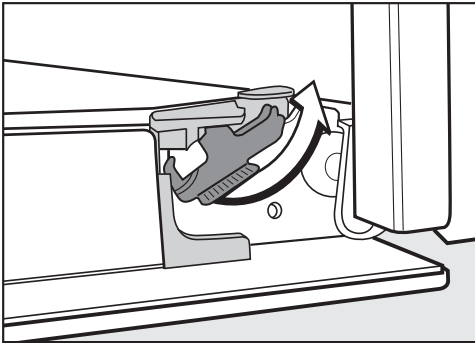
## Demontering av døren

Døren veier ca. 9 kg.



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

- Åpne døren helt.



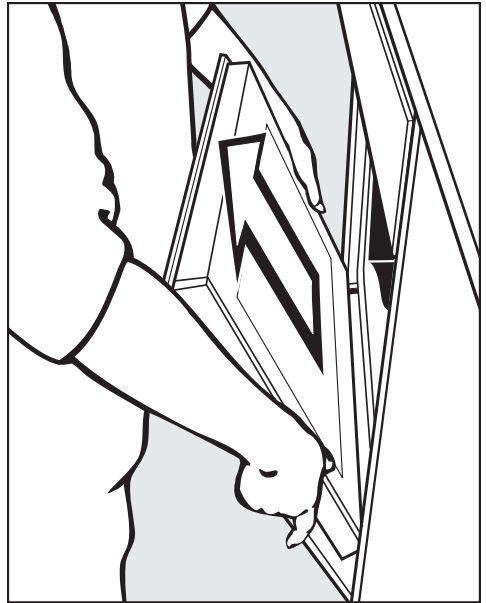
- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

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 bryte.

- Lukk døren til den stopper i luftposisjon.



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

# Rengjøring og stell

## 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 skuremidler, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskraper 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.

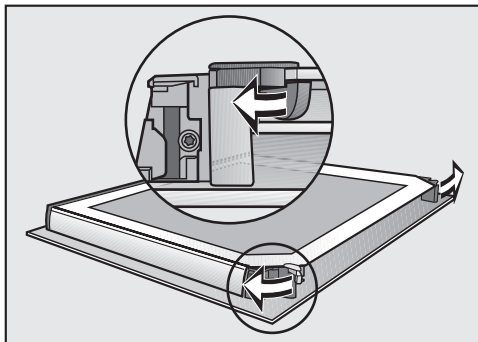
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand.

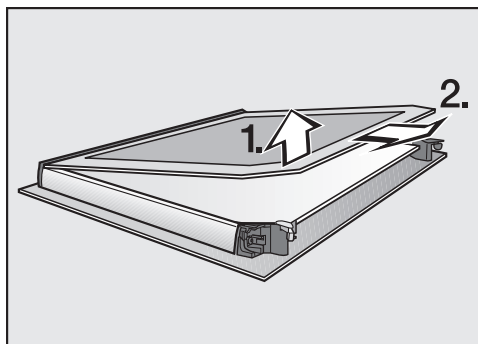
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- 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:



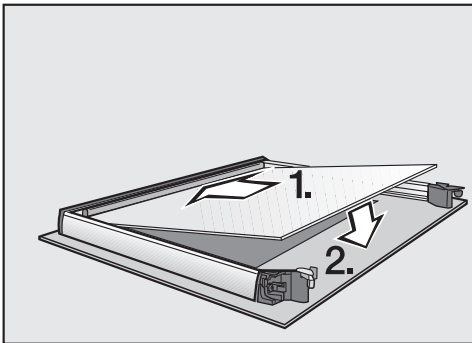
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

## Rengjøring og stell

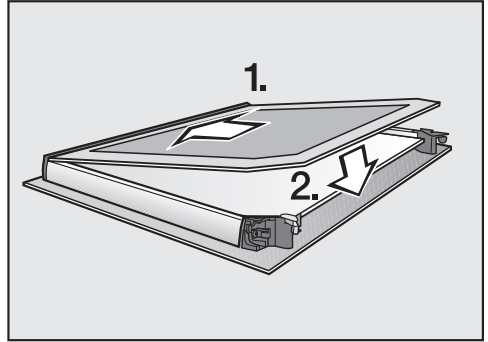


- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkelt-delene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

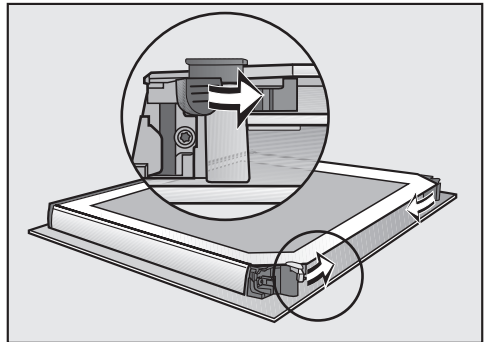
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:



- 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.

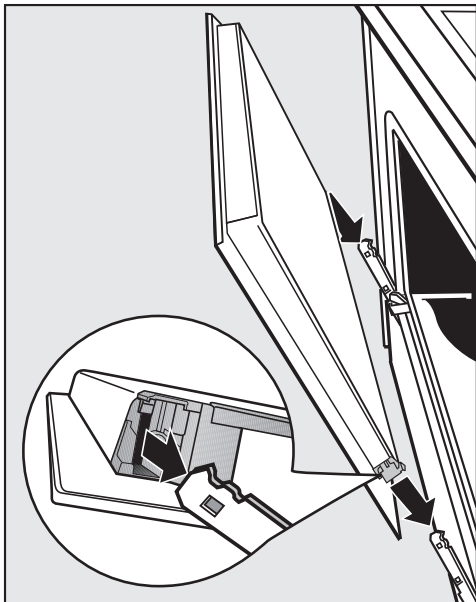


- Lukk de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreibevegelse innover.

Døren er satt sammen igjen.

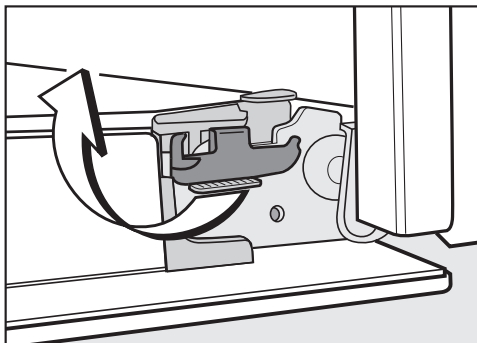
# Rengjøring og stell

## Montering av døren



- 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.



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



## Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner

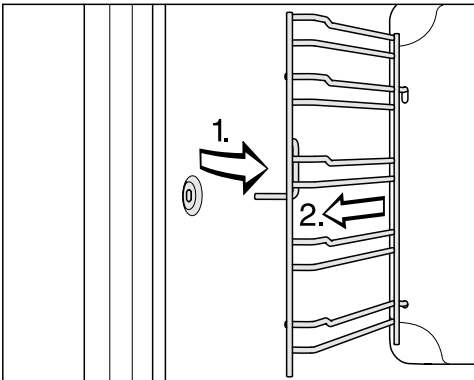
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

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.).

**Innsettingen** 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»).

**Innsettingen** 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>	Du har valgt innstillingen Klokkeslett   Visning   Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av. ■ Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett   Visning   På.
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele's serviceavdeling.
<b>Du hører ingen signaltone.</b>	Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd. ■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstillingen Lydstyrke   Signaltoner.
<b>Ovnen blir ikke varm.</b>	Messeinnstillingen er aktivert. Du kan velge funksjoner og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler   Messeinnstilling   Av.
Elektron. barnesikring  <b>vises i displayet.</b>	Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn. ■ Bekreft med OK. Trykk på «OK» i 6 sek vises. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder. ■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Elektron. barnesikring    Av.
12:00 <b>vises i displayet.</b>	Det har vært et strømbrudd i mer enn 5 minutter. ■ Still inn klokkeslettet igjen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Klokkeslett».) Tidspunktene for tilberedningsprosesser må angis på ny.

Problem	Årsak og retting
Strømbrydd <b>vises i displayet.</b>	<p>Det har vært et kort strømbrydd. Da blir tilberedningsprosessen som er i gang, avbrutt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b>.</li> <li>■ Start tilberedningsprosessen på nytt.</li> </ul>
Maksimal driftstid nådd <b>vises i displayet.</b>	<p>Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekreft med <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.</p>
Feil <b>og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.</b>	<p>Et problem som du ikke kan rette på selv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>
<b>Du hører en lyd etter en tilberedning.</b>	<p>Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).</p>
<b>Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.</b>	<p>For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen på igjen.</li> </ul>
<b>Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.</b>	<p>Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.</li> </ul>
	<p>Ingrediensmengden avviker fra oppskriften.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.</li> </ul>
<b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>	<p>Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.</li> </ul>
	<p>Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme . Bruk matte, mørke bakeformer.</li> </ul>

## Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
<b>Det er rustfargede flekker på den katalytiske emaljen.</b>	<p>Flekker etter krydder, sukker og lignende fjernes ikke med katalytisk rengjøring.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 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»).</li></ul>
<b>FlexiClip-skinne er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.</b>	<p>Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinne.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. 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-skinne. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele serviceavdeling.</li></ul>
<b>Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.</b>	<p>Halogenpæren er defekt.</p> <div data-bbox="404 743 1039 970" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>⚠ Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret. La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.</li><li>■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen.</li><li>■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li><li>■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre.</li><li>■ Koble ovnen til el-nettet igjen.</li></ul>

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 Mieles serviceavdeling.

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

Kontaktdataene til Mieles 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.

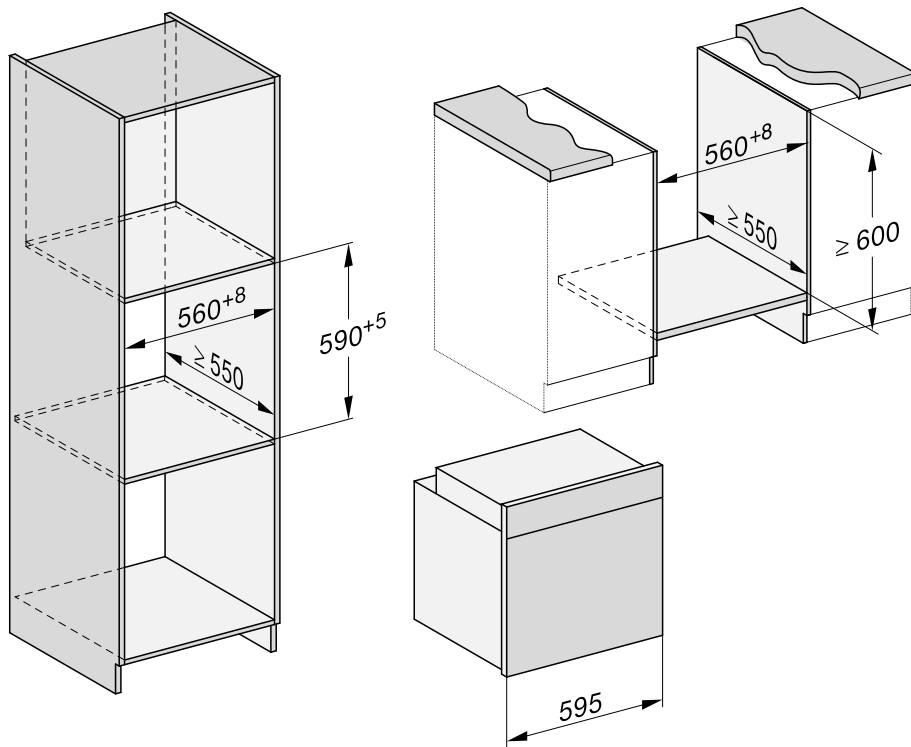
# Installasjon

## Innbyggingsmål

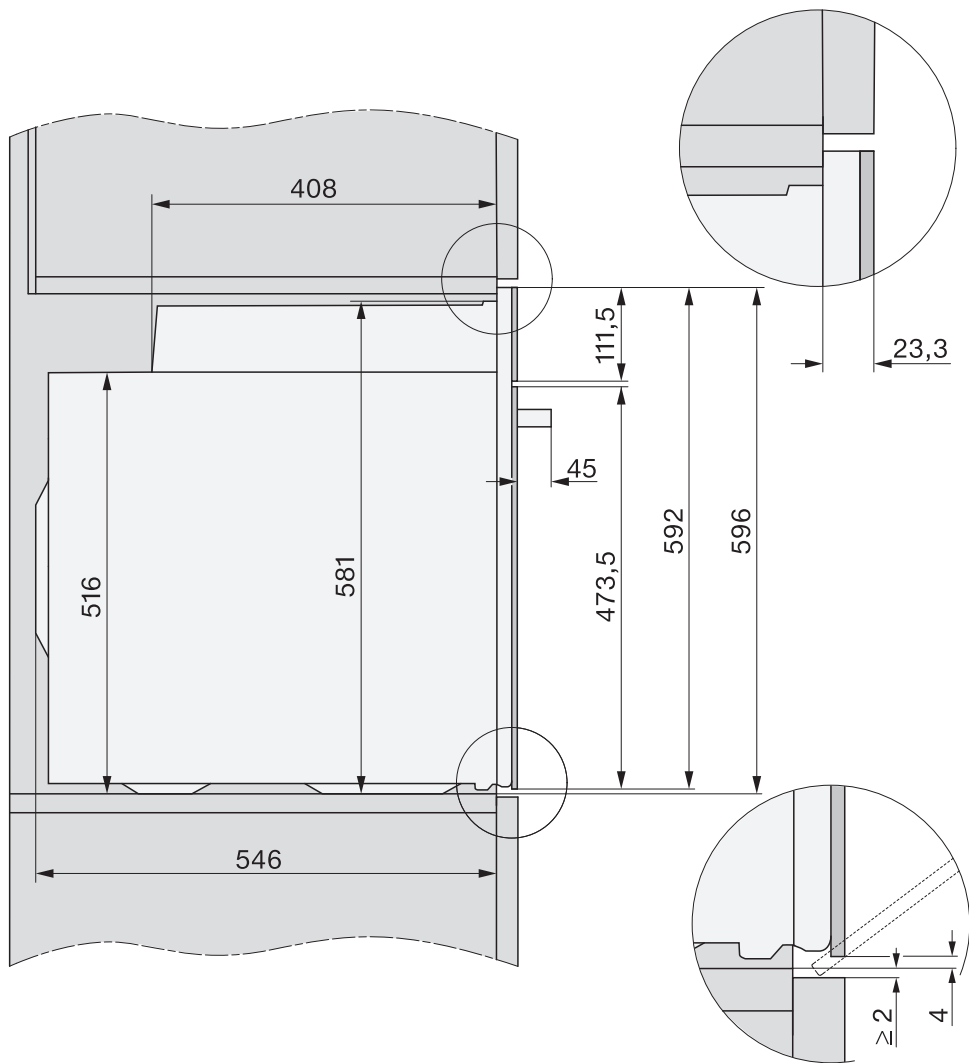
Målene er angitt i mm.

### 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.

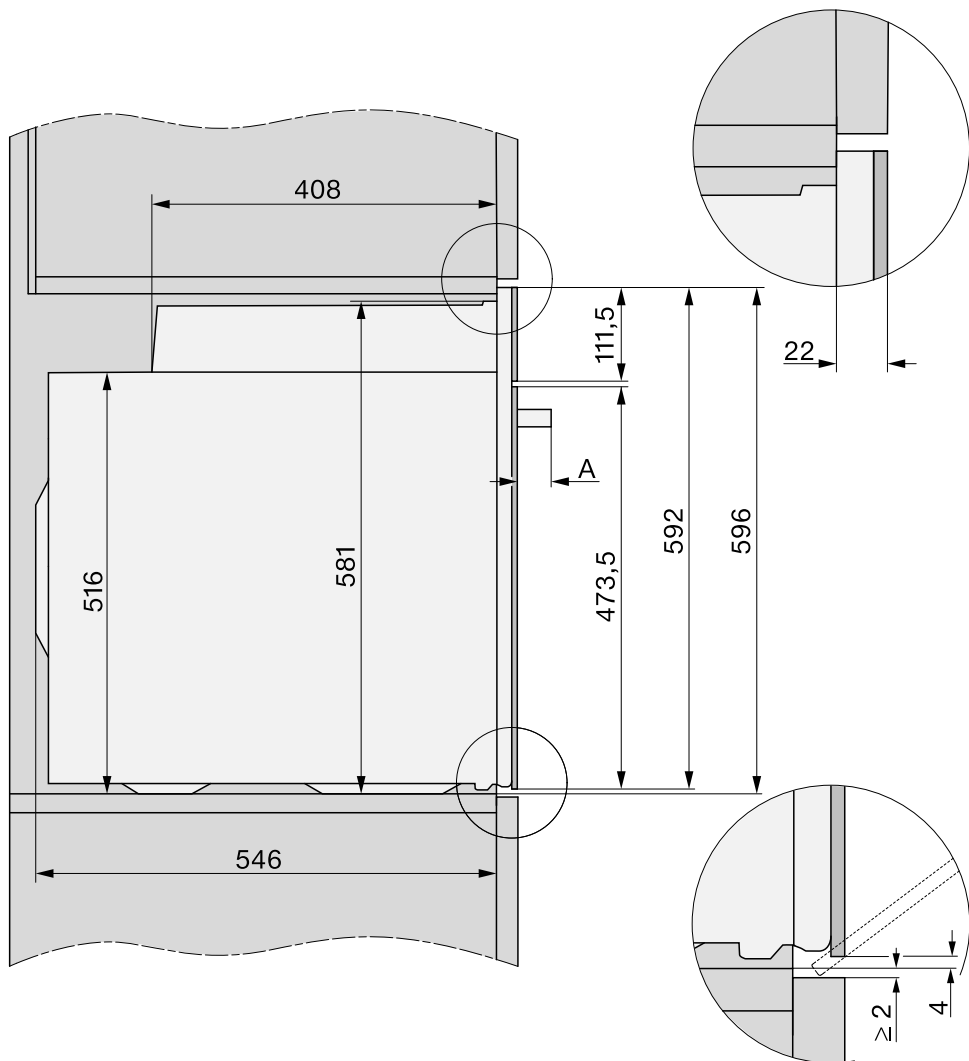


## H 24xx sett fra siden



# Installasjon

H 27xx, H 28xx sett fra siden

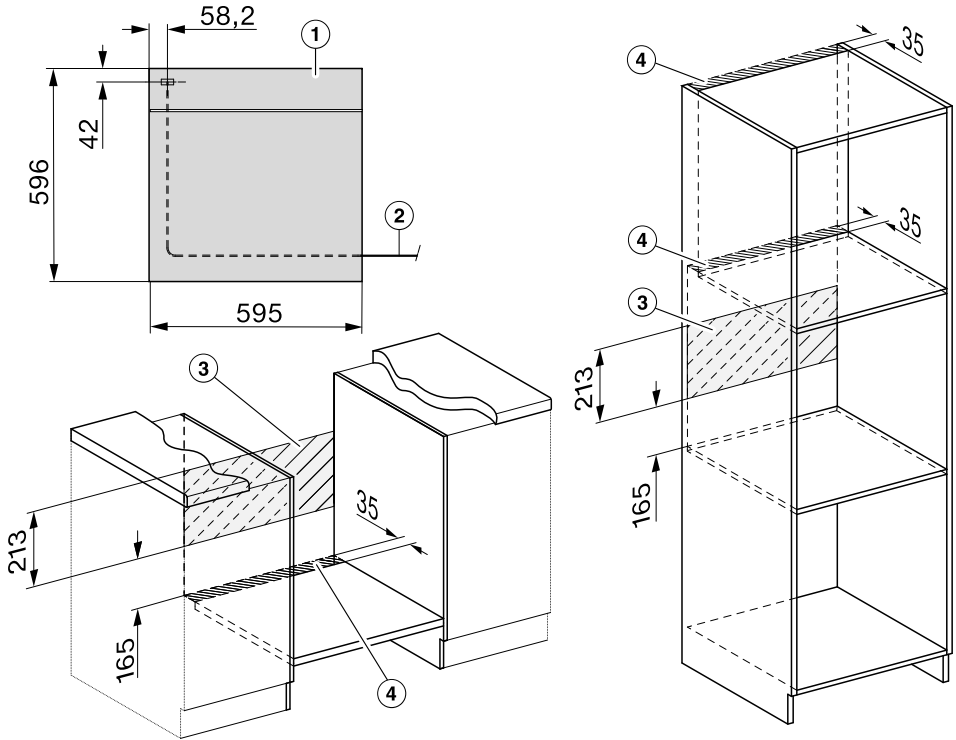


**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm



## 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 innbyggingsskapet.

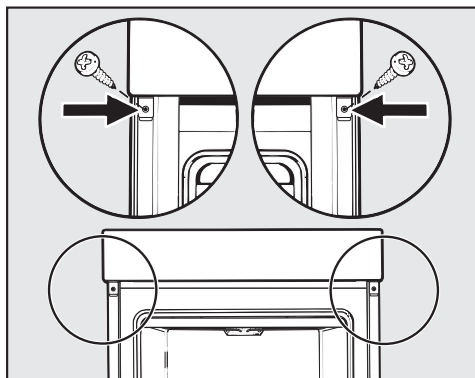
- Koble stekeovnen til el-nettet.

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 innbyggingsskapet 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 ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for.

Tilkobling til strømmettet 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 strømmettet 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. Ovnen må bare kobles til en forskriftsmessig jordet stikkontakt.

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.


# Tilberedningstabeller

## Røredeig



Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [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>4</sup>
Små kaker* (1 brett)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	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	60–70
Fruktkake (1 brett)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
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, <sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skinner 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.
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Elteideig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Småkaker (1 brett)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Småkaker (2 brett)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <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	75–85
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><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft plus,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai





\* 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.
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

# Tilberedningstabeller







## Gjærdeig





Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (bake- og stekerist) (kransform, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	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/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	1	2	25–35
Eplelommer/Kannelsnurrer 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><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft plus,  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 (tilbehør)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Fruktkake (1 brett)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	2	3	25–35
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (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 plus,  Over- og undervarme

1 Monter FlexiClip-skiner 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.

## Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Sukkerbrød (2 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Kakebunn til rullekake (1 brett)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20

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

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










Monter FlexiClip-skiner 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 (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> 1		🕒 [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/pikeyyss (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, <sup>5</sup> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft plus

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

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



## Pikant

Matvare (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde <sup>5</sup>		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Løkpai (1 brett)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pizza, kesamdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Frossenpizza, halvsteckt (bake- og stekerist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		300	–	3	6–9
Gratinerer, f.eks. toast (bake- og stekerist på universalpanne)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, dypfryst <sup>1</sup> (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketter, dypfryst <sup>1</sup> (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>


















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, Omluftsgrill, | Flere | AirFry










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

- 1 Følg anvisningene fra produsenten på emballasjen.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 3 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 4 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.



# Tilberedningstabeller

## Okse















Matvare (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [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>	300 <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 helst maten etter halve tiden.
- <sup>10</sup> Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Kalv


















Matvare (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup> [cm]	 [min]	 <sup>7</sup> [°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> Varmluft 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 (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	2 <sup>5</sup>	140–160 <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>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		220 <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-skinne 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 helst maten etter halve tiden.
- 10 Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Lam, vilt



















Matvare (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Rillehøyde <sup>5</sup>	 Tilberedningstid [min]	 Kjerne-temperatur <sup>6</sup> [°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)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 Funksjon,  Temperatur,  Rillehøyde<sup>5</sup>,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  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 kjerne-temperatur.

# Tilberedningstabeller

## Fugl, fisk















Matvare (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Fugl, 0,8–1,5 kg (universalpanne)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på universalpanne)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Fugl, ca. 2 kg (stekeform)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Fugl, ca. 4 kg (stekeform)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Kyllingklubber (grill- og stekebrett på universalpanne)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Fisk, 200–300 g, f.eks. ørret (universalpanne)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg, f.eks. sjørret (universalpanne)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (universalpanne)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Fiskepinner, dypfryst <sup>1</sup> (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–






 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjøretemperatur,  Varmluft pluss,  Omluftsgrill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  |  Flere | AirFry



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

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

Prøveretter (tilbehør)		⌚ [°C]	 <sup>56</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Små kaker (1 stekebrett <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Små kaker (2 stekebrett <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</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>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Eplepai (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (bake- og stekerist <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Burger (bake- og stekerist <sup>1</sup> på rillehøyde 4 og universalpanne <sup>1</sup> på rillehøyde 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 Funksjon, ⌚ Temperatur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), ⌚ Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  Grill stor

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


# 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 2465 B, H 2467 B, H 2861 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



## Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

Oppskriftene til automatikkprogrammene finner du nedenfor.

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angitt mengde og tilbehør i oppskriftene.

For å finne korrekt rillehøyde må du demontere FlexiClip-skinne HFC 70-C, før du starter et automatikkprogram.

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Eplekake

Tilberedningstid: 95 minutter  
12 stykker

### Til fyllet

500 g sylrlige epler  
2 ss sitrønsaft

### Til deigen

150 g smør | mykt  
150 g sukker  
8 g vaniljesukker  
3 egg, str. M  
150 g hvetemel, type 405  
½ ts bakepulver

### Til formen

1 ts smør

### Til å strø over

1 ss melis

### Tilbehør

Rist  
Springform, Ø 26 cm  
Sil, fin

### Tilberedning

Skrell eplene og del dem i fire. Skjær snitt med ca. 1 cm mellomrom inn i den buede siden, bland med sitrønsaft og sett til side.

Smør springformen.

Rør smør, sukker og vaniljesukker hvitt i ca. 2 minutter. Rør inn hvert egg for seg i ½ minutt.

Bland bakepulveret med melet og bland sammen med resten av ingrediensene.


Fordel deigen jevnt i springformen. Trykk eplene lett ned i deigen med buen opp.

Sett springformen på risten i ovnen og stek kaken.


La kaken stå i formen i 10 minutter. Løsne kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten. Strø over melis.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Eplekake fin  
Programtid: 55 minutter

### Manuelt

Funksjon:   
Temperatur: 165–175 °C  
Forvarming: nei  
Tilberedn.tid: 45–55 minutter  
Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Tips

I stedet for melis kan kaken også pensles med lett oppvarmet, glattørøt aprikossyltetøy.

## Kekebunn

Tilberedningstid: 75 minutter

12 stykker

### Til deigen

4 egg, str. M

4 ss vann | varmt

175 g sukker

200 g hvetemel, type 405

1 ts bakepulver

### Til formen

1 ts smør

### Tilbehør

Rist

Sil, fin

Springform, Ø 26 cm

Bakepapir

### Tilberedning

Skill eggene. Stivpisk eggehviter med vann. Dryss inn sukker sakte. Vend inn de vispede eggeplommene.

Skyv risten inn i ovnsrommet. Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Bland mel og bakepulver, sikt over eggeblandingen og vend lett inn med en grov visp.

Smør bunnen av springformen og kle med bakepapir. Hell deigen i springformen og glatt den ut.

Sett kekebunnen i ovnen og stek gyllengul.

La kaken avkjøle 10 minutter i formen etter steking. Løsne kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten. Skjær vannrett gjennom kekebunnen to ganger, slik at du får 3 lag.

Smør på forberedt fyll.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Kekebunn

Programtid: 36 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 160–170 C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tips

For å lage en kekebunn med sjokolade, tilsett 2-3 ts kakao i melblandingen.

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Fyll til kakebunn

Tilberedningstid: 30 minutter

### Til kesam-krem-fyllet

500 g kesam, 20 % fett i.t.

100 g sukker

100 ml melk, 3,5 % fett

8 g vaniljesukker

1 sitron | kun saften

6 plater gelatin, hvit

500 g fløte

### Til å strø over

1 ss melis

### Til cappuccinofyllet

100 g sjokolade, mørk

500 g fløte

6 plater gelatin, hvit

80 ml espresso

80 ml kaffelikør

16 g vaniljesukker

1 ss kakao

### Til å strø over

1 ss kakao

### Tilbehør

Kakefat

Sil, fin

### Fremgangsmåte kesam-krem-fyll

Rør sammen kesam, sukker, melk, vaniljesukker og sitronsaft. Legg gelatin i bløt i kaldt vann, klem ut vannet og løs opp på svak varme i mikrobølgeovnen eller på platetoppen.

Ha litt kesam-masse i gelatinen og bland.

Rør blandingen inn i resten av kesam-massen og sett kaldt. Pisk fløten stiv og rør inn i kesam-massen.

Legg det første laget av kakebunnen på kakefatet, smør på kesam-masse, legg på det andre laget av kakebunnen, smør på kesam-masse og legg på toppen av kakebunnen.

Avkjøl kaken godt. Pynt med siktet melis før servering.

### Fremgangsmåte cappuccinofyll

Smelt sjokolade til cappuccinofyllet.

Pisk fløten stiv, og sett en liten mengde til side for smøring av kaketoppen.

Legg gelatin i bløt i kaldt vann, klem ut vannet og løs opp i mikrobølgeovnen eller på platetoppen på svak varme og la avkjøle litt.

Rør halvparten av espressoen og kaffelikøren inn i gelatinen og vend inn i den piskede kremen.

Del kaffe-krem-mengden i to. Rør inn vaniljesukker i den ene halvdel, og sjokolade og kakao i den andre halvdel.

Legg det første laget av kakebunnen på kakefatet, dynk med litt kaffelikør og espresso og smør på den mørke kremen. Legg på det andre laget av kakebunnen, dynk med resten av væsken og smør på den lyse kremen. Legg på det tredje laget av kakebunnen, smør på kremen du satte til side, og strø med kakao.

### Tips

For en fruktig variant, tilsett litt revet sitronskall og 300 g hermetiske mandarinbåter eller aprikosbiter, som er dryppet av, i kremen.

## Marmorkake

Tilberedningstid: 80 minutter

18 stykker

### Til deigen

250 g smør | mykt

200 g sukker

8 g vaniljesukker

4 egg, str. M

200 g rømme

400 g hvetemel, type 405

16 g bakepulver

1 klype salt

3 ss kakao

### Til formen

1 ts smør

### Tilbehør

Kransform, Ø 26 cm

Rist

### Tilberedning

Rør smør, sukker og vaniljesukker hvitt. Tilsett et egg av gangen og rør ½ minutt etter hvert egg. Ha i rømme. Bland mel med bakepulver og salt og rør inn med resten av ingrediensene.

Smør kransformen og ha i halvparten av deigen.

Rør inn kakao i den andre halvdel av deigen. Fordel den mørke deigen over den lyse. Trekk en gaffel spiralformet gjennom lagene.

Sett kransformen på risten i ovnen og stek kaken.

La kaken stå i formen i 10 minutter. Løsne kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Marmorkake

Programtid: 55 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 150–160 C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 50–60 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Smuldrepai med frukt

Tilberedningstid: 150 minutter  
20 stykker

### Til deigen

42 g fersk gjær  
150 ml melk, 3,5 % fett |lunken  
450 g hvetemel, type 405  
50 g sukker  
90 g smør |mykt  
1 egg, str. M

### Til fyllet

1,25 kg epler

### Til smuldredeigen

240 g hvetemel, type 405  
150 g sukker  
16 g vaniljesukker  
1 ts kanel  
150 g smør | mykt

### Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

### Tilberedning

Løs opp gjæren under omrøring i melk. Elt med mel, sukker, smør og egg til en glatt deig.

Form deigen til en kule, legg den i en bolle, dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og sett den i ovnsrommet. La heve iht. innstillingene til hevefase 1.

Skrell epler, ta ut kjernen og skjær i båter.

Elt deigen raskt, kjevle den ut på stekebrettet eller universalpannen. Fordel eplene jevnt på deigen. Bland mel, sukker, vaniljesukker og kanel og kna sammen med smør til smuldredeig. Fordel over eplene.


Sett kaken i ovnen og la heve iht. innstillingene til hevefase 2.

Stek kaken gyllenbrun.

### Innstilling

#### Heve gjærdeig

Hevefase 1

Funksjon: 

Temperatur: 30 °C

Hevetid: 30-45 minutter

Hevefase 2

Funksjon: 

Temperatur: 30 °C

Hevetid: 30 minutter

#### Steking av kaken

#### Automatikkprogram

 | Smuldrepai med frukt

Programtid: 44 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180-190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 40-50 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Tips

I stedet for epler kan du bruke 1 kg plommer eller kirsebær uten steiner.

## Kakefigurer

Tilberedningstid: 135 minutter

Til 70 stk. (2 brett)

### Inngredienser

250 g hvetemel, type 405

½ ts bakepulver

80 g sukker

8 g vaniljesukker

1 ts romessens

3 ss vann

120 g smør | mykt

### Tilbehør

Kjevle

Utstikksformer

2 stekebrett eller universalpanner

### Tilberedning

Bland mel, bakepulver, sukker og vaniljesukker. Elt raskt med resten av ingrediensene til en glatt deig og sett kjølig i minst 60 minutter.

Kjevle deigen ca. 3 mm tykk, stikk ut kakene og legg på stekebrettene eller universalpannene.

Sett kakefigurene i ovnen og stek.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Kakefigurer |

1 stekebrett / 2 stekebrett

Programtid 1 brett: 25 minutter

Programtid 2 brett: 26 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 140–150 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 25–35 minutter

Rillehøyde 1 brett:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Rillehøyde 2 brett:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Tips

Mengden ingredienser gjelder for 2 brett. Halver mengden for 1 brett eller stek kakene etter hverandre.

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Sprutbakkels

Tilberedningstid: 50 minutter  
50 stykker (2 brett)

### Ingredienser

160 g smør | mykt  
50 g brunt sukker  
50 g melis  
8 g vaniljesukker  
1 klype salt  
200 g hvetemel, type 405  
1 egg, Str. M | bare eggehviten

### Tilbehør

Sprøytepose  
Stjernetipp, 9 mm  
2 stekebrett eller universalpanner

### Tilberedning


Rør smøret kremet. Tilsett sukker, melis, vaniljesukker og salt, rør til du får en myk masse. Vend inn mel og til slutt eggehvite.

Ha deigen i en sprøytepose og sprøyt ca. 5-6 cm lange striper på stekebrettet eller universalpannen.

Sett sprutbakkelsene i ovnen og stek dem gyllengule.


### Innstilling

#### Automatikkprogram


 | Sprutbakkels | 1 stekebrett / 2 stekebrett  
Programtid 1 brett: 24 minutter  
Programtid 2 brett: 31 minutter

#### Manuelt

##### For 1 brett

Funksjon:   
Temperatur: 150–160 °C  
Forvarming: nei  
Tilberedn.tid: 20–30 minutter  
Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Til 2 brett

Funksjon:   
Temperatur: 140–150 °C  
Forvarming: nei  
Tilberedn.tid: 25–35 minutter  
Rillehøyde: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Tips

Mengden ingredienser gjelder for 2 brett. Halver mengden for 1 brett eller stek kakene etter hverandre.



## Valnøttmuffins

Tilberedningstid: 95 minutter

Til 12 stk.

### Ingredienser

80 g rosiner

40 ml rom

120 g smør | mykt

120 g sukker

8 g vaniljesukker

2 egg, str. M

140 g hvetemel, type 405

1 ts bakepulver

120 g valnøttkjerner | grovhakkede

### Tilbehør

Muffinsbrett for 12 muffins à Ø 5 cm

Papirformer, Ø 5 cm

Rist

### Tilberedning

La rosinene trekke i ca. 30 minutter i rom.

Rør smøret kremet. Tilsett sukker, vaniljesukker og egg etter hverandre. Bland mel og bakepulver og rør inn. Rør inn valnøtter. Vend til slutt inn rom-rosinene.

Legg papirformene i muffinsbrettet. Fordel deigen jevnt i formene med 2 spiseskjeer.

Sett muffinsbrettet på risten i ovnen og stek.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Valnøttmuffins

Programtid: 37 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 150–160 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Pizza (gjærdeig)

Tilberedningstid: 90 minutter

4 porsjoner

### Til deigen

30 g fersk gjær

170 ml vann | lunkent

300 g hvetemel, type 405

1 ts sukker

1 ts salt

½ ts tørket timian

1 ts tørket oregano

1 ss olje

### Til fyllet

2 løk

1 hvitløkfedd

400 g flådde, hermetiske tomater i biter

2 ss tomatpuré

1 ts sukker

1 ts tørket oregano

1 laurbærblad

1 ts salt

Pepper

125 g mozzarella

125 g revet Gouda

### Til brunng

1 ss olivenolje

### Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

### Tilberedning

Løs opp gjær under omrøring i vann. Elt med mel, sukker, salt, timian, oregano og olje i 6-7 minutter til en glatt deig.

Form deigen til en kule, legg i en bolle og dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle. La heve i romtemperatur i 20 minutter.

Skjær løk og hvitløk i små terninger til fyllet. Varm olje i en panne. Damp løk og hvitløk blank. Tilsett tomat, tomatpuré, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

La sausen koke svakt i 5 minutter.

Ta ut laurbærbladet, smak til med salt og pepper. Skjær mozzarella i skiver.

Kjevle ut deigen på stekebrettet eller universalpannen. La heve i romtemperatur i 10 minutter.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fordel sausen på deigen. La det være igjen en kant på ca. 1 cm. Legg på mozzarella og strø over gouda.

Sett pizzaen i ovnen og stek.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

Auto | Pizza | Gjærdeig

Programtid: 32 minutter

### Manuelt

Funksjon:

Temperatur: 200–210 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Tips

Alternativt kan du toppe pizzaen med skinke, salami, champignon, løk eller tunfisk.

## Pizza (Kesamdeig)

Tilberedningstid: 60 minutter

4 porsjoner

### Til deigen

120 g kesam, 20 % fett i.t.

4 ss melk, 3,5 % fett

4 ss olje

2 egg, str. M | bare eggeplommene

1 ts salt

1½ ts bakepulver

250 g hvetemel, type 405

### Til fyllet

2 løk

1 hvitløkfedd

400 g flådde, hermetiske tomater i biter

2 ss tomatpuré

1 ts sukker

1 ts oregano

1 laurbærblad

1 ts salt

Pepper

125 g mozzarella

125 g revet Gouda

### Til brunig

1 ss olivenolje

### Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

### Tilberedning

Skjær løk og hvitløk i små terninger til fyllet. Varm olje i en panne. Damp løk og hvitløk blank. Tilsett tomater, tomatpuré, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

La sausen koke svakt i 5 minutter.

Ta ut laurbærbladet. Smak til med salt og pepper. Skjær mozzarella i skiver.

Rør sammen kesam, melk, olje, eggeplomme og salt. Bland sammen mel og bakepulver. Rør halvparten inn i deigen. Elt deretter inn resten.

Kjevle ut deigen på stekebrettet eller universalpannen.


Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fordel sausen på deigen. La det være igjen en kant på ca. 1 cm. Legg på mozzarella og strø over gouda.

Sett pizzaen i ovnen og stek.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Pizza | Kesamdeig

Programtid: 33 minutter

### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 25–35 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Tips

Alternativt kan du toppe pizzaen med skinke, salami, champignon, løk eller tunfisk.

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Kylling

Tilberedningstid: 95 minutter

2 porsjoner

### Ingredienser

1 kylling, gryteklar (à 1,2 kg)

2 ss olje

1½ ts salt

2 ts søtt paprikapulver

1 ts karri

### Tilbehør

Rist

Ildfast form, 22 cm x 29 cm

Hyssing

### Tilberedning

Rør sammen olje, salt, paprikapulver og karri og pensle kyllingen med dette.

Bind sammen kyllinglårene med hys-sing og legg i den ildfaste formen med bryst-siden opp.

Sett den ildfaste formen på risten og sett inn i ovnen slik at lårene peker mot døren. Stek kyllingen.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Kylling

Programtid: 80 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 75–85 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Oksefilet (stek)

Tilberedningstid: 65 minutter

4 porsjoner

### Til oksefileten

1 kg oksefilet, gryteklar

2 ss olje

1 ts salt

Pepper

### Til bruning

2 ss olje

### Tilbehør

Universalpanne

### Tilberedning

Start automatikkprogrammet eller for-  
varm stekeovnen.

Varm opp olje i pannen, brun okse-  
fileten på sterk varme på alle sider i  
1 minutt på hver.

Ta ut oksefileten. Rør sammen olje, salt  
og pepper og pensle oksefileten med  
dette.

Legg oksefileten i universalpannen og  
sett den i ovnen. Tilbered oksefileten.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Oksefilet

Programtid:

Lettstekt: 36 minutter

Medium: 43 minutter

Gjennomstekt: 59 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter (Lettstekt),

35–45 minutter (Medium),

50–60 minutter (Gjennomstekt)

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Ørret

Tilberedningstid: 65 minutter

4 porsjoner

### Til ørreten

4 ørreter (à 250 g), gryteklare

2 ss sitronsaft

Salt

Pepper

### Til fyllet

200 g champignoner, ferske

½ løk

1 hvitløkfedd

25 g persille

Salt

Pepper

### Til å legge på

3 ss smør

### Tilbehør

Universalpanne

### Tilberedning

Drypp sitronsaft på ørretene. Salt og pepe innvendig og utvendig.

Til fyllet, rens champignonene. Finhakk løk, hvitløk, champignoner og persille og bland det. Krydre blandingen med salt og pepper.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fyll blandingen i ørretene og legg dem ved siden av hverandre i universalpannen. Legg på smørflak.

Sett universalpannen i ovnen. Tilbered ørretene.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Ørret

Programtid: 36 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 210–220 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tips

Server ørreten med sitronskiver og brunet smør.

## Laksefilet

Tilberedningstid: 40 minutter

4 porsjoner

### Til laksefileten

4 laksefileter (à 200 g), klare til bruk

2 ss sitronsaft

Salt

Pepper

### Til å legge på

3 ss smør

### Til å strø over

1 ts dill, hakket

### Tilbehør

Universalpanne

### Tilberedning

Start automatikkprogrammet eller for-  
varm stekeovnen.

Legg laksefiletene i universalpannen.  
Drypp med sitronsaft. Krydre med salt  
og pepper. Legg smørflak på lakse-  
filetene og strø på dill.

Sett universalpannen i ovnen og tilbe-  
red laksefiletene.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Laksefilet

Programtid: 27 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 200–210 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 10–20 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Sjørørret

Tilberedningstid: 65 minutter

4 porsjoner

### Til sjørørret

1 sjørørret (å 1 kg), hel, gryteklar

1 sitron | kun saften

Salt

### Til fyllet

2 sjalottløk

2 hvitløkfedd

2 skiver toastbrød

50 g kapers, små

1 egg, str. M | bare eggeplommen

2 ss olivenolje

Salt

Pepper

Chilipulver

### Tilbehør

Trespyd

Universalpanne

## Tilberedning

Drypp sitronsaft på sjørørreten. Salte innvendig og utvendig.

Til fyllet, skjær sjalottløk, hvitløk og toastbrød i små terninger. Bland kapers, eggeplomme, olivenolje, sjalottløk, hvitløk og toastbrød. Krydre med salt, pepper og chilipulver.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fyll sjørørreten med blandingen. Lukk åpningen med trespiddene.

Legg sjørørreten i universalpannen og sett den i ovnen. Tilbered sjørørreten.

## Innstilling

### Automatikkprogram

 | Sjørørret

Programtid: 46 minutter

### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 210–220 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2



## Gratinerte poteter med ost

Tilberedningstid: 90 minutter

4 porsjoner

### Til gratengen

600 g melne poteter

75 g revet Gouda

### Til formen

1 hvitløkfedd

### Til fløteblandingen

250 g fløte

1 ts salt

Pepper

Muskat

### Til å strø over

75 g revet Gouda

### Tilbehør

Ildfast form, Ø 26 cm

Rist

### Tilberedning

Gni inn den ildfaste formen med hvitløk.

Visp sammen fløte, salt, pepper og muskat.

Skrell potetene og skjær dem i 3–4 mm tynne skiver. Bland potetene med gouda og fløteblandingen og ha i den ildfaste formen.

Strø med gouda.

Sett gratengen på risten i ovnen og stek gyllenbrun.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Gratinerte poteter

Programtid: 50 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 55–65 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Oppskrifter – automatikkprogrammer

---

## Lasagne

Tilberedningstid: 125 minutter

4 porsjoner

### Til lasagnen

8 lasagneplater (ikke forkokt)

### Til kjøttsausen

50 g røkt bacon | i små terninger

375 g kjøttdeig, halvparten okse og

halvparten svin

2 løk | i terninger

800 g tomater fra boks, skrelt

30 g tomatpuré

125 ml buljong

1 ts frisk timian | hakket

1 ts frisk oregano | hakket

1 ts frisk basilikum | hakket

Salt

Pepper

### Til champignonsausen

20 g smør

1 løk | i terninger

100 g champignoner, ferske | i skiver

2 ss hvetemel, type 405

250 g fløte

250 ml melk, 3,5 % fett

Salt

Pepper

Muskat

2 ss frisk persille | hakket

### Til å strø over

200 g revet Gouda

### Tilbehør

Ildfast form, 32 cm x 22 cm

Rist

### Tilberedning

Varm opp en teflonbelagt panne til kjøttsausen. Brun baconet, tilsett kjøttdeigen og stek mens du stadig snur

den. Tilsett løken og damp den. Skjær tomater i små biter. Tilsett tomater, tomatssaft, tomatpuré og buljong. Krydre med urter, salt og pepper. La koke svakt i ca. 5 minutter.

Damp løken i smør. Tilsett champignon og brun kort. Strø over mel og rør inn. Hell over fløte og melk. Krydre med salt, pepper og muskat. La sausen koke svakt i ca. 5 minutter. Tilsett persille til slutt.

Legg ingrediensene til lasagnen lagvis i den ildfaste formen i følgende rekkefølge:

– en tredjedel kjøttsaus

– 4 lasagneplater

– en tredjedel kjøttsaus

– halvparten av champignonsausen

– 4 lasagneplater

– en tredjedel kjøttsaus

– halvparten av champignonsausen

Strø gouda på lasagnen, sett den på risten i ovnen og stek gyllenbrun.

### Innstilling

#### Automatikkprogram

 | Lasagne

Programtid: 55 minutter

#### Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 185–195 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 55–65 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Oppskriftene til funksjonen AirFry finner du nedenfor.

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angitt mengde og tilbehør i oppskriftene.

# Oppskrifter AirFry

---

## Falafel med yoghurt-dipp

Tilberedningstid: 60 minutter + 12 timer hviletid

4 porsjoner

### Til falaflene

250 g kikerter, tørket  
2 l vann  
2 løk | finhakket  
2 hvitløkfedd | finhakket  
30 g persille | hakket  
2 ss sitronsaft  
1 ss olivenolje  
50 g tahin (sesammos)  
1 ts malt koriander  
1 ts oregano  
½ ts Ras el Hanout  
1 ts spisskummen  
1½ ts salt  
1 knivsodd pepper  
1 knivsodd chili  
60 g hvetemel  
1 ts bakepulver

### Til yoghurt-dippen

500 g yoghurt, 3,5 % fett  
100 g kremost  
1 EL tahin (sesammos)  
3 ss sitronsaft  
20 g persille | hakket  
1 ts salt  
1 klype pepper

### Tilbehør

Sil  
Blender med kniv  
Mikser med eltekrok  
Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

### Tilberedning

Bløtlegg kikertene i vann i minst 12 timer.

For yoghurt-dippen rører du sammen alle ingrediensene og setter den kaldt.

Hell av kikertene gjennom en sil.

Tilsett persille, løk, hvitløk, sitronsaft, olje, tahin og krydder i blenderen. Tilsett kikertene litt etter litt. Rør om deigen av og til med en spiseskje.

Fyll deigen over i en skål. Bland mel og bakepulver og kna det inn i deigen. Form 24 boller av deigen. Trykk bollene litt flatt i hånden og legg dem på Gourmet steke- og AirFry-brettet. Sett dem deretter i ovnen og stek til de er gyllen-brune.

### Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 18 minutter

Rillehøyde: 2

## Pommes frites og søtpotetfries

Tilberedningstid: 50 minutter

4 porsjoner

### Til pommes frites

500 g poteter, kokefaste | i staver (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g søtpoteter | i staver (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml solsikkeolje

### Til dippen

150 g gresk yoghurt

150 g kulturmelk

¼ sitron | saft og skall

½ bunt dill

¼ ts rosmarin, tørket

¼ ts oregano, tørket

½ ts løk, tørket

¼ ts hvitløk, tørket

1 klype salt

1 klype pepper

### Til kryddersaltet

2 ss salt

1 ts paprikapulver, røkt

½ ts løk, tørket

½ ts hvitløk, tørket

### Tilbehør

Gryte

Kjøkkenhåndklær

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

### Tilberedning

Kok opp vann på platetoppen. La potetstrimlene forvelle i kokende vann i 3 minutter. Skyll dem deretter under kaldt vann og tørk dem på et kjøkkenhåndkle.

Mariner potetstrimlene med solsikkeoljen. Legg dem deretter på Gourmet steke- og AirFry-brettet og stek i henhold til innstillingene. Snu dem etter 15 minutter og stek videre i 10 minutter.

Rør alle ingrediensene til dippen og smak til med salt og pepper. Sett dippen kaldt til den skal serveres.

Bland sammen alle kryddrene til kryddersaltet og sett det til side.

Krydre pommes fritesen godt etter tilberedningen og server med dippen.

### Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 220 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

# Oppskrifter AirFry

---

## Sesam-tofu-sticks

Tilberedningstid: 35 minutter

3 porsjoner

### Ingredienser

400 g tofu

3 ss teriyakisaus

4 EL tahin (sesammos)

2 ss vegetabilsk olje

2 ss agavesirup

1 ss sesamfrø, hvite

1 ss sesamfrø, sorte

1 ss Maizena

3 ss griljermel

### Tilbehør

Kjøkkenpapir

Grill- og stekebrett

Universalpanne

### Tilberedning

Skjær tofuen i 1 cm tykke skiver og press dem ut mellom to stykker kjøkkenpapir. Skjær deretter tofuskivene i 1 cm brede og 3 cm lange staver. Press stavene mellom kjøkkenpapiret på nytt, slik at det er igjen så lite fuktighet i tofuen som mulig. La stavene hvile på kjøkkenpapiret i 15 minutter.

Rør sammen teriyakisaus, tahin, olje og agavesirup. Bland denne sausen med sesamfrøene.

Ha tofustavene i en bolle og strø over stivelse. Sving bollen fra side til side, helt til Maizenaen er jevnt fordelt på tofustavene. Forvarm stekeovnen iht. innstillinger.

Hell sausen i bollen med tofustavene og bland alt sammen. Strø over griljermel og bland alt godt. Legg grill- og steke-

brettet i universalpannen og fordel tofustavene godt over, slik at de ikke berører hverandre. Sett tofustavene i det forvarmede ovnsrommet og stek.

### Innstillinger: Forvarming

Funksjon:  | Booster

Temperatur: 190 °C

### Innstillinger: Steke sesam-tofu-sticks

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 190 °C

Tilberedningstid: 7 minutt

Rillehøyde: 2

## Bakte poteter med ost, vårløk og bacon

Tilberedningstid: 70 minutter

4 porsjoner

### Til potetene

4 bakepoteter (à 200 g)

2 ss olje

2 ts salt

### Til dippen

150 g rømme

30 g gressløk | finhakket

1 klype salt

1 klype pepper

1 klype muskat

### Til fyllet

100 g bacon | i terninger

½ bunt vårløk | i fine ringer

200 g ost, smaksrik (z. B. Gruyère,

Jarlsberg og Emmentaler) | revet

### Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

### Tilberedning

Vask og tørk potetene grundig. Stikk flere ganger med gaffel i potetene. Smør dem deretter godt inn med olje og salt. Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel potetene og stek i henhold til tilberedningstrinn 1 og 2.

Mens de stekes, blander du rømme og gressløk til en dipp. Smak til med salt, pepper og muskat.

Til fyllet steker du bacon på middels varme til det er sprøtt. Sett klar vårløken.

Ta potetene ut av stekeovnen etter tilberedningstrinn 2. Skjær dem forsiktig i to og legg dem tilbake på grill- og stekebrettet med den oppskårne siden opp. Strø over med ost og gratiner iht. tilberedningstrinn 3 til de er gyllenbrune.

Server de gratinerte potetene med vårløk, bacon og dipp.

### Innstillinger

Tilberedningstrinn 1

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 20 minutt

Rillehøyde: 2

Tilberedningstrinn 2

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 30 minutt

Tilberedningstrinn 3

Funksjon: 

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 10 minutter

Rillehøyde: 3

## Bakepoteter med feta, tzatziki og bondesalat

Tilberedningstid: 70 minutter

4 porsjoner

### Til potetene

4 bakepoteter (à 200 g)

2 ss olje

2 ts salt

### Til tzatzikien

½ agurk

¼ ts salt

200 g gresk yoghurt

1 hvitløkfedd | finhakket

¼ ts salt

1 klype pepper

½ sitron | saft og skall

### Til salaten

½ agurk | i terninger

3 tomater | i terninger

1 paprika, gul | i små terninger

1 paprika, rød | i små terninger

1 rødløk | i små terninger

### Til dressingen

½ ts salt

1 klype pepper

½ sitron | kun saften

1 ts dill | hakket

### Til fyllet

200 g fetaost | smuldret

### Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

### Tilberedning

Vask og tørk potetene grundig. Stikk flere ganger med gaffel i potetene. Smør dem deretter godt inn med olje og salt.

Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel potetene og stek i henhold til tilberedningstrinn 1 og 2.

Mens de stekes, lager du tzatziki ved å rive agurk, tilsette salt og la det stå i 10 minutter.

Press ut væsken fra agurken. Bland den pressede agurken med yoghurt og hvitløk. Smak deretter til med salt, pepper, sitronsaft og sitronskall.

Til salaten har du grønnsakene i en bolle.


Til dressingen blander du sammen salt, pepper, dill, sitronsaft og olivenolje. Hell dressingen over salaten. Sett til side frem til servering.

Ta potetene ut av stekeovnen etter tilberedningstrinn 2. Skjær dem forsiktig i to og legg dem tilbake på grill- og stekebrettet med den oppskårne siden opp. Strø over med fetaost og gratiner iht. tilberedningstrinn 3 til det er gyllenbrunt.

Server de gratinerte potetene med tzatziki og salat.

### Innstillinger

Tilberedningstrinn 1


Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 20 minutt

Rillehøyde: 2


Tilberedningstrinn 2

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 30 minutt

Tilberedningstrinn 3

Funksjon: 

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 10 minutter

Rillehøyde: 3



## Frites av squash med blåmuggostdipp og chilisaus

Tilberedningstid: 55 minutter

2 porsjoner

### Til grønnsakene

2 squash

3 egg, str. M

50 ml melk, 3,5 % fett

2 ss solsikkeolje

200 g pankomel

2 ts salt

½ ts hvitløkspulver

½ ts løk, granulert

¼ ts pepper, sort | grovmalt

100 g ost, smaksrik | revet

100 g hvetemel

### Til dippen av blåmuggost

150 g blåmuggost, kraftig

2 ss majones

80 g yoghurt, 3,5 % fett

1 klype salt

1 klype pepper

¼ ts paprikapulver, røkt

### Til servering

1 ts srirachaus

### Tilbehør

Grill- og stekebrett

Stavmikser

Universalpanne

### Tilberedning

Skjær squashen i to på langs og hver av halvdelene i 8 like båter.

Visp sammen egg, melk og olje i en flat bolle.

I en annen bolle blander du pankomel, krydder og ost. Ha klar en tredje bolle med mel. Paner squashbåtene.

For å gjøre dette legger du squashen

først i mel, deretter i eggeblandingen. Deretter dekker du godt med pankoblandingen. For en ekstra jevn og sprø panering, dypper du båtene én gang til i egg- og pankoblandingen.

Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel squashbåtene ved siden av hverandre og stek i henhold til innstillingene. Snu dem etter 15 minutter og stek videre i 10 minutter.

Til dippen purerer du alle ingrediensene i ca. 1 minutt. Hvis du purerer for lenge, kan dippen separeres. Sett dippen kaldt til den skal serveres.

Server den fritterte squaschen med dippen og drypp over med srirachaus.

### Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 205 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

## Grillet mais med hoisinsaus og coleslaw

Tilberedningstid: 40 minutter

4 porsjoner

### Til dressingen

100 g majones

1 ss epleeddik

1 ss sennep

½ ts sukker

1 klype salt

1 klype pepper

### Til salaten

¼ hodekål | i fine strimler

¼ rødkål | i fine strimler

2 gulrøtter | i tynne strimler

### Til maisen med hoisinsaus

4 maiskolber, forstekte | delt i fire

50 g hoisinsaus

50 g majones

### Til servering

2 ss sesamfrø, hvite

### Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

### Tilberedning

Til dressingen blander du majones, eplecidereddik, sennep og sukker. Smak til med salt og pepper. Til salaten blander du hodekål, rødkål og gulrøtter i en bolle. Hell dressingen over salaten og rør om. Sett salaten til side frem til servering.

Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel maiskolbene ved siden av hverandre og stek i henhold til innstillingene.

Bland sammen hoisinsausen og majones. Etter 15 minutter pensler du maisen med hoisinblandingen og steker videre i 10 minutter.

Strø sesam over maiskolbene hvis du ønsker. Server med coleslaw.

### Innstilling

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

## Kyllingnuggets med kokos-sesam-panering

Tilberedningstid: 25 minutter

2 porsjoner

### Til panering

100 g griljermel

50 g sesamfrø, hvite

50 g kokosmasse (revet kokos)

2 ts salt

1 ts paprikapulver, røkt

1 ts hvitløkspulver

1 ts løkpulver

100 g hvetemel

3 egg, str. M

1 ss vegetabilsk olje

3 ss melk, 3,5 % fett

### Til kyllingnuggets

2 kyllingbrystfileter, gryteklare | i finger-  
tykke strimler

### Til servering

2 ts sweet chilisaus

### Tilbehør

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

### Tilberedning

Til panering blander du sammen griljermel, sesam, raspet kokos, salt, paprika-, løk- og hvitløkspulver i en bolle. Ha en annen bolle klar med mel. Visp sammen egg, melk og olje i en tredje bolle.

Paner kyllingstrimlene.

For å gjøre dette legger du kyllingstrimlene først i mel, deretter i egge-oljeblandingen. Deretter dekker du godt med blandingen av griljermel og krydder. Legg ferdig panerte nuggets

direkte på Gourmet steke- og AirFry-brettet og stek i henhold til innstillingene. Snu etter ca. 10 minutter.

Server ferdige kyllingnuggets med søt chilisaus.

### Innstilling

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 15 minutter

Rillehøyde: 2

# Oppskrifter AirFry

---

## Skrei med skorpe

Tilberedningstid: 70 minutter

4 porsjoner

### Til skrei med skorpe

60 g smør | mykt

1 ss sennep

50 g soltørkede tomater i olje

½ bunt bladpersille

½ bunt gressløk

1 ss sitrontimian

60 g pankomel

4 skreifileter (à 150 g), klare til bruk

4 klype salt

### Til paprika-potet-salaten

2 paprika, rød | i grove stykker

2 paprika, gul | i grove stykker

200 g poteter, kokefaste | i smale båter

1 rødløk | i tynne strimler

1 hvitløkfedd | presset

1 ss olivenolje

½ ts salt

¼ ts paprikapulver, røkt

### Til dressingen

30 ml balsamicoeddik

1 ss sennep

2 ss honning

1 klype salt

1 klype pepper

60 ml olivenolje

### Til servering

125 g ruccola | vasket

### Tilbehør

Stavmikser

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Glass med skrulokk

### Tilberedning

Til skorpen purerer du smør, sennep, soltørkede tomater, persille, sitrontimian og gressløk. Vend inn pankomel og smak til puréen med salt. Tørk av fiskefiletene og salt dem. Form skorpen til 4 plater som passer til fiskefiletene, og legg dem på filetene. Legg grill- og stekebrettet på universalpannen. Legg fisken på venstre side av grill- og stekebrettet.

Legg begge typer paprika, potetbåter, løk og hvitløk i en bolle, så drypper du over olje og krydder. Fordel grønnsakene på høyre side av grill- og stekebrettet. Sett brettet i ovnen og stek skreien og grønnsakene iht. innstillingene.

Til dressingen blander du sammen balsamicoeddik med sennep, honning, salt og pepper i en glass med skrulokk. Tilsett olivenolje, lukk glasset og rist godt i ca. 1 minutt.

Før servering blander du ruccola med de varme grønnsakene og tilsetter dressingen i salaten. Server fisken på salaten.

### Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 20 minutter

Rillehøyde: 2

## Banener med pistasj-honning-topping

Tilberedningstid: 25 minutter

4 porsjoner

### Ingredienser

50 g pistasjkjerner | uten skall

1 klype salt

4 bananer

2 ss skogshonning

### Tilbehør

Panne

Grill- og stekebrett

Universalpanne

### Tilberedning

Grovhakk pistasjnøttene og rist dem lett i pannen. Tilsett salt. Ta platen deretter av platetoppen og la avkjøle.

Legg grill- og stekebrettet på universalpannen. Halver bananene med skallet på langs og legg dem med den oppskårne siden opp på grill- og stekebrettet. Bland honningen med pistasjnøttene. Fordel pistasj-honning-massen på bananene. Sett bananene i ovnen og tilbered.

### Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 8 minutter

Rillehøyde: 2

# Oppskrifter AirFry

---

## Pastéis de Nata

Tilberedningstid: 60 minutter

12 porsjoner

### Til pastéisene

2 egg, str. M

37 g vaniljepuddingpulver til koking

2 dl melk, 3,5 % fett

2,5 dl fløte

70 g sukker

1 klype salt

ca. 275 g butterdeig

### Til å strø over

1 ts melis

1 knivsodd kanel

### Til formen

1 ts smør

### Tilbehør

Sil

Muffinsbrett for 12 muffins

Visp

Kjevle

Rist

## Tilberedning

Visp egg og stryk massen gjennom en sil. Rør inn 5 ss melk med puddingpulveret og eggene. Kok opp resten av melken, fløten, sukker og salt mens du rører. Ta gryten av platetoppen og tilsett puddingmassen mens du rører. La det koke opp mens du rører. Fyll puddingen i en bolle, dekk til og sett den på en kjølig plass.

Smør muffinsbrettet. Rull ut butterdeigen og skjær den opp i 12 sirkler av deig med en diameter på 10 cm. Legg

sirklene av deig i muffinsformene og trykk godt ned slik at det ikke blir bobler i bunnen og deigen ikke stikker ut.

Fordel vaniljekremen i de 12 formene. Sett muffinsbrettet på risten i stekeovnen. Bak pastéisene helt til det oppstår brune flekker på vaniljekremen.

Bland melis og kanel og strø over de varme pastéisene. Løsne pastéisene fra formen og la dem avkjøle på risten.

## Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 18 minutter

Rillehøyde: 2

## Veganske Pastéis de Nata

Tilberedningstid: 60 minutter

12 porsjoner

### Til pastéisene

500 ml havremelk

40 g potetmel

40 g sukker

1 vaniljestang

ca. 275 g butterdeig

¼ ts malt kanel

### Til servering

¼ ts malt kanel

### Tilbehør

Muffinsbrett for 12 muffins

Visp

Gryte

Kjevle

Rist

### Tilberedning

Bland 4 ss havremelk med potetmel og sett til side. Kok opp resten av havremelken med sukker, vaniljefrø og -stang. Rør inn den forberedte havremelken med potetmel i den kokende havrevæsken. Kok opp den tyknede puddingen i ca. 1 minutt under omrøring, ha den over i en bolle, dekk til og avkjøl.

Rull ut butterdeigen til en liten rull og skjær den i 12 snurrer og sett den på et kaldt sted. Ta ut ett og ett emne av butterdeigen og kjevle det ut til en sirkel av deig på ca. 10 cm diameter. Legg sirklene av deig i muffinsformene og trykk godt ned slik at det ikke blir bobler i bunnen og deigen ikke stikker ut. Gå frem på samme måte med resten av de 11 deigemnene.

Fyll formene maksimalt ¾ med pudding. Sett muffinsbrettet på risten i stekeovnen og stek pastéisene iht. innstillingene. For å få fram den typiske smaken, skal Pastéis de Natas ha et par mørke punkter. Strø over kanel før servering.

### Innstillinger

Tilberedningstrinn 1

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

Tilberedningstrinn 2

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 245 °C

Tilberedningstid: 10 minutter

Rillehøyde: 2

# Samsvarserklæring

---

Miele erklærer herved at denne stekeovnen er i henhold til direktivet 2014/53/EU.

Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

- Under produkter, nedlastinger, på [www.miele.no](http://www.miele.no)
- Under service, bruksanvisninger og min brosjyre på <https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx> ved å oppgi produktnavn eller fabrikasjonsnummer

Frekvensbånd til WiFi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	-------------------------

Maksimal utgangseffekt til WiFi-modulen	< 100 mW
---	----------



## Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

---

For betjening og styring av kommunikasjonsmodulen bruker Miele egen eller tredjeparts programvare, som ikke faller inn under såkalte open source-lisensvilkår. Programvaren/programvarekomponentene er opphavsrettslig beskyttet. Miele og tredjeparts opphavsretter skal respekteres.

Kommunikasjonsmodulen inneholder dessuten programvarekomponenter, som distribueres under open source-lisensvilkår. Du kan hente frem de inkluderte Open Source-komponentene sammen med tilhørende opphavsrettslige merknader, kopier av de respektive gjeldende lisensvilkårene samt eventuell annen informasjon lokalt per IP via en nettleser (*http://<ip adresse>/Licenses*). Ansvars- og garanti-bestemmelsene for Open Source-lisensvilkår som man finner der, vil kun gjelde overfor den respektive rettighetshaveren.



**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 2465 B, H 2467 B, H 2861 B

no-NO

M.-Nr. 12 433 100 / 00