

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	5
Bærekraft og miljøvern.....	12
Tips for energisparing	12
Oversikt	14
Din stekeovn.....	14
Betjeningspanel	15
Funksjonsvelger	16
Display.....	16
Dreiebryter < >	16
Sensortaster	16
Symboler	17
Utstyr	18
Typeskilt	18
Standardlevering.....	18
Ekstra utstyr.....	18
Sikkerhetsinnretninger	20
PerfectClean-foredlede overflater	21
Igangsetting.....	22
Før første igangsetting	22
Første oppvarming av stekeovnen	22
Innstillinger.....	23
Oversikt over innstillingene	23
Endre innstillinger	25
Funksjoner	26
Betjening	27
Enkel betjening.....	27
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	27
Endre temperatur.....	27
Innstilling av tilberedningstider.....	27
Endre innstilte tilberedningstider	28
Slette innstilte tilberedningstider	29
Forvarming av ovnen.....	29
Varselur	30
Godt å vite	31
Baking.....	31
Tips til baking.....	31
Henvisninger til tilberedningstabellene	31
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	31

Steking	32
Steketips	32
Henvisninger til tilberedningstabellene	33
Henvisninger til driftsfunksjonene	33
Grilling.....	34
Grilltips	34
Henvisninger til tilberedningstabellene	34
Henvisninger til driftsfunksjonene	35
Tining	35
Langtidstilberedning.....	35
Hermetisering	36
Tørking.....	37
Varme service.....	38
Dypfryste produkter/ferdigretter	39
Tilberedningstabeller.....	40
Røredeig	40
Mørdeig	41
Gjærdeig.....	42
Kesamdeig	43
Sukkerbrøddeig	43
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst	44
Pikant	45
Okse.....	46
Kalv	47
Svin	48
Lam, vilt	49
Fugl, fisk	50
Rengjøring og stell	51
Uegnede rengjøringsmidler.....	51
Demontere eller ta ut tilbehør	51
Fjern flekker og søl med ovnsrens.....	51
Rengjøring av fronten	52
Ovnsrom	52
Manuell rengjøring av ovnsrommets vegger, bunn og tak	52
Rengjøring av ovnsrommets pakning.....	52
Katalytisk emaljert bakvegg i ovnsrommet	53
Demontering og montering av bakveggen i ovnsrommet	53
Manuell rengjøring av bakveggen i ovnsrommet.....	53
Katalytisk rengjøring av bakveggen i ovnsrommet	54
Føringslister	54
Demontere og montere føringslistene	54
Rengjøring av føringslister	55

Innhold

FlexiClip-skinner	55
Rengjøring av FlexiClip-skinner.....	55
Rist.....	56
Rengjøring av rist	56
Stekebrett og bakeformer	56
Rengjør PerfectClean-foredlede stekebrett og bakeformer	57
Bakestein	57
Rengjøring av bakestein og bakespade.....	57
Gourmetpanne med lokk.....	58
Rengjøring av gourmetpanne	58
Dør	58
Ta av døren.....	58
Demontering av stekeovnsdøren.....	59
Montering av døren	61
Feilretting	63
Merknader i displayet	63
Uventet atferd	63
Ikke tilfredsstillende resultat.....	65
Uvanlige lyder.....	66
Serviceavdeling	67
Kontakt ved feil	67
Garanti	67
Installasjon	68
Innbyggingsmål.....	68
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	68
H 24xx sett fra siden	69
Tilkoblinger og ventilasjon	70
Innbygging av stekeovnen	71
Elektrotilkobling	72
Opplysninger for testinstitutter	73
Prøveretter iht. EN 60350-1.....	73
Energiklasse: iht. EN 60350-1	74
Tekniske data	75

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

Sikkerhetsregler

Barn i husholdningen

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

Teknisk sikkerhet

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

► Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningssystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningssystemet overholder ret-ningslinjene i NEK 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 er-stattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som be-skrevet 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 steke-ovnen 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 be-rørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utset-tes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.

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

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

► For en stekeovn som leveres uten nettkabel, skal det monteres en spesiell nettkabel av fagfolk som er autorisert av Miele.

► Hvis nettkabelen er skadet, må den byttes ut med en spesiell nett-kabel av fagfolk som er autorisert av Miele.

Sikkerhetsregler

► Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt. Forsikre deg om dette på følgende måte:

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

Sikkerhetsregler

- ▶ 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 klempt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

For rustfrie stålfater gjelder:

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

Rengjøring og stell

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.
 - ▶ Føringslistene kan tas ut. Sett føringslistene riktig inn igjen.
 - ▶ Den katalytisk emaljerte bakveggen kan tas av for rengjøring. Sett bakveggen korrekt inn igjen og bruk aldri stekeovnen uten bakveggen.
 - ▶ Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskraper ved rengjøring av glassene i døren.
 - ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene.
- Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

Tilbehør

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

Retur og gjenvinning av emballasjen

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

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifik-ke gjenvinningsstasjoner og returmugli-gheter. 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.

Tips for energisparing

Tilberedningsprosesser

- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste tempera-turen 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 rillehøyer 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 rillehøyer.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Utnyttelse av restvarmen

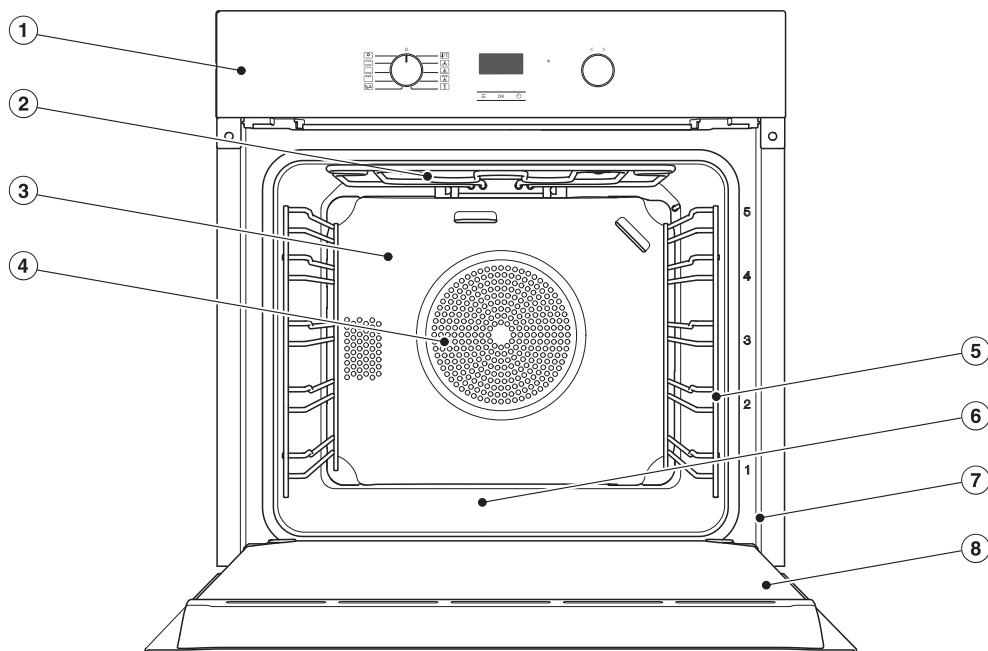
- For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og steketider på mer enn 30 minutter, kan du ca. 5 minutter før slutt redusere temperaturen til den laveste temperaturen som kan innstilles. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Du må imidlertid ikke slå av stekeovnen (se kapittel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

Energisparemodus

Stekeovnen kobler seg ut automatisk for å spare strøm, dersom det ikke pågår noen tilberedningsprosess eller ovnen ikke betjenes.

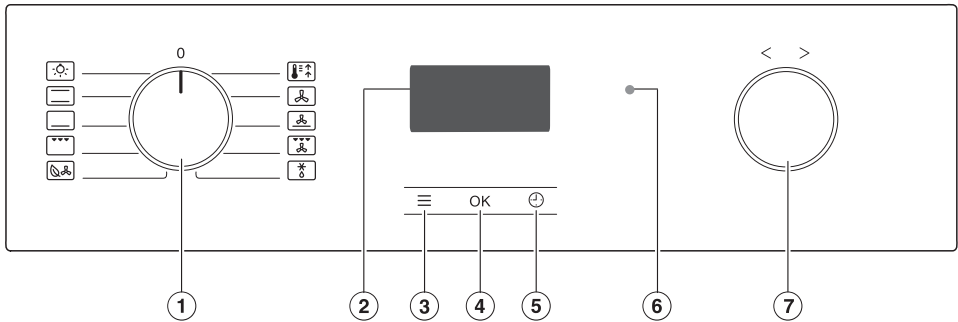
Oversikt

Din stekeovn



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

Betjeningspanel



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

Oversikt

Funksjonsvelger

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

Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre og venstre.

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

Funksjoner

 Belysning

 Over- og undervarme

 Undervarme

 Grill stor

 Eco-varmluft

 Booster

 Varmluft pluss

 Pizza & Pai

 Omluftsgrill

 Tining

Display

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

Dreiebryter < >

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

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

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

Sensortaster

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

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

Sensortaster under displayet

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

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

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

Oversikt

Utstyr

Modellene som er beskrevet i dette dokumentet, finner du på baksiden.

Utstyret er avhengig av modellen.

Stekeovnen er som regel utstyrt med det tilbehøret som er oppført under «Standardlevering».

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

Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

Der finner du ovnens modellbetegnelse, serienummer og tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

Standardlevering

- Føringslister
- Universalpanne
- Bake- og stekerist (kort: rist)
- Bruks- og monteringsanvisning
- Skruer for festing
- ekstra tilbehør (avhengig av modell)

Ekstra utstyr

I Miele's nettbutikk, hos Miele's serviceavdeling eller hos din Miele-forhandler kan du få produkter som er spesielt utviklet for stekeovnen, f.eks. pleiemidler til produktet og tilbehør.

Du får tilgang til Miele's nettbutikk via følgende QR-kode:



Føringslister

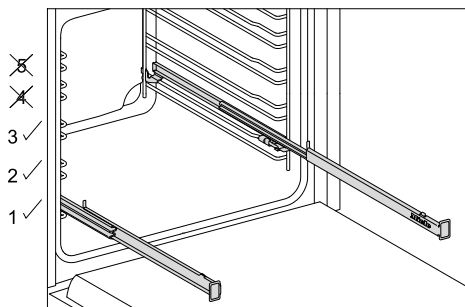
I ovnsrommet er det føringslister på høyre og venstre side med rillehøydene  for innsetting av tilbehør.

Betegnelse på rillene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av 2 stenger som er plassert over hverandre. Tilbehøret (f.eks. rist) skyves inn mellom stengene.

Du kan fjerne føringslistene.

FlexiClip-uttreksskinner HFC 70-C



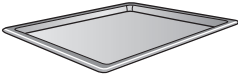
Du kan bruke FlexiClip-skinne i rillehøydene 1, 2 og 3.

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

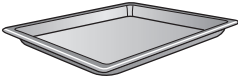
FlexiClip-skinne tåler maksimalt 15 kg.

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekssikring

Stekebrett HBB 71 (uttrekssikring i midten):



Universalspanne HUBB 71
(uttrekkssikring i midten):



Bake- og stekerist HBBR 71
(uttrekkssikring i midten):



Uttrekkssikringen på de korte sidene av dette tilbehøret forhindrer at de glir ut av føringslistene hvis du bare vil trekke dem halvveis ut.

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



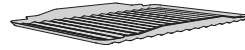
Den fine perforeringen til Gourmet steke- og AirFry-brett perfektionerer tilberedningsprosessen:

- 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**.

Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalspannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Runde stekeformer HBF 27-1 og HBFP 27-1



Emaljerte runde stekeformer med PerfectClean-belegg for steking av pizza, quiche eller terter.

Det perforerte runde stekebrettet egner seg også til AirFrying, da den varme luften sirkulerer optimalt rundt matvarene.

Bakestein HBS 70



Glaseret bake- og pizzastein av ildfast keramikk til steking av pizza, quiche, brød, rundstykker eller annet salt bakverk med sprøstekt bunn.

Det følger med en bakespade av ubehandlet tre for å legge inn på og ta ut maten fra Gourmet bake- og pizzasteinen.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Miele's Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekks-

Oversikt

sikring – slik som risten.

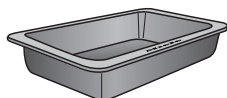
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

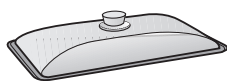
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

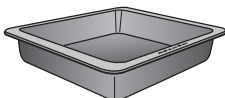


HBD 60-22

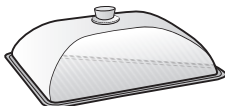


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

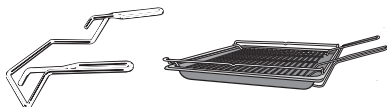


HBD 60-35



*egnet for induksjonstopper

Håndtak HEG



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

Tilbehør med katalytisk emalje

Katalytisk emaljerte overflater er selvrensende for olje- og fettsprut ved høye temperaturer.

- Sidevegger

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

- Bakvegg

Reservedel kan bestilles hvis den katalytiske emaljen har mistet sin effekt, pga. uriktig behandling eller mye søl.

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse ved bestilling.

Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

Sikkerhetsinnretninger

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

Kjølevifte

Kjøleviften kobles automatisk inn for hver tilberedningsprosess. Den sørger for at den varme luften fra stekeovnsrommet blir blandet med kald romluft og avkjølt, før den går ut mellom stekeovnsdøren og betjeningspanelet. Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet. Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

Sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsutkoblingen aktiveres automatisk når stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge. Lengden på tidsrommet avhenger av hvilket program du har valgt.

Gjennomluftet dør

Døren består av glass med til dels varmereflekterende belegg. Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt.

PerfectClean-foredlede overflater

PerfectClean-foredlede overflater har en fremragende non-stick effekt og er usedvanlig enkle å rengjøre. Disse overflatene kan sammenlignes med glass når det gjelder stell.

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:

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

Igangsetting

Før første igangsetting

 Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

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

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

- Still inn klokkeslettet.

Første gangs innstilling av klokkeslett

Klokkeslettet vises i 24-timers format.



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

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

Klokkeslettet lagres.

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

Første 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-skinne (hvis du har disse) på føringslistene og skyv inn alle brettene og risten.

- Velg funksjonen **Booster** .

Forslagstemperaturen (160 °C) vises.

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles på.

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

Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

- Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet og rengjør det for hånd.
- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Oversikt over innstillingene

Innstilling	Status
<i>P 1</i> Klokkeslett Visning	<i>5 0</i> Av <i>5 1*</i> På <i>5 2</i> Nattutkobling
<i>P 2</i> Klokkeslett Tidsformat	<i>24*</i> 24-timers format <i>12</i> 12-timers format
<i>P 3</i> Klokkeslett	Still inn, ⌚ blinker
<i>P 4</i> Lydstyrke Sig- naltone	<i>5 0</i> Av <i>5 1*</i> Melodier (1–7, 4*) <i>5 2</i> Solo-tone (1–14, 8*)
<i>P 5</i> Lydstyrke Tastetone	<i>5 0</i> Av <i>5 4*</i> På: 5 1–5 7
<i>P 6</i> Temperatur En- heter	<i>°C*</i> Grader celsius <i>°F</i> Grader fahrenheit

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

Innstilling	Status
<i>P 7</i> Elektronisk barnesikring for stekeovnen	<i>S 0*</i> Av <i>S 1</i> På Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket betjening. Den forblir innkoblet etter et strømbrudd. Hvis stekeovnen slås på når den elektroniske barnesikringen er aktivert, kommer følgende melding i displayet <i>LOC</i>. Den elektroniske barnesikringen blir deaktivert for en tilberedningsprosess hvis du berører sensortasten <i>OK</i> i minst 6 sekunder.
<i>P 8</i> Software-versjon	Visning
<i>P 9</i> Messeinnstilling stekeovn	<i>S 0*</i> Av Messeinnstillingen blir deaktivert, når du berører <i>OK</i>-tasten i minst 4 sekunder. Du kan bruke stekeovnen som vanlig. <i>S 1</i> På Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører <i>OK</i>-tasten i minst 4 sekunder. Hvis stekeovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding <i>RES</i>. Bekreft med <i>OK</i>.
<i>P 10</i> Driftstimer	Visning

* Fabrikkinnstilling

Endre innstillinger

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

Du endrer en innstilling P ved å endre status S .

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



Listen over innstillingene vises.

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



Innstillingen hentes frem og aktuell status S , f.eks. U , vises.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

For å endre statusen S :

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

Valgt status lagres og innstillingen P vises igjen.

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

- Velg deretter sensortasten $\equiv$.

Funksjoner

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

Enkel betjening

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

Forslagstemperaturen vises og  blinker.

- Endre forslagstemperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.

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

- Bekreft med OK.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

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

Endre funksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen funksjon.

- Drei funksjonsvelgeren på den nye funksjonen.

Innstilte tilberedningstider blir slettet.

Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

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

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

-  Temperatur
-  Tilberedn.tid

-  Tilberedningstidens slutt

Endre temperatur

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

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med OK.

Innstilling av tilberedningstider

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

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

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

-  Tilberedn.tid
Du stiller inn tiden som er nødvendig for å tilberede maten, i timer:minutter. Når denne tilberedningstiden er over, kobles varmen i ovnsrommet automatisk ut. Den maksimale tilberedningstiden som kan stilles inn, avhenger av valgt funksjon.

Betjening

- Sluttid
Du bestemmer hvilket tidspunkt tilberedningsprosessen skal være ferdig til. Varmen i ovnsrommet kobles automatisk ut på dette tidspunktet.

Starte tilberedningsprosessen umiddelbart og automatisk utkobling

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

- Velg sensortasten .

, og vises.
 blinker.

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

blinker.

- Still inn ønsket tid med dreiebryteren $< >$.

- Bekreft med **OK**.

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

- Velg sensortasten .

Tilberedningstiden vises i displayet og lyser.

Tilberedningsprosessen kobles ut automatisk etter at denne tiden er over.

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

Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosess på et senere tidspunkt

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

- Still først inn **tilberedningstiden**:

Velg sensortasten .

blinker. og lyser.

- Bekreft med **OK**.

0:00 vises og blinker.

- Still inn ønsket tilberedningstid med dreiebryteren $< >$.

- Bekreft med **OK**.

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

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

Velg med dreiebryteren $< >$.

- Bekreft med **OK**.

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

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

- Bekreft med **OK**.

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

- Velg sensortasten .

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

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

Endre innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .

Innstilt tilberedningstid vises og blinker. og lyser.

- Hvis du vil endre **Tilberedningstiden**, bekrefter du med **OK**.

- Hvis du vil endre **tilberedningstiden**, vrir du dreiebryteren < > mot høyre til symbolet  blinker. Bekreft med OK.

Den innstilte tiden vises, og det tilhørende symbolet lyser.

- Bekreft med OK.

Den innstilte tiden vises, og det tilhørende symbolet blinker.

- Endre den innstilte tiden med dreiebryteren < >.

- Bekreft med OK.

- Velg sensortasten .

Klokkeslettet er endret.

Tidene endres ved strømbrudd.

Slette innstilte tilberedningstider

- Velg sensortasten .

Innstilt tilberedningstid vises og  blinker.  og  lyser.

- Hvis du vil slette **tilberedningstiden**, bekrefter du med OK.

- Hvis du vil slette **tilberedningstiden**, dreier du dreiebryteren < > mot høyre til symbolet  blinker. Bekreft med OK.

Den innstilte tiden vises, og det tilhørende symbolet lyser.

- Drei dreiebryteren < > mot venstre eller høyre til det vises fire streker ---.

- Bekreft med OK.

- Velg sensortasten .

Tiden er slettet.

Når du sletter tilberedningstiden , blir også sluttidspunktet  slettet og tilberedningsprosessen fortsettes.

Hvis du sletter sluttidspunktet , starter tilberedningsprosessen med den innstilte tilberedningstiden.

Forvarming av ovnen

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

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

- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.

- Ved følgende tilberedninger og funksjoner må ovnsrommet forvarmes:

- Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i funksjonene Varmluft pluss  og Over- og undervarme 
- Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i funksjonen Over- og undervarme 

Hurtigoppvarming

Med funksjonen Booster  kan du for-
korte oppvarmingsfasen.

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

Da blir baksten brunet for fort ovenfra.

- Velg Booster .

- Velg temperatur.

- Bytt til ønsket funksjon etter at innstilt temperatur er nådd.

- Sett maten inn i ovnsrommet.

Betjening

Varselur

Bruk av funksjonen Varselur

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

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

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

Innstilling av varselurtid

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

■ Velg sensortasten .

■ Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg  med dreiebryteren **< >**.

 blinker og **0:00** vises.

■ Still inn **6:20** minutter:sekunder med dreiebryteren **< >**.

■ Bekreft med **OK**.

Varselurtiden lagres.

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

Etter at nedtellingen av varseluret er ferdig, blinker , et signal høres og tiden telles oppover.

■ Velg sensortasten .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre og slette varselurtiden

■ Velg sensortasten .

■ Velg  med dreiebryteren **< >**.

 blinker og den innstilte varselurtiden vises.

■ Endre varselurtiden med dreiebryteren **< >**.

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

■ Bekreft med **OK**.

Den endrede tiden blir lagret eller varselurtiden blir slettet.

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

Tips til baking

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

Bruk av bakepapir

Miele-tilbehør, som f.eks. universalpanne, er belagt med PerfectClean. Det er som regel ikke nødvendig å smøre eller legge bakepapir på PerfectClean-belagte overflater.

- Bruk bakepapir når du baker kringler og lignende, siden bakverk som inneholder natron kan skade PerfectClean-overflaten.

- Bruk bakepapir når du baker kjeks, marengs, makroner og lignende. Disse deigene har en tendens til å feste seg på grunn av det høye proteininnholdet.
- Bruk bakepapir når du tilbereder frosne produkter på risten.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Varmluft pluss

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

Godt å vite

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

- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

Henvisninger til 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 stekformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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

- Regn ut steketiden ved at du, avhengig av kjøtttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:
 - Okse/vilt: 15–18 min/cm
 - Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm
 - Roastbiff/filet: 8–10 min/cm

- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.

Tips

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

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

Bruk av Varmluft pluss

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Godt å vite

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

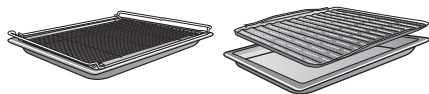
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

Grilltips

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

Ikke bruk stekebrettet.



Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

- Ta hensyn til de angitte 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 driftsfunksjonene med tilhørende forslagsverdier, finner du i kapittelet med samme navn.

Bruk av Grill stor

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

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

Bruk av Omluftsgrill

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

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

Tining

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

■ Velg Tining .

■ Endre eventuelt forslagstemperaturen.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.



Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

Tips

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

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

■ Bruk kun godt mørnet, magert kjøtt uten sener og fettrender. Benet må være fjernet på forhånd.

Godt å vite

- Bruk olje som tåler svært høye temperaturer ved bruning (f.eks. klarnet smør eller matolje).
- Ikke dekk til kjøttet under steking.

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

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

Bruk av Over- og undervarme

Bruk universalpannen med risten oppå.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg funksjonen 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 grytevatner 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.
- Reduser temperaturen til 100 °C.
- Stek kjøttet ferdig.

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.

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

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

- Skyll glassene i svært varmt vann før hermetiseringen og fyll til maks. 2 cm under kanten.
- Rengjør glasskanten med en ren klut og varmt vann etter påfylling og lukk glassene.

- Sett universalpannen inn i rillehøyde 2 og sett glassene i pannen.
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og en temperatur på 160–170 °C.
- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene).

Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.

Hermetisering av frukt og agurker

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

Hermetisering av grønnsaker

- Så snart vannet begynner å «perle» i glassene, still inn angitt hermetiserings-temperatur 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 skru-lok- ket 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.

Godt å vite

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

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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

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

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

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

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

Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Varme service

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av service.

Varm kun temperaturbestandig service.

- 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.

Dypfryste produkter/ ferdigretter

Tips for kaker, pizza og baguetter

- Stek kaker, pizza og baguetter på ris-ten 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 pommes 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, pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

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

Godt å vite

Tilberedningstabeller

Røredeig

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

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

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

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

³ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde. Hvis du har flere par FlexiClip-skinne, monterer du kun ett par.

⁴ Hvis du har flere par FlexiClip-skinne, monterer du kun ett par.

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

Mørdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Småkaker (1 brett)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Småkaker (2 brett)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Sprutbakkels* (1 brett)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
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, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Eplepai* (bake- og stekerist, springform, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Eplekake, med lokk (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,  Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai

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

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

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

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

Godt å vite

Gjærdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (bake- og stekerist) (kransform, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Christstollen (tysk julekake) (1 brett)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Smuldrepai med/uten frukt (1 brett)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Fruktkake (1 brett)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	1	2	25–35
Eplelommer/Kannelsnurrer 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
		210–220 ²	1	2	45–55
Heve gjærdeig (bake- og stekerist)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

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

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

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

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

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

Kesamdeig

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

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

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

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

Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Sukkerbrød (2 egg) (bake- og stekerist, 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 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Kakebunn til rullekake (1 brett)		180–190 ²	1	2	15–25

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

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

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

Godt å vite

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

Kaker/bakst (tilbehør)		 [°C]	 ⁵ [mm]		 [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/pikeyyss (1 brett, 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Marengs (2 brett, à 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

 Funksjon,  Temperatur, ⁵ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C / -HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft pluss

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

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

Pikant

Matvare (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 ¹	–	1	25–35
		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, halvsteikt (bake- og stekerist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		250	–	3	6–9
Gratinerer (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne)		250 ²	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	1	2	40–60

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

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

¹ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.

² Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette

³ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

Godt å vite

Okse

Matvare (tilbehør)		 [°C]	 ⁵	 [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, «lettstek», 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, «gjennomstek», 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, «lettstek», 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, «gjennomstek», 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)		280 ⁵	4	15–25 ⁹	–

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

* 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. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

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. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

⁶ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (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 maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

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

Kalv

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

 Funksjon,  Temperatur, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjernetemperatur,  Varmeluft pluss,  Over- og undervarme

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

³ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

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

⁵ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).

⁶ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁷ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Godt å vite

Svin

Matvare (tilbehør)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	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	 ²	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	 ²	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		280 ⁴	4	3–5	–
Bratwurst ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 Funksjon,  Temperatur, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid, ¹⁰ Kjernetemperatur,  Varmeluft pluss,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  Grill stor

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

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

⁴ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

⁵ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).

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

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

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

⁹ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

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

Lam, vilt

Matvare (tilbehør)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁶ [°C]
Lammelår med ben, ca. 1,5 kg (stekeform med lokk)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lammesadel uten ben (universalpanne)	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
Lammesadel uten ben (bake- og steke-rist og universalpanne)	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
Hjortesadel uten ben (universalpanne)	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
Rådyrsadel (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, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid, ⁶ Kjernetemperatur,  Over- og undervarme

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

Godt å vite

Fugl, fisk

Matvare (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Rillehøyde [mm]	 Tilberedningstid [min]	 Kjernetemperatur [°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,  Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjernetemperatur,
 Varmluft pluss,  Omluftsg grill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft

¹ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

³ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).

⁴ Snu helst maten etter halve grilltiden.

⁵ Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.

⁶ Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.

⁷ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.



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.



Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprenser 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.

- rengjøringsmiddel for platetopper av glasskeramikk
- harde skrubbene svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper som inneholder rester av skuremidler)
- flekkfjerningssvamp
- skarpe metallskraper (f.eks. metallspatel)
- stålull
- stålull på matte overflater og FlexiClip-skiner
- Ovnrens
Unntak: kun tillatt på PerfectClean-belagte overflater
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

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

Uegnete rengjøringsmidler

For å unngå å skade overflatene må du unngå å bruke følgende rengjøringsmidler under rengjøringen:

- 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
- glassrengjøringsmiddel på matte overflater

Demontere eller ta ut tilbehør

Vi anbefaler at du fjerner tilbehør for enklere manuell rengjøring eller tar det ut av ovnsrommet.

- Demonter føringslistene og FlexiClip-skinene (hvis du har dette).
- Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet.

Fjern flekker og søl med ovnsrens

Hvis det kommer ovnsrens inn i mellomrom og åpninger, vil det utvikle seg sterke lukter under påfølgende tilberedningsprosesser.

Ikke spray ovnsrens på taket i ovnsrommet.

Ikke spray ovnsrens inn i hullene og åpningene i ovnsveggene og bakveggene.

Rengjøring og stell

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

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

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

- Rengjør fronten på dampovnen med en ren svampeklot, litt håndoppvaskmiddel og varmt vann.
- Tørk deretter fronten med en myk klut.

Tips: Du kan også bruke en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

Ovnsrom

Manuell rengjøring av ovnsrommets vegger, bunn og tak

Ovnsrommets vegger, bunn og tak har en PerfectClean-finish. Bakveggen på ovnsrommet er katalytisk emaljert.

Gå frem på følgende måte for å gjøre manuell rengjøring av PerfectClean-belagte ovnsrom enklere:

1. Ta av døren
2. Ta ut tilbehør
3. Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner
4. Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

 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 først avkjøles.

Forringelse av non-stick-effekten. Non-stick-effekten til PerfectClean-belagte overflater kan svekkes av rester av rengjøringsmidler og matvarer.

Fjern alltid alle rester fra PerfectClean-behandlede overflater.

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampeklot eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Du kan også bruke en glasskrape eller stålsvamp.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Rengjøring av ovnsrommets pakning

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

Den kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

- Rengjør helst pakningen etter hver bruk.

Katalytisk emaljert bakvegg i ovnsrommet

Avhengig av hvor tilsmusset den er, kan du rengjøre bakveggen i ovnsrommet manuelt eller katalytisk.

Ved høye temperaturer vil den katalytiske emaljen automatisk rengjøre olje- og fettflekker. Du trenger ingen ekstra rengjøringsmidler. Jo høyere temperaturen er, desto mer effektiv er prosessen.

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

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

Demontering og montering av bakveggen i ovnsrommet

Du kan demontere den katalytisk emaljerte bakveggen i ovnsrommet for manuell rengjøring. Vi anbefaler å ta av døren for å gjøre det enklere å fjerne bakveggen i ovnsrommet.

 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 først avkjøles.

 Fare for skade pga. roterende viftehjul.

Du kan skade deg på viftehjulet til varmluftsviften.

Koble stekeovnen fra strømmettet før du fjerner bakveggen i ovnsrommet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.

Stekeovnen må aldri brukes uten bakveggen i ovnsrommet.

Forutsetning: Stekeovnen er elektrisk koblet fra strømmettet.

Føringslistene er demontert.

Nødvendig verktøy:

Torx T20 skrutrekker

- Løsne de fire skruene i hjørnene på bakveggen i ovnsrommet, og fjern bakveggen i ovnsrommet.

Du kan rengjøre bakveggen i ovnsrommet.

- Monter bakveggen i ovnsrommet forsiktig etter rengjøring.

Åpningene må være plassert som beskrevet i kapittelet «Din stekeovn».

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

Du kan ta stekeovnen i bruk igjen som vanlig.

Manuell rengjøring av bakveggen i ovnsrommet

 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 først avkjøles.

Rengjøring og stell

Du kan fjerne flekker og søl fra krydder, sukker eller lignende stoffer manuelt.

Gjør som følger for å rengjøre bakveggen i ovnsrommet manuelt:

1. Ta av døren
 2. Ta ut tilbehør
 3. Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner
 4. Demontere bakveggen i ovnsrommet
- Rengjør bakveggen i ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.
 - Skyll bakveggen i ovnsrommet grundig.
 - La bakveggen i ovnsrommet tørke før du monterer det på nytt.

Katalytisk rengjøring av bakveggen i ovnsrommet

Ved høye temperaturer vil den katalytiske emaljen automatisk rengjøre olje- og fettflekker.

Forutsetning: Døren er montert.

Gjør som følger for å rengjøre bakveggen i ovnsrommet katalytisk:

1. Ta ut tilbehør
 2. Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner
 3. Fjern matrester og flekker på innsiden av døren, veggene i ovnsrommet, bunnen i ovnsrommet og taket i ovnsrommet for å forhindre at det brenner seg fast
- Velg funksjonen Varmluft pluss  og 250 °C.
 - Varm opp det tomme ovnsrommet i minst 1 time.

Tiden avhenger av skittenhetsgraden.

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



Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

- Rengjør innsiden av døren, veggene og bunnen i ovnsrommet samt taket i ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Hvis det fortsatt er rester av flekker og søl, kan du gjenta oppvarmingen med høye temperaturer for å fjerne dem.

Føringslister

Vi anbefaler å fjerne føringslistene for å gjøre den manuelle rengjøringen lettere.

Demontere og montere føringslistene

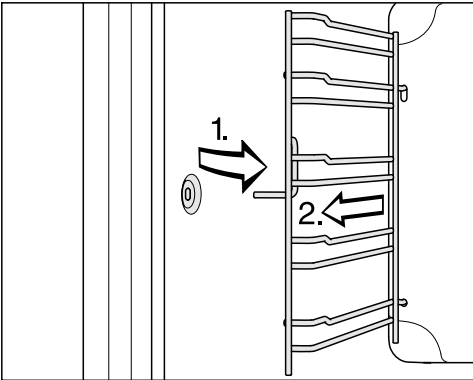
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinene (hvis du har slike skinner).

Du kan fjerne FlexiClip-skiner separat på forhånd.

 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 først avkjøles.



- Trekk føringslistene ut av festet foran (1.) og ta dem av (2.).
- Monter føringslistene på nytt i motsatt rekkefølge.
- Monter FlexiClip-skinnene igjen (hvis du har dette).

Rengjøring av føringslister

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 bruksenskapene.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de angitte hjelpemidlene.

Forutsetning: Føringslistene er fjernet.

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Med unntak av FlexiClip-skiner, kan du også bruke en glasskrape eller stålsvamp.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

FlexiClip-skiner

Vi anbefaler å fjerne FlexiClip-skinene for enklere manuell rengjøring.

Rengjøring av FlexiClip-skiner

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

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 bruksenskapene.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de angitte hjelpemidlene.

Forutsetning: FlexiClip-skinene er fjernet.

Rengjøring og stell

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Ikke bruk stålull, da disse kan lage riper i overflatene.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Spesialfettet i FlexiClip-skinne blir borte under rengjøring i oppvaskmaskin, noe som svekker skinnenes egenskaper.

Rengjør aldri FlexiClip-skinne i oppvaskmaskin.

Tips: Gjør som følger hvis overflatene er sterkt tilsmusset, eller kulelagrene er klebrige på grunn av fruktsaft som har blitt sølt:

- Legg FlexiClip-skinne i bløt en kort stund (ca. 10 minutter) i varmt vann med oppvaskmiddel. Ved behov kan du også bruke den harde siden av en oppvasksvamp. Du kan rengjøre kulelagrene med en myk børste.

Etter rengjøringen kan det oppstå misfarging eller bleking, men dette påvirker ikke bruksegenskapene.

Rist

Vi anbefaler å fjerne risten fra ovnsrommet for enklere manuell rengjøring.

Rengjøring av rist

 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 først avkjøles.

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 angitte hjelpemidlene.

Forutsetning: Risten er fjernet fra ovnsrommet.

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Du kan også bruke en glasskrape eller stålsvamp.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Stekebrett og bakeformer

Vi anbefaler at du fjerner stekebrettene og bakeformene fra ovnsrommet for enklere rengjøring.

Rengjør PerfectClean-foredlede stekebrett og bakeformer

Forutsetning: Stekebrettene og bakeformene er fjernet fra ovnsrommet.



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 først avkjøles.

Skader på PerfectClean-foredlede overflater.

PerfectClean-foredlede overflater kan bli skadet i oppvaskmaskinen.

PerfectClean-foredlede deler skal **aldri** vaskes i oppvaskmaskinen.

Forringelse av non-stick-effekten.

Non-stick-effekten til PerfectClean-belagte overflater kan svekkes av rester av rengjøringsmidler og matvarer.

Fjern alltid alle rester fra PerfectClean-behandlede overflater.

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampeklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Du kan også bruke en glasskrape eller stålsvamp.
- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Bakestein

Vi anbefaler at du fjerner bakesteinen fra ovnsrommet for enklere rengjøring.

Rengjøring av bakestein og bakespade



Fare for skade pga. varme overflater.

Bakesteinen blir varm under bruk, og lagrer varmen.

Du kan brenne deg på bakesteinen.

La bakesteinen avkjøles i ovnsrommet før du rengjør den for hånd.

Store temperaturforskjeller kan skade bakesteinen.

Ikke sett den varme bakesteinen på kalde overflater, slik som fliser eller stein.

Ikke rengjør den varme bakesteinen med kaldt vann.

Bakesteinen kan bli skadet hvis den rengjøres i oppvaskmaskinen.

Bakesteinen må kun rengjøres for hånd.

Trespaden blir skadet hvis den vaskes i oppvaskmaskinen eller ligger for lenge i vann. Treet blir mykt og deformert.

Ettersom trespaden er laget av ubehandlet tre, kan fett og rester, slik som tomat saus, gi sterk misfarging. Skyll trespaden kort og tørk den.

Forutsetning: Bakesteinen er fjernet fra ovnsrommet.

- Rengjør bakesteinen og trespaden med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Tørk overflatene med en ren klut.

Rengjøring og stell

Tips

- Faststekte rester kan du fjerne med en glasskrape eller ved å legge dem i bløt. Du kan legge bakesteinen i bløt i varmt vann, og deretter helle hvit eddik i vannet. Ettersom undersiden ikke er glasert, kan fett og rester, som tomat saus, gi sterk misfarging.
- Matte punkter, som f.eks. fettsprut fra ost, kan du fjerne med skurekrem.

Gourmetpanne med lokk

Vi anbefaler å fjerne gourmetpannen med lokk fra ovnsrommet for enklere rengjøring.

Rengjøring av gourmetpanne

 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 først avkjøles.

Slipende eller aggressive rengjøringsmidler, som grill- og ovnspray, flekk- og rustfjernere, skuresand, svamper med skurende overflate eller skarpe gjenstander kan skade non-stick-belegget.

Rengjør gourmetpannen kun med varmt såpevann og en myk børste eller svamp. Krevende flekker kan fjernes ved bløtlegging i såpevann.

Forutsetning: Gourmetpannen er fjernet fra ovnsrommet.

- Rengjør stekeformen med varmt såpevann og en myk børste eller svamp.

- Rengjør lokket (hvis tilgjengelig) med en myk oppvaskklut, varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Tips: Du kan også rengjøre gourmetpannen og lokket (hvis tilgjengelig) i oppvaskmaskinen. Ved ugunstige forhold kan det bli flekker i bunnen av gourmetpannen. Funksjonen blir imidlertid ikke nedsatt.

Dør

Døren veier ca. 9 kg.

Døren er laget av et åpent system med 3, til dels varmereflekerende glassplater.

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

Gjør som følger for å rengjøre dør-glassene:

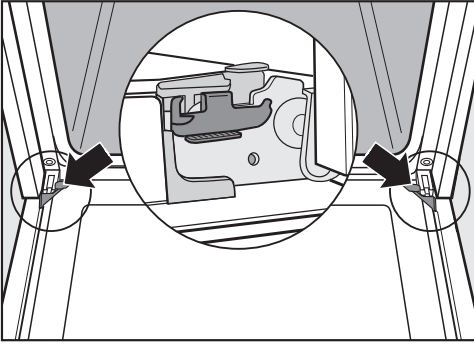
1. Ta av døren
2. Demontere døren
3. Rengjøring av dør-glassene
4. Sammenbygging / Montering av døren
5. Dør – montering

Ta av døren

 Fare for skade pga. varme overflater.

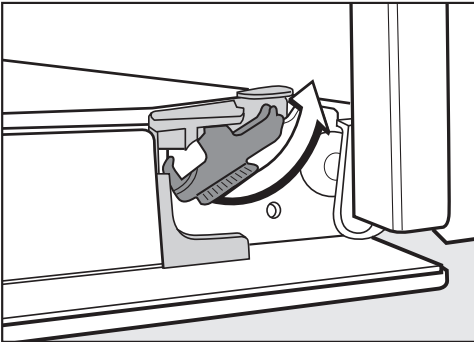
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varme overflater.

Avkjøl stekeovnen før du tar ut døren.



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

■ Åpne døren helt.



■ Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

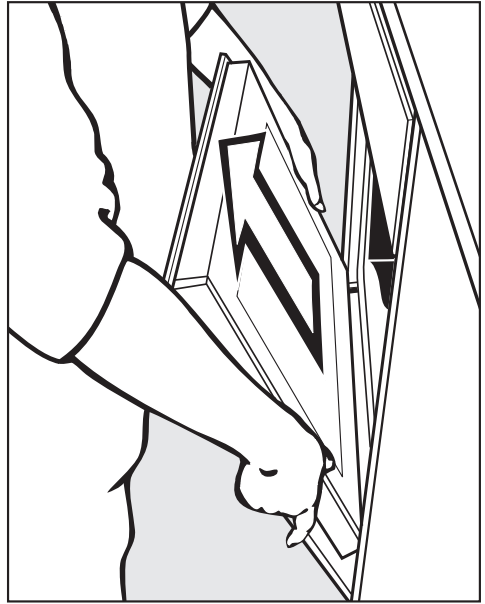
Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

Ikke bruk håndtaket til å trekke døren oppover. Håndtaket kan knekke.

■ Lukk døren til den stopper.

Døren veier ca. 9 kg.



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

Demontering av stekeovnsdøren

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

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

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

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

Rengjøring og stell

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

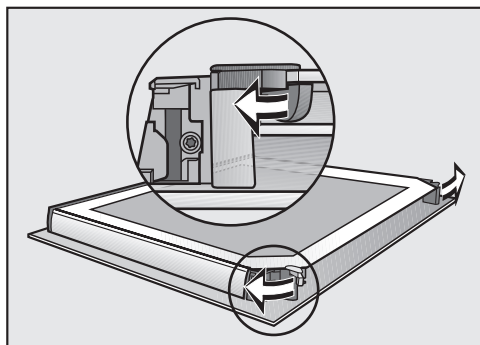
Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

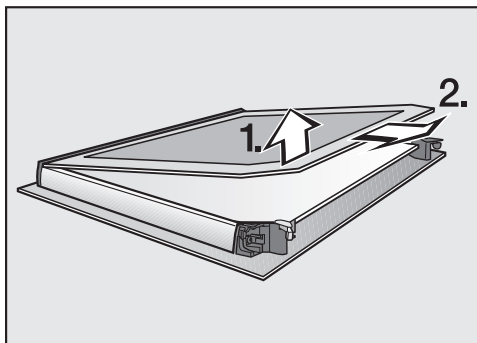
Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand. Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

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

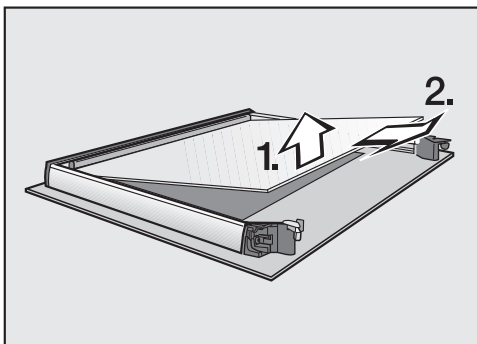


- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

Ta ut glassplaten på innsiden av døren:

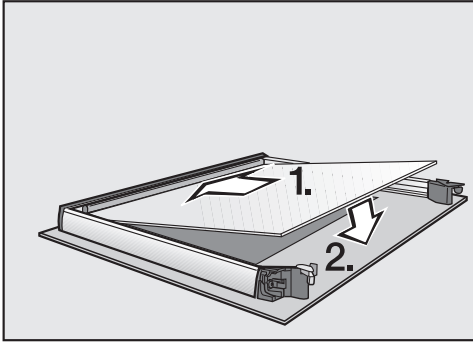


- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

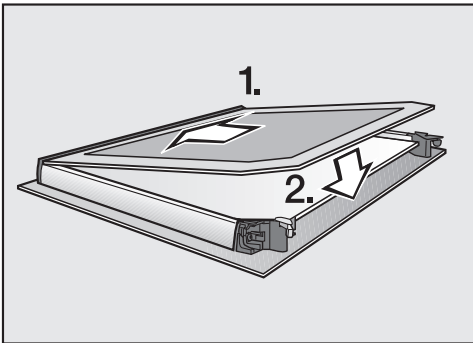


- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

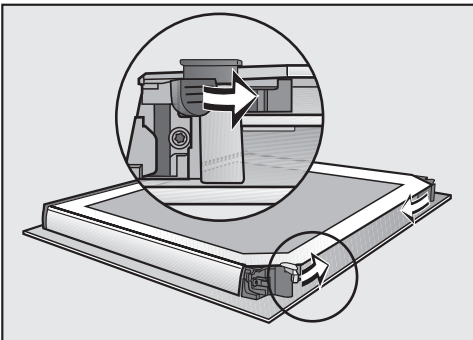
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:



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



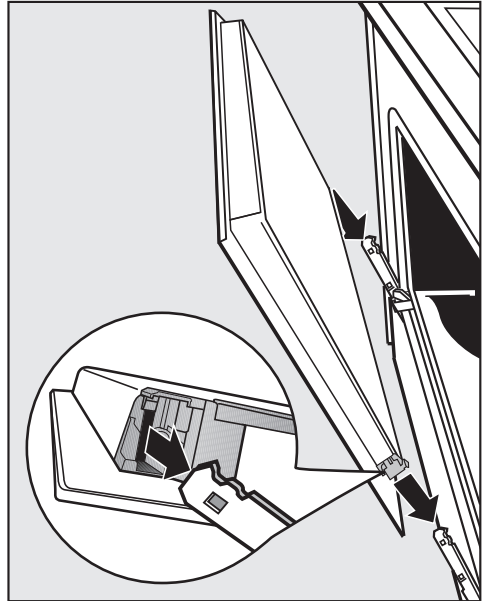
- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

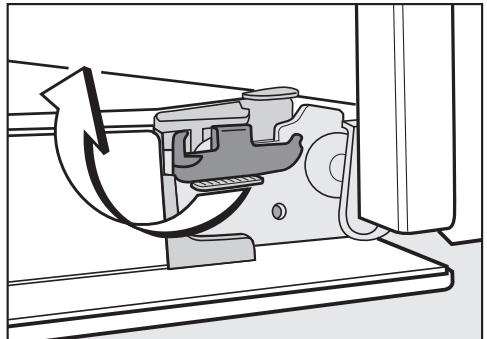
Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren



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

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



Rengjøring og stell

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

De fleste feil kan du rette på selv. I mange tilfeller kan du spare både tid og penger, siden du slipper å kontakte serviceavdelingen.

Besøk www.miele.no/support/customer-assistance for mer informasjon om hvordan du selv kan utbedre feil.



Merknader i displayet

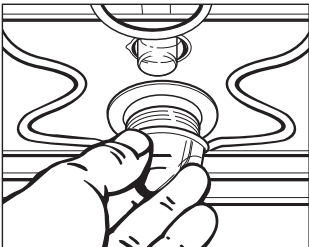
Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele serviceavdeling.
Klokkeslettet er ikke riktig, eller <i>CANC</i> vises i displayet.	Det har vært et strømbrudd. ■ Still inn aktuelt klokkeslett på nytt (se kapittel «Innstillinger»). Tidspunktene for tilberedningsprosesser må også angis på ny.
0:00 vises uventet i displayet og samtidig blinker symbolet  . Eventuelt høres også et signal.	Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert. ■ Still funksjonsvelgeren på 0. Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang.
F XX vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Miele serviceavdeling.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
Du hører ingen signaltone.	Lydsignalet er utkoblet. ■ Koble inn signaltone (se kapittel «Innstillinger»).

Feilretting

Problem	Årsak og retting
Ovnen blir ikke varm.	Den elektroniske barnesikringen <i>LDC</i> er koblet inn. ■ Slå av den elektroniske barnesikringen (se kapittel «Innstillinger»).
	Messeinnstilling <i>NE5</i> er koblet inn. ■ Koble ut messeinnstillingen (se kapittel «Innstillinger»).
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele serviceavdeling.
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.
FlexiClip-skinne er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.	Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinne. ■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinne. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele serviceavdeling.

Problem	Årsak og retting
Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn. 	Halogenpæren er defekt.  Fare for forbrenning! Varmeelementene må være avslått. Ovnrommet må være avkjølt. ■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpsellet 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. Du har valgt driftsfunksjonen Eco-varmluft . Ved denne funksjonen kobles ikke belysningen i ovnsrommet inn.

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
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.

Feilretting

Problem	Årsak og retting
Det er rustfargede flekker på den katalytiske emaljen.	Flekker etter krydder, sukker og lignende fjernes ikke med katalytisk rengjøring. ■ Ta av de katalytisk emaljerte delene og fjern flekker og søl med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.

Uvanlige lyder

Problem	Årsak og retting
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet. Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

På www.miele.no/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feil og om Miele reservedeler.

Kontakt ved feil

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

Mieles serviceavdeling kan du kontakte online på www.miele.no/husholdning/service.

Kontaktinformasjonen til Mieles 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.

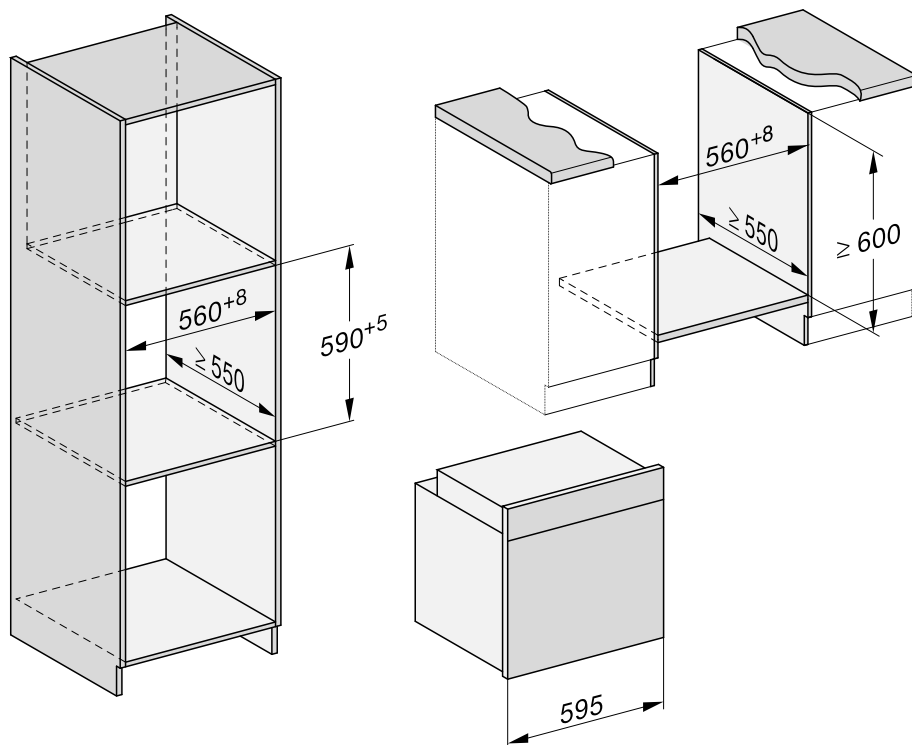
Installasjon

Innbyggingsmål

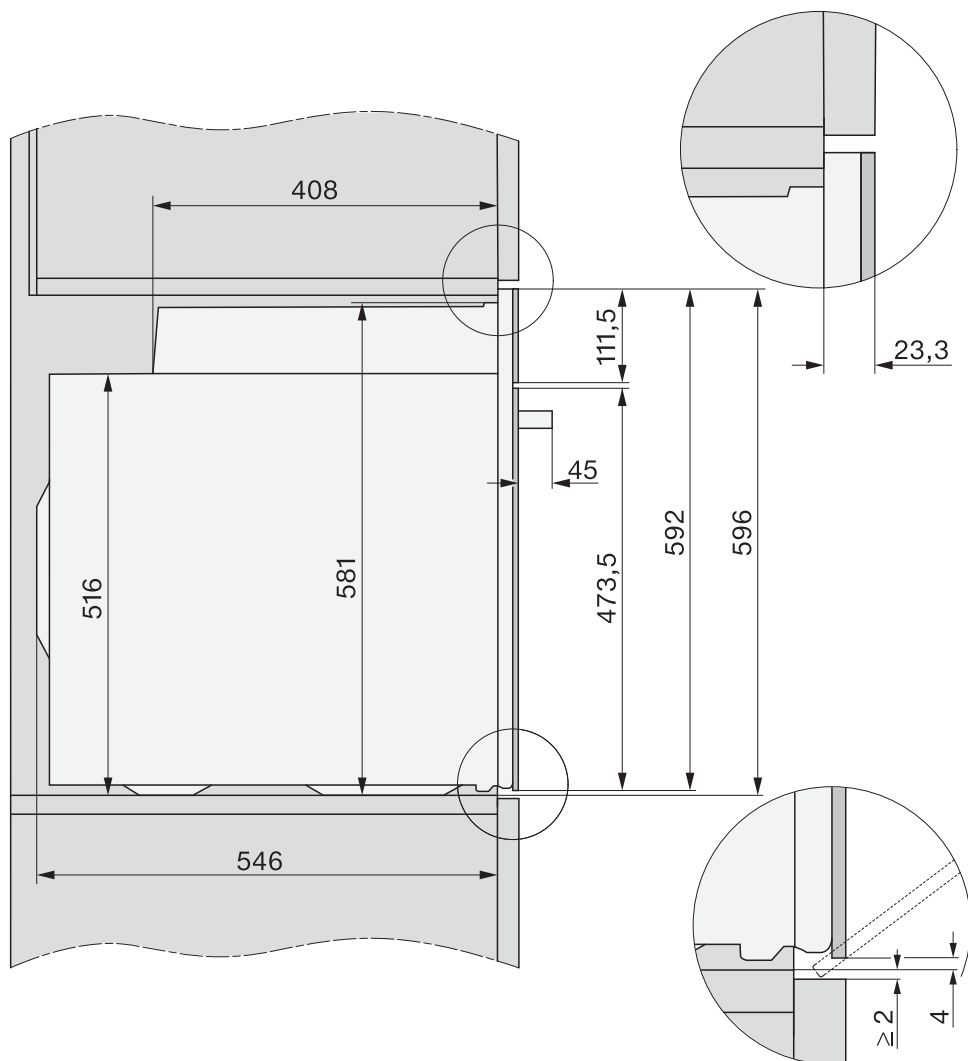
Målene er angitt i mm.

Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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

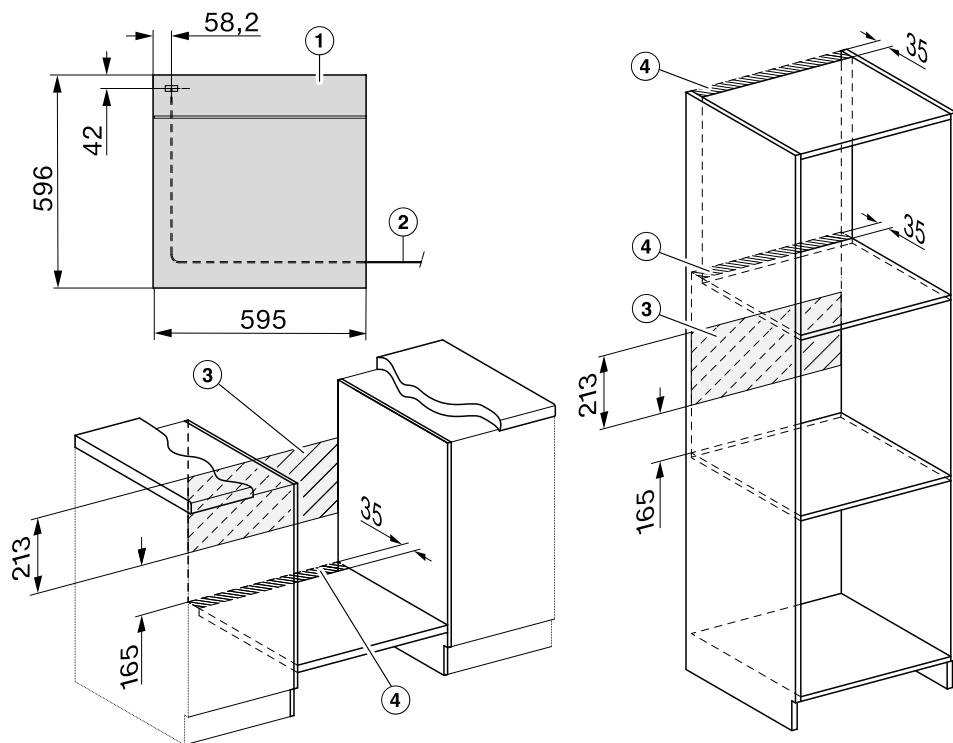


H 24xx sett fra siden



Installasjon

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

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.

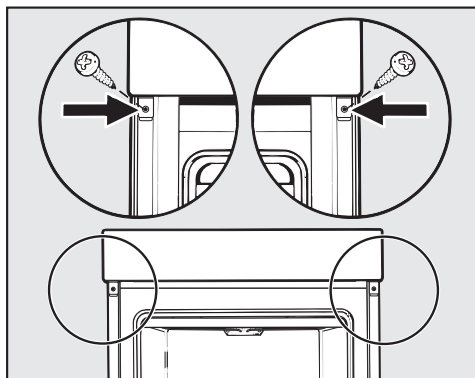
- Koble stekeovnen til el-nettet.

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 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 inn døren på nytt om nødvendig.

Installasjon

Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

Tilkobling til strømnettet skal kun utføres av kvalifiserte elektrofolk som kjenner og overholder nasjonale forskrifter og tilleggskriftene 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.

Prøveretter iht. EN 60350-1

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

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

¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

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

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

⁴ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

⁵ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

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

⁷ Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.

⁸ Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde. Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.

⁹ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

¹⁰ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

Opplysninger for testinstitutter

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

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

Datablad for husholdningsstekeovner

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

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

Tekniske data

Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning av	maks. 0,3 W
Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning på	maks. 0,8 W
Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand	20 min

Miele AS

Nesbruveien 71, 1394 NESBRU
Postboks 194, 1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
E-post: contact@miele-support.no
www.miele.no

Produsent:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Tyskland

H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B

no-NO

M.-Nr. 12 495 860 / 03 / 002