


## Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn med mikrobølge



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

# Innhold


---

<b>Sikkerhetsregler og advarsler</b> .....	<b>5</b>
<b>Aktivt miljøvern</b> .....	<b>14</b>
<b>Oversikt</b> .....	<b>15</b>
<b>Betjeningselementer</b> .....	<b>16</b>
På/av-tast.....	17
Display.....	17
Sensortaster.....	17
Symboler.....	19
<b>Betjeningsprinsipp</b> .....	<b>20</b>
Valg av meny punkt.....	20
Endre innstilling i en valgliste.....	20
Endre innstilling med en segmentindikator.....	20
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon.....	20
Innlegging av tall.....	21
Aktivere MobileStart.....	21
<b>Utstyr</b> .....	<b>22</b>
Typeskilt.....	22
Standardlevering.....	22
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr.....	22
Sikkerhetsinnretninger.....	25
PerfectClean-foredede overflater.....	25
<b>Første igangsetting</b> .....	<b>26</b>
Miele@home.....	26
Grunninnstillinger.....	27
Første oppvarming av stekeovnen.....	28
<b>Innstillinger</b> .....	<b>29</b>
Oversikt over innstillingene.....	29
Åpne menyen «Innstillinger».....	31
Språk  .....	31
Klokkeslett.....	31
Belysning.....	31
Display.....	31
Lydstyrke.....	32
Enheter.....	32
Hurtig-mikro.....	32
Popcorn.....	33
Booster.....	33
Forslagstemperaturer.....	33
Forslagseffekter.....	33
Kjølevifteetterløp.....	33
Sikkerhet.....	34
Miele@home.....	34
RemoteUpdate.....	35

Fjernstyring.....	35
Aktivere MobileStart .....	36
Software-versjon .....	36
Forhandler.....	36
Fabrikkinnstillinger.....	36
Driftstimer .....	36
<b>Varselur .....</b>	<b>37</b>
<b>Hoved- og undermenyer.....</b>	<b>38</b>
<b>Mikrobølge drift .....</b>	<b>39</b>
Funksjonsmåte.....	39
Valg av servise.....	39
Egnet servise .....	39
Uegnet servise .....	41
Test av servise .....	41
Lokk.....	42
<b>Betjening.....</b>	<b>43</b>
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess .....	43
Endre temperatur.....	43
Endring av mikrobølgeeffekt.....	43
Innstilling av tilberedningstider.....	44
Endre innstilte tilberedningstider .....	45
Slette innstilte tilberedningstider .....	45
Avbryte tilberedningsprosessen i driftsfunksjonen Mikrobølge .....	45
Avbryte en tilberedningsprosess.....	45
Forvarming av ovnen .....	46
Booster.....	46
<b>Hurtig-mikro og Popcorn.....</b>	<b>47</b>
<b>Automatikkprogrammer.....</b>	<b>48</b>
Kategorier .....	48
Bruk av automatikkprogrammer .....	48
Henvisninger for bruk.....	48
<b>Flere programmer.....</b>	<b>49</b>
Tining.....	49
Tørking.....	51
Oppvarming.....	52
Tilberedning.....	55
Hermetisering .....	57
Dypfryste produkter/ferdigretter .....	59
Varme servise.....	59
<b>Baking.....</b>	<b>60</b>
Tips til baking .....	60
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	60
Henvisninger til driftsfunksjonene .....	60

# Innhold

---

<b>Steking</b> .....	<b>62</b>
Steketips.....	62
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	62
Henvisninger til driftsfunksjonene .....	63
<b>Grilling</b> .....	<b>64</b>
Grilltips.....	64
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	64
Henvisninger til driftsfunksjonene .....	65
<b>Rengjøring og stell</b> .....	<b>66</b>
Uegnede rengjøringsmidler.....	66
Fjerning av normale flekker og søl.....	67
Fjerning av vanskelige flekker.....	67
Nedsenking av varmeelementet for grill .....	68
<b>Hvis feil oppstår ...</b> .....	<b>70</b>
<b>Service</b> .....	<b>74</b>
Kontakt ved feil .....	74
Garanti .....	74
<b>Installasjon</b> .....	<b>75</b>
Innbyggingsmål.....	75
Innbygging i et høyskap eller benkeskap.....	75
Sett fra siden .....	76
Tilkoblinger og ventilasjon .....	77
Innbygging av stekeovnen .....	78
Elektrotilkobling .....	78
<b>Tilberedningstabeller</b> .....	<b>80</b>
Røredeig.....	80
Eltedeig .....	81
Gjærdeig .....	81
Kesamdeig.....	82
Sukkerbrøddeig.....	82
Kokedeig, buttedeig, eggehvitebakst .....	82
Pikant.....	83
Oksekjøtt .....	84
Kalv .....	84
Svin.....	85
Lam, vilt.....	86
Fugl, fisk.....	87
<b>Opplysninger for testinstitutter</b> .....	<b>88</b>
Prøveretter iht. EN 60350-1.....	88
Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge  ).....	89
<b>Tekniske data</b> .....	<b>90</b>
Samsvarserklæring.....	90
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen.....	90

- ▶ For å gjøre det enklere, omtales stekeovnen med mikrobølge heretter bare som stekeovn.

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 tining, oppvarming, tilberedning, steking, baking, grilling og hermetisering av matvarer. All annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Brannfare ved brennbare materialer.  
Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordampes fuktigheten i materialene. Da kan disse materialene tørke ut og selv-antenne.  
Du må aldri bruke stekeovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.
- ▶ 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.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitestyrke og vibrasjon), er det bygget inn spesiallyspærer i ovnsrommet. Disse spesiallyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning. Av sikkerhetsgrunner skal de kun skiftes ut av fagfolk som er autorisert av Miele eller av Miele serviceavdeling.
- ▶ Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse F.

### Barn i husholdningen

- ▶ Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på dampovnen.
- ▶ 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.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør.  
Døren tåler en belastning på maksimalt 8 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 ukynndig 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.
- ▶ 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.
- ▶ Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Hvis stekeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk stekeovnen i følgende tilfeller:
  - Døren er deformert.
  - Dørhengslene er løse.
  - Det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, på døren eller veggene i ovnsrommet.
- ▶ 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).

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ 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. Forsikre deg om dette på følgende måte:
  - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).
- ▶ Når stekeovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når stekeovnen er helt avkjølt.

### Forskriftsmessig bruk

- ▶ Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, tilbehøret og maten. Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat, og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.



## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ 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.
- ▶ Vær oppmerksom på at tidene ved tilberedning, oppvarming og tining i en driftsfunksjon med mikrobølge, er betraktelig kortere enn i en driftsfunksjon uten mikrobølge. For lange innkoblingstider kan føre til at maten blir uttørket og kan selvantenne. Overhold de anbefalte tilberedningstidene i grillfunksjonene. Ikke bruk driftsfunksjonen Mikrobølge  til tørking av bl.a. blomster, urter, brød eller rundstykker. Du må aldri bruke grillfunksjoner til f.eks. tørking av blomster eller urter. Bruk driftsfunksjonen Varmluft pluss  og følg med under prosessen!
- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordampes ved høye temperaturer. Denne dampen kan antenne på de svært varme varmeelementene.
- ▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i stekeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. La stekeovnen være på, og still inn den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Kjøleviften forblir da automatisk innkoblet.
- ▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i stekeovnen. Dekk derfor til maten.
- ▶ Stekeovnen kan bli skadet pga. 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  uten funksjonen Booster.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

▶ 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 temperatur- endring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.

▶ Stekeovnen er ikke egnet til rengjøring og desinfeksjon av bruksgjen- stander, da det kan oppstå høye temperaturer. Du kan brenne deg når du tar ut disse gjenstandene.

▶ 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 varmet opp jevnt, og pass også på de angitte utjevningstidene ved oppvarming, tining og tilbe- redning.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

▶ Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

▶ Fare for skade ved svært varme matvarer. Ved oppvarming av mat dannes varmen direkte i maten, som derfor vil være varmere enn ser- viset (unntak: ovnsfast steingods). Serviset blir kun varmt gjennom varmeoverføring fra maten.

Kontroller at maten har ønsket temperatur når den er tatt ut av ovnen. Ikke vurder ut fra temperaturen på serviset! **Pass spesielt på temperaturen når du varmer opp babymat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

► Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker. I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.

► Hvis du varmer opp egg uten skall, kan eggeplommen sprute ut- over med høyt trykk etter kokingen.

Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.

► Hvis du varmer opp egg med skall, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.

Egg med skall må kun kokes i spesialservise. Du må aldri varme hardkokte egg med driftsfunksjonen Mikrobølge .

► Matvarer med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.

Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

► Kvikksølv- eller væsketermometre er uegnet for de høye temperaturene og går lett i stykker.


Avbryt prosessen for å kontrollere temperaturen i maten. Bruk et egnet spesialtermometer for å måle temperaturen i maten.

► Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerner eller gelatin og lignende kan selvantenne, også når de er tatt ut av ovnsrommet etter oppvarmingen.

Ikke varm de i stekeovnen.

► På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet bygger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting).

Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk i driftsfunksjonen Mikrobølge .

► Kunststoffservise som ikke tåler mikrobølge kan bli ødelagt i driftsfunksjonen Mikrobølge  og i driftsfunksjoner med mikrobølge og skade stekeovnen.

Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, plast- og papirklips med innvendig metalltråd og plastbeger med aluminiumslokk, som ikke er tatt helt av (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»).

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn, smelter ved høye temperaturer, og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne. Bruk kun kunststoffservise som tåler stekeovn i driftsfunksjoner uten mikrobølge. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.
- ▶ Brannfare ved beholdere av brennbare materialer. Engangsbeholdere av kunststoff må ha de egenskapene som står oppført i tabellen i kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise». Hold øye med stekeovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.
- ▶ Thermoemballasje består bl.a. av en tynn aluminiumsfolie, som reflekterer mikrobølgene. Papiret som omgir aluminiumsfolien kan dermed bli så varmt at det begynner å brenne. Ikke varm mat i thermoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i driftsfunksjoner med mikrobølge.
- ▶ Hvis ovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikrobølge  eller i funksjoner med mikrobølge, kan ovnen bli skadet. Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former. Bruk aldri driftsfunksjoner med mikrobølge til forvarming av servise eller til tørking av urter. Bruk i stedet driftsfunksjonen Varmluft pluss .
- ▶ 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 8 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 stålfaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålfaten.
- ▶ Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålfaten som magnetavle.

### Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprensler kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprensler til rengjøring av ovnen.
- ▶ 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.
- ▶ For å unngå korrosjon, må søl fra mat som inneholder koksalt fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.
- ▶ 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.

### Retur og gjenvinning av emballasjen

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

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

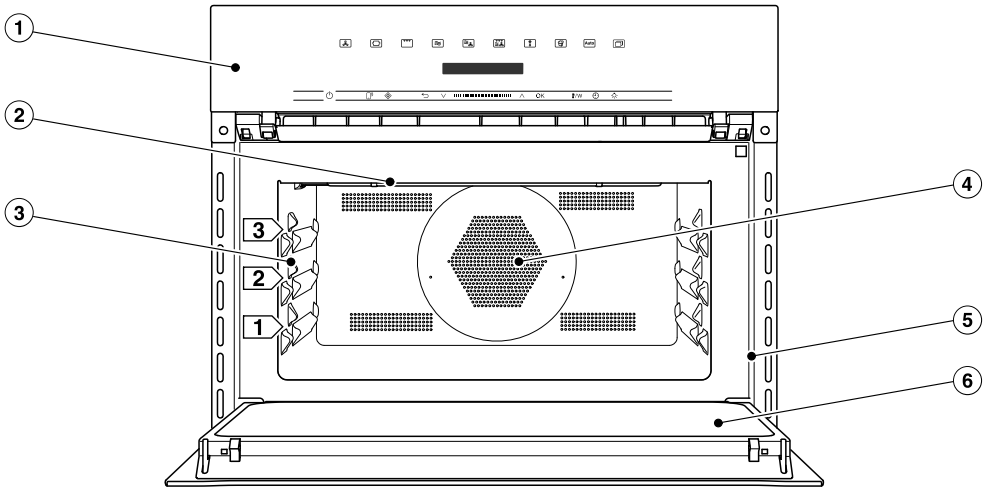
### Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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



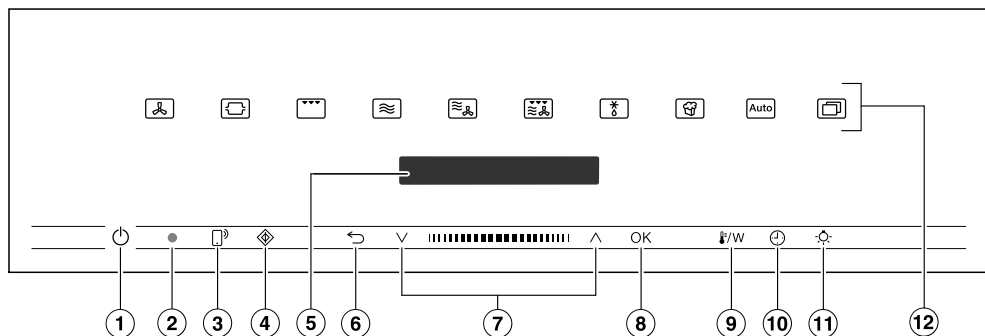
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av til-svarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig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










## Stekeovn



- ① Betjeningselementer
- ② Varmeelement for grill
- ③ 3 rillehøyder for plassering av glassbrett og rist
- ④ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑤ Frontramme med typeskilt
- ⑥ Dør


# Betjeningslementer



- ① På/av-tast  som ligger i en fordypning  
For inn- og utkobling av stekeovnen
- ② Optisk grensesnitt  
(kun for Miele serviceavdeling)
- ③ Sensortast   
For styring av stekeovnen via din mobilenhet
- ④ Sensortast   
For start av funksjonen Hurtig-mikro
- ⑤ Display  
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ⑥ Sensortast   
For å gå trinnvis tilbake eller til å endre meny punkter under en tilberedningsprosess.
- ⑦ Navigasjonsfelt med piltastene  og   
For å bla i valglisten og for endring av verdier
- ⑧ Sensortast *OK*  
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑨ Sensortast /W  
For endring av temperatur eller effekt
- ⑩ Sensortast   
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑪ Sensortast   
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet
- ⑫ Sensortaster  
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger




## På/av-tast

På/av-tasten  ligger i en fordykning, og reagerer på fingerkontakt.


Med denne tasten slår du stekeovnen på og av.

## Display

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

Etter at stekeovnen er slått på med på/av-tasten  vises hovedmenyen med oppfordringen Velg funksjon.

## Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Disse tastetone kan du koble ut via Flere  | Innstillinger | Lydstyrke | Tastetone.





Hvis du vil at sensortastene også skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display | QuickTouch | På.

## Sensortaster over displayet




Informasjon om driftsfunksjonene og andre funksjoner finner du i kapitlene «Hoved- og undermenyer», «Innstillinger», «Automatikkprogrammer» og «Flere programmer».

# Betjeningselementer

## Sensortaster under displayet






Sensortast	Funksjon
	<p>Hvis du vil styre stekeovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.</p> <p>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre stekeovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).</p>
	<p>Med denne sensortasten starter du funksjonen Hurtig-mikro. Tilberedningsprosessen går med maksimal mikrobølgeeffekt (1000 W) og en tilberedningstid på 1 minutt (se kapittel «Hurtig-mikro»). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.</p> <p>Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang.</p>
	<p>Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten.</p> <p>Når det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.</p>
	<p>I navigasjonsfeltet blir du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet.</p> <p>Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.</p>
<i>OK</i>	<p>Så snart det vises en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten <i>OK</i> oransje.</p> <p>Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.</p> <p>Du kan starte, avbryte og fortsette en tilberedningsprosess med mikrobølge med sensortasten <i>OK</i>.</p>

# Betjeningselementer

Sensortast	Funksjon
	Under oppvarmingsfasen og under en tilberedningsprosess kan du endre temperaturen og mikrobølgeeffekten med denne sensortasten. I driftsfunksjoner uten mikrobølge kan du endre temperaturen. I funksjoner med mikrobølge kan du endre mikrobølgeeffekten.
	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.
	Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på. Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten <i>OK</i> .
	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 «Sikkerhet»).

# Betjeningsprinsipp

---

Du betjener stekeovnen via navigasjonsfeltet med piltastene  $\wedge$  og  $\vee$  og området i mellom **|||||**.

Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten *OK* oransje.

## Valg av meny punkt

- Berør piltastene  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til ønsket meny punkt vises.

**Tips:** Hvis du holder en piltast inne, løper valglisten automatisk videre, til du slipper piltasten.

- Bekreft valget med *OK*.

## Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake  $\checkmark$ .

- Berør piltastene  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, 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).

- Berør piltastene  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til ønsket innstilling vises.

- Bekreft valget med *OK*.


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

## Velg driftsfunksjon eller annen funksjon

Sensortastene til driftsfunksjonene og de andre funksjonene (f.eks. Flere ) befinner seg over displayet (se kapittel «Betjening» og «Innstillinger»).

- Berør sensortasten til ønsket driftsfunksjon eller annen funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

- I driftsfunksjoner og andre funksjoner: Still inn verdier som f.eks. temperatur.
- Under Flere : Bla i valglisten, til ønsket meny punkt vises.
- Bekreft med *OK*.

## Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

Sensortasten til den tidligere valgte driftsfunksjonen lyser oransje.

- Berør sensortasten til den nye driftsfunksjonen eller annen funksjon.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

Sensortasten til den endrede driftsfunksjonen lyser oransje.

Bla under Flere  i valglisten, til ønsket meny punkt vises.

## Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.


- Berør piltastene  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i området **||■||**, til ønsket tall er markert.


**Tips:** Hvis du holder en piltast inne, løper verdiene automatisk videre, til du slipper piltasten.

- Bekreft med *OK*.


Det endrede tallet lagres. Slik kommer du tilbake til den overordnede menyen.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Du kan fjernstyre stekeovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på stekeovnen har prioritet foran fjernstyring via app.

Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

# 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 stekeovnsens modellbetegnelse, fabrikasjonsnummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

## Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovns- og mikrobølgefunksjonene
- Kokebok med oppskrifter for automatikkprogrammene og driftsfunksjonene
- Skrur for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Glassbrett og rist følger med stekeovnen.

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

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

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.


### Glassbrett



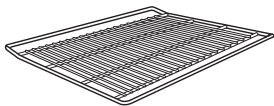
Glassbrettet egner seg for alle driftsfunksjoner.


Glassbrettet kan bli skadet pga. de store temperatursvingningene.


Ikke sett det varme glassbrettet på kalde flater, som f.eks. benkeplater av granitt eller fliser, men på et egnet gryteunderlag.

- Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.
- Glassbrettet kan maksimalt belastes med 8 kg.

## Rist med uttrekkssikring




Risten er **ikke** egnet for bruk i driftsfunksjonen Mikrobølge . Du kan bruke risten i alle andre driftsfunksjoner med eller uten mikrobølge.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Risten blir svært varm under en tilberedningsprosess.

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

Stekeovn og rist kan bli skadet av mulig gnistdannelse.

Ikke bruk risten i tilberedningsprosesser i driftsfunksjonen Mikrobølge .

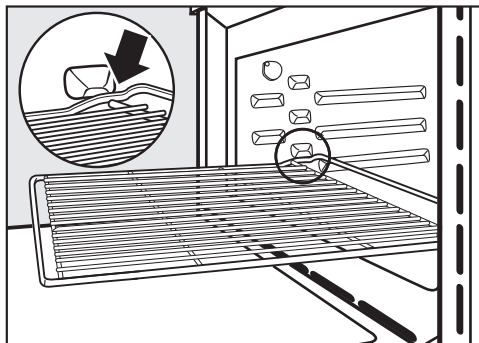
Ikke legg risten på ovnsrombunnen, men skyv den inn i en rille.

## Bruk av rist

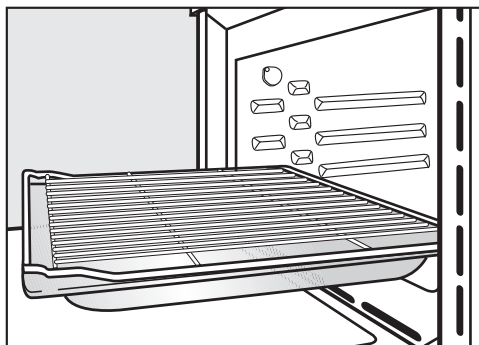
Risten er utstyrt med en uttrekkssikring. Denne uttrekkssikringen forhindrer at risten faller ut, hvis den bare skal trekkes delvis ut.

Hvis du setter inn risten feil vei, er den ikke sikret ved uttrekk.

Pass på at uttrekkssikringen befinner seg **bak** når du skyver inn risten.



- Når du har trukket risten så langt ut, at uttrekkssikringen gjør at den stopper, løft den litt opp foran.








- For bestemte programmer (f.eks. ved steking på rist), sett inn risten sammen med glassbrettet. Kun i dette tilfellet befinner uttrekkssikringen seg foran.
- Risten må maks. belastes med 8 kg.

# Utstyr

## Runde bakeformer

De runde stekebrettene kan bli skadet av mikrobølger.

Ikke bruk de runde stekebrettene i driftsfunksjonene Mikrobølge , MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  eller MB + Omluftgrill .



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 det runde stekebrettet på risten.

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Gourmetpannen og lokket til pannen kan bli skadet ved bruk av mikrobølge. Metall reflekterer mikrobølgene, som kan føre til gnistdannelse og at mikrobølgene ikke absorberes.

Bruk gourmetpanne med lokk kun i driftsfunksjoner **uten** mikrobølge.

Sett risten inn i rille 1 og sett gourmetpannen på risten.

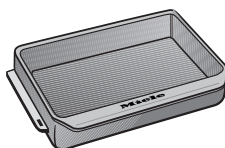
Overflaten til gourmetpannen er belagt med et non-stick belegg og er egnet for induksjon.

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**

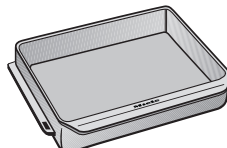
HUB 62-22



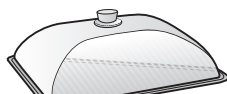
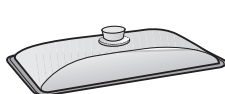
HBD 60-22

**Dybde: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



- \* I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

## Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens



## Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring**   
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Tastelås**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Kjølevifte**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»)
- **Sikkerhetsutkobling**  
En driftsfunksjon uten mikrobølge kan startes uten at du legger inn en tid. For å hindre konstant drift og dermed forebygge brannfare, kobles stekeovnen automatisk ut en stund etter siste gang den ble betjent. Tiden er avhengig av hvilken funksjon og temperatur som er valgt.

## 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:

- Ovnstom
- Rist
- Rund steke- og AirFry-form, perforert
- Rundt stekebrett

# 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 hjemme-nettverket 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.

## Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.

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

## Stille inn sted

- Velg ønsket sted.

## Opprettelse av 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 en senere anledning, velg Hoppe over 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-appen leder deg gjennom de neste skrittene.

## Innstilling av klokkeslett

- Still inn klokkeslettet i timer og minutter.
- Bekreft med *OK*.

## Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.


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 den tomme 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.
- Ta tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakkingsrester.
- Slå på stekeovnen med på/av-tasten .

Velg funksjon vises.


- Velg Varmluft pluss .

Forslagstemperaturen vises (160 °C).


Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

- Still inn maks. mulig temperatur (250 °C).
- Bekreft med *OK*.

Varm opp stekeovnen i minst én time.

- Slå av stekeovnen etter minst en time, med på/av-tasten .

## 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 og ovnsrommet.

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

- 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	Vising På*   Av   Nattutkobling Tidsformat 12 t   24 t* Still inn
Belysning	På «På» i 15 sekunder* Av
Display	Lysstyrke  QuickTouch På   Av*
Lydstyrke	Signaltoner Melodier*  Solo-tone  Tastetone  Melodier På*   Av
Enheter	Vekt g*   lb/oz   lb Temperatur °C*   °F
Hurtig-mikro	Effekt Tilberedn.tid
Popcorn	Tilberedn.tid
Booster	På* Av
Forslagstemperaturer	
Forslagseffekter	


\* Fabrikkinnstilling


# Innstillinger

Menypunkt	Mulige innstillinger
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Sikkerhet	Tastelås På   Av* 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 Forslagseffekter Forslagstemperaturer

\* Fabrikkinnstilling

## Åpne menyen «Innstillinger»

I menyen Flere  | Innstillinger kan du gjøre stekeovnen din personlig, ved at du tilpasser fabrikkinnstillingene til dine behov.

- Velg Flere .
- Velg Innstillinger .
- Velg ønsket innstilling.




Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

## 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 symbol-et  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

## Klokkeslett

### Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

- På  
Klokkeslettet vises alltid i displayet. Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring. Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen, før du kan betjene den.
- Av  
Displayet er mørkt, for å spare strøm. Du må slå på stekeovnen før den kan betjenes.

- 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 for ca. 150 timer.

Når stekeovnen er koblet til et WiFi-nettverk og registrert i Miele-appen, synkroniseres klokkeslettet på grunnlag av stedsinnstillingen i Miele-appen.

## Belysning

- På  
Ovnstrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.
- «På» i 15 sekunder  
Ovnstrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnstrombelysningen i 15 sekunder igjen.
- Av  
Ovnstrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnstrombelysningen i 15 sekunder igjen.

## Display

### Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

- ■■■■■■■■  
maksimal lysstyrke
- ■■■■■■■  
minimal lysstyrke





## Popcorn

For omgående start av mikrobølgeovnen for tilberedning av popcorn, er det forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter.

Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres.

## Booster

Funksjonen **Booster** brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

- På

Funksjonen **Booster** er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varmeelement for grill, ringformet varmeelement og vifte forvarmer ovnsrommet samtidig til innstilt temperatur.

- Av

Funksjonen **Booster** er utkoblet under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

## 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*.






Endringen av forslagstemperaturen påvirker også samtidig driftsfunksjonen med mikrobølge.

## Forslagseffekter

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

Du kan endre forslagseffektene for driftsfunksjonen **Mikrobølge**  og for driftsfunksjonene med mikrobølge.

Når du har valgt meny punktet, vises valglisten for driftsfunksjonene med de tilhørende forslagseffektene.

- Mikrobølge :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgrill :  
80 W, 150 W, 300 W

- Velg ønsket driftsfunksjon.
- Endre forslagseffekten.
- 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.

# Innstillinger


Kondensvann kan skade innbyggings-skapet 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.

## Sikkerhet

### Tastelås

Tastelåsen forhindrer at en tilberedningsprosess blir avsluttet eller endret utilsiktet. Når tastelåsen er aktivert, blir alle sensortastene og feltene i displayet sperret i noen sekunder etter at en tilberedningsprosess er startet, med unntak av på/av-tasten .

- På  
Tastelåsen er aktivert. Berør sensortasten *OK* i minst 6 sekunder, for å deaktivere tastelåsen for en kort stund.
- Av  
Tastelåsen er deaktivert. Alle sensortastene reagerer umiddelbart ved berøring.

### 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 samt bruke funksjonen MobileStart.

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

- 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.
- deaktivert  
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.

## 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.

## 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.

## Fjernstyring

Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du bruke


# Innstillinger

---


MobileStart-funksjonen og f.eks. se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i stekeovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker stekeovnen maks. 2 W.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Du kan fjernstyre stekeovnen via Miele-appen.

Den direkte betjeningen på stekeovnen har prioritet foran fjernstyring via app. Du kan bruke MobileStart så lenge sensortasten  lyser.

## 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.
- Forslagseffekter  
De endrede mikrobølgeeffektene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.
- Forslagstemperaturer  
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

## Driftstimer

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

## 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).

- Du kan stille inn varseluret for maksimalt 59 minutter og 59 sekunder.


## Innstilling av varselurtid


Når du har valgt innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen for å stille inn varseluret. Nedtellingen til varseluret vises da når stekeovnen er slått av.

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 navigasjonsfeltet.
  - 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 , tiden telles oppover og et signal høres.

- Velg sensortasten .
- Bekreft med OK, hvis nødvendig.

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.

## Hoved- og undermenyer

Meny	Forslagsverdi	Område
Driftsfunksjoner		
Varmluft pluss 	160 °C	30–250 °C
Stekeautomatikk 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrobølge 	1000 W	80–1000 W
MB + Varmluft pluss 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MB + Omluftsgrill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Tining 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikkprogrammer 		
Flere 		
Eco-varmluft	190 °C	100–230 °C
Omluftsgrill	200 °C	100–220 °C
MB + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MB + Stekeautomatikk	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Innstillinger 		
Driftstimer		



## Funksjonsmåte

I stekeovnen er det en magnetron, som omdanner strøm til elektromagnetiske bølger (mikrobølger). Disse bølgene blir fordelt jevnt i ovnsrommet og blir i tillegg reflektert fra veggene i ovnsrommet, som er av metall.

Mikrobølgene trenger inn i maten fra alle kanter. Matvarer består av mange molekyler. Disse molekylene (særlig vannmolekylene) settes i sterke svingninger av mikrobølgene. Slik varmes maten utenfra og inn. Jo mer vann matvaren inneholder, desto hurtigere blir den oppvarmet eller kokt.

## Fordeler med mikrobølge


- Maten kan vanligvis tilberedes uten eller med bare litt væske eller fett.
- Tiden for tining, oppvarming eller tilberedning er kortere enn på en plate-topp eller i en stekeovn.
- Vitaminer, mineraler, naturlige fargestoffer og smaken på maten beholdes i stor grad.

Hvis ovnen brukes uten mat eller maten settes inn med uegnet servise/tilbehør i funksjonen Mikrobølge  eller i funksjoner med mikrobølge, kan ovnen bli skadet. Bruk **alltid** glassbrettet i funksjonen Mikrobølge , og som oppstillingsflate for mindre former.

## Valg av servise

For at mikrobølgene skal kunne nå frem til maten, må de kunne trenge gjennom serviset. Mikrobølger trenger gjennom porselen, glass, papp, kunststoff, men ikke metall. Du må derfor ikke bruke metallservise eller servise som inneholder


metall. Metall reflekterer mikrobølgene, som kan føre til gnistdannelse og at mikrobølgene ikke absorberes.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker

Ved oppvarming i lukkede beholdere eller flasker oppstår det et trykk, som kan føre til eksplosjon.


Faste og flytende matvarer skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker.

Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smokken på tåteflasker før de varmes.

 Brannfare ved bruk av uegnet servise i funksjoner med mikrobølge. Servise som ikke tåler mikrobølgeovn, kan bli ødelagt og skade stekeovnen. Bruk kun servise som er egnet for mikrobølge drift i funksjonene med mikrobølge.

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene. Runde og ovale flate fat er velegnet. Maten blir jevnere oppvarmet i slike former enn i kantede skåler.

## Egnet servise

 Brannfare pga. brennbare materialer.


Engangsbeholdere av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade stekeovnen.


Hold øye med stekeovnen når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

Du kan bruke følgende servise og materiale:

# Mikrobølge drift

- Ildfast glass og glasskeramikk  
Unntak: Krystallglass som inneholder bly og kan sprekke.
- Porselen
  - uten metalldekor  
Metalldekor (f.eks. gullkant eller koboltblå) kan danne gnister.
  - uten hule håndtak  
Det kan samle seg fuktighet i hule håndtak, slik at det bygger seg opp et sterkt trykk gjennom fordampningen, som kan føre til at den hule delen eksploderer.
- Umalt steingods og steingods med farge under glasuren





 Fare for skade pga. varmt servise. Steingods kan bli varmt. Ta på grytevotter, når du bruker servise av steingods.

- Kunststoffservise og engangsbeholdere av kunststoff i funksjonen Mikrobølge 

**Tips:** Unngå bruk av engangsbeholdere av hensyn til miljøet.


Kunststoffservise på være varmebestandig og tåle temperaturer på minst 110 °C. Kunststoffservise kan bli deformert og kan blande seg med maten.

Bruk kunststoffservise kun i driftsfunksjonen Mikrobølge .





Ikke bruk kunststoffservise i driftsfunksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  eller MB + Omluftsgrill .

- Kunststoffservise for mikrobølge  
I handelen finnes kunststoffservise som er spesielt egnet for mikrobølgeovn.

- Kunststoffservise av styropor  
For kort oppvarming av mat
- Kokeposer av kunststoff  
Kan brukes til oppvarming og koking, hvis du først stikker noen hull i posen. Slik kan dampen slippe ut av posen. Dermed blir det ingen trykkøkning, og posen sprekker ikke.  
Det finnes også spesielle dampkokeposer, som det ikke må stikkes hull i. Følg anvisningene på forpakningen.
- Stekeposer  
Følg anvisningene fra produsenten.

 Brannfare pga. metalldeleler. Metalldeleler eller kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd kan varme opp brennbare materialer så mye, at de kan begynne å brenne. Ikke bruk metallklips og heller ikke kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd.

**Tips:** Metallformer er dårlig egnet for funksjoner med mikrobølge, fordi metall et reflekterer mikrobølgene. Mikrobølgene når kaken kun ovenfra, slik at steketiden forlenges. Hvis du bruker metallformer, sett formen på glassbrettet slik at den ikke berører veggene i ovnsrommet. Hvis det oppstår gnister, må du ikke bruke denne formen i funksjoner med mikrobølge igjen.

- Den **medfølgende** risten er kun egnet for tilberedningsprosesser i funksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgrill  samt funksjoner uten mikrobølge (skjøvet inn i en rille).
- Metallformer til baking i funksjonene MB + Stekeautomatikk , MB + Varmluft pluss , MB + Grill  og MB + Omluftsgrill  samt i funksjoner uten mikrobølge
- Aluminiumsformer uten lokk til tining



og oppvarming av ferdigretter  
Maten varmes kun ovenfra. Hvis du tar ferdigretten ut av aluminiumsformen og legger den i en skål som er egnet for mikrobølgeovn, blir varme- fordelingen vanligvis jevnere.

Ved bruk av aluminiumsformer og -folie kan det oppstå gnister. Sett derfor ikke aluminiumsformer på risten, men på glassbrettet. Aluminiumsformer og -folie må ikke berøre veggene i ovnsrommet og må minst være 2 cm unna disse veggene.


- Metallspyd og -klemmer  
Kjøttstykket må da være mye større enn metallspydet og- klemmene.

## Uegnet servise

På servise med hule håndtak og håndtak på lokk kan det komme fuktighet inn i hulrommene. Gjennom fordampning av fuktighet bygger det seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting).

Ikke bruk servise med hule håndtak og håndtak på lokk for tilberedning.

Du får **ikke** bruke følgende servise og material:

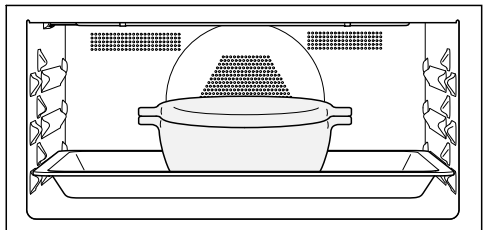
- Rister av metall (inkl. den medfølgende risten) er **ikke** egnet for bruk i funksjonen Mikrobølge .
- Metallbeholder
- Aluminiumsfolie  
Unntak: For ujevne kjøttstykker, f.eks. fugl, oppnår du jevn tining, oppvarming eller koking, hvis du de siste minuttene dekker til de flate delene med små stykker av aluminiumsfolie.


- Metallklips, kunststoff- eller papirklips med innlagt metalltråd
- Kunststoffbeger med aluminiumslokk som ikke er fjernet fullstendig
- Krystallglass
- Bestikk og servise med metalldekor (f.eks. gullkant, koboltblå)
- Servise med hule håndtak
- Kunststoff av melamin  
Melamin tar opp energi og blir dermed veldig varmt.  
Når du kjøper kunststoffservise, få rede på hvilket materiale serviset består av.
- Beholdere av tre  
Vannet i treet fordampes under tilberedningsprosessen. Det tørker ut treverket og det oppstår sprekker.

## Test av servise

Uegnet serviser kan lage gnister og knitrelyder i mikrobølge drift. Hvis du ikke er sikker på om glass-, porselens- eller steingodsservise er egnet, kan du teste det.

Hulrom i håndtak kan ikke testes med servisetesten.



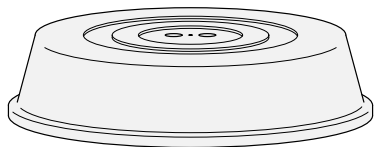
- Sett glassbrettet inn i rillehøyde 1 og plasser det tomme serviset midt på glassbrettet.
- Lukk døren.
- Velg funksjonen Mikrobølge .
- Still inn den høyeste effekten (1000 W) og en tid på 30 sekunder.

# Mikrobølge drift

- Start prosessen.
- Hold øye med servisetesten hele tiden.
- Åpne døren umiddelbart dersom det gnistrer eller du hører knitrelyder.

Dersom det dannes gnister eller du hører knitrelyder er serviset du testet ikke egnet for bruk i mikrobølge drift.

## Lokk



**Tips:** Egnet lokk er tilgjengelig i butikk.

- Det forhindrer for stort utslipp av vanddamp, spesielt ved lengre oppvarming.
  - Det fremskynder oppvarmingen av maten.
  - Det forhindrer uttørring av maten.
  - Det forhindrer at ovnsrommet blir skittent.
- Under en tilberedningsprosess i funksjonen Mikrobølge (☰), bruk et lokk av glass eller kunststoff.


I stedet for lokket kan du bruke gjenomsiktig folie beregnet for bruk i mikrobølgeovn (vanlig plastfolie kan bli deformert og forbinde seg med maten på grunn av varmen).


Materialet i lokket tåler en temperatur på maksimalt 110 °C. Ved høyere temperaturer (f.eks. i funksjonene Grill (☰) eller Varmluft pluss (☰)) kan kunststoffet bli deformert og smelte sammen med maten.

Bruk kun lokk i funksjonen Mikrobølge (☰).

Et lokk skal ikke tette beholderen helt. Ved små beholdere kan det hende at vanddampen ikke slipper ut. Lokket blir for varmt og kan smelte. Bruk beholdere med tilstrekkelig stor diameter.

- **Ikke** bruk lokk ved oppvarming av følgende matvarer:
  - Panert mat
  - Mat som skal ha en sprø skorpe (f.eks. toast)
  - Mat som skal varmes opp i funksjonene MB + Stekeautomatikk (☰), MB + Varmluft pluss (☰), MB + Grill (☰) eller MB + Omluftsgill (☰)

Dersom du setter maten direkte på bunnen i ovnsrommet i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan stekeovnen bli skadet.

Sett glassbrettet inn i rillehøyde 1 i funksjonen Mikrobølge , og sett **alltid** beholdere som benyttes under tilberedningen på glassbrettet.



- Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg ønsket funksjon.

Deretter vises funksjonen. Avhengig av funksjon vises forslagstemperaturen, forslagseffekten og tilberedningstiden etter hverandre.

- Endre forslagsverdiene for tilberedningsprosessen og still inn tilberedningstiden, hvis nødvendig.

Du kan endre temperaturen i etttertid via navigasjonsfeltet, mikrobølgeeffekten via sensortasten  og tilberedningstiden via sensortasten .

- Bekreft hvert valg med *OK*. Ved å bekrefte temperaturen starter du tilberedningsprosessen i funksjonen **uten** mikrobølge.

I funksjoner **med** mikrobølge vises den innstilte mikrobølgeeffekten og den innstilte tilberedningstiden.

- Start tilberedningsprosessen i funksjoner **med** mikrobølge med sensortasten *OK*.

Tilberedningsprosessen starter.

Hvis du har stilt inn en temperatur, kan du følge temperaturstigningen. Når den valgte temperaturen er nådd første gang, høres et signal.

Genereringen av mikrobølger stopper, så snart du avbryter tilberedningsprosessen eller åpner døren. Du kan fortsette tilberedningsprosessen med sensortasten *OK*.

- Etter tilberedningsprosessen må du velge sensortasten til den valgte funksjonen, for å avslutte tilberedningsprosessen.
- Ta maten ut av ovnsrommet.
- Slå av stekeovnen.



## 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
- Effekt
- Tilberedn.tid
- Ferdig kl.
- Start kl.

## Endre temperatur

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med Flere  | Innstillinger  | Forslagstemperaturer.

- Velg piltasten  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i feltet **|||||**.

Den programmerte temperaturen vises i displayet.


- Endre den programmerte temperaturen via navigasjonsfeltet.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.



- Bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

## Endring av mikrobølgeeffekt

Du kan endre mikrobølgeeffekten i driftsfunksjonen Mikrobølge  og i driftsfunksjonene med mikrobølge.

# Betjening

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker med Flere  | Innstillinger  | Forslagseffekter.

- Velg sensortasten /W.

Den innstilte mikrobølgeeffekten vises i displayet.

- Endre mikrobølgeeffekten via navigasjonsfeltet.

Du kan stille inn følgende mikrobølgeeffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede mikrobølgeeffekten.

## Innstilling av tilberedningstider

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

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Du har satt maten i ovnen, 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 , 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 .

- Still inn de ønskede tidene.

- Bekreft med *OK*.


- Velg sensortasten  for å gå tilbake til menyen til den valgte funksjonen.

## Endre innstilte tilberedningstider


- Velg sensortasten .
- Velg ønsket tid.
- Bekreft med *OK*.
- Velg *Endre*.

Dette meny punktet vises ikke, hvis du vil endre tilberedningstiden i driftsfunksjoner **med** mikrobølge, da en tilberedningstid alltid må være innstilt.

Tiden er markert.



- Endre den innstilte tiden.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten , for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.
- Fortsett tilberedningsprosessen i driftsfunksjoner **med** mikrobølge med sensortasten *OK*.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

**Tips:** I driftsfunksjonen Mikrobølge  kan du også endre tilberedningstiden via navigasjonsfeltet.

## Slette innstilte tilberedningstider


I driftsfunksjoner **med** mikrobølge kan du kun slette de innstilte tidene for *Ferdig kl.* og *Start kl.* Det må alltid være stilt inn en tilberedningstid.

- 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* i en driftsfunksjon **uten** mikrobølge, 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 tilberedningsprosessen i driftsfunksjonen Mikrobølge

Du kan avbryte en tilberedningsprosess i driftsfunksjonen Mikrobølge  og stoppe tilberedningstiden.

Når tilberedningstiden går, lyser sensortasten *OK*.

- Velg sensortasten *OK*.


Tilberedningsprosessen blir avbrutt og tilberedningstiden stoppes.

Sensortasten *OK* lyser.

- Velg sensortasten *OK*.

Tilberedningsprosessen settes i gang igjen og tilberedningstiden fortsetter å løpe.

## Avbryte en tilberedningsprosess

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen eller sensortasten .
- Når *Avbryte prosess* vises, bekreft med *OK*.

Deretter kobles varmen i ovnsrommet og belysningen ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.


Hovedmenyen vises.

# Betjening

## Forvarming av ovnen



Driftsfunksjonen **Booster** brukes til rask oppvarming av ovnsrommet i noen driftsfunksjoner.



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 mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonen **Varmluft pluss**  må ovnen forvarmes.

## Booster

Funksjonen **Booster** brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

Denne funksjonen er koblet inn som fabrikkinnstilling for følgende driftsfunksjoner (Flere  | Innstillinger  | **Booster** | På):

- Varmluft pluss 
- Stekeautomatikk 

Hvis du stiller inn en temperatur på over 100 °C og funksjonen **Booster** er slått på, blir ovnen varmet opp til innstilt temperatur med en rask oppvarmingsfase. Da kobles varmeelement for grill, ringformet varmeelement og vifte inn samtidig.

Ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød eller småbakst) brunes for fort ovenfra ved funksjonen **Booster**.

Koble ut funksjonen **Booster** ved disse tilberedningene.

## Utkobling av Booster for en tilberedningsprosess


- Velg innstillingen **Booster** | Av, før du velger ønsket funksjon.

Funksjonen **Booster** er utkoblet under oppvarmingsfasen. Ovnen forvarmes kun av de varmeelementene som hører til funksjonen.

Hvis du deretter vil starte en tilberedningsprosess med funksjonen **Booster** igjen, velg innstillingen **Booster** | På, for å slå på funksjonen igjen.

Disse funksjonene kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang. Bruk alltid glassbrettet.

## Hurtig-mikro

Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid, f.eks. for oppvarming av væske.


Maksimal effekt på 1000 W og en tid på 1 minutt er forhåndsinnstilt.

Du kan endre mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden. Maksimal tid som kan stilles inn er avhengig av den valgte mikrobølgeeffekten (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Hurtig-mikro»).

■ Velg sensortasten .

Ved å trykke flere ganger, kan du øke tilberedningstiden gradvis.

Resttidsforløpet vises.


Du kan til enhver tid avbryte og fortsette tilberedningsprosessen med *OK* eller stoppe den med sensortasten .

Når tilberedningsprosessen er ferdig vises *Ferdig* og et signal høres.

■ Velg sensortasten .

Hovedmenyen vises.

## Popcorn


Når du velger sensortasten , starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid.

En mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 2:50 minutter er forhåndsinnstilt. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter av popcorn.

Du kan stille inn en tid på maksimalt 4 minutter. Mikrobølgeeffekten er fast innstilt og kan ikke endres (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Popcorn»).

■ Velg sensortasten .

Resttidsforløpet vises.

Du kan til enhver tid avbryte og fortsette tilberedningsprosessen med *OK* eller stoppe den med sensortasten .

Engangsbeholdere av papir eller andre brennbare materialer kan antenne og skade stekeovnen.

Ikke la ovnen være uten tilsyn under tilberedningen og følg henvisningene på pakken.

Når tilberedningsprosessen er ferdig vises *Ferdig* og et signal høres.

■ Velg sensortasten .


Hovedmenyen vises.

# Automatikkprogrammer

---

De tallrike automatikkprogrammene fører deg behagelig og sikkert til optimalt tilberedningsresultat.

## Kategorier

Automatikkprogrammene  er sortert etter kategori for bedre oversikt. Du velger ganske enkelt det programmet som passer til maten og følger henvisningene i displayet.

## Bruk av automatikkprogrammer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Følg henvisningene i displayet.

## Henvisninger for bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene skal de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. Med de enkelte automatikkprogrammene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.
- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp, før maten kan settes inn. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet.
- I noen automatikkprogrammer må det tilsettes væske etter en del av tilberedningstiden. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet (f.eks. for å helle på væske).
- Angivelsene i automatikkprogrammene er en omtrentlig tidsangivelse. Avhengig av tilberedningsprosess, kan tiden forkortes eller forlenges. Tilberedningstiden er også avhengig av utgangstemperaturen på kjøttet.



I dette kapittelet finner du informasjon om følgende programmer:

- Tining
- Tørking
- Oppvarming
- Tilberedning
- Hermetisering
- Dypfryste produkter/ferdigretter

### Tining

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

■ **Bruk en av følgende driftsfunksjoner:**

- Driftsfunksjonen Tining   
Du stiller inn temperaturen for tiningen.
- Driftsfunksjonen Mikrobølge   
Du stiller inn mikrobølgeeffekt og opp-tiningstid.



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 på glassbrettet uten emballasje.
- Ved tining av fjærkre, bruk glassbrettet med risten oppå. 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.


### Bruk driftsfunksjonen Tining

Denne driftsfunksjonen ble utviklet for skånsom tining av matvarer.

- Velg Tining .
- Endre eventuelt forslagstemperaturen.


Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.

### Bruk driftsfunksjonen Mikrobølge

Alternativt kan du bruke driftsfunksjonen Mikrobølge  til tining. Du stiller inn mikrobølgeeffekt og opptiningstid.




Nødvendig tid for oppvarming avhenger av matvarens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Ta også hensyn til utjevningstidene.

Bruk service som er egnet for mikrobølgeovn.

- Velg Mikrobølge .
- Avhengig av matvare, stiller du inn mikrobølgeeffekten og opptiningstiden som er angitt i tabellen.
- Velg generelt den midterste tiden.
- Skyv maten på glassbrettet inn i rille 1 i ovnsrommet.

## Flere programmer

### Tining med driftsfunksjonen Mikrobølge

Matvare som skal tines	Mengde	 [W]	 [min]	 [min]
Smør	250 g	80	8–10	5–10
Melk	1 l	450	12–16	10–15
Sandkake (Formkake) (3 stk.)	ca. 300 g	150	4–6	5–10
Fruktkake (3 stk.)	ca. 300 g	150	6–8	10–15
Smørkake (3 stk.)	ca. 300 g	150	6–8	5–10
Fløte-, kremkake (3 stk.)	ca. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Gjær-, butterdeigbakst (3 stk.)	ca. 300 g	150	6–8	5–10


 Mikrobølgeeffekt,  Tinetid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.







## 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 glassbrettet, helst bare ett lag.
- Tørk maksimalt i 2 rillehøyder samtidig.  
Sett maten som skal tørkes, inn i rillehøydene 1+2.  
Hvis du bruker rist og glassbrett, skyv glassbrettet inn under risten.
- Velg Varmluft pluss .
- Endre forslagstemperaturen og still inn tørketiden.
- Snu maten, som tørkes på glassbrettet, 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

 Funksjon,  temperatur,  tørketid,

 Varmluft pluss

- Reduser temperaturen hvis det skulle danne seg vanndråper 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 varmeelementene, 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.

## Flere programmer

### Oppvarming


Kapittel «Sikkerhetsregler», avsnitt «Forskriftsmessig bruk» må leses.

 Fare for skade ved svært varme matvarer.

Dersom du varmer opp baby- og barnemat for varmt, kan barna brenne seg på den.

Varm opp baby- og barnemat kun i 30–60 sekunder med 450 watt.


Etter oppvarming av mat, spesielt av baby- og barnemat; rør eller rist maten/drikken, og kontroller spise-/drikketemperaturen, slik at barna ikke brenner seg.

 Fare for skade ved overtrykk i lukkede beholdere eller flasker.

I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.

Mat og væske skal aldri varmes opp i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholdere på forhånd og ta av lokket og smukken på tåteflasker før de varmes.

Fare for skade pga. svært varm væske.

Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske i driftsfunksjonen Mikrobølge , kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp.

Væsken koker ikke jevnt.

Slik forsinket koking kan føre til en eksplosjonsartet overkoking, slik at du kan brenne deg på den svært varme væsken når kokekaret tas ut av ovnen. Under ugunstige omstendigheter kan trykket være så sterkt at døren åpnes av seg selv.

Rør i væsken før oppvarming eller koking.

Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet.

Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.


### Bruk driftsfunksjonen Mikrobølge


Driftsfunksjonen Mikrobølge  er godt egnet for oppvarming.

Nødvendig tid for oppvarming avhenger av matvarens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Matvarer fra kjøleskapet trenger f.eks. lenger tid for å varmes opp enn matvarer med romtemperatur. Ta også hensyn til utjevningstidene.

Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.

Bruk alltid lokk, unntatt ved stekt mat med panering.

- Sett den maten som skal varmes opp med lokk på glassbrettet.
- Skyv glassbrettet inn i rille 1 i ovnsrommet.
- Velg Mikrobølge .
- Still inn en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid, avhengig av matvare. Du finner verdiene for noen av matvarene i tabellen.
- Snu, del opp eller rør i maten flere ganger. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

 Fare for forbrenning på varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.




Bruk grytevotter når du arbeider i ovnsrommet og når du tar ut serviset.

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

- La maten stå noen minutter i romtemperatur etter oppvarming, slik at temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

## Flere programmer

### Oppvarming med funksjonen Mikrobølge

Drikke/ Mat	Mengde	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Drikke (drikketemperatur 60–65 °C)	1 kopp/1 glass (2 dl)	1000	00:50– 1:10	–
Tåteflaske (melk) <sup>2</sup>	ca. 2 dl	450	00:50– 1:00 <sup>3</sup>	1
Baby-, barnemat <sup>3</sup>	1 glass (200 g)	450	00:30– 1:00	1
Stek med saus <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Tilbehør <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrobølgeeffekt,  Tilberedningstid,  Utjevningstid

- <sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.
- <sup>2</sup> Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.
- <sup>3</sup> Tidene gjelder når maten har en utgangstemperatur på ca. 5 °C.  
For matvarer som vanligvis ikke oppbevares i kjøleskap, går man ut i fra en romtemperatur på ca. 20 °C.  
Varm opp maten (med unntak av baby- og ømfintlige, jevnede sauser) til en temperatur på 70–75 °C.


## Tilberedning

Kapittel «Sikkerhetsregler», avsnitt «Forskriftsmessig bruk» må leses.



Matvarer med med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming eller koking.

Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

Hvis du varmer opp egg med skall, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.





Egg med skall må kun kokes i spesialservise. Du må aldri varme hardkokte egg med driftsfunksjonen Mikrobølge .

## Tips

- Snu, del opp eller rør i maten flere ganger. Rør fra ytterkantene og inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.
  - Bruk kun servise som tåler mikrobølge- og stekeovn i driftsfunksjoner med mikrobølge.
  - Bruk helst automatikkprogrammene for tilberedning.
  - Ved driftsfunksjonene MB + Omluftsgrill  og MB + Grill  skal du aldri bruke lokk. Ellers blir ikke maten brunet.
  - Velg en mikrobølgeeffekt på 850 W for å koke opp, og fortsett tilberedningen med 450 W i driftsfunksjonen Mikrobølge .
- Følg opplysningene i tilberedningstabellene på slutten av dette dokumentet.

## Flere programmer

### Tilberedning med driftsfunksjonen Mikrobølge


<b>Supper/gryteretter Grønnsaker</b>	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Gryterett	1500	10	+	20	1
Suppe	1500	11	+	24	1
Erter	500	5	+	10	2
Erter (frosne)	450	5	+	12	2
Gulrøtter	500	5	+	10	2
Brokkolibuketter	500	6	+	8	2
Brokkoli (frossen)	450	5	+	11	2
Blomkålbuketter	500	6	+	10	2
Kålraabistaver	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Purre	500	5	+	8	2
Purre (frossen)	450	5	+	8	2
Paprikastrimler	500	5	+	10	2
Bønner, grønne	500	4	+	12	2
Rosenkål	500	5	+	12	2
Rosenkål (frossen)	450	5	+	10	2
Blandede grønnsaker (frosne)	450	5	+	12	2

 Vekt,  Tilberedningstid,  Utjevningstid

<sup>1</sup> La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.




### Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Det er ikke tilstrekkelig å hermetisere belgfrukter og kjøtt en gang, da sporene i Clostridium botulinum-bakteriene 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 maksimalt 5 glass med 0,5 l innhold.


Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen:

- Varmluft pluss : Hermetiseringsglass og glass med skrulokk
- Mikrobølge : Hermetiseringsglass med glasslokk, som tåler mikrobølge, og lukkes med gjennomiktig tape

- 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.

- Lukk glassene kun med gjennomiktig tape. Ikke bruk metallklemmer, da disse kan danne gnister i funksjonen Mikrobølge .
- Sett glassbrettet inn i 1. rille og sett glassene på brettet.

### Bruk av driftsfunksjonen Varmluft pluss

- Velg driftsfunksjonen 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.


## Flere programmer

		
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

### Bruk av driftsfunksjonen Mikro- bølge

- Velg driftsfunksjonen Mikrobølge  og en mikrobølgeeffekt på 850 W.
- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene). Per glass varer denne prosessen ca. 3 minutter. Ved 5 glass forlenges dermed tiden til ca. 15 minutter.



Reduser mikrobølgeeffekten i tide, for å forhindre overkoking.

### Hermetisering av frukt og agurker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, slå av stekeovnen og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

### Hermetisering av grønnsaker


- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt mikrobølgeeffekt og hermetiser grønnsakene iht. angitt tid.
- Slå av stekeovnen etter hermetiseringen og la glassene ettervarmes i ovnen iht. angitt tid.

		
Frukt	-/-	25–35 min
Agurker	-/-	25–30 min
Rødbeter	450 W 20–30 min	25–30 min
Bønner (grønne eller gule)	450 W 20–30 min	25–30 min

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

 ettervarmingstid

### 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.

### Dyppfryste produkter/ ferdigretter

#### Tips for kaker, pizza og baguetter

- Stek kaker, pizza og baguetter på risten med bakepapir.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

#### Tips for pommefrites, kroketter o.l.

- Tilbered slike dyppfryste produkter på glassbrett med bakepapir.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.


#### Forberede dyppfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.


Stek kaker, pizza, pommefrites 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 vandrdåper på undersiden av serviset.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

# 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.
- 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.
- Legg bakepapir på glassbrettet ved tilberedning av pommes frites, kroketter o.l.

## Henvisninger til tilberednings-tabellene

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 alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

## Bruk av Automatikkprogrammer Auto

- Følg henvisningene i displayet.

## Bruk av Varmluft pluss

Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

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

- 1 rillehøyde: Sett kaken i formen i rillehøyde 1.
- 1 rillehøyde: Sett flat bakst (f.eks. småkaker, langpannekaker) i rillehøyde 2.
- 2 rillehøyder: Sett maten, avhengig av høyde, i rillehøydene 1+3 eller 2+3.

## Bruk av Eco-varmluft


Du kan bruke enhver bakeform av temperaturbestandig materiale.

Bruk denne driftsfunksjonen til tilberedning av suffléer og gratenger, som skal ha sprø overflate.

- Sett kaker eller gratenger i former i rillehøyde 1.
- Sett flat bakst (f.eks. småkaker, langpannekaker) i rillehøyde 2.

## Bruk av MB + Varmluft pluss

Bakeformer som tåler mikrobølge og er varmebestandige, er godt egnet (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»), som f.eks. bakeformer av temperaturbestandig glass eller keramikk, da mikrobølger trenger gjennom disse materialene.

Driftsfunksjonen MB + Varmluft pluss  er spesielt godt egnet for baking av deig med lang tilberedningstid, som gjær-, kesam-, røre- eller elte-deig.

Hvis du bruker denne driftsfunksjonen, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i tilberedningstabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

- Sett glassbrettet i rille 1.
- Sett bakeformen på glassbrettet.

**Tips:** Metallformer er dårlig egnet for driftsfunksjoner med mikrobølge, fordi metallet reflekterer mikrobølgene. Mikrobølgene når kaken kun ovenfra, slik at tilberedningstiden forlenges. Hvis du bruker metallformer, sett formen slik på glassbrettet at den ikke berører veggene i ovnsrommet. Hvis det oppstår gnister må du ikke bruke denne formen i driftsfunksjoner med mikrobølge igjen.

# Steking

## Steketips

- **Forvarming** av ovnen er kun nødvendig ved tilberedning av roastbiff og filet. Generelt er det ikke nødvendig med forvarming.
- Bruk en **stekeform med lokk** for steking av kjøtt, f.eks. en gourmetpanne. Kjøttet holder seg saftig innvendig. Ovnsrommet holder seg renere enn ved steking på risten. Det blir nok stekesjy for å lage en saus.
- Hvis du bruker en **stekepose**, følg anvisningene på forpakningen.
- Hvis du bruker **rist** eller en **stekeform uten lokk** til steking, kan du pensle magert kjøtt med fett eller surre det med bacon.
- **Krydre** kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje eller matfett. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøtt-saft ut når kjøttet skjæres opp.
- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

## Henvisninger til tilberednings-tabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte temperatur-områdene, mikrobølgeeffektene, 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.
- 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. 20 °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 alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

### Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

### Bruk Varmluft pluss eller Stekeautomatikk


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


I driftsfunksjonen Stekeautomatikk  varmes ovnsrommet først opp til en høy bruningsstemperatur (ca. 230 °C) under bruningsfasen. Så snart denne temperaturen er nådd regulerer stekeovnen seg ned til innstilt tilberedningstemperatur (viderestekingstemperatur).

- Bruk servise med varmebestandige håndtak, som f.eks. gourmetpanne, stekeform, Römertopf eller en ildfast glassform til steking.
- Sett risten med maten i rillehøyde 1.

### Bruk MB + Varmluft pluss eller MB + Stekeautomatikk

Disse funksjonene egner seg **ikke** for steking av ømfintlige kjøttstykker som roastbiff og filet. Kjøttet blir ferdigstekt inni før det får sprø skorpe.

Bruk driftsfunksjonen MB + Varmluft pluss  for raskt oppvarming og tilberedning av matvarer med samtidig bruning. Ved denne funksjonen er tids- og energibesparelsen størst.


Bruk driftsfunksjonen MB + Stekeautomatikk  til bruning med høye temperaturer og videresteking med lavere temperaturer.

Hvis du bruker driftsfunksjoner med mikrobølge, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i tilberedningstabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

- Bruk bare temperaturbestandig servise som tåler mikrobølgeovn, men uten metalløkk (se kapittel «Servise for mikrobølgedrift»).
- Sett inn risten sammen med glassbrettet, eller kun glassbrettet i rille 1.

# 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. Velg en driftsfunksjon **uten** mikrobølge til forvarming. Forvarm varmeelementet for grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøttsaften.
- Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.
- Rens flat fisk og fiskeskiver og ha på salt. Du kan også dryppe fisken med sitronsaft.
- Bruk risten til grilling.
- Pensle risten med olje før grilling og legg på maten.

## Henvisninger til tilberednings-tabellene

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

I driftsfunksjonene Omluftsgrill  og MB + Omluftsgrill  velger du en temperatur.

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

## Valg av grilltrinn

I driftsfunksjonene Grill  og MB + Grill  velger du mellom trinnene 1–3.

- Hvis du tilbereder tykkere/større stykker mat og med større avstand til grill-elementet, velg **trinn 1**.
- Hvis du ønsker en svakere bruning, f.eks. på gratenger, velg **trinn 2**.
- Når du tilbereder flat mat på kort tid med liten avstand til grillelementet, velg **trinn 3**.



## 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.
  - Grill tykkere/høyere grillmat i ca. 7–9 minutter per side.
  - Grill surret stek i ca. 10 minutter per cm diameter.
  - Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
  - For å **teste** om maten 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 alle driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier finner du i kapittel «Hoved- og undermenyer».

Hvis du bruker driftsfunksjoner med mikrobølge, forkortes tilberedningstiden.

Følg henvisningene i grilltabellen og i oppskriftene, når du velger mikrobølgeeffekt.

## Bruk Omluftsgrill eller MB + Omluftsgrill

Disse driftsfunksjonene 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.


- Skyv risten inn i rille 1 eller 2, avhengig av høyden på maten.

## Bruk Grill eller MB + Grill

Disse driftsfunksjonene egner seg for grilling av flat mat og til gratinering.

- Skyv risten inn i rille 2 eller 3, avhengig av høyden på maten.

# 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 dem 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.

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.

Kraftige flekker og søl kan under visse omstendigheter skade stekeovnen.

Rengjør ovnsrommet, innsiden av døren og dørpakningen, så snart det er avkjølt. Hvis du venter for lenge blir rengjøringen unødvendig vanskelig eller i ekstreme tilfeller umulig.

Hvis stekeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren.

Kontroller dør og dørpakning for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før stekeovnen er reparert av en servicetekniker.

## Ueguede rengjøringsmidler

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

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

\* Tillatt ved vanskelige flekker på PerfectClean-foredlede overflater

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.

Det er kun glassbrettet som er egnet for rengjøring 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:

- Senk varmeelementet for grill.
- Kok opp vann med litt sitronsaft et par minutter i ovnen, for å nøytralisere lukten i ovnsrommet.

### Fjerning av normale flekker og søl

Stekeovnen blir skadet dersom det kommer væske inn i ovnens indre. Ikke bruk for fuktig klut i ovnsrommet, det må ikke komme fuktighet inn i åpningene.

### 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.

### Fjerning av vanskelige flekker

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.

- Fukt faststekte rester med oppvaskvann og la de bløte seg opp i noen minutter.
- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter bløtleggingen.

## Rengjøring og stell

### 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.

### Nedsenking av varmeelementet for grill

Hvis taket i ovnsrommet er veldig skittent, kan du senke varmeelementer for grill. Det er fornuftig å rengjøre taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.

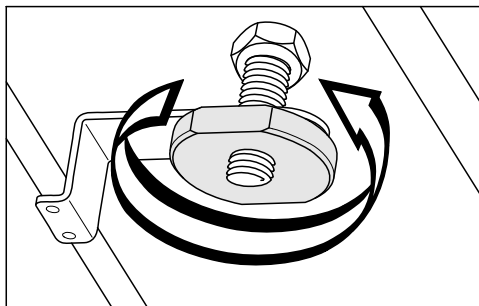
 Fare for skade pga. varme overflater.

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 dem for hånd.

Bunnen i ovnsrommet kan bli ripet hvis mutteren faller ned.

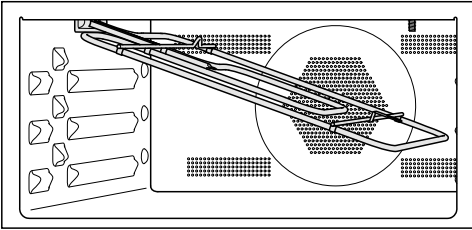
For beskyttelse, legg f.eks. et oppvaskhåndkle på ovnsrombunnen.



- Løsne mutteren.

Varmeelementet for grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet med makt.



- Senk varmeelementet for grill forsiktig.

Platen i taket kan bli skadet.

Ikke bruk den harde siden av oppvasksvampen når du rengjør taket i ovnsrommet.

LED-lampen i taket kan bli skadet.

LED-lampen skal helst ikke rengjøres.




- Rengjør taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.
- Skyv varmeelementet for grill opp igjen etter rengjøringen.
- Sett på mutteren og skru den fast.

## 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 du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen. 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 elektrofagfolk 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 meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler   Messeinnstilling   Av.
<b>Du kan ikke starte en tilberedningsprosess.</b>	Døren står fortsatt åpen ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om døren er skikkelig lukket.
	Det er ikke stilt inn mikrobølgeeffekt eller tid ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om det er innstilt en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid.
	Alle nødvendige innstillinger er ikke lagt inn for en prosess i en driftsfunksjon med mikrobølge. ■ Kontroller om mikrobølgeeffekt, tilberedningstid og temperatur er innstilt.

Problem	Årsak og retting
<b>Sensortastene reagerer ikke.</b>	<p>Du har valgt innstillingen Display   QuickTouch   Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når stekeovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Så snart du har slått på stekeovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene også alltid skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display   QuickTouch   På.</li> </ul> <p>Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om støpselet er satt i stikkkontakten.</li> <li>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.</li> </ul> <p>Det er et problem med styringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berør av/på-tasten  til displayet slår seg av og stekeovnen starter på nytt.</li> </ul>
Elektron. barnesikring  vises i displayet ved innkobling.	<p>Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekreft med OK.</li> </ul> <p>Trykk på «OK» i 6 sek vises.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder.</li> <li>■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet   Elektron. barnesikring    Av.</li> </ul>
Strømbrudd vises i displayet.	<p>Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang, avbrutt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen av og på igjen.</li> <li>■ Start tilberedningsprosessen på nytt.</li> </ul>
12:00 vises i displayet.	<p>Det har vært et strømbrudd på mer enn 150 timer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.</li> </ul>
Maksimal driftstid nådd vises i displayet.	<p>Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekreft med OK.</li> </ul> <p>Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.</p>
Feil og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.	<p>Et problem som du ikke kan rette på selv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>

## Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
<b>Når døren blir åpnet under driftsfunksjonen</b> Mikro-bølge  , <b>høres ingen driftslyd.</b>	Det er ingen feil! Når døren åpnes under funksjonen Mikro-bølge  , kobler dørbryteren ut mikrobølgeene og kjøleviften kobles om til en lavere hastighet.
<b>Du hører en lyd etter en tilberedning.</b>	Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).
<b>Det høres en unormal lyd under en prosess med mikrobølge.</b>	Du har brukt metallservise ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om det dannes gnister fordi det brukes metallservise (se kapittel «Mikrobølgedrift», avsnitt «Valg av servise»).
	Du har dekket til maten med aluminiumsfolie under en prosess med mikrobølge. ■ Fjern ev. folien.
	Du har brukt risten under en prosess med mikrobølge. ■ Bruk alltid glassbrettet ved prosesser hvor du bruker mikrobølge.
<b>Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.</b>	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. ■ Slå stekeovnen på igjen.
<b>Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.</b>	Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften. ■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.
	Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. ■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.
<b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>	Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde. ■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.
	Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt med funksjonen. Lyse, speilblanke former med tynne vegger er ikke så godt egnet. De reflekterer varmestrålingen i stekeovnen. Dermed blir det vanskeligere for varmen å nå inn til maten, noe som fører til ujevn eller svak bruning i formen. ■ Bruk matte, mørke bakeformer.



Problem	Årsak og retting
<p><b>Etter den innstilte tiden, er ikke maten tilstrekkelig oppvarmet eller kokt ved funksjonen</b> <small>Mikrobølge</small> .</p>	<p>Du har avbrutt en tilberedningsprosess med mikrobølge, men ikke startet den igjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start tilberedningsprosessen på nytt, til maten er tilstrekkelig varmet opp eller tilberedt.</li> </ul> <p>Du har stilt inn for kort tid ved koking eller oppvarming med mikrobølge.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om du har valgt riktig tid for den innstilte mikrobølgeeffekten. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto lenger tid.</li> </ul>
<p><b>Etter oppvarming eller tilberedning med mikrobølge, blir maten for raskt avkjølt.</b></p>	<p>På grunn av mikrobølgenes egenskaper oppstår varmen først i ytterkantene av maten og overføres så innover mot midten. Når maten varmes opp med en høy mikrobølgeeffekt, kan den bli for varm utenpå, men fortsatt ikke varm i kjernen. Under temperaturutjevningen etterpå blir maten varmere i kjernen og kaldere utenpå.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velg en lavere mikrobølgeeffekt og lengre tid, spesielt for mat med ulik sammensetning, f.eks. en meny.</li> </ul>
<p><b>Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.</b></p>	<p>Du har valgt innstillingen Belysning   «På» i 15 sekunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning   På.</li> </ul>
<p><b>Belysningen i ovnsrommet er av eller kobles ikke inn.</b></p>	<p>Du har valgt innstillingen Belysning   Av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå på belysningen i ovnsrommet i 15 sekunder med sensortasten .</li> <li>■ Hvis du ønsker, velg innstillingen Belysning   På eller «På» i 15 sekunder.</li> </ul> <p>Ovnsrombelysning er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Mielees serviceavdeling.</li> </ul>

## Service

---

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

### Kontakt ved feil

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

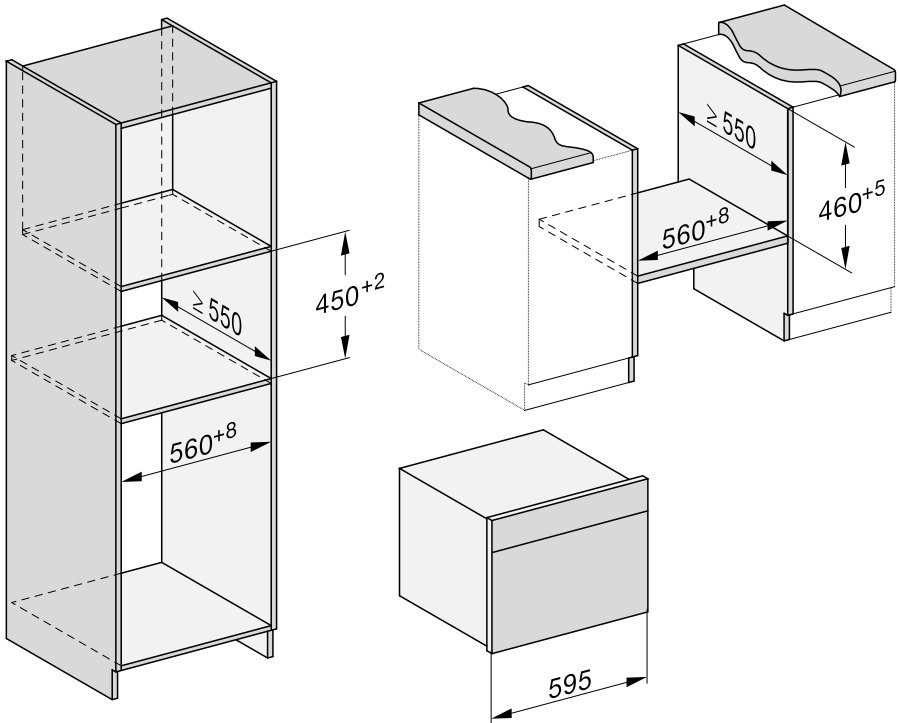
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

## Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

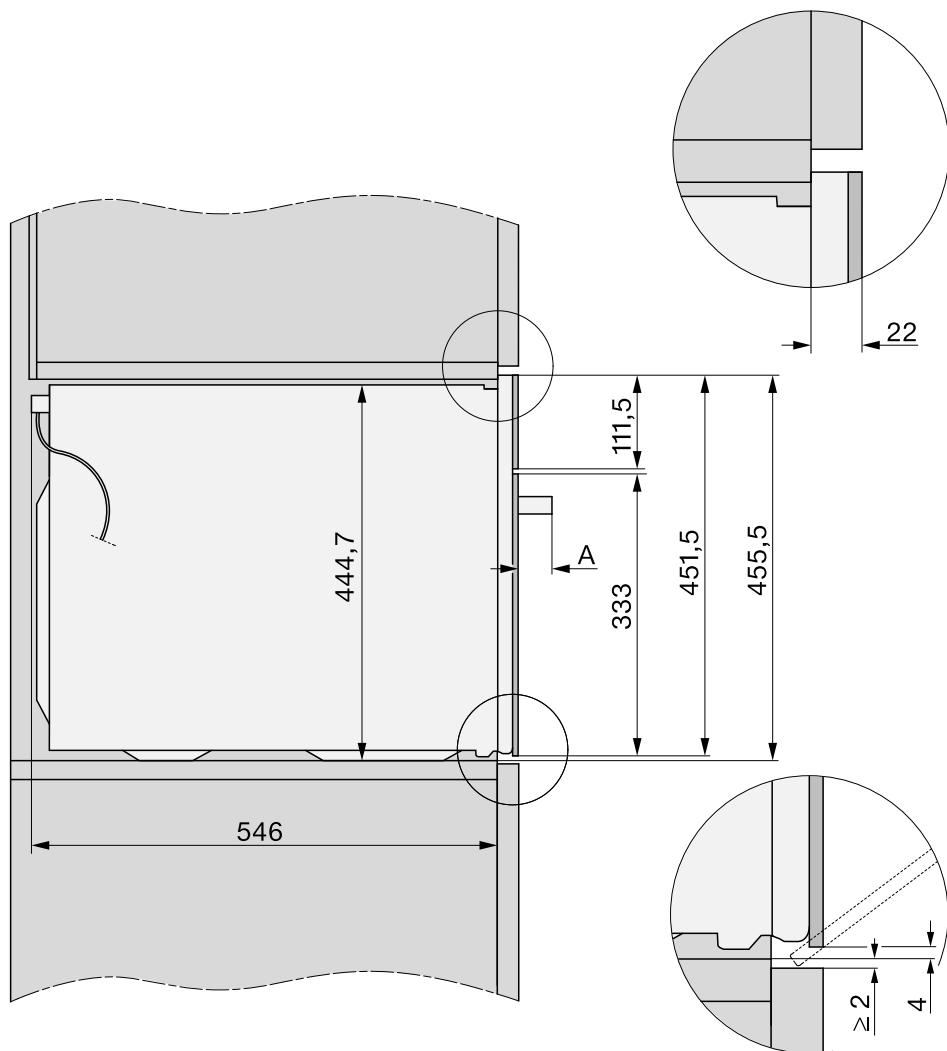
### Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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



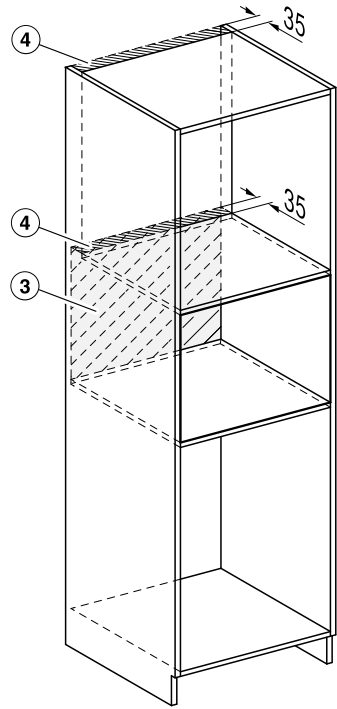
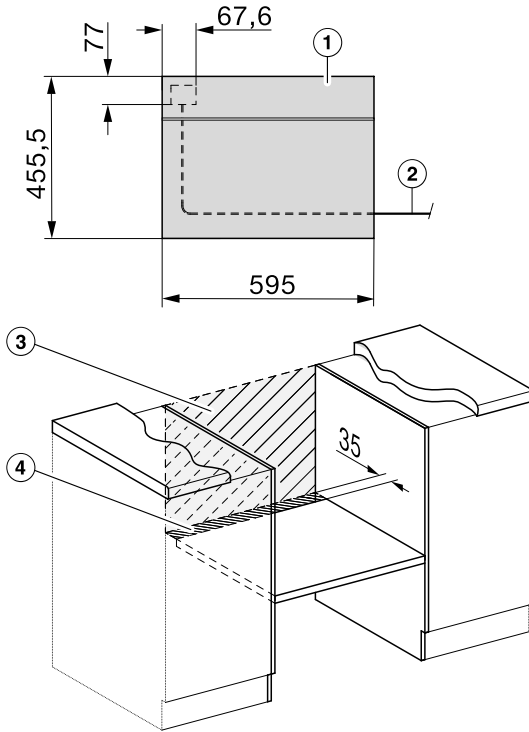
# Installasjon

Sett fra siden



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

## Tilkoblinger og ventilasjon

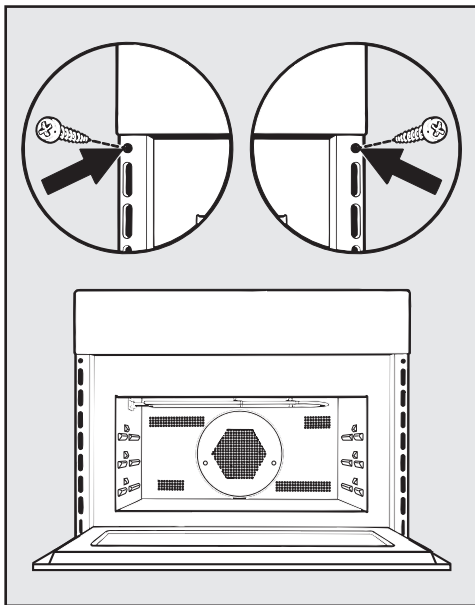


- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 2 000 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installasjon

## Innbygging av stekeovnen

- Koble stekeovnen til el-nettet.
- Skyv stekeovnen inn i innbyggings-skapet og juster den.



- Åpne døren og fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.

## Elektrotilkobling

Stekeovnen er utstyrt med nettkabel og støpsel for tilkobling til vekselstrøm 50 Hz, 230 V.

Sikringen må være minst 16 A.

Ovnen må bare kobles til en forskriftsmessig innstallert jordet stikkontakt. Det elektriske anlegget må være utført i henhold til nasjonale el-forskrifter.

Stekeovnen må plasseres slik at støpselet er tilgjengelig.

Hvis stikkkontakten ikke lenger er tilgjengelig, eller ovnen blir fast tilkoblet, må det være en skilleanordning på oppstillingsstedet.

Som skilleanordning gjelder tilgjengelige brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømsvern, 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
- Serienummer
- Tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi)

Hvis nettkabelen blir skadet, må Miele's serviceavdeling montere en spesiell nettkabel.

Denne stekeovnen med mikrobølge oppfyller kravene til den europeiske standarden EN 55011. Produktet er i samsvar med gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at produktet produserer formålsbestemt høyfrekvent energi i form av elektromagnetiske stråler for varmebehandling av mat.

















Produkt i klasse B betyr at mikrobølge-ovnen er egnet for bruk i husholdningen.

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.

# Tilberedningstabeller

## Røredeig

Kaker/bakst (tilbehør)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Små kaker (1 glassbrett)*		150	–	2	25–35
Små kaker (2 glassbrett)*		140	–	2+3	35–45
Sandkake (avlang form, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Høy formkake (kransform, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmor-, nøttekake (avlang form, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmor-, Nøttekake (kransform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Fruktkake (1 glassbrett)		150–160	✓	2	50–60
Fruktkake (springform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Kakebunn (kakebunnform, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Funksjon,  Temperatur,  Mikrobølgeeffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Sett formen midt på glassbrettet.

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.



## Elteideig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥 Booster	<sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Småkaker (1 glassbrett)		140–150	✓	2	20–30
Sprutbakkels (1 glassbrett)*		140	–	2	40–50
Sprutbakkels (2 glassbrett)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Kakebunn (kakebunnform, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Ostekake (springform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Eplepai (springform, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Eplekake, med deiglokk (springform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Fruktkake med fyll (springform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Fruktkake med fyll (1 glassbrett)		150–160	✓	2	55–65
Wähe søt (sveitsisk pai) (1 glassbrett)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🔥 Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde, 🕒 Tilberedningstid, Varmluft pluss, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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


## Gjærdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ + [°C] + [W]	🔥 Booster	<sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Gugelhupf (stor formkake) (kransform, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Christstollen (tysk julekake) (1 glassbrett)		150–160	✓	1	60–70
Smuldrepai med/uten frukt (1 glassbrett)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Fruktkake (1 glassbrett)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Eplelommer/kanelsnurrer med rosiner (1 glassbrett)		150–160	✓	2	25–35
Loff (uten form) (1 glassbrett)		180–190	–	2	35–45
Loff (avlang form, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Fullkornbrød (avlang form, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Heve gjærdeig (skål)		35	–	1	30

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🔥 Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde, 🕒 Tilberedningstid, Varmluft pluss, MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

# Tilberedningstabeller

## Kesamdeig

Kaker/bakst (tilbehør)	<input type="checkbox"/>	🌡️ +  [°C] + [W]	🌡️↑	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Fruktkake (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	40–50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 + 150	–	2	25–35
Eplelommer/kanelnurrer med rosiner (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	✓	2	25–35

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🌡️↑ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde, 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

## Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↑	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Sukkerbrød (2 egg, springform, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Sukkerbrød (4 egg, springform, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Sukkerbrød med vann (springform, Ø 26 cm)*	<input checked="" type="checkbox"/>	190	–	2	20–30
Kakebunn til rullekake (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🌡️↑ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde, 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss, ✓ på, – av

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















<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

## Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

Kaker/bakst (tilbehør)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↑	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Vannbakkels (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	30–40
Butterdeiglommer (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180	✓	2	25–35
Makroner (1 glassbrett)	<input checked="" type="checkbox"/>	120–130	✓	2	35–45
Marengs (1 glassbrett, 6 stk. à Ø 6 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	80–100	–	2	120–150

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🌡️↑ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde, 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss, ✓ på, – av

## Pikant

Matvare (tilbehør)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 glassbrett)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Løkkake (1 glassbrett)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 glassbrett)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, kesamdeig (1 glassbrett)		150–160	–	2	25–35
Toast* (bake- og stekerist)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Gratinerer, f.eks. toast (bake- og stekerist på glassbrett)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Grillgrønnsaker (bake- og stekerist på glassbrett)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  MB + Varmluft pluss,  Grill stor,  Omluftsgrill, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Velg angitt grilltrinn.












<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.









<sup>3</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>4</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

# Tilberedningstabeller

## Oksekjøtt

Matvare (tilbehør)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Oksestek (grytestek), ca. 1 kg (gourmetpanne med lokk)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Oksefilet, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Roastbiff, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Burger <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Frikadeller <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Varmluft pluss,  Grill stor, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Bruk bake- og stekerist og glassbrett.

<sup>2</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.

<sup>3</sup> Velg angitt grilltrinn.

<sup>4</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.











<sup>5</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.




<sup>6</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

<sup>7</sup> Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).

<sup>8</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Kalv

Matvare (tilbehør)		 [°C] +  [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Kalv grytestek, ca. 1,5 kg (gourmetpanne med lokk)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Kalvefilet, ca. 1 kg (glassbrett)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75














 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Varmluft pluss,  MB + Varmluft pluss, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.

<sup>2</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

<sup>3</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Svin












Matvare (tilbehør)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Svinestek/nakkestek, ca. 1 kg (gourmetpanne med lokk)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Svinestek med svor, ca. 2 kg (gourmetpanne)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (glassbrett)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Kjøttpudding, ca. 1 kg (glassbrett)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Bacon (bake- og stekerist på glassbrett)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Bratwurst (bake- og stekerist på glassbrett)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kjerne-temperatur,  MB + Stekeautomatikk,  MB + Varmluft pluss,  Grill stor, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Bruk servise som er egnet for mikrobølgeovn.
- <sup>2</sup> Velg angitt grilltrinn.
- <sup>3</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- <sup>4</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- <sup>5</sup> Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- <sup>6</sup> Snu helst maten etter halve tiden.
- <sup>7</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerne-temperatur.

# Tilberedningstabeller

## Lam, vilt

Matvare (tilbehør)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Lammelår med ben, ca. 1,5 kg (gourmetpanne med lokk)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Lammesadel uten ben (bake- og stekerist på glassbrett)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Hjortesadel uten ben (gourmetpan- ne)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Rådyrsadel uten ben (glassbrett)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Villsvinlår uten ben, ca. 1 kg (gour- metpanne med lokk)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  <sup>4</sup> Kjerne-temperatur,  MB + Stekeautomatikk,  Varmluft pluss,  Stekeautomatikk, ✓ på, – av

















<sup>1</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.












<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

<sup>3</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

<sup>4</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

## Fugl, fisk

Matvare (tilbehør)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Fugl, 0,8–1,5 kg (bake- og steke-rist på glassbrett)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og steke-rist på glassbrett)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Fugl, ca. 2 kg (flat gratengform på glassbrett)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Fugl, ca. 4 kg (gourmetpanne på glassbrett)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (f.eks. ørret) (glassbrett)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (f.eks. sjøørret) (glassbrett)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>4</sup> Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  MB + Stekeautomatikk,  Omluftsgrill,  MB + Omluftsgrill,  MB + Varmluft plus, ✓ på, – av

\* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60705.

<sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.














<sup>2</sup> Snu helst maten etter halve grilltiden.

<sup>3</sup> Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.

<sup>4</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

Prøveretter (tilbehør)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Småkaker (1 glassbrett <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Småkaker (2 glassbrett <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Sprutbakkels (1 glassbrett <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Sprutbakkels (2 glassbrett <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Eplepai (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Toast (bake- og stekerist <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Burger (bake- og stekerist <sup>1</sup> på glassbrett <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>












 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Varmluft pluss, <sup>3</sup> Grill stor, ✓ på, – av

- <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 angitt grilltrinn.
- <sup>4</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- <sup>5</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.
- <sup>6</sup> Snu maten når den er tilstrekkelig brunet (1: grilltid side 1, 2: grilltid side 2).






# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge )

Prøveretter		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Bemerkninger <sup>3</sup>
Eggekrem, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Servise, se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 250 mm, tilberedes utildekket
Sandkake, 475 g		450	8–11	5	Servise, se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kjøttdeig, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Servise, se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 124 mm, tilberedes utildekket
Gratinerte poteter, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Servise, se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kylling, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Skyv risten og glassbrettet sammen inn i ovnen, legg kyllingen først med brystsidene ned på risten
Tine kjøtt, (kjøttdeig), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Servise, se norm, tines utildekket
Bringebær, 250 g		150	6–8	3	Servise, se norm, tines utildekket

 Funksjon,  Mikrobølgeeffekt,  Tine- eller tilberedningstid,  Utjevningstid,

 Mikrobølge,  MB + Varmluft pluss,  MB + Omluftsgrill

- <sup>1</sup> Snu helst maten etter halve tiden.
- <sup>2</sup> La maten stå noen minutter i romtemperatur under utjevningstiden. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.
- <sup>3</sup> Sett glassbrettet inn i rille 1 og sett serviset midt på brettet.

## Tekniske data

---

### 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 fabrikkasjonsnummer

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 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

no-NO

M.-Nr. 11 195 570 / 14