

Bruks- og monteringsanvisning

Stekeovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler og advarsler	5
Aktivt miljøvern	14
Oversikt	15
Betjeningselementer	16
På/av-tast	17
Display	17
Sensortaster	17
Symboler	19
Betjeningsprinsipp	20
Valg av menypunkt	20
Endre innstilling i en valgliste	20
Endre innstilling med en segmentindikator	20
Velg driftsfunksjon eller annen funksjon	21
Innlegging av tall	21
Utstyr	22
Typeskilt	22
Standardlevering	22
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr	22
Sikkerhetsinnretninger	28
PerfectClean-foredlede overflater	28
Første igangsetting	29
Grunninnstillinger	29
Første oppvarming av stekeovnen	30
Innstillinger	31
Oversikt over innstillingene	31
Åpne menyen «Innstillinger»	32
Språk	32
Klokkeslett	32
Belysning	32
Display	33
Lydstyrke	33
Enheter	34
Booster	34
Forslagstemperaturer	34
Pyrolyseanbefaling	34
Kjølevifteetterløp	34
Sikkerhet	35
Software-versjon	35
Forhandler	35
Fabrikkinnstillinger	35

Varselur	36
Hoved- og undermenyer	37
Tips for energisparing	38
Betjening	40
Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess	40
Endre temperatur.....	40
Innstilling av tilberedningstider	41
Endre innstilte tilberedningstider	41
Slette innstilte tilberedningstider	41
Avbryte en tilberedningsprosess	42
Forvarming av ovnen	42
Booster	42
Automatikkprogrammer	43
Kategorier	43
Bruk av automatikkprogrammer	43
Henvisninger for bruk	43
Flere anvendelser	44
Tining	44
Hermetisering	45
Tørking	47
Langtidstilberedning	48
Dypfrysede produkter/ferdigretter	49
Varme servise	49
Baking	50
Tips til baking	50
Henvisninger til tilberedningstabellene	50
Henvisninger til driftsfunksjonene	51
Steking	52
Steketips	52
Henvisninger til tilberedningstabellene	52
Henvisninger til driftsfunksjonene	53
Grilling	54
Grilltips	54
Henvisninger til tilberedningstabellene	54
Henvisninger til driftsfunksjonene	55
Rengjøring og stell	56
Uegnede rengjøringsmidler	56
Fjerning av normale flekker og sòl	57
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene)	57

Innhold

Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene	58
Rengjøring av ovensrommet med Pyrolyse.....	58
Demontering av døren.....	61
Demontering av stekeovnsdøren.....	62
Montering av døren	65
Uttak av føringsslister med FlexiClip-skinner.....	66
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill.....	67
Hvis feil oppstår	68
Service.....	72
Kontakt ved feil.....	72
Garanti.....	72
Installasjon.....	73
Innbyggingsmål	73
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	73
Sett fra siden	74
Tilkoblinger og ventilasjon.....	75
Innbygging av stekeovnen.....	76
Elektrotilkobling	77
Tilberedningstabeller	78
Røredeig	78
Eltedeig.....	79
Gjærdeig	80
Kesamdeig	81
Sukkerbrøddeig	81
Kokedeig, butterdeig, eggehvitbakst.....	82
Pikant	83
Okse	84
Kalv.....	85
Svin.....	86
Lam, vilt	87
Fugl, fisk	88
Opplysninger for testinstitutter	89
Prøveretter iht. EN 60350-1	89
Energiklasse: iht. EN 60350-1	90
Datablad for husholdningsstekeovner.....	90

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.

Sikkerhetsregler og advarsler

- ▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitefasthet og vibrasjon), er det bygget inn spesial-lyspærer i ovnsrommet. Disse spesial-lyspærene får kun brukes til det de er bestemt for. De er ikke egnet for rombelysning.
- ▶ Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

Barn i husholdningen

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

► Fare for å skade seg på en åpen dør.

Døren tåler en belastning på maksimalt 15 kg. Barn kan skade seg på døren når den er åpen.

Pass på at barna ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

Teknisk sikkerhet

► Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.

► Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.

► 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 retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende.

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

► Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.

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

Sikkerhetsregler og advarsler

- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.
- ▶ Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.
- ▶ Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen.
Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.
- ▶ Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- ▶ For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel «Hvis feil oppstår»). Forsikre deg om dette på følgende måte:
 - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.

- ▶ 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 selvantener. Overhold de anbefalte tilberedningstidene.

Sikkerhetsregler og advarsler

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

- Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok. Snu maten eller rør i den, slik at den blir jevnt varmet opp.
- Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn, smelter ved høye temperaturer, og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne. Bruk kun varmebestandig kunststoffservise. Følg anvisningene fra produsenten av serviset.
- I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.
- Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.
- Døren kan belastes med maksimalt 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

For rustfrie stålflater gjelder:

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

Sikkerhetsregler og advarsler

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.
- Matrester og større flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling. Fjern store matrester fra ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen.
- Fare for personskader grunnet skadelig damp. Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som kan irritere slimhinnene. Du må ikke oppholde deg over lengre tid på kjøkkenet mens pyrolysen pågår, og sorg for at barn og husdyr ikke går inn på kjøkkenet. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under pyrolysen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.
- Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- 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.
- ▶ Pga. de høye temperaturene under pyrolyseprosessen blir tilbehøret skadet.
Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for føringsslister og ekstrautstyr.

Aktivt miljøvern

Retur og gjenvinning av emballasjen

Emballasjen benyttes til håndtering og beskytter produktet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

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

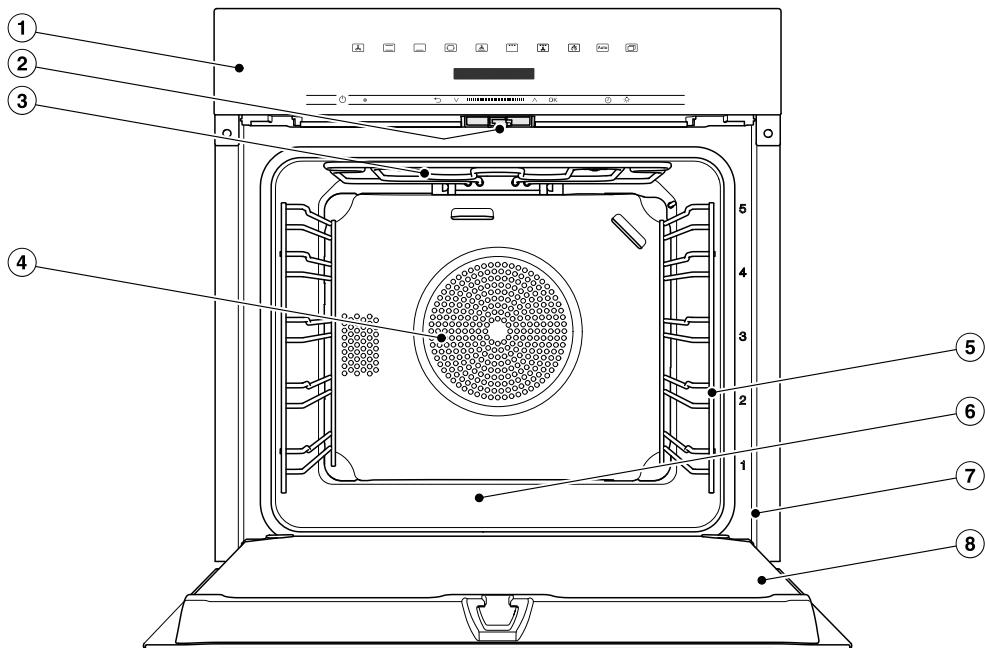
Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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



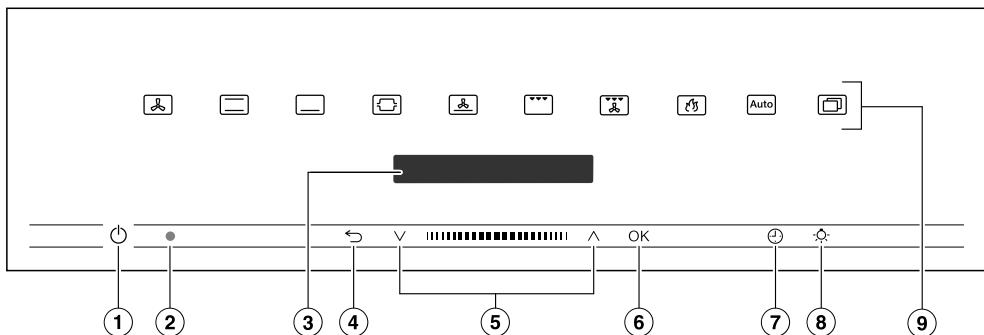
Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte finne seg i de gamle produktene. Du er rettslig forpliktet til å ta ut gamle batterier, akkumulatorer og lamper som ikke sitter fast i produktet, og som kan tas ut uten at de blir ødelagt. Ta dem med til et egnert returpunkt, der de kan leveres gratis. Sørg for at produktet oppbevares utilgjengelig for barn til det kjøres bort.

Stekeovn



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

Betjeningselementer



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

På/av-tast

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

Med denne tasten slår du stekeovnen på og av.

Display

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

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

Sensortaster

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

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

Sensortaster over displayet

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

Betjeningselementer

Sensoraster under displayet

Sensorast	Funksjon
↶	<p>Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensorasten.</p> <p>Når det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du avbryte tilberedningsprosessen med denne sensorasten.</p>
∨ ■ ^	<p>I navigasjonsfeltet blir du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Menypunktet du ønsker å velge, vises i displayet.</p> <p>Du kan endre verdier og innstillinger med piltastene eller området i mellom.</p>
OK	<p>Så snart det vises en verdi, en henvisning eller en innstilling du kan bekrefte, lyser sensorasten OK oransje.</p> <p>Ved å velge denne sensorasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.</p>
⊕	<p>Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensorasten.</p> <p>Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.</p>
· ⊙ ·	<p>Ved å velge denne sensorasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på.</p> <p>Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forblie inn- eller utkoblet.</p>

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
i	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten OK .
	Varselur
	Haken viser den aktuelle innstillingen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
	Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»).

Betjeningsprinsipp

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

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

Valg av menypunkt

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området , til ønsket menypunkt vises.

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

- Bekreft valget med *OK*.

Endre innstilling i en valgliste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake .

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området , til ønsket verdi eller ønsket innstilling vises.
- Bekreft med *OK*.

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

Endre innstilling med en segmentindikator

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

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

- Berør piltastene \wedge eller \vee eller stryk til høyre eller venstre i området , til ønsket innstilling vises.
- Bekreft valget med *OK*.

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

Velg driftsfunksjon eller annen funksjon

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

- Berør sensortasten til ønsket driftsfunksjon eller annen funksjon.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser oransje.

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

Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

Sensortasten til den tidligere valgte driftsfunksjonen lyser oransje.

- Berør sensortasten til den nye driftsfunksjonen eller annen funksjon.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

Sensortasten til den endrede driftsfunksjonen lyser oransje.

Bla under Flere  i valglisten, til ønsket menypunkt vises.

Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

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

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

- Bekreft med *OK*.

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

Utstyr

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

Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

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

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

Standardlevering

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

Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modell.

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

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

Alle de nevnte tilbehørsdelene og ren gjørings- og pleiemidlene er tilpasset Mieles stekeovner.

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

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Førlingslister

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

Betegnelsene på rillehøydene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

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

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

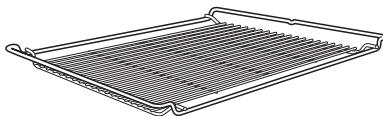
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

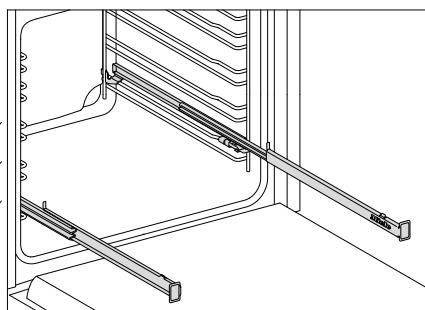
Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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



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

FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C

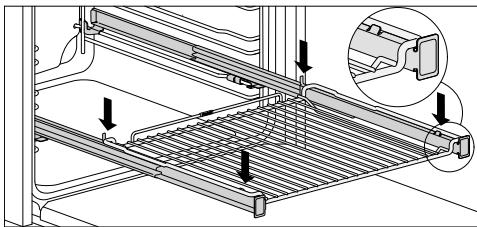
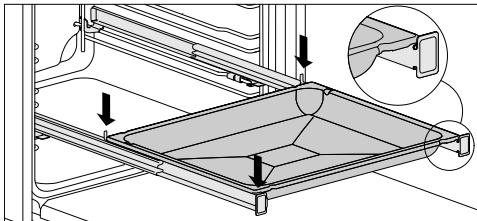


FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

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

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

Utstyr



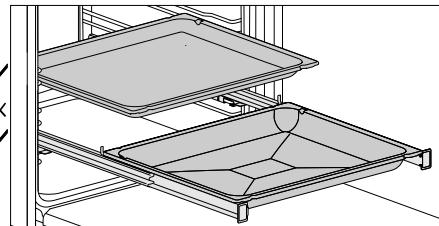
For at tilbehøret ikke skal skli ut utsiktet:

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

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

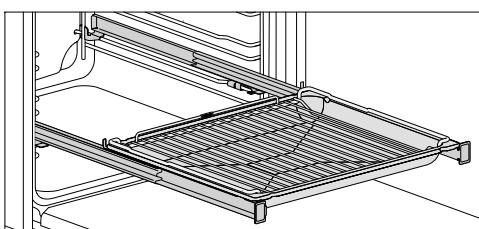
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner eller rister samtidig.



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

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



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

Montering av FlexiClip-skinner

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

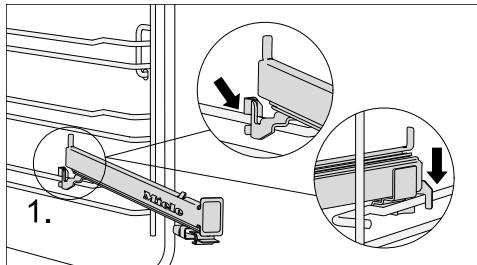
La varmeelementene, ovensrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

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

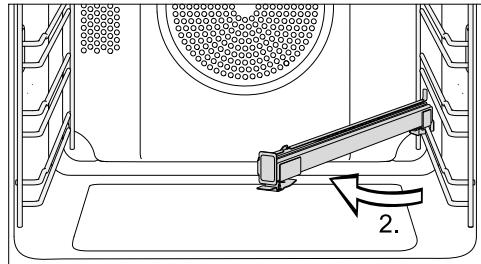
En rillehøyde med førlingslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stangen på rillehøyden.

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

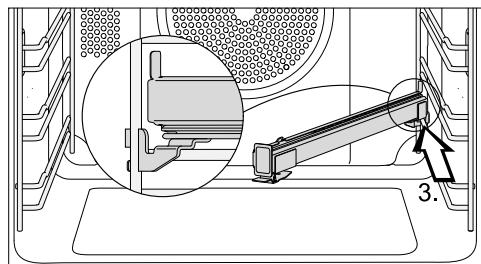
Ikke ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



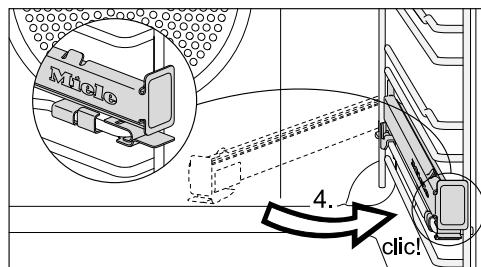
- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



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



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



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

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

Utstyr

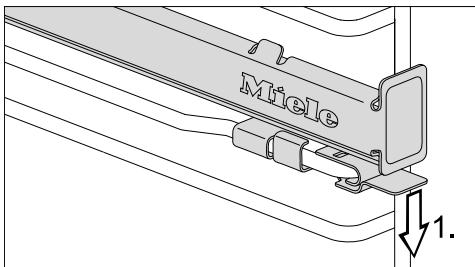
Demontering av FlexiClip-skinner

 Fare for skade pga. varme overflater.

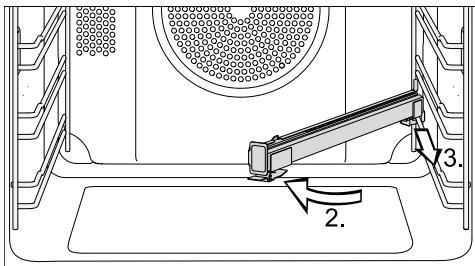
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovensrommet, og tilbehøret.

La varmeelementene, ovensrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinnene.

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.

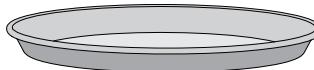


- Trykk bøylen til FlexiClip-skinnen nedover (1.).



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

Runde bakeformer



Det **runde uperforerte stekebrettet HBF 27-1** er godt egnet for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røreddeig, sote og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfrysede kaker eller pizza.

Det perforerte runde stekebrettet

HBFP 27-1 ble utviklet spesielt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesoamdeig, brød og rundstykker. De små hullene gir bedre bruning på undersiden.

Det kan også brukes til tørking.

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

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

Grill- og stekebrett HGBB 71

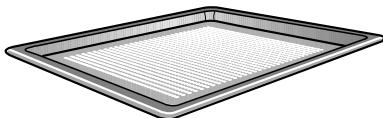


Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Perforert gourmet stekebrett HB-BL 71



Det perforerte gourmet-stekebrettet ble utviklet spesielt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker.

De små hullene gir bedre bruning på undersiden.

Du kan også bruke gourmet-stekebrettet til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

De samme bruksmulighetene gir også den **runde perforerte bakeformen HBFP 27-1**.

Bakestein HBS 70



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

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Mieles Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekks-sikring – slik som risten.

Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

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

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M

HUB 5001-M*

Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-22

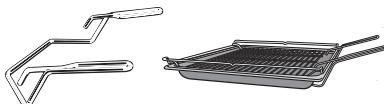


HBD 60-35



* egnet for induksjonstopper

Håndtak HEG



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

Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

Utstyr

Sikkerhetsinnretninger

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

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

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

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

PerfectClean-foredlede overflater:

- Føringslister
- Rist
- Universalpanne
- Stekebrett
- Grill- og stekebrett
- Perforert gourmet stekebrett
- Rundt stekebrett
- Rundt stekebrett, perforert

Grunninnstillinger

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

 Fare for skade pga. varme over-flater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk.

Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sik-ret.

Når stekeovnen kobles til el-nettet, slår den seg automatisk på.

Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.

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

Stille inn sted

- Velg ønsket sted.

Innstilling av klokkeslett

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

Avslutte første igangsetting

- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.

Første igangsetting

Første oppvarming av stekeovnen

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

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

- Fjern eventuelle klistermerker eller beskyttelsesfolie fra stekeovnen og tilbehøret.
- Før du varmer opp ovnen, vask ovensrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakningsrester.
- Monter FlexiClip-skinnene (hvis du har disse) på føringsslistene og skyv inn alle brettene og risten.
- Slå på stekeovnen med på/av-tasten .

Velg funksjon vises.

- Velg Varmluft pluss .

Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

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

Varm opp stekeovnen i minst én time.

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

Rengjøring av ovensrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varme-elementene, ovensrommet, og tilbehøret.

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

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

Ikke lukk døren før ovensrommet er tørt.

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk	... deutsch english ... Sted
Klokkeslett	Visning På* Av Nattutkobling Tidsformat 12 t 24 t* Still inn
Belysning	På «På» i 15 sekunder* Av
Display	Lysstyrke QuickTouch På Av*
Lydstyrke	Signaltoner Melodier* Solo-tone Tastetone Melodier På* Av
Enheter	Temperatur °C* °F
Booster	På * Av
Forslagstemperaturer	
Pyrolyseanbefaling	På * Av
Kjølevitteetterløp	Temperaturstyrт* Tidsstyrт
Sikkerhet	Tastelås På Av* Elektron. barnesikring På Av*
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Innstillinger

Åpne menyen «Innstillinger»

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

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

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

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

Tips: Hvis du ved et uhell har valgt et språk du ikke forstår, velger du sensor-tasten . Orienter deg etter symbol-et  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

- På
Klokkeslettet vises alltid i displayet.
Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | På, reagerer alle sensortastene umiddelbart på berøring.
Hvis du i tillegg velger innstillingen Display | QuickTouch | Av, må du slå på stekeovnen, før du kan betjene den.

- Av
Displayet er mørkt, for å spare strøm.
Du må slå på stekeovnen før den kan betjenes.
- Nattutkobling
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23, for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt.

Tidsformat

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

Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.

Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres for ca. 150 timer.

Belysning

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

Display

Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

-  maksimal lysstyrke
-  minimal lysstyrke

QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når stekeovnen er slått av:

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

Lydstyrke

Signaltoner

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

Melodier

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

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

-  maksimal lydstyrke
-  Melodien er slått av

Solo-tone

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

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

-  maksimal styrke på tonen
-  minimal styrke på tonen

Tastetone

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

-  maksimal lydstyrke
-  Tastetonen er utkoblet

Innstillinger

Melodier

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

Enheter

Temperatur

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

Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

- På

Funksjonen Booster er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varme-element for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte forvarmer ovnsrommet samtidig til innstilt temperatur.

- Av

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

Forslagstemperaturer

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

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

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

Pyrolyseanbefaling

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

Kjølevifteetterløp

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

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

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

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

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

Sikkerhet

Tastelås

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

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

Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

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

Software-versjon

Software-versjonen er ment for Mieles serviceavdeling. Denne informasjonen er ikke nødvendig for privat bruk.

Forhandler

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

Messeinnstilling

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

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

Fabrikkinnstillinger

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

Varselur

Bruk av funksjonen Varselur

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

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

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

Innstilling av varselurtid

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

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

- Velg sensortasten .
 - Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
- Oppfordringen Still inn 00:00 min vises.
- Still inn 06:20 med navigasjonsfeltet.
 - Bekreft med OK.

Varselurtiden lagres.

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

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

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

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

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

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

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

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

Den endrede tiden blir lagret.

Slette varselurtiden

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

Hoved- og undermenyer

Meny	Forslags-verdi	Område
Driftsfunksjoner		
Varmluft pluss 	160 °C	30–250 °C
Over- og undervarme 	180 °C	30–280 °C
Undervarme 	190 °C	100–280 °C
Stekeautomatikk 	160 °C	100–230 °C
Pizza & Pai 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–300 °C
Omluftsg Grill 	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse 		
Automatikkprogrammer 		
Flere 		
Eco-varmluft	190 °C	100–250 °C
Tining	25 °C	25–50 °C
Innstillinger 		

Tips for energisparing

Tilberedningsprosesser

- Bruk helst automatikkprogrammene ved tilberedning av maten din.
- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovensrommet.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Døren må helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Bruk helst matte, mørke bakeformer og panner av ikke reflekterende materialer (emaljert stål, varmebestandig glass, aluminiumsformer med bellegg). Blanke materialer som stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed når dårligere frem til maten. Ikke dekk til bunnen i stekeovnen eller risten med varmereflekterende aluminiumsfolie.
- Overvåk steketiden, for å unngå sløsing med energi.
Still inn en steketid eller bruk et steketermometer, hvis tilgjengelig.

- For mange retter kan du bruke driftsfunksjonen Varmluft pluss . Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme , da varmen umiddelbart fordeles i ovensrommet. Videre kan du steke på flere rillehøyder samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibarende 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 Omluftsgill . Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyder.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Utnyttelse av restvarmen

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

Tilpassede innstillinger

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

Energisparemodus

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

Betjening

- Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

- Skyv maten inn i ovnen.

- Velg ønsket funksjon.

Først vises funksjonen og deretter forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.

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

- Bekreft med OK.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

- Etter tilberedningsprosessen må du velge sensortasten til den valgte funksjonen, for å avslutte tilberedningsprosessen.

- Ta maten ut av ovensrommet.

- Slå av stekeovnen.

Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

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

Avhengig av driftsfunksjon kan du endre følgende innstillinger:

- Temperatur
- Tilberedn.tid
- Ferdig kl.
- Start kl.

Endre temperatur

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

- Velg piltasten  eller  eller stryk til høyre eller venstre i feltet .

Den programmerte temperaturen vises i displayet.

- Endre den programmerte temperaturen via navigasjonsfeltet.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede temperaturen.

Innstilling av tilberedningstider

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

Du har satt maten i ovnen, valgt en funksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

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

- Tilberedn.tid

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

- Ferdig kl.

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

- Start kl.

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

■ Velg sensortasten .

- Still inn de ønskede tidene.
- Bekreft med *OK*.
- Velg sensortasten  for å gå tilbake til menyen til den valgte funksjonen.

Endre innstilte tilberedningstider

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

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Slette innstilte tilberedningstider

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

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

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

Betjening

Avbryte en tilberedningsprosess

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

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

Hovedmenyen vises.

Forvarming av ovnen

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovensrommet i noen driftsfunksjoner.

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

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

Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovensrommet.

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

- Varmluft pluss 
- Over- og undervarme 
- Stekeautomatikk 

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

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

Koble ut funksjonen Booster ved disse tilberedningene.

Utkobling av Booster for en tilberedningsprosess

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

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

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

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

Kategorier

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

Bruk av automatikk-programmer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien, vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Følg henvisningene i displayet.

Henvisninger for bruk

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

Flere anvendelser

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende anvendelser:

- Tining
- Hermetisering
- Tørking
- Langtidstilberedning
- Dypfrysprodukter/ferdigretter
- Oppvarming av servise

Tining

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

- **Velg Flere** .
- **Velg Tining.**
- Endre eventuelt forslagstemperatur-en.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

Tips

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

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

Flere anvendelser

Hermetisering av frukt og agurker

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

Hermetisering av grønnsaker

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

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

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

 /  Ettervarmingstemperatur og -tid

Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk gryteklyper 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 hermetiseringssglassene 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 skrulokket buler, og ikke knepper når du åpner det, må du kaste innholdet.

Tørking

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

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

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

Tips: Du kan også bruke det perforerte gourmet-stekebrettet, 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 rissten.
- Velg Varmluft pluss .
- Endre forslagstemperaturen og still inn tørketiden.
- Snu maten, som tørkes i universalpannen, med jevne mellomrom.

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

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

 Funksjon,  temperatur,  tørketid,
 Varmluft pluss,  Over- og undervarme

* Tørk urter kun i universalpannen i rillehøyde 2, og bruk funksjonen Over- og undervarme , ettersom viften er slått på i 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 varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

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

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

Flere anvendelser

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørkt og saftig.

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

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

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

Bruk Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

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

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

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

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

Dypfryste produkter/ ferdigretter

Tips for kaker, pizza og baguetter

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

Tips for pommes frites, krokker o.l.

- Disse frosne matvarene kan du tilberede på stekebrett eller universalpanne.
Legg et bakepapir under disse frosne matvarene for skånsom tilberedning.
- 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.

Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av servise.

Varm kun temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 1 og plasser serviset på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også sette det på bunnen i ovnsrommet og i tillegg ta ut føringsslistene.

- Velg Varmluft pluss .

- Still inn en temperatur på 50–80 °C.

Fare for forbrenning!

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

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek kaker, pizza, 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 veggger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir varmefordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.
- Sett alltid bakeformer på risten.
- Stek fruktkaker og høye langpannekaker i universalpannen.

Bruk av bakepapir

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

- Bruk bakepapir ved steking av Lægenbrezel (spesielle tyske saltkringler), fordi den natronluten som brukes når deigen tilberedes, kan skade PerfectClean-foredlede overflater.

■ Bruk bakepapir ved baking av sukkerbrød, marenzs, makroner og lignende. Disse deigene setter seg lett fast, på grunn av sin høye andel av eggehvit.

■ Bruk bakepapir ved tilberedning av dypfrysede produkter på risten.

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

Valg av temperatur ☀

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

Valg av tilberedningstid ☺

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

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

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

Tips

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

Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

Ikke bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte 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. Ovensrommet 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 stekingen, 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 stekingen. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig brunngjæring hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter stekingen tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøttsaft ut når kjøttet skjærer opp.

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

Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt blir kjøttet riktig nok brunt, men ikke gjennomstekt.
- Velg en ca. 20 °C lavere temperatur ved Varmluft pluss  , og Stekeautomatikk  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 lengre tid, men kjøttet tilberedes jevnt og skorpen blir ikke for tykk.
- For steking på rist, velg ca. 10 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

Valg av tilberedningstid

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

- Regn ut steketiden ved at du, avhengig av kjøttype, 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 dypfryst.
- Dypfryst kjøtt, med en vekt på inntil ca. 1,5 kg, kan stekes uten å tines først.

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Velg driftsfunksjonen Undervarme  på slutten av steketiden, dersom maten skal brunnes mer på undersiden.

Ikke bruk driftsfunksjonen Pizza & Pai  til steking. Stekesjyen vil bli for mørk.

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

Bruk av Varmluft pluss eller Stekeautomatikk

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

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Lukk døren under grilling.

Grilltips

- Forvarming er nødvendig ved grilling. Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøtsaften.
- 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 dryppa fisken med sitronsaft.
- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig). Grill- og stekebrettet beskytter kjøtsaften 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 tilberednings-tabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

Valg av temperatur

- 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 tilberednings-tidene ikke blir for forskjellige.
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
- For å **teste** om kjøttet er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.
 - **lettstekt/rosa**
Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.
 - **medium**
Gir det bare litt etter, er det rosa inni.
 - **gjennomstekt**
Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Grill stor ☰

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

Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødgødende, 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.

Rengjøring og stell

 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 uegne rengjøringsmidler. Spesielt fronten på stekeovnen blir skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmiddel.

Alle overflatene er omfintlige 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.

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

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

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

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

For enklere rengjøring anbefaler vi:

- Demonter døren.
- Ta ut føringssystemene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).
- Senk varmeelementet for overvarme/grill.

Uegnede rengjøringsmidler

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

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

Fjerning av normale flekker og sør

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

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

Fjerning av normale flekker og sør

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

Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene)

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

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

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

Bruk av stekeovnsrens

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

Hvis stekeovnsspray havner i mellomrom og åpninger, kan det føre til sterkt luktdannelse.

Ikke bruk stekeovnsspray i taket i ovensrommet.

Ikke spray stekeovnsspray i mellomrommene og åpningene i ovensromveggene og bakveggen.

- La stekeovnsrensen virke som beskrevet på pakken.

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

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

Rengjøring og stell

Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

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

Ikke vask FlexiClip-skinnene i oppvaskmaskinen.

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

- Bløtlegg FlexiClip-skinnene en kort stund (ca. 10 minutter) i varmt oppvaskvann. Ved behov kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp. Kulelageret kan du rengjøre med en myk børste.

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

Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

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

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

Du kan velge mellom 3 pyrolysetrinn med ulik varighet:

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

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

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

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

Forberede pyrolysen

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

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

Matrester og større flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling. Fastbrente rester kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater.

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

- Ta ut tilbehøret (også føringslistene) av ovnsrommet.

Starte pyrolysen

 Fare for personskader grunnet skadelig damp.

Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som irriterer slimhinnene.

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

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolysen.

- Velg Pyrolyse .
 - Velg pyrolysetrinn iht. hvor skitten ovenen er.
 - Bekreft med OK.
- Følg henvisningene i displayet.
- Bekreft med OK.
- Du kan starte pyrolyseprosessen umiddelbart eller utsette starttidspunktet.

Starte pyrolyserengjøring med en gang

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

Pyrolyseprosessen starter.

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

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolyseprosessen.

Gjenværende resttid av pyrolyseprosessen vises. Den kan ikke forandres.

Dersom du i mellomtiden har stilt inn en tid på varseluret, høres et signal etter at denne tiden er gått,  blinker og tiden

Rengjøring og stell

telles oppover. Så snart du berører sensortasten , kobles de akustiske og optiske signalene ut.

Utsette start av pyrolyserengjøringen

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

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

Sensortasten  lyser oransje.

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

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

Avslutte pyrolysen

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

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

- Slå av stekeovnen.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du fjerner eventuelle pyrolyserester.

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

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

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

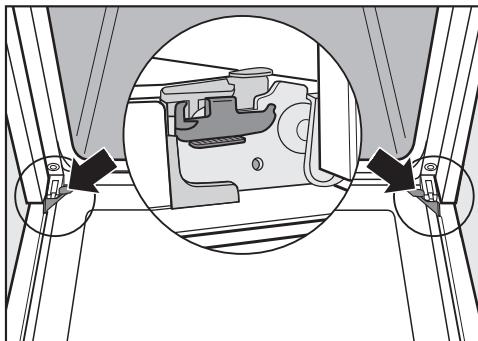
Rundt ovnsrommet er det en ømfintlig fiberpakning som tetning mot dørplaten. Den kan bli skadet av pussing og skuring.

Fiberpakningen skal helst ikke renngjøres.

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

Demontering av døren

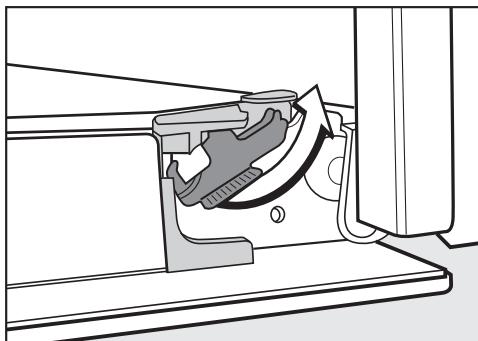
Døren veier ca. 10 kg.



Stekeovnsdøren er forbundet med dørhengslene ved hjelp av holdere.

Før døren kan tas av fra disse holderne, må sperrebøylene på begge dørhengslene løsnes.

- Åpne døren helt.



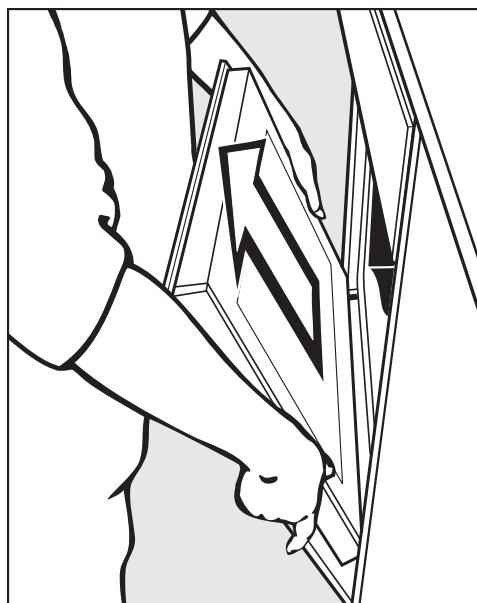
- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

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

- Lukk døren til den stopper i lufteposisjon.



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

Rengjøring og stell

Demontering av stekeovnsdøren

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

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

Hvis det blir skittent mellom glassplate-ne, kan stekeovnsdøren demonteres, for å rengjøre innsidene av glassplate-ne.

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.

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

Stekeovnen blir skadet hvis dørglassene settes inn feil vei.

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

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

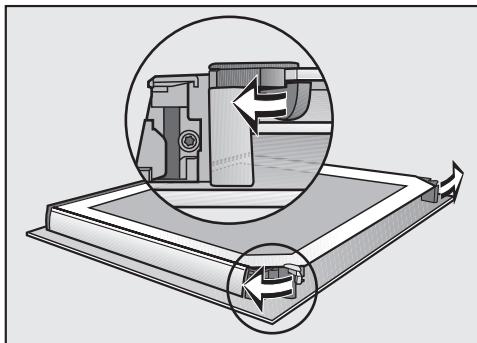
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

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

Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

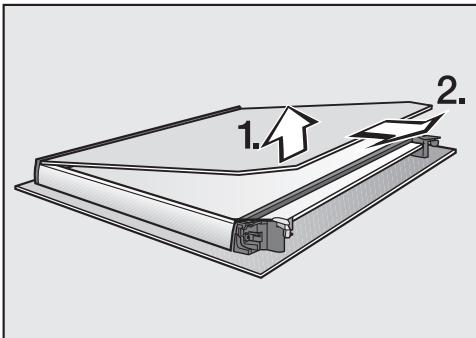
- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper.
Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



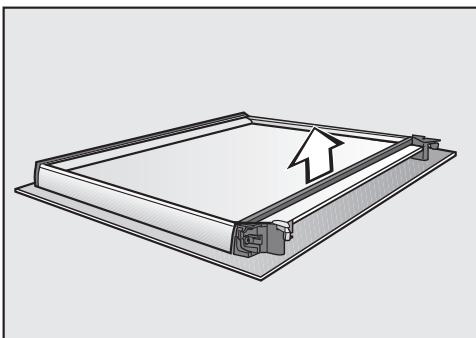
- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

Rengjøring og stell

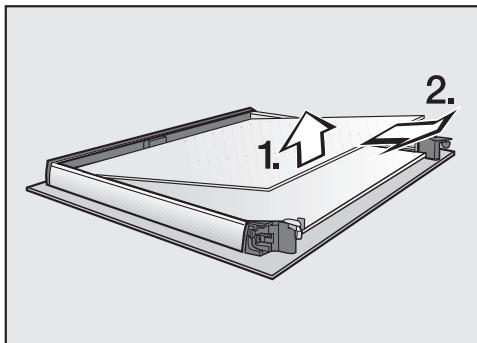
Ta ut den innerste og de to midterste platene etter hverandre:



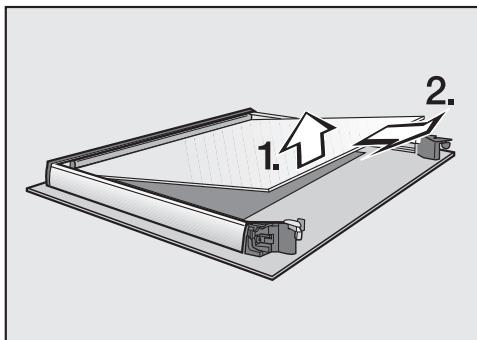
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.



- Ta av pakningen.



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



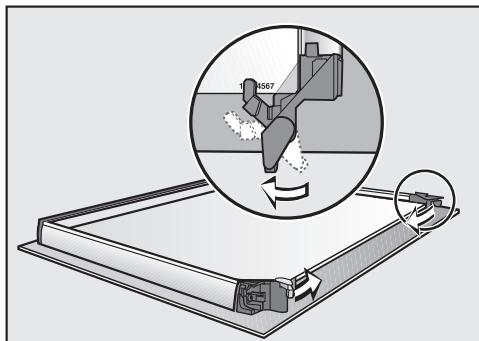
- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

Rengjøring og stell

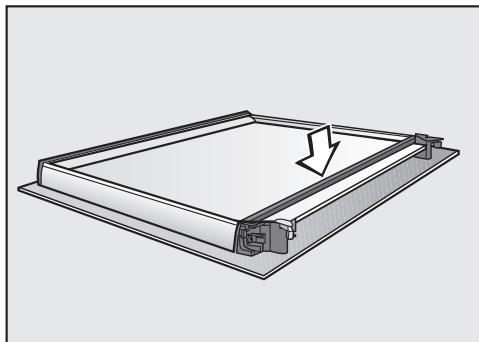
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

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

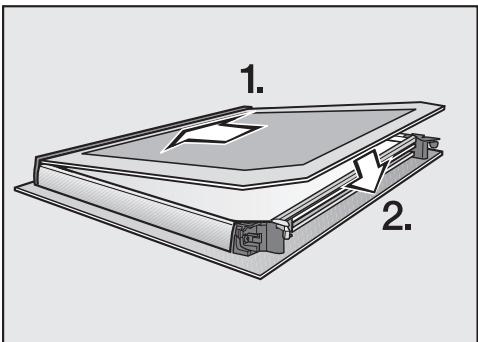
- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



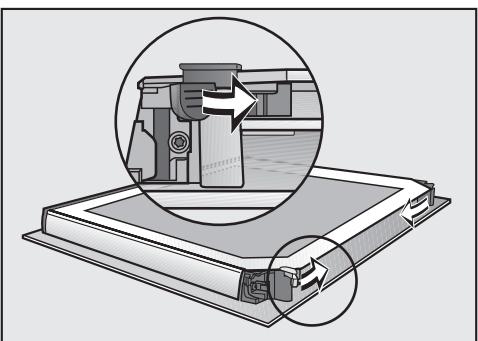
- Drei festene for dørplatene innover, slik at de ligger på den nederste av de to midtre platene.
- Sett den øverste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).
Dørglasset må ligge på festene.



- Sett inn pakningen.



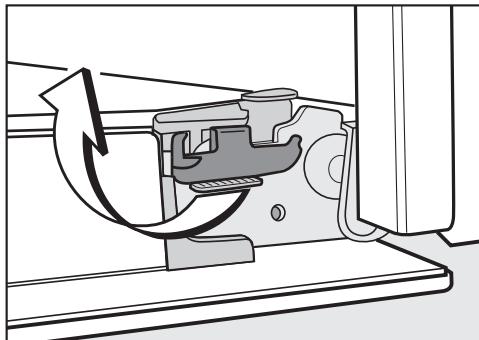
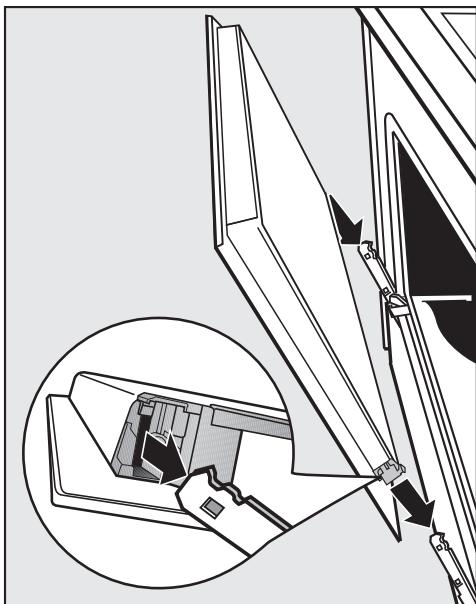
- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren



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

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

Dersom sperrebøylene ikke er låst,
kan døren løsne fra holderne og bli
ødelagt.

Sperrebøylene må låses igjen.

Rengjøring og stell

Uttak av føringslister med Flexi-Clip-skinner

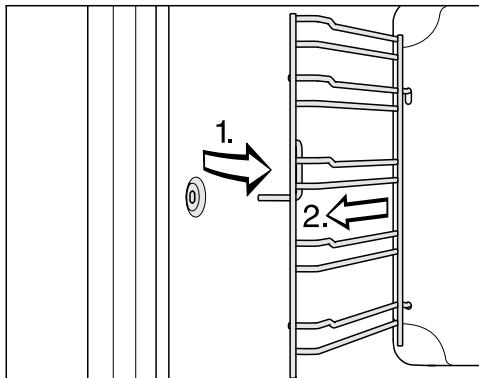
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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



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

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

Nedsenkning av varme-elementet for overvarme/grill

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varme-elementene, ovensrommet, og tilbehøret.

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

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

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

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

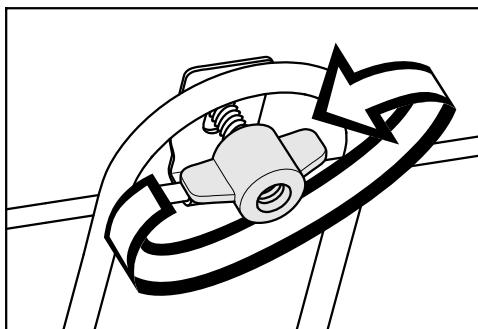
Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Ovensromtaket er nå tilgjengelig.

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

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.

Hvis feil oppstår ...

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

På www.miele.com/service finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.

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

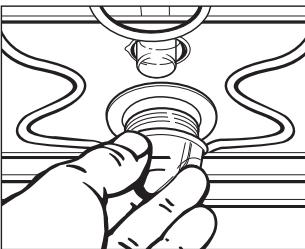
Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	<p>Du har valgt innstillingen Klokkeslett Visning Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Når du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett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

Problem	Årsak og retting
Sensortastene reagerer ikke.	Du har valgt innstillingen Display QuickTouch Av. Dermed reagerer ikke sensortastene når stekeovnen er slått av. <ul style="list-style-type: none"> ■ Så snart du har slått på stekeovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene også alltid skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display QuickTouch På.
	Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.
	Det er et problem med styringen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Berør av/på-tasten ⏪ til displayet slår seg av og stekeovnen starter på nytt.
Strømbrudd vises i displayet.	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang, avbrutt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. ■ Start tilberedningsprosessen på nytt.
12:00 vises i displayet.	Det har vært et strømbrudd på mer enn 150 timer. <ul style="list-style-type: none"> ■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.
Maksimal driftstid nådd vises i displayet.	Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekreft med OK. <p>Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.</p>
 Feil F32 vises i displayet.	Dørlås for pyrolysen låses ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start deretter ønsket pyrolyseprosess på nytt. ■ Hvis henvisningen vises på nytt, kontakt Mieles serviceavdeling.
 Feil F33 vises i displayet.	Dørlås for pyrolysen åpnes ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Slå stekeovnen av og på igjen. ■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Mieles serviceavdeling.

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Feil og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Mieles serviceavdeling.
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).
Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.	For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en i viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. ■ Slå stekeovnen på igjen.
Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberednings-tabellen.	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 omiktig temperatur og rillehøyde er valgt. Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen. ■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme  . Bruk matte, mørke bakeformer.
FlexiClip-skinnene er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.	Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinnene. ■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinnene. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.

Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
Ovnsrommet er fortsatt skittent etter pyrolysen.	Ved pyrolyse forbrennes tilsmussinger og blir til aske. ■ Fjern asken med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut. Hvis det fortsatt skulle være store flekker og søl i ovnsrommet, start pyrolyseprosessen på nytt, ev. med lengre tid.
Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.	Du har valgt innstillingen Belysning «På» i 15 sekunder. ■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning På.
Ovnsrombelysning er av.	Du har valgt innstillingen Belysning Av. ■ Slå på belysningen i ovnsrommet i 15 sekunder med sensortasten ☰. ■ Hvis du ønsker, velg innstillingen Belysning På eller «På» i 15 sekunder.
Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.	Halogenpære er defekt.  ⚠ 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. ■ Koble stekeovnen fra strømnettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen. ■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen. ■ Skift halogenpære (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

Service

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

Kontakt ved feil

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

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

Kontaktdataene til Mieles serviceavdeling finner du på slutten av dette dokumentet.

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

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

Garanti

Garantitiden er 2 år.

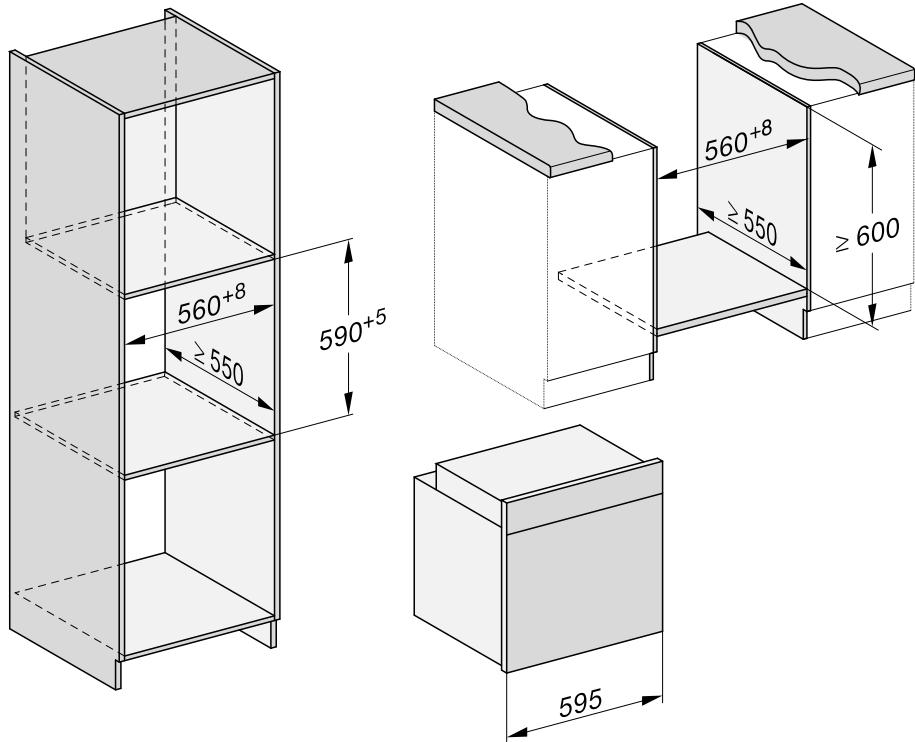
Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

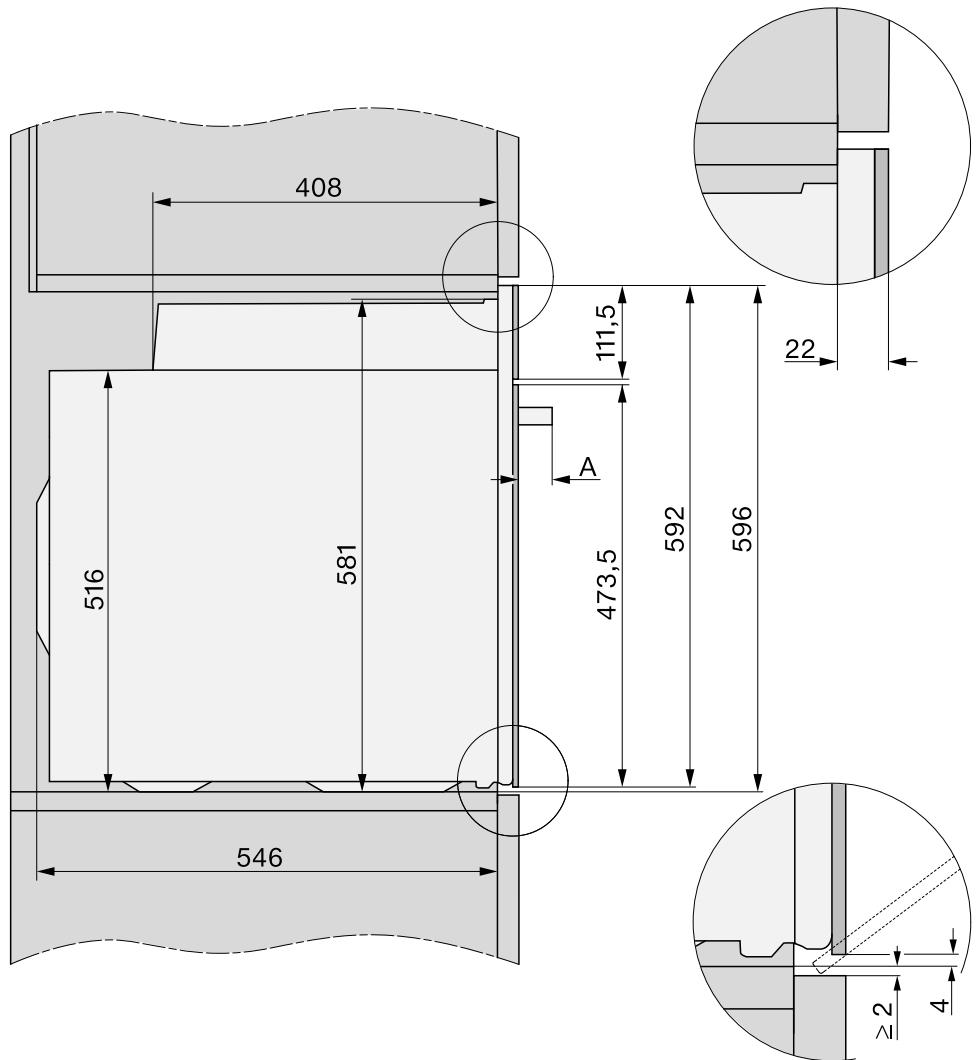
Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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



Installasjon

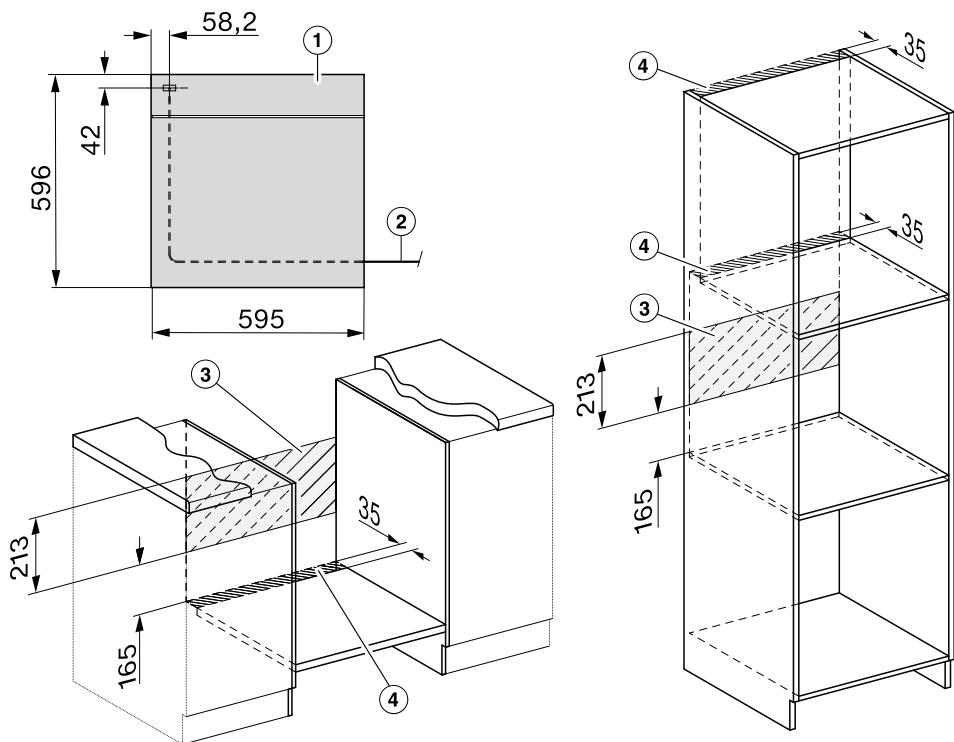
sett fra siden



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Tilkoblinger og ventilasjon



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

Installasjon

Innbygging av stekeovnen

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

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

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

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

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggingsskapet.

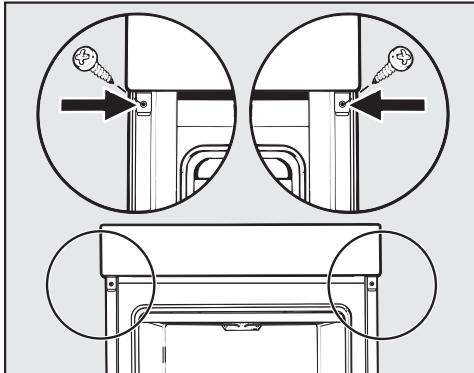
■ Koble stekeovnen til el-nettet.

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

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

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

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



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

Elektrotilkobling

Fare for skade!

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

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

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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

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

Stekeovn

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

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Tilberedningstabeller

Røredeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster	Rillehøyde		Tilberedningstid [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 brett)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 brett)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Små kaker* (1 brett)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Små kaker* (2 brett)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Sandkake (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, ktransform, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Fruktkake (1 brett)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
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, Booster, Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft pluss, Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

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

2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

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

Eltedeig

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

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

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

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

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

Tilberedningstabeller

Gjærdeig

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

█ Funksjon, █ Temperatur, █⁵ Booster, █₁ Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), █ Tilberedningstid, █ Varmluft pluss, █ Over- og undervarme, ✓ På, – Av

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

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

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

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

Kesamdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		[°C]	Rillehøyde	5		[min]
				+HFC	-HFC	
Fruktkake (1 brett)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	1	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	170–180	✓	2	3	50–60
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (1 brett)	<input type="checkbox"/>	160–170	–	2	3	25–35
Eplelommer/Kanelsnurrer med rosiner (2 brett)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

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

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

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

Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst (tilbehør)		[°C]	Rillehøyde	5		[min]
				+HFC:	-HFC:	
Sukkerbrød (2 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹	<input type="checkbox"/>	160–170 ²	–	1	2	15–25
Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹	<input type="checkbox"/>	150–160 ²	–	1	2	30–40
Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	180	–	1	2	25–35
	<input type="checkbox"/>	150–170 ²	–	1	2	25–45
Kakebunn til rullekake (1 brett)	<input type="checkbox"/>	180–190 ²	–	1	2	10–20

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

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

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

2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

Tilberedningstabeller

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

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

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

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

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

Pikant

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

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

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

1 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

3 Snu maten etter omrent halvparten av tilberedningstiden.

Tilberedningstabeller

Oks

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

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde, Tilberedningstid, Kjernetemperatur, Stekeautomatikk, Over- og undervarme, Eco-varmluft, Grill stor, På, Av

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

- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platenes overflate først.
- 3 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- 4 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 5 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- 6 Monter FlexiClip-skinnene HFC (hvis du har dette).
- 7 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 90 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 8 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 9 Snu helst maten etter halve tiden.

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

Kalv

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

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde, Tilberedningstid, Kjernetemperatur, Stekeautomatikk, Over- og undervarme, ✓ På, – Av

1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

2 Brun kjøttet på platetoppen først.

3 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

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

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

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

Tilberedningstabeller

Svin

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

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde, Tilberedningstid, Kjernetemperatur, Stekautomatikk, Over- og undervarme, Varmluft pluss, Eco-varmluft, Grill stor, ✓ På, —Av

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

Lam, vilt

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

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

¹ Brun kjøttet på platetoppen først.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

⁴ Monter FlexiClip-skinnene HFC (hvis du har dette).

⁵ Stek først med lokk. Ta av lokket etter 50 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

⁶ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Tilberedningstabeller

Fugl, fisk

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

Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde, Tilberedningstid, Kjernetemperatur, Stekeautomatikk, Omluftsgrill, Over- og undervarme, Eco varmluft, ✓ På, – Av

¹ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

³ Monter FlexiClip-skinnene HFC (hvis du har dette).

⁴ Snu helst maten etter halve grilltiden.

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

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

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

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1

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

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

¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

² Bruk en matt, mørk springform.

Sett springformen midt på risten.

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

⁴ Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.

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

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

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

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

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

Opplysninger for testinstitutter

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Velg innstillingen Belysning | «På» i 15 sekunder (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen, som skal befinner 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 dør-pakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måle-resultatet.
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 husholdningsstekovner

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

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

Miele AS

Nesbruveien 71
1394 NESBRU
Postboks 194
1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
E-mail: info@miele.no
Internett: www.miele.no
Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

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

Miele

H 7260 BP, H 7160 BP

no-NO

M.-Nr. 11 190 740 / 10