


Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler og advarsler	5
Aktivt miljøvern	12
Oversikt	13
Betjeningselementer	14
På/av-tast.....	15
Display.....	15
Sensortaster.....	15
Symboler.....	16
Betjeningsprinsipp	17
Valg av meny punkt.....	17
Endre innstilling i en valgliste.....	17
Endre innstilling med en segmentindikator.....	17
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon.....	18
Innlegging av tall.....	18
Utstyr	19
Typeskilt.....	19
Standardlevering.....	19
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr.....	19
Sikkerhetsinnretninger.....	24
PerfectClean-foredlede overflater.....	25
Første igangsetting	26
Grunninnstillinger.....	26
Første oppvarming av stekeovnen.....	27
Innstillinger	28
Oversikt over innstillingene.....	28
Åpne menyen «Innstillinger».....	29
Språk 	29
Klokkeslett.....	29
Belysning.....	29
Display.....	30
Lydstyrke.....	30
Enheter.....	30
Booster.....	31
Forslagstemperaturer.....	31
Pyrolyseanbefaling.....	31
Kjølevifteetterløp.....	31
Sikkerhet.....	31
Software-versjon.....	32
Forhandler.....	32
Fabrikkinnstillinger.....	32
Driftstimer.....	32
Varselur	33
Hoved- og undermenyer	34

Tips for energisparing	35
Betjening	37
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	37
Endre temperatur.....	37
Innstilling av tilberedningstider.....	37
Endre innstilte tilberedningstider	38
Slette innstilte tilberedningstider	38
Avbryte en tilberedningsprosess.....	39
Forvarming av ovnen.....	39
Booster.....	39
Automatikkprogrammer	40
Kategorier	40
Bruk av automatikkprogrammer.....	40
Henvisninger for bruk.....	40
Flere anvendelser	41
Tining	41
Hermetisering	41
Tørking.....	43
Langtidstilberedning.....	44
Dypfryste produkter/ferdigretter.....	45
Varme servise.....	45
Baking	46
Tips til baking	46
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	46
Henvisninger til driftsfunksjonene	47
Steking	48
Steketips	48
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	48
Henvisninger til driftsfunksjonene	49
Grilling	50
Grilltips.....	50
Henvisninger til tilberedningstabellene.....	50
Henvisninger til driftsfunksjonene	51
Rengjøring og stell	52
Uegnede rengjøringsmidler.....	52
Fjerning av normale flekker og søl.....	53
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene).....	53
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene	54
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse	54
Demontering av døren	57
Demontering av stekeovnsdøren	58
Montering av døren.....	61
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner.....	62

Innhold

Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill	63
Hvis feil oppstår	64
Service	68
Kontakt ved feil	68
Garanti	68
Installasjon	69
Innbyggingsmål	69
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	69
Sett fra siden	70
Tilkoblinger og ventilasjon	71
Innbygging av stekeovnen	72
Elektrotilkobling	73
Tilberedningstabeller	74
Røredeig	74
Eltedeig	75
Gjærdeig	76
Kesamdeig	77
Sukkerbrøddeig	77
Kokedeig, buttedeig, eggehvitebakst	78
Pikant	79
Okse	80
Kalv	81
Svin	82
Lam, vilt	83
Fugl, fisk	84
Opplysninger for testinstitutter	85
Prøveretter iht. EN 60350-1	85
Energiklasse: iht. EN 60350-1	86
Datablad for husholdningsstekeovner	86

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

Sikkerhetsregler og advarsler

Barn i husholdningen

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

Teknisk sikkerhet

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

Sikkerhetsregler og advarsler

- ▶ 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 retninglinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på stekeovnen må stemme overens med dataene for strømmettet, slik at det ikke oppstår skader på stekeovnen. Sammenlign tilkoblingsdataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.
- ▶ Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.
- ▶ Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinetet på stekeovnen.
- ▶ Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- ▶ For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).

Sikkerhetsregler og advarsler

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

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





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

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

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

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

Sikkerhetsregler og advarsler

- ▶ Noen matvarer tørker fort ut og kan selvantenne ved høye grilltemperaturer.
Du må aldri bruke grillfunksjoner til steking av halvsteekte rundstykker eller brød og til tørking av blomster eller urter. Bruk i driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Over- og undervarme .
- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper 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.
- ▶ Emaljen på bunnen av ovnsrommet kan sprekke eller skalle av på grunn av en varmeansamling.
Legg aldri aluminiumsfolie eller bakepapir på bunnen av ovnsrommet. Hvis du vil bruke bunnen på ovnsrommet for tilberedning eller til å varme opp servise, bruk utelukkende driftsfunksjonene Varmluft pluss  eller Eco-varmluft  uten funksjonen Booster.
- ▶ Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar gjenstander frem og tilbake. Hvis du setter gryter, panner eller servise på bunnen i ovnsrommet, ikke dra disse frem og tilbake.
- ▶ Fare for skade ved vanddamp. Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår det damp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Videre kan svært varme overflater bli skadet ved plutselig temperaturendring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.
- ▶ Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok. Snu maten eller rør i den, slik at den blir jevnt varmet opp.
- ▶ Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn, smelter ved høye temperaturer, og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne. Bruk kun varmebestandig kunststoffservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.

Sikkerhetsregler og advarsler

- ▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.
- ▶ Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.
- ▶ Døren kan belastes med maksimalt 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

For rustfrie stålflater gjelder:

- ▶ Den rustfrie stålflaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålflaten.
- ▶ Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålflaten som 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.
- ▶ Matrester og større flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling. Fjern store matrester fra ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen.
- ▶ Fare for personskader grunnet skadelig damp. Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som kan irritere slimhinnene. Du må ikke oppholde deg over lengre tid på kjøkkenet mens pyrolysen pågår, og sørg for at barn og husdyr ikke går inn på kjøkkenet. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under pyrolysen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- ▶ Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
- ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene. Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

Tilbehør

► Bruk kun originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

► Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av stekeovnen.

► Miele gourmetpannene HUB 5000/HUB 5001 (hvis du har dette) får ikke settes inn i rillehøyde 1. Ovnromgulvet blir skadet. På grunn av liten avstand oppstår en varmeansamling, og emaljen kan sprekke eller skalle av. Sett heller aldri Miele gourmetpannen på den øverste stangen i rillehøyde 1, der er den ikke sikret av uttrekkssikringen. Bruk generelt rillehøyde 2.

► Pga. de høye temperaturene under pyrolyseprosessen blir tilbehøret skadet.

Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for føringslister og ekstrautstyr.

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.

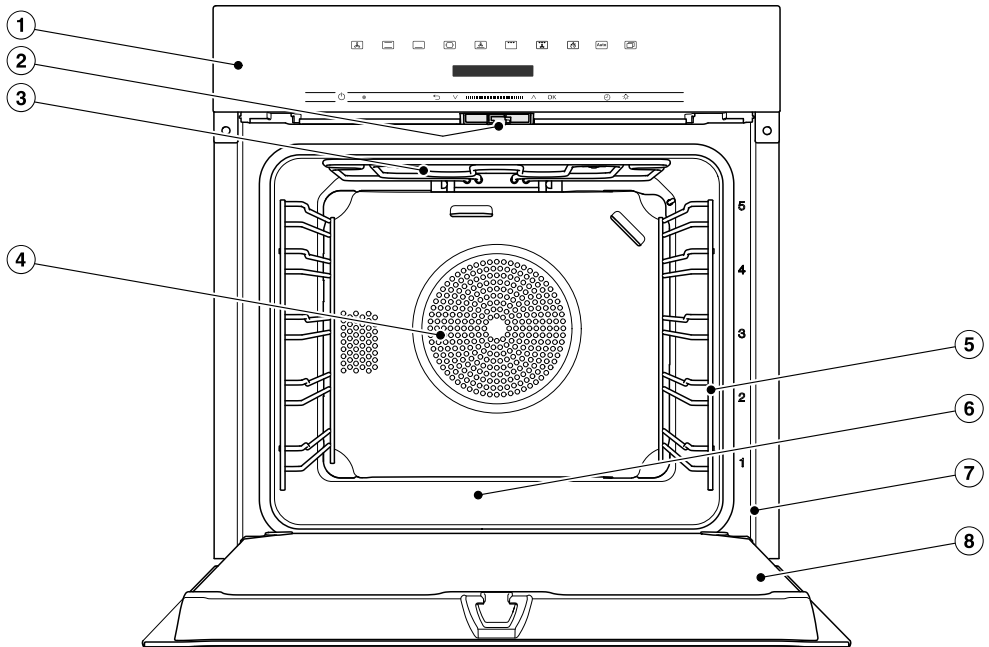
Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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.



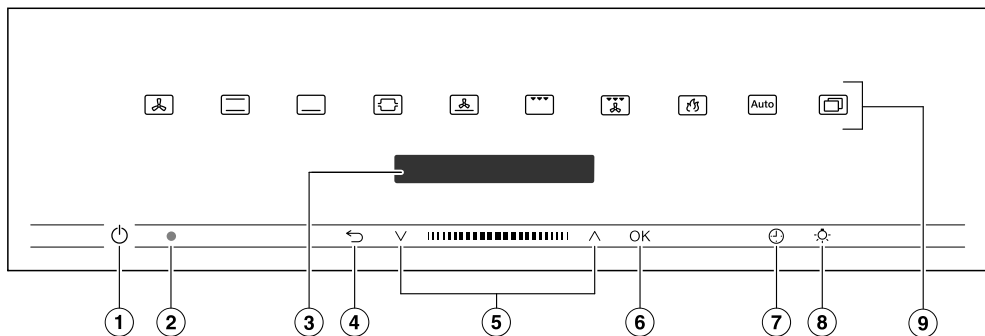
Benytt i stedet de offentlige retur-punktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av til-svarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette per-sonlige 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 Dørlås
- ③ Varmeelement for overvarme/grill
- ④ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑤ Føringslister med 5 rillehøyder
- ⑥ Ovnrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen
- ⑦ Frontramme med typeskilt
- ⑧ Dør

Betjeningselementer



- ① På/av-tast  som ligger i en fordyppning
For inn- og utkobling av stekeovnen
- ② Optisk grensesnitt
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ③ Display
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ④ Sensortast 
For å gå trinnvis tilbake eller til å avbryte en tilberedningsprosess
- ⑤ Navigasjonsfelt med piltastene  og 
For å bla i valglisten og for endring av verdier
- ⑥ Sensortast *OK*
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑦ Sensortast 
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑧ Sensortast 
For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet
- ⑨ Sensortaster
For valg av driftsfunksjoner, automatikkprogrammer og innstillinger


På/av-tast

På/av-tasten  ligger i en fordypning, 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
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten. Når det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.
	I navigasjonsfeltet blar du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet. Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.
<i>OK</i>	Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensortasten <i>OK</i> oransje. Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.
	Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten. Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.
	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
i	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»).

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.


Betjeningsprinsipp

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.

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, fabrikkasjonsnummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene
- Kokebok med oppskrifter for automatikkprogrammene og driftsfunksjonene
- Skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Diverse tilbehør

Medfølgende tilbehør og ekstra-utstyr

Utstyret er avhengig av modell.

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


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

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

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

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Føringslister

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

Betegnelse på rillehøydene står på frontrammen.

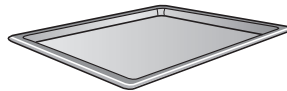
Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

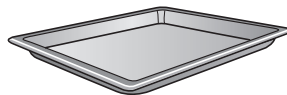
Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»).

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

Skv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

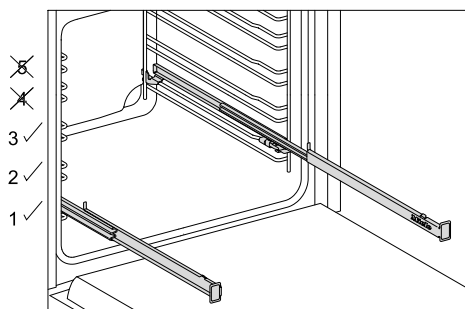
På kortsidene av dette tilbehøret befinner det seg en uttrekkssikring, som er plassert på midten. Den forhindrer at tilbehøret sklir ut av føringslistene, når du bare vil ta det halvveis ut.

Utstyr



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

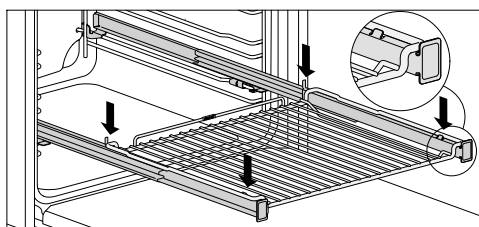
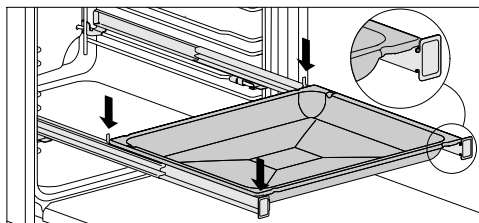
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C



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

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

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



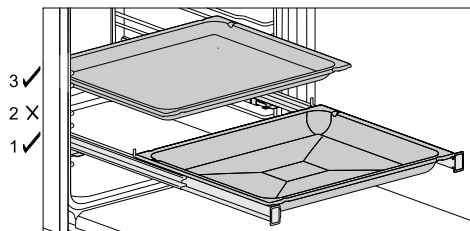
For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

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

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

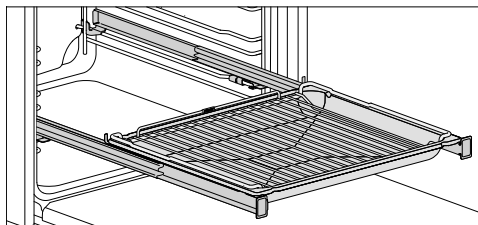
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner eller rister samtidig.



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

Du kan bruke universalpannen med risten oppå på FlexiClip-skinnene.



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

Montering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

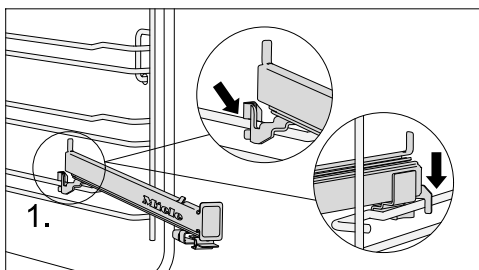
La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

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

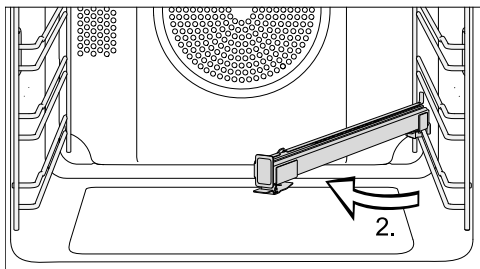
En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stengen på rillehøyden.

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

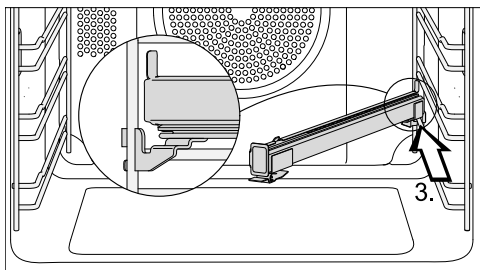
Ikke ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



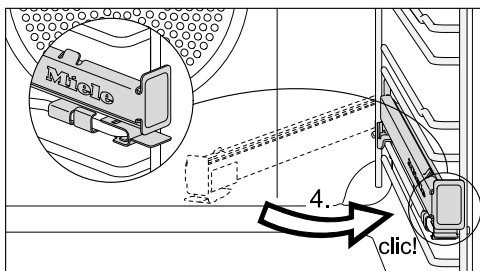
- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stengen i rillehøyden (1).



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



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



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

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

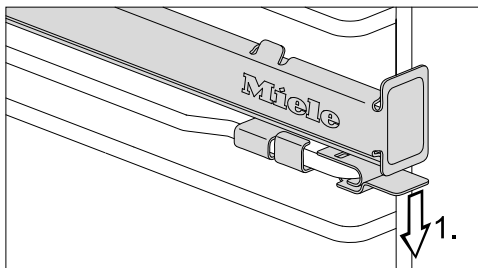
Demontering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

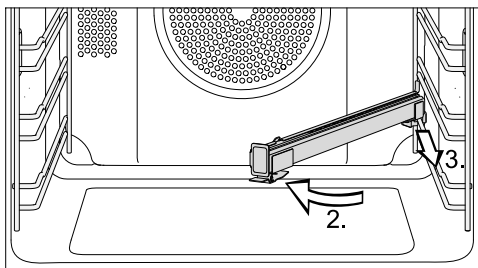
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



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



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

Runde bakeformer



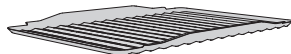
Den **runde uperforerte stekeformen HBF 27-1** egner seg godt for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

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

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

- Sett inn risten og sett det runde stekebrettet på risten.

Grill- og stekebrett HGBB 71

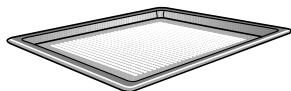


Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



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

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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

Bakestein HBS 70



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

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

Utstyr

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

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

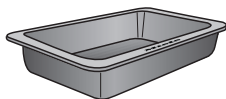
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

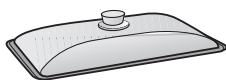
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

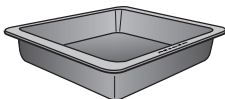


HBD 60-22

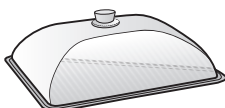


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

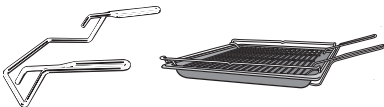


HBD 60-35



* egnet for induksjonstopper

Håndtak HEG




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

Tilbehør 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**
Sikkerhetsutkoblingen aktiveres automatisk, når stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge. Lengden på tidsrommet avhenger av valgt funksjon.
- **Gjennomluftet dør**
Døren består av glass med til dels varmereflekerende belegg. Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt. Døren kan tas ut og fra hverandre for rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- **Dørlås** for pyrolyse
Av sikkerhetsmessige grunner blir døren låst i begynnelsen av pyrolyseprosessen. Døren blir først låst opp, når temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.

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:

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

Første igangsetting

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.

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 oppvarming av stekeovnen

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

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

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







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

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

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.


Innstillinger

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	Temperatur °C* °F
Booster	På * Av
Forslagstemperaturer	
Pyrolyseanbefaling	På * Av
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Sikkerhet	Tastelås På Av* Elektron. bamesikring  På Av*
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger 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 strøbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.

Belysning


- På

Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

- «På» i 15 sekunder

Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

- Av



Ovnsrombelysningen er slått av. Ved å velge sensortasten  kobler du inn ovnsrombelysningen i 15 sekunder igjen.

Innstillinger

Display

Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

-  maksimal lysstyrke
-  minimal lysstyrke

QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når stekeovnen er slått av:

- På
Hvis du i tillegg har valgt innstillingen Klokkeslett | Visning | På eller Nattutkobling, reagerer sensortastene også, når stekeovnen er avslått.
- Av
Uavhengig av innstillingen Klokkeslett | Visning reagerer sensortastene kun, når stekeovnen er slått på samt en viss tid etter av stekeovnen er slått av.

Lydstyrke



Signaltoner

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

Melodier

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



Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

-  maksimal lydstyrke
-  Melodien er slått av

Solo-tone

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

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


-  maksimal styrke på tonen
-  minimal styrke på tonen

Tastetone

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

-  maksimal lydstyrke
-  Tastetonen er utkoblet

Melodier

Melodien du hører ved berøring av på/av-tasten  kan kobles inn eller ut.

Enheter

Temperatur

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

Booster

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

- **På**
Funksjonen **Booster** er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varmeelement for overvarme/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**.

Pyrolyseanbefaling

Du kan stille inn om anbefalingen for utføring av pyrolyse skal vises (**På**) eller ikke (**Av**).

Kjølevifteetterløp

Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet.

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


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

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

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

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.

Innstillinger

Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et 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.

Software-versjon

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

Forhandler

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

Messeinnstilling


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

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


Fabrikkinnstillinger

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

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
Over- og undervarme 	180 °C	30–280 °C
Undervarme 	190 °C	100–280 °C
Stekeautomatikk 	160 °C	100–230 °C
Pizza & Pai 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–300 °C
Omluftsgrill 	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse 		
Automatikkprogrammer 		
Flere 		
Eco-varmluft	190 °C	100–250 °C
Tining	25 °C	25–50 °C
Innstillinger 		
Driftstimer		

Tilberedningsprosesser


- Bruk helst automatikkprogrammene ved tilberedning av maten din.
- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Døren må helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Bruk helst matte, mørke bakeformer og panner av ikke reflekterende materialer (emaljert stål, varmebestandig glass, aluminiumsformer med belegg). Blanke materialer som stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed når dårligere frem til maten. Ikke dekk til bunnen i stekeovnen eller risten med varmereflekterende aluminiumsfolie.
- Overvåk steketiden, for å unngå sløsing med energi. Still inn en steketid eller bruk et steke-termometer, hvis tilgjengelig.
- For mange retter kan du bruke driftsfunksjonen Varmluft pluss . Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme , da varmen umiddelbart fordeles i ovnsrommet. Videre kan du steke på flere rillehøyder samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteke rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning på en rillehøyde sparer du inntil 30 % energi med like gode resultater. Ikke åpne døren under en tilberedningsprosess.
- For grillretter anbefales det å bruke funksjonen Omluftsgrill . Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyder.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Tips for energisparing

Utnyttelse av restvarmen

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

Tilpasse innstillinger

- Velg innstillingen Display | QuickTouch | Av for betjeningselementene, for å redusere energiforbruket.
- Velg innstillingen Belysning | Av eller «På» i 15 sekunder for ovnsrombelysningen. Du kan slå på ovnsrombelysningen til enhver tid igjen med sensortasten .

Energisparemodus

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

- Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

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

Først vises funksjonen og deretter forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.

Forslagstemperaturen aksepteres i løpet av noen sekunder. Du kan endre temperaturen senere med piltastene.

- Bekreft med *OK*.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

- 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
- 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.

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.

Betjening

- 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.
- Endre den innstilte tiden.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten ⏪, for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Slette innstilte tilberedningstider

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

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

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

Avbryte en tilberedningsprosess

- 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.

Forvarming av ovnen



Funksjonen **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 følgende tilberedninger og driftsfunksjoner må ovnsrommet forvarmes:
 - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonene **Varmluft pluss**  og **Over- og undervarme** 
 - Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i driftsfunksjonen **Over- og undervarme**  (uten funksjonen **Booster**)

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 
- Over- og undervarme 
- 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 overvarme/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.

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 anvendelser:


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

Tining

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

- Velg Flere .
- Velg Tining.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.


 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

Bakterier som f.eks. salmonella kan føre til alvorlige matforgiftninger. Renslighet er ekstra viktig ved tining av fisk og kjøtt (og spesielt fjærkre). Du må aldri bruke væsken som har rent ut under tiningen. Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

Tips


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

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.


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

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

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

Flere anvendelser





Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.

Hermetisering av frukt og agurker



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

Hermetisering av grønnsaker


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

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

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

 /  Ettervarmingstemperatur og -tid

Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

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

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

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


Tørking

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






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


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


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

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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.


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

 funksjon, 🌡️ temperatur, ⌚ tørketid,
 Varmluft pluss,  Over- og undervarme

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

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

Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

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

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

Flere anvendelser

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

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


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


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

Bruk Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

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

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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

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

Dypfryste produkter/ ferdigretter

Tips for kaker, pizza og baguetter

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

Tips for pomes frites, kroketter o.l.

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


Forberede dypfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.


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


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

Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av servise.

Varm kun temperaturbestandig servise.

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

 Fare for forbrenning!

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

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

Tips til baking

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

Bruk av bakepapir

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

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

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Valg av temperatur 🌡️

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

Valg av tilberedningstid ⌚

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

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

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


Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Automatikkprogrammer

■ Følg henvisningene i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

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

Tips

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

Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

Ikke bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Steking

Steketips

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




- Skinnet 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, rillehøydene og tidene. Det er tatt hensyn til forskjellige stekeformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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



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

Tips

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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



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


Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk av 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.

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

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).

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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


- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

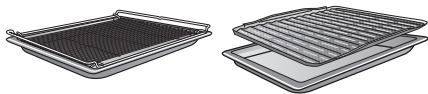
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

Grilltips

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

Ikke bruk stekebrettet.



Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Valg av temperatur

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

Valg av rillehøyde

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

Valg av tilberedningstid 🕒

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Grill stor 🍖

Bruk denne driftsfunksjonen til grilling av større mengder flat mat og gratiner- ing i store former.


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

Bruk av Omluftsgill 🍷

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

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

Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av stekeovnen.

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

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Uegnete rengjøringsmidler

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

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler på fronten
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein)
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler for rustfritt stål
- maskinoppvaskmiddel
- glassrens

- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbene svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskraper
- stålull
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- stålskrubber

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

Fjern helst flekker og søl omgående.

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

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

For enklere rengjøring anbefaler vi:

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

Fjerning av normale flekker og søl

Rundt ovnsrommet er det en ømfintlig fiberpakning som tetning mot dørplaten. Den kan bli skadet av pussing og skuring. Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

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 (bortsett fra FlexiClip-skinnene)

Fruktsaft som har rent over eller rester fra steking, kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater. Disse flekkene har ingen innflytelse på bruksegenskapene. Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de hjelpemidlene som er beskrevet.

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

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 ovnsromveggene og bakveggen.

- La stekeovnsrensen virke som beskrevet på pakken.

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

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

Rengjøring og stell

Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

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


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

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

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

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

Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

I stedet for manuell rengjøring, kan du rengjøre ovnsrommet med funksjonen Pyrolyse .

Ved pyrolysen blir ovnsrommet varmet opp til over 400 °C. Flekker og søl løses opp av de høye temperaturene og brytes ned til aske.

Du kan velge mellom 3 pyrolysetrinn med ulik varighet:

- Trinn 1 hvis ovnen er litt skitten
- Trinn 2 hvis ovnen er skitten
- Trinn 3 hvis ovnen er veldig skitten

Etter start av pyrolyseprosessen låses døren automatisk. Du kan først åpne døren igjen etter at rengjøringsprosessen er ferdig.

Du kan også utsette starten for pyrolyseprosessen, f.eks. for å benytte gunstige strømtariffer om natten.

Etter pyrolyseprosessen er det lett å fjerne pyrolyserester (f.eks. aske), som har oppstått i ovnsrommet avhengig av skittenhetsgrad.

Forberede pyrolysen

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet, før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for føringslistene og ekstrautstyret.


Matrester og større flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling.

Fastbrente rester kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater.

Fjern alle matrester og grove flekker fra ovnsrommet før pyrolyseprosessen startes. Løsne fastbrente rester fra de emaljerte overflatene med en glasskrape.

- Ta ut tilbehøret (også føringslistene) av ovnsrommet.


Starte pyrolysen

 Fare for personskader grunnet skadelig damp.

Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som irriterer slimhinnene.


Du må ikke oppholde deg over lengre tid på kjøkkenet mens pyrolysen pågår, og sørg for at barn og husdyr ikke går inn på kjøkkenet.

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

I forbindelse med pyrolysen blir stekeovnen varmere enn ved normal drift.

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolysen.

- Velg Pyrolyse .
- Velg pyrolysetrinn iht. hvor skitten ovnen er.
- Bekreft med OK.

Følg henvisningene i displayet.

- Bekreft med OK.

Du kan starte pyrolyseprosessen umiddelbart eller utsette starttidspunktet.

Starte pyrolyserengjøring med en gang



- Hvis du vil starte pyrolyserengjøringen med en gang, velg Start straks.
- Bekreft med OK.

Pyrolyseprosessen starter.

Døren låses automatisk. Deretter kobles oppvarmingen og kjøleviften automatisk inn.

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolyseprosessen.

Gjenværende resttid av pyrolyseprosessen vises. Den kan ikke forandres.


Dersom du i mellomtiden har stilt inn en tid på varseluret, høres et signal etter at denne tiden er gått,  blinker og tiden telles oppover. Så snart du berører sensortasten , kobles de akustiske og optiske signalene ut.

Utsette start av pyrolyserengjøringen

- Hvis du vil starte pyrolyserengjøringen senere, velg Start kl..
- Bekreft med OK.
- Still inn klokkeslettet du vil at pyrolyserengjøringen skal starte.
- Bekreft med OK.

Døren låses automatisk. I displayet vises Start kl. og innstilt starttid.

Sensortasten  lyser oransje.

Du kan endre starttiden med sensortasten  helt fram til innstilt starttidspunkt.

Så snart starttidspunktet er nådd, kobles oppvarmingen og kjøleviften automatisk inn, og resttiden vises i displayet.

Rengjøring og stell


Avslutte pyrolysen

Når resttiden står på 00:00 t, vises henvisningen om at døren blir låst opp.

Når døren er låst opp, vises Program slutt og et signal høres.

- Slå av stekeovnen.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

 Fare for skade pga. varme overflater.

Etter pyrolyseprosessen er stekeovnen fortsatt svært varm. Du kan brenne deg på varmeelementene og ovnsrommet.

La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du fjerner eventuelle pyrolyserester.

- Rengjør ovnsrommet for eventuelle pyrolyserester (f.eks. aske), som kan dannes avhengig av hvor skitten stekeovnen er.

De fleste flekker kan fjernes med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Avhengig av hvor skitten ovnen er, kan det avsettes et synlig belegg på innsiden av døren. Dette kan fjernes med en oppvasksvamp, en glasskrape eller en stålskrubb og håndoppvaskmiddel.

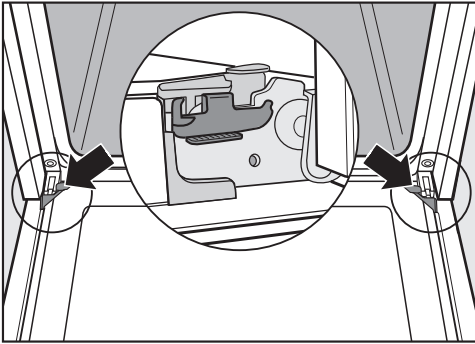
Rundt ovnsrommet er det en ømfintlig fiberpakning som tetning mot dørplaten. Den kan bli skadet av pussing og skuring.

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

Emaljerte overflater kan få varige misfarginger av fruktsaft som har rent over. Disse fargeforandringene påvirker ikke emaljens egenskaper. Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene.

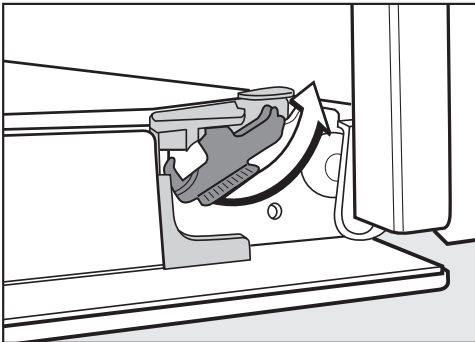
Demontering av døren

Døren veier ca. 10 kg.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

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

- Lukk døren til den stopper i luftposisjon.



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

Rengjøring og stell

Demontering av stekeovnsdøren

Døren består av et åpent system med 4 til dels varmereflekterende glassplater.

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

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

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

Hvert av glassene i døren har forskjellig belegg. Sidene som vender mot ovnsrommet, virker varmereflekterende.

Stekeovnen blir skadet hvis dørglassene settes inn feil vei.


Pass på at du setter inn dørglassene i riktig posisjon etter rengjøringen.

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

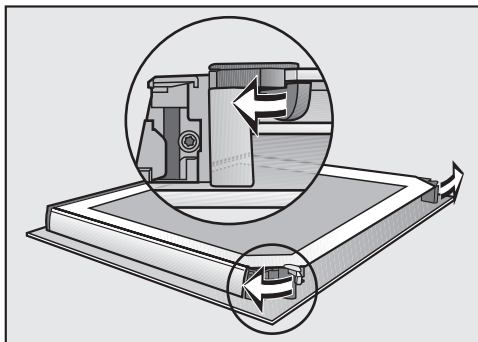
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

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

Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

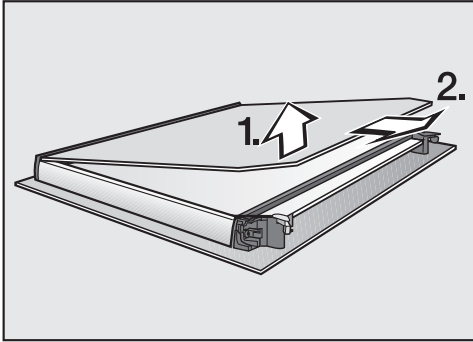
- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper. Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



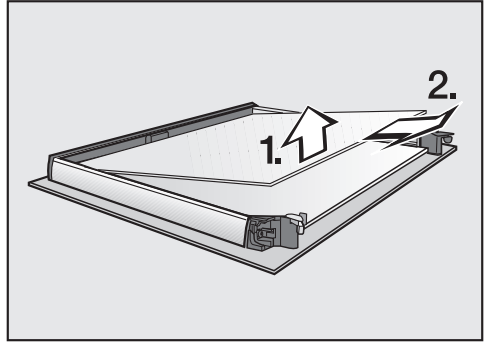
- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

Ta ut den innerste og de to midterste platene etter hverandre:

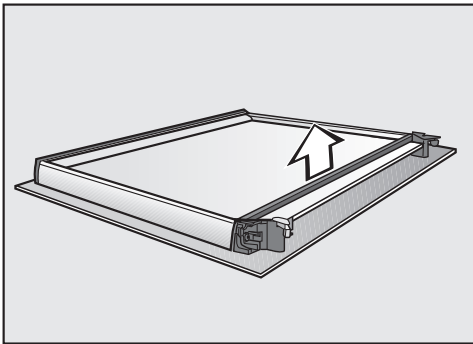
Rengjøring og stell



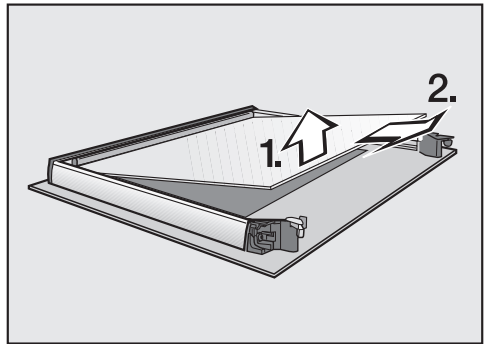
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.



- Løft den øverste av de to midtre platene litt og ta den ut.



- Ta av pakningen.



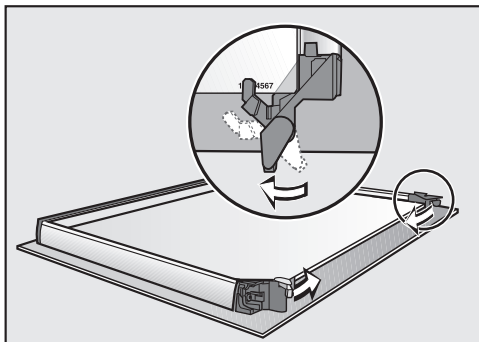
- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

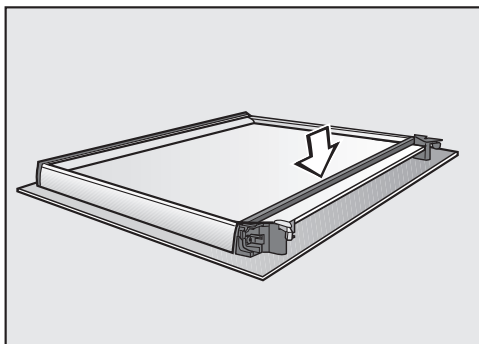
De to dørglassene i midten er identiske. For å sikre at de blir satt inn riktig, er materialnummeret trykket på dørglassene.

- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).

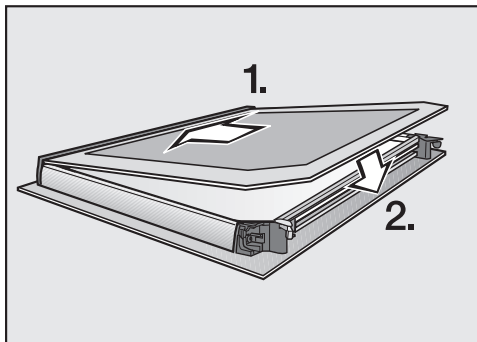
Rengjøring og stell



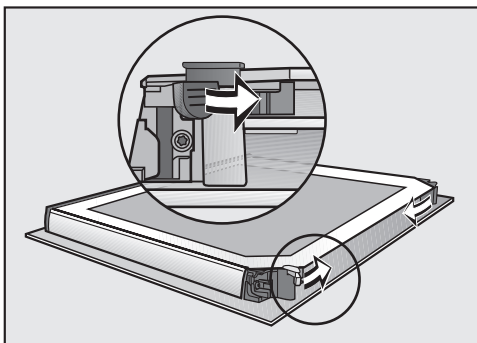
- Drei festene for dørplatene innover, slik at de ligger på den nederste av de to midtre platene.
- Sett den øverste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt). Dørglasset må ligge på festene.



- Sett inn pakningen.



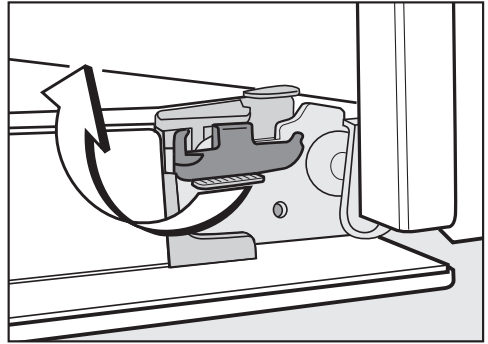
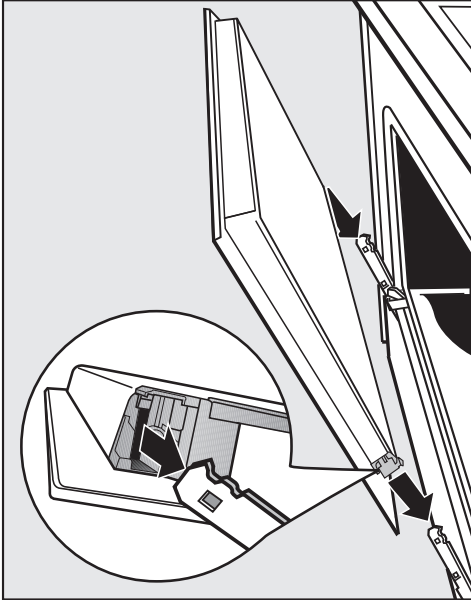
- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren



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

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


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

Rengjøring og stell

Uttak av føringslister med Flexi-Clip-skinner

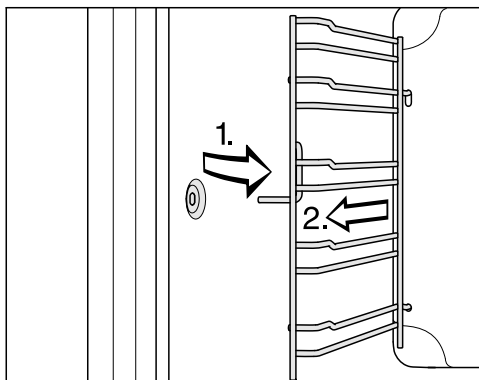
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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



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

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

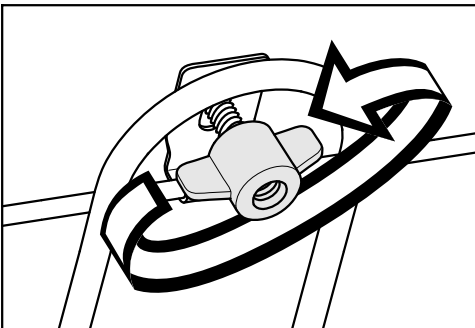
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

Emaljen i bunnen av ovnsrommet kan bli skadet dersom en mutter faller ned.

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

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Ovnsromtaket er nå tilgjengelig.




- Rengjør ovnsromtaket med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Skyv varmeelementet for overvarme/grill opp igjen etter rengjøringen.
- Sett på vingemutteren og skru den fast.
- Sett inn føringslistene.




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 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.

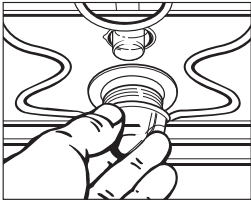
Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	<p>Du har valgt innstillingen Klokkeslett Visning Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Når du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett Visning På. <p>Stekeovnen har ikke strøm.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten.■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
Du hører ingen signaltone.	<p>Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstillingen Lydstyrke Signaltoner.
Ovnen blir ikke varm.	<p>Messeinnstillingen er aktivert.</p> <p>Du kan velge meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler Messeinnstilling Av.
Elektron. barnesikring  vises i displayet ved innkobling.	<p>Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bekreft med OK. <p>Trykk på «OK» i 6 sek vises.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder.■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet Elektron. barnesikring  Av.

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	<p>Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når stekeovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mielees serviceavdeling. <p>Det er et problem med styringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Berør av/på-tasten  til displayet slår seg av og stekeovnen starter på nytt.
Strøbrudd vises i displayet.	<p>Det har vært et kort strøbrudd. Da blir det programmet som er i gang, avbrutt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. ■ Start tilberedningsprosessen på nytt.
12:00 vises i displayet.	<p>Det har vært et strøbrudd på mer enn 150 timer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.
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"> ■ Bekreft med OK. <p>Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.</p>
 Feil F32 vises i displayet.	<p>Dørlås for pyrolysen låses ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start deretter ønsket pyrolyseprosess på nytt. ■ Hvis henvisningen vises på nytt, kontakt Mielees serviceavdeling.
 Feil F33 vises i displayet.	<p>Dørlås for pyrolysen åpnes ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. ■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Mielees serviceavdeling.
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"> ■ Kontakt Mielees serviceavdeling.

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).
Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.	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.
Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.	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.
Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.	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 til funksjonen. ■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme  . Bruk matte, mørke bakeformer.
FlexiClip-skinnene er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.	Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinnene. ■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinnene. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele serviceavdeling.
Ovnsrommet er fortsatt skittent etter pyrolysen.	Ved pyrolyse forbrennes tilsmussinger og blir til aske. ■ Fjern asken med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut. Hvis det fortsatt skulle være store flekker og søl i ovnsrommet, start pyrolyseprosessen på nytt, ev. med lengre tid.
Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.	Du har valgt innstillingen Belysning «På» i 15 sekunder. ■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning På.

Problem	Årsak og retting
Ovnsrombelysning er av.	<p>Du har valgt innstillingen Belysning Av.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Slå på belysningen i ovnsrommet i 15 sekunder med sensortasten .■ Hvis du ønsker, velg innstillingen Belysning På eller «På» i 15 sekunder.
Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.	<p>Halogenpæren er defekt.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret. La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen.■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre.■ Koble ovnen til el-nettet igjen.



Service

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

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

Miele's serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

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

Serviceavdelingen trenger modellbetegnelse og serienummer (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.

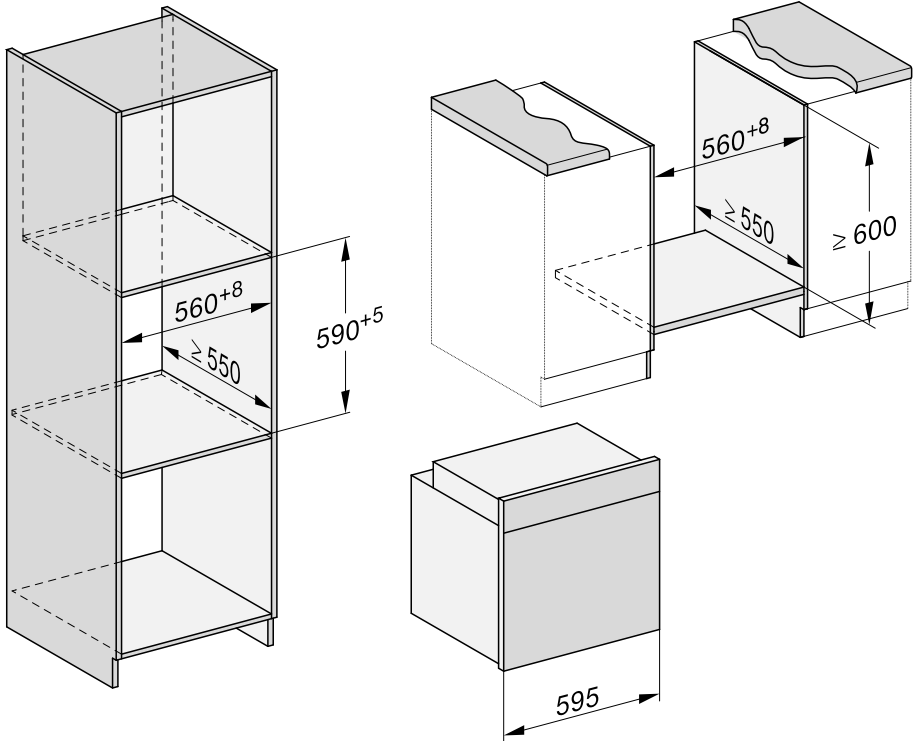
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

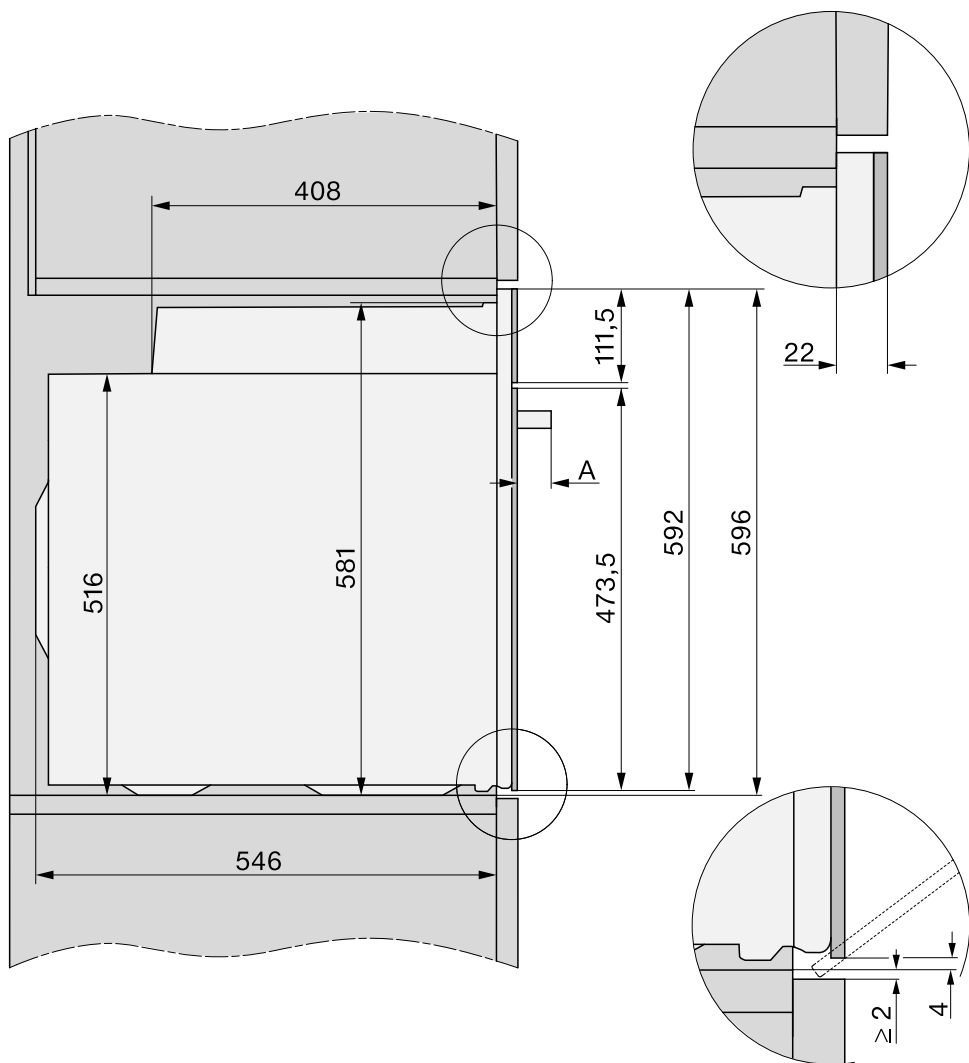
Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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



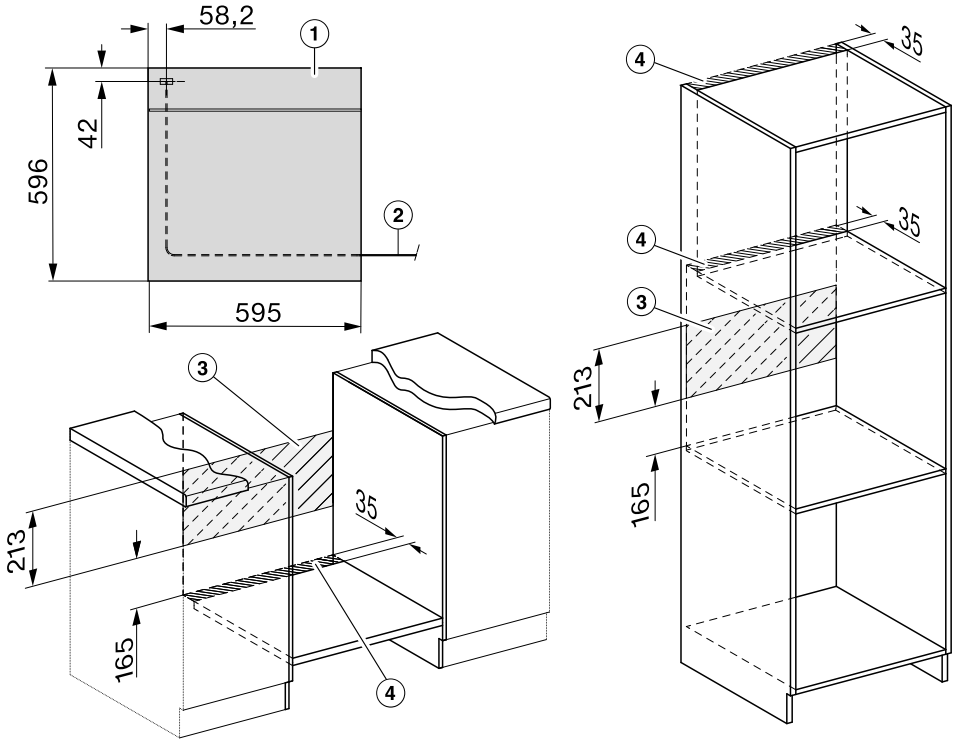
Installasjon

Sett fra siden



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

Tilkoblinger og ventilasjon



- ① Sett forfra
- ② Tilkoblingsledning, L = 1 500 mm
- ③ Ingen tilkobling i dette området
- ④ Utskjæring for ventilasjon min. 150 cm²

Installasjon

Innbygging av stekeovnen

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

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

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

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

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggings-skapet.

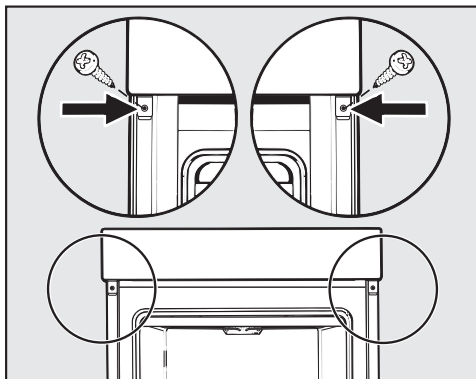
- Koble stekeovnen til el-nettet.

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

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

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

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



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

Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

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

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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

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

Stekeovn






















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

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Tilberedningstabeller

Røredeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 brett)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 brett)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Små kaker* (1 brett)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Små kaker* (2 brett)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
		150–160	–	1	2	60–70
Sandkake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		155–165 ²	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		150–160	✓	1	2	60–70
		150–160	✓	1	2	55–65
Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, kransform, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	60–70
		155–165	–	1	2	40–50
Fruktkake (1 brett)		155–165	✓	1	1	55–65
		150–160	✓	1	2	55–65
Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		165–175 ²	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	25–35
Kakebunn (bake- og stekerist, terte/kakeform, Ø 28 cm) ¹		170–180 ²	–	1	2	15–25
						

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

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

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

³ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

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

Eltedeig

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

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Eco-varmluft, Over- og undervarme, Pizza & Pai, ✓ På, – Av

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

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

³ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

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

Tilberedningstabeller

Gjærdeig

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

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid, Varmluft pluss, Over- og undervarme, ✓ På, – Av

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.







² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

³ Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).

⁴ Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.

⁵ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Kesamdeig








Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC	-HFC	
Fruktkake (1 brett)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Eplelommer/Kanelnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	–	2	3	25–35
Eplelommer/Kanelnurrer med rosiner (2 brett)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

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

Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC	-HFC	
Sukkerbrød (2 egg) (bake- og steke-rist, springform, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Kakebunn til rullekake (1 brett)		180–190 ²	–	1	2	10–20

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av










* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).

¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

Tilberedningstabeller

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

















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












 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  På, – Av

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

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

Pikant

Matvare (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ⁵ ₁		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Løkpai (1 brett)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 brett)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, kesamdeig (1 brett)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
Frossenpizza, halvstekt (bake- og stekerist)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		300	–	–	3	5–8
Gratinerer (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne)		275 ²	–	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	–	2	2	40–60



















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











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

- ¹ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- ² Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- ³ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

Tilberedningstabeller

Okse

Matvare (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Oksestek (grytestek), ca. 1 kg (stekeform med lokk)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Oksefilet, ca. 1 kg (universalpanne)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Oksefilet, «lettstekt», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Oksefilet, «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Oksefilet, «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbiff, ca. 1 kg (universalpanne)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbiff, «lettstekt», ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbiff, «medium», ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbiff, «gjennomstekt», ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger/kjøttkaker* (bake- og stekerist på rillehøyde 4 og universalpanne på rillehøyde 1)	 3	300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ På, – Av

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

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

³ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

⁴ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.

⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁶ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).
















⁷ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.









⁸ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

¹⁰ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Kalv



















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












 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

Tilberedningstabeller

Svin

Matvare (tilbehør)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Svinestek med svor, ca. 2 kg (stekeform)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Svinefilet, ca. 350 g ¹		90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Skinkestek, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (universalpanne)		150–160	✓	2 ⁵	50–60	63–68
Kasseler, ca. 1 kg ¹		95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Kjøttpudding, ca. 1 kg (universalpanne)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Bacon ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
Bratwurst ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid, ¹⁰ Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ På, –Av

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

³ Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.

⁴ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁵ Monter FlexiClip-skinne HFC (hvis du har dette).

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













⁷ Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.








⁸ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

¹⁰ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

Lam, vilt
















Matvare (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
Lammelår med ben, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lammefilet (universalpanne)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lammefilet (bake- og stekerist og universalpanne)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Hjortefilet (universalpanne)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Rådyrfilet (universalpanne)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Villsvinlår uten ben, ca. 1 kg (stekeform med lokk)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90








 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5 Rillehøyde,  Tilberedningstid,  6 Kjerntemperatur,  Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

Tilberedningstabeller

Fugl, fisk















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










 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid,  ⁷ Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Omluftsgrill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft, ✓ På, – Av

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

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1

Prøveretter (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Rillehøyde ^{5 6}		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Små kaker (1 stekebrett ¹)		150	–	1	2	25–35
		160 ⁴	–	2	3	20–30
Små kaker (2 stekebrett ¹)		150 ⁴	–	1+3 ⁷	1+3	25–35
Sprutbakkels (1 stekebrett ¹)		140	–	1	2	35–45
		160 ⁴	–	2	3	20–30
Sprutbakkels (2 stekebrett ¹)		140	–	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Eplepai (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 20 cm)		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 ⁴	–	1	2	25–45
Toast (bake- og stekerist ¹)		300	–	–	3	5–8
Burger (bake- og stekerist ¹ på rillehøyde 4 og universalpanne ¹ på rillehøyde 1)		300 ⁵	–	–	4	15–25 ⁹

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

¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

² Bruk en matt, mørk springform.
Sett springformen midt på risten.

³ Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.

⁴ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

⁶ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).

⁷ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette). Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.

⁸ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.


Opplysninger for testinstitutter

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Velg innstillingen Belysning | «På» i 15 sekunder (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen, som skal befinne seg i ovnsrommet.
Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-skinner eller deler med katalytisk emalje, som sidevegger eller takplate.
- En viktig forutsetning for måling av energiklasse er at døren er lukket godt igjen under målingen.
Avhengig av hvilke måleelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måleresultatet.
Dette kan utlignes ved å trykke fast døren. Under visse omstendigheter kan det også være nødvendig med egnede, tekniske hjelpemidler. Dette vil ikke oppstå ved normal praktisk bruk.

Datablad for husholdningsstekeovner

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

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	H 7160 BP, H 7260 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEI_{ovnsrom}$)	81,7
Energiklasse/ovnsrom	
A +++ (høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)	A+
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus	1,10 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	47,0 kg

Miele AS

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: info@miele.no

Internett: www.miele.no

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 7260 BP, H 7160 BP

no-NO

M.-Nr. 11 190 740 / 11