

## Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



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

# Innhold

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sikkerhetsregler og advarsler</b> .....                          | <b>6</b>  |
| <b>Aktivt miljøvern</b> .....                                       | <b>13</b> |
| <b>Oversikt</b> .....   | <b>14</b> |
| <b>Betjeningselementer</b> .....                                    | <b>15</b> |
| På/av-tast .....  | 16        |
| Display .....   | 16        |
| Sensortaster.....   | 16        |
| Symboler.....   | 18        |
| <b>Betjeningsprinsipp</b> .....                                     | <b>19</b> |
| Valg av meny punkt .....  | 19        |
| Endre innstilling i en valgliste.....                               | 19        |
| Endre innstilling med en segmentindikator .....                     | 19        |
| Velg driftsfunksjon eller annen funksjon .....                      | 19        |
| Innlegging av tall .....  | 20        |
| Innlegging av bokstaver .....                                       | 20        |
| Aktivere MobileStart.....   | 20        |
| <b>Utstyr</b> .....   | <b>21</b> |
| Typeskilt .....   | 21        |
| Standardlevering.....   | 21        |
| Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr .....                          | 21        |
| Sikkerhetsinnretninger.....   | 25        |
| PerfectClean-foredlede overflater .....                             | 26        |
| Tilbehør som tåler pyrolyse.....                                    | 26        |
| <b>Første igangsetting</b> .....                                    | <b>27</b> |
| Miele@home .....  | 27        |
| Grunninnstillinger .....  | 28        |
| Første oppvarming av ovnen og skylling av fordampningssystemet..... | 29        |
| <b>Innstillinger</b> .....  | <b>31</b> |
| Oversikt over innstillingene.....                                   | 31        |
| Åpne menyen «Innstillinger» .....                                   | 33        |
| Språk ▾.....  | 33        |
| Klokkeslett .....   | 33        |
| Dato.....   | 33        |
| Belysning .....   | 33        |
| Display .....   | 33        |
| Lydstyrke.....  | 34        |
| Enheter.....  | 34        |
| Booster .....   | 34        |
| Hurtigavkjøling .....   | 35        |
| Varmholding .....   | 35        |
| Forslagstemperaturer.....   | 35        |
| Pyrolyse anbefales .....  | 35        |
| Kjølevifteetterløp .....  | 35        |

|  |           |
|--|-----------|
| Sikkerhet .....  | 36        |
| Miele@home .....   | 36        |
| Utføre Scan & Connect .....                                      | 37        |
| Fjernstyring.....  | 37        |
| Aktivere MobileStart .....                                       | 37        |
| RemoteUpdate .....   | 37        |
| Software-versjon .....   | 38        |
| Forhandler.....  | 38        |
| Fabrikkinnstillinger.....  | 38        |
| Driftstimer .....  | 38        |
| <b>Varselur .....</b>  | <b>39</b> |
| <b>Hoved- og undermenyer.....</b>                                | <b>40</b> |
| <b>Tips for energisparing.....</b>                               | <b>42</b> |
| <b>Betjening.....</b>  | <b>44</b> |
| Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess ..... | 44        |
| Endre temperatur og kjernetemperatur .....                       | 44        |
| Innstilling av tilberedningstider.....                           | 45        |
| Endre innstilte tilberedningstider .....                         | 45        |
| Slette innstilte tilberedningstider .....                        | 45        |
| Avbryte en tilberedningsprosess.....                             | 46        |
| Forvarming av ovnen .....  | 46        |
| Booster.....   | 46        |
| Forvarming.....  | 47        |
| Hurtigavkjøling.....   | 48        |
| Varmholding .....  | 48        |
| Crisp function.....  | 49        |
| <b>KlimaPluss .....</b>  | <b>50</b> |
| Start tilberedningsprosess med KlimaPluss .....                  | 50        |
| Fordampe restvann .....  | 52        |
| <b>Automatikkprogrammer.....</b>                                 | <b>54</b> |
| Kategorier .....   | 54        |
| Bruk av automatikkprogrammer.....                                | 54        |
| Henvisninger for bruk.....                                       | 54        |
| <b>Flere anvendelser.....</b>                                    | <b>55</b> |
| Tining.....  | 55        |
| Tørke .....  | 55        |
| Varme servise.....   | 56        |
| Varmholding .....  | 57        |
| Langtidstilberedning.....  | 57        |
| Hermetisering .....  | 58        |
| Dyppfryste produkter/ferdigretter.....                           | 59        |
| <b>Egne programmer.....</b>                                      | <b>60</b> |

# Innhold

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Baking</b> .....   | <b>62</b> |
| Tips til baking .....   | 62        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                          | 62        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....                              | 63        |
| <b>Steking</b> .....  | <b>64</b> |
| Steketips.....  | 64        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                          | 64        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....                              | 65        |
| Steketermometer .....   | 66        |
| <b>Grilling</b> .....   | <b>68</b> |
| Grilltips.....  | 68        |
| Henvisninger til tilberedningstabellene.....                          | 68        |
| Henvisninger til driftsfunksjonene .....                              | 69        |
| <b>Rengjøring og stell</b> .....                                      | <b>70</b> |
| Uegnede rengjøringsmidler.....  | 70        |
| Fjerning av normale flekker og søl.....                               | 71        |
| Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene)..... | 71        |
| Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse .....                           | 72        |
| Avkalking.....  | 74        |
| Demontering av døren .....  | 77        |
| Demontering av stekeovnsdøren .....                                   | 77        |
| Montering av døren.....   | 80        |
| Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner.....                      | 80        |
| Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill .....                | 81        |
| <b>Hvis feil oppstår ...</b> .....                                    | <b>82</b> |
| <b>Service</b> .....  | <b>87</b> |
| Kontakt ved feil .....  | 87        |
| Garanti .....   | 87        |
| <b>Installasjon</b> .....   | <b>88</b> |
| Innbyggingsmål.....   | 88        |
| Innbygging i et høyskap eller benkeskap .....                         | 88        |
| Sett fra siden .....  | 89        |
| Tilkoblinger og ventilasjon .....                                     | 90        |
| Innbygging av stekeovnen .....  | 91        |
| Elektrotilkobling .....   | 92        |
| <b>Tilberedningstabeller</b> .....                                    | <b>93</b> |
| Røredeig.....   | 93        |
| Eltedeig .....  | 94        |
| Gjærdeig .....  | 95        |
| Kesamdeig.....  | 96        |
| Sukkerbrøddeig.....   | 96        |
| Kokedeig, buttedeig, eggehvitebakst .....                             | 97        |
| Pikant.....   | 98        |

|   |            |
|---|------------|
| Okse .....  | 99         |
| Kalv .....  | 100        |
| Svin .....  | 101        |
| Lam, vilt .....   | 102        |
| Fugl, fisk .....  | 103        |
| <b>Opplysninger for testinstitutter .....</b>             | <b>104</b> |
| Prøveretter iht. EN 60350-1 .....                         | 104        |
| Energiklasse: iht. EN 60350-1 .....                       | 105        |
| Datablad for husholdningsstekeovner .....                 | 105        |
| <b>Tekniske data .....</b>                                | <b>106</b> |
| Samsvarserklæring .....                                   | 106        |
| Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen ..... | 106        |

## Sikkerhetsregler og advarsler

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

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

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


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

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

### Forskriftsmessig bruk

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

## Barn i husholdningen

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

# Sikkerhetsregler og advarsler

---

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningsystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningsystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på stekeovnen må stemme overens med dataene for strømmettet, slik at det ikke oppstår skader på stekeovnen. Sammenlign tilkoblingsdataene før tilkobling. Ved tvil, ta kontakt med en autorisert elektroinstallatør.
- ▶ Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.
- ▶ Stekeovnen må kun brukes når den er bygd inn, slik at sikker drift er sikret.
- ▶ Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinetet på stekeovnen.
- ▶ Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.




- ▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- ▶ For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet. Forsikre deg om dette på følgende måte:
  - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).
- ▶ Når stekeovnen er bygget inn bak en møbelfront, (f.eks. en dør) må møbelfronten aldri være lukket når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Lukk møbeldøren først når stekeovnen er helt avkjølt.

### Forskriftsmessig bruk

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

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

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

- ▶ Fare for skade ved vanndamp. Ved tilberedningsprosesser med fuktighetstilførsel og under restvannfordampning oppstår det vanndamp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Du må aldri åpne døren under pågående dampinntak eller ved restvannfordampning.
- ▶ 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 magnetavle.

### **Rengjøring og stell**

- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av ovnen.
- ▶ Matrester og større flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling. Fjern store matrester fra ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen.
- ▶ Fare for personskader grunnet skadelig damp. Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som kan irritere slimhinnene. Du må ikke oppholde deg over lengre tid på kjøkkenet mens pyrolysen pågår, og sørg for at barn og husdyr ikke går inn på kjøkkenet. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under pyrolysen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.

## Sikkerhetsregler og advarsler

---

- ▶ 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 metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
- ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene.  
Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

### Tilbehør

- ▶ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres i eller til ovnen, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.
- ▶ Miele gir opp til 15 år, men minst 10 år leveringsgaranti for viktige reservedeler etter endt produksjon av stekeovnen.
- ▶ Miele gourmetpannene HUB 5000/HUB 5001 (hvis du har dette) får ikke settes inn i rillehøyde 1. 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.
- ▶ Bruk kun det medfølgende Miele steketermometeret. Hvis steketermometeret er ødelagt, skal det kun skiftes ut med et nytt originalt steketermometer fra Miele.
- ▶ Kunststoffet på steketermometeret kan smelte ved svært høye temperaturer. Ikke bruk steketermometeret i grillfunksjoner. Steketermometeret skal ikke oppbevares i ovnsrommet.
- ▶ Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir det tilbehøret som ikke tåler pyrolyse skadet. Ta alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse ut av ovnsrommet, før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for ekstrautstyr som ikke tåler pyrolyse (se kapittel «Rengjøring og stell»).

## Retur og gjenvinning av emballasjen

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

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

## Retur og gjenvinning av det gamle produktet

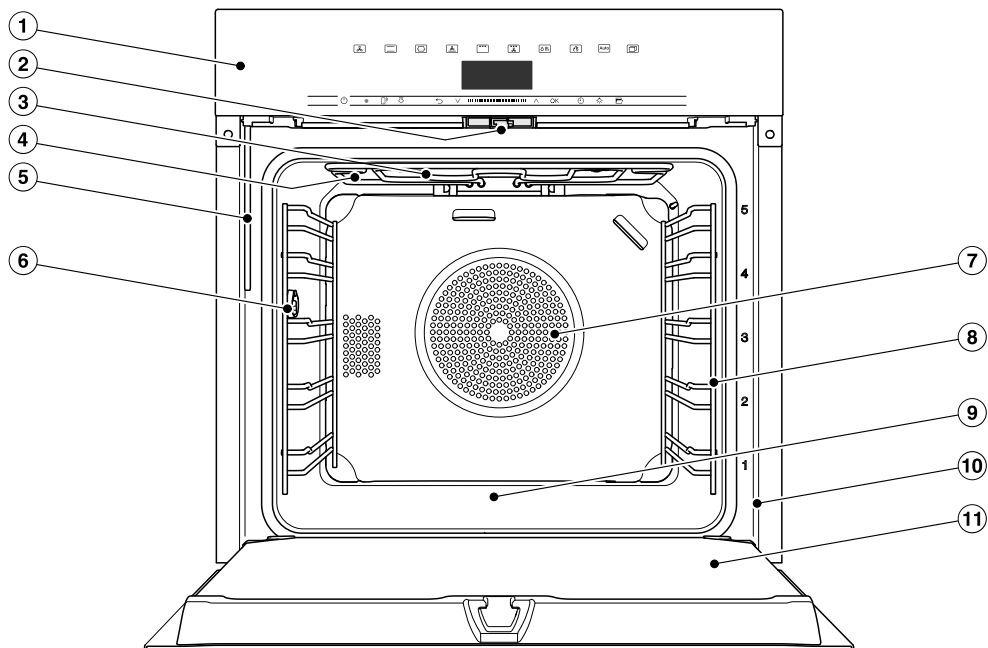
Elektriske og elektroniske produkter inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, blandinger og komponenter, som har vært nødvendige for produktets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling kan disse stoffene være helseskadelige og skade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



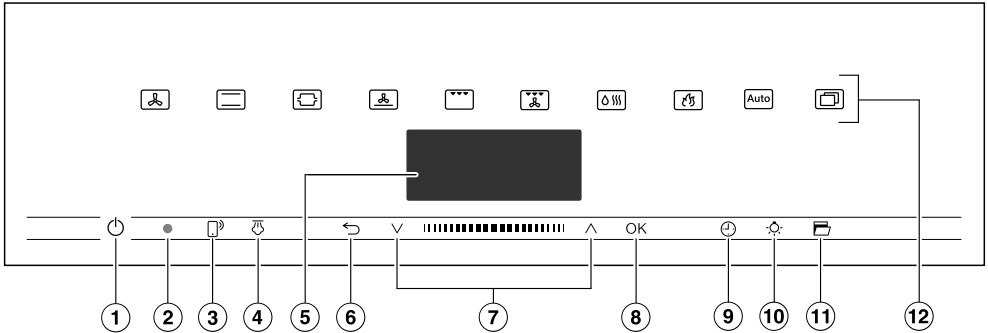
Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig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








# Oversikt

## Stekeovn



- ① Betjeningselementer
- ② Dørlås
- ③ Varmeelement for overvarme/grill
- ④ Åpninger for damptilførsel
- ⑤ Innsugningsrør for dampsystemet
- ⑥ Tilkoblingskontakt for steketermometeret
- ⑦ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen
- ⑧ Føringslister med 5 rillehøyder
- ⑨ Ovnstrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen
- ⑩ Frontramme med typeskilt
- ⑪ Dør




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

# Betjeningslementer

---


## På/av-tast

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


Med denne tasten slår du stekeovnen på og av.

## Display

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

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

## Sensortaster

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





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

## Sensortaster over displayet




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



## Sensortaster under displayet






| Sensortast  | Funksjon   |
|---|--|
|  | <p>Hvis du vil styre stekeovnen via din mobile enhet, må du ha tilgang til systemet Miele@home, slå på innstillingen Fjernstyring og berøre denne sensortasten. Deretter lyser denne sensortasten og funksjonen MobileStart er tilgjengelig.</p> <p>Så lenge denne sensortasten lyser, kan du styre stekeovnen via den mobile enheten din (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Miele@home»).</p> |
|  | <p>Hvis du har valgt manuelle dampinntak i driftsfunksjonen KlimaPlus (☀️), utløser du dampinntakene med denne sensortasten.</p> <p>Når et dampinntak kan utløses, lyser denne sensortasten oransje. Samtidig med at dampinntaket er i gang, vises ☀️ i displayet.</p>   |
|  | <p>Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten.</p> <p>Hvis en tilberedningsprosess pågår samtidig, kan du endre verdier og innstillinger, som f.eks. temperatur eller booster, eller avbryte tilberedningsprosessen med denne sensortasten.</p>   |
|  | <p>I navigasjonsfeltet blir du oppover eller nedover i valglistene med piltastene eller området mellom disse. Når du blir, blir meny-punktene markert etter hverandre. Menypunktene du ønsker å velge, må være markert.</p> <p>Du kan endre verdier eller innstillinger som er markert, med piltastene eller feltet i mellom.</p>  |

## Betjeningselementer

| Sensortast  | Funksjon  |
|---|---|
| OK  | Hvis funksjoner i displayet er markert, kan du velge dem med sensortasten <i>OK</i> . Deretter kan du endre de valgte funksjonene.<br>Endringene lagres ved å bekrefte med <i>OK</i> .<br>Når et informasjonsvindu vises i displayet, bekrefter du dette med <i>OK</i> .                                      |
|  | Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten.<br>Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen. |
|  | Ved å velge denne sensortasten kan du slå ovnsrombelysningen av og på.<br>Avhengig av valgt innstilling, vil ovnsrombelysningen enten slukkes etter 15 sekunder, eller den vil forbli inn- eller utkoblet.  |
|  | Døren åpnes automatisk med denne sensortasten. For å lukke, trykk igjen døren mot frontrammen med hånden eller med en gryteklut, til døren klikker på plass.  |

## Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

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

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

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

## Valg av meny punkt

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

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

- Bekreft valget med *OK*.

## Endre innstilling i en valgliste

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

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

- 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.

- Bla under Flere  i valglisten, til ønsket meny punkt er markert.
- Still inn verdiene for tilberedningsprosessen.
- Bekreft med *OK*.

# Betjeningsprinsipp

---

## Endre driftsfunksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen driftsfunksjon.

Sensortasten til den tidligere valgte driftsfunksjonen lyser oransje.

- Berør sensortasten til den nye driftsfunksjonen eller annen funksjon.

Den endrede driftsfunksjonen og tilhørende forslagsverdier vises.

Sensortasten til den endrede driftsfunksjonen lyser oransje.

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

## Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

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

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

- Bekreft med *OK*.

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

## Innlegging av bokstaver

Du legger inn bokstaver via navigasjonsfeltet. Velg korte og konsise navn.

- Berør piltastene  $\wedge$  eller  $\vee$  eller stryk til høyre eller venstre i området **|||||**, til det ønskede tegnet er markert.

Det valgte tegnet vises i den øverste linjen.


**Tips:** Det står maksimalt 10 tegn til rådighet.


Med  $\leftarrow$  kan du slette tegnene etter hverandre.


- Velg de andre tegnene.
- Når du har lagt inn navnet, velg  $\checkmark$ .
- Bekreft med *OK*.

Navnet blir lagret.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

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

## Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

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

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

## Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene
- Kokebok med oppskrifter for automatikkprogrammene og driftsfunksjonene
- Steketermometer
- Åpner
- Skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Avkalkingstabletter og en plastslange med sugekopp for avkalking av fordampningssystemet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modell.

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


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

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

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

Oppgi stekeovnsens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

### Føringslister

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

Betegnelse på rillehøydene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

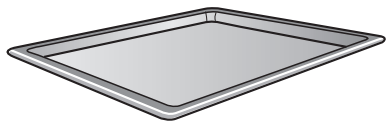
FlexiClip-skinne (hvis tilgjengelig) skal monteres på den nederste stangen.

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

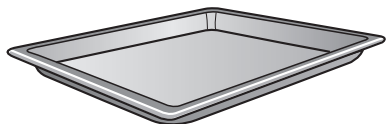
# Utstyr

## Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

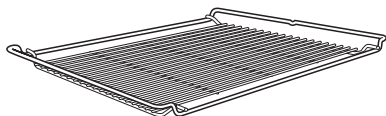
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 72:



Skv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

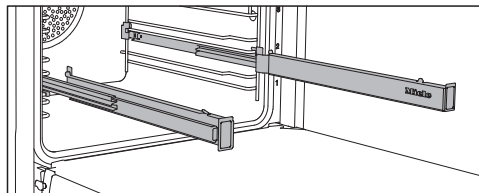
Skv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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



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

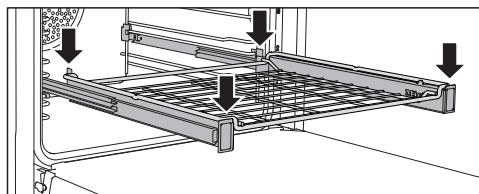
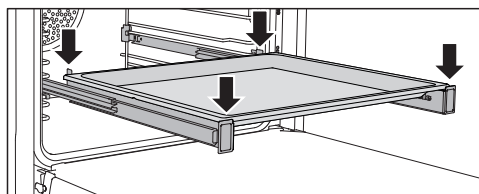
## FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72



Du kan bruke FlexiClip-skinnene i rillehøydene 1–4.

Skv FlexiClip-skinnen først helt inn i ovnsrommet før du setter på tilbehøret.

Tilbehøret blir da automatisk satt trygt inn mellom festehaken foran og bak, og er da sikret mot å gli ned.



FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

## Montering og demontering av FlexiClip-skinnene

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

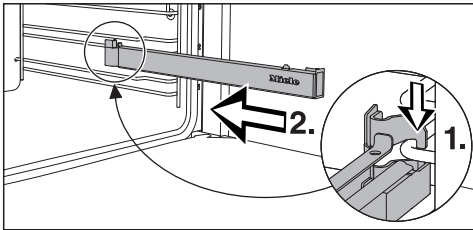
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

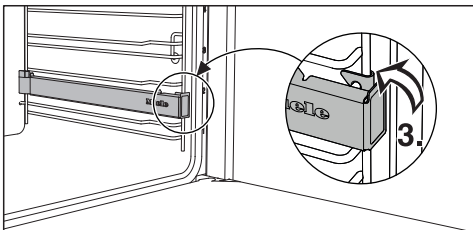
FlexiClip-skinnene monteres mellom de to stengene i en rillehøyde.

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 nederste stangen i rillehøyden (1.) og skyv den langs stangen inn i ovnsrommet (2.).

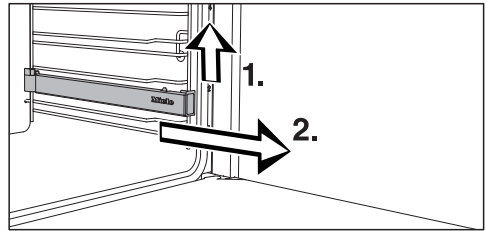


- Fest FlexiClip-skinnen på den nederste stangen i rillehøyden (3.).

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

Gå frem som følger, for å demontere en FlexiClip-skinne:

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



- Løft FlexiClip-skinnen foran (1.) og trekk den ut langs stangen i rillehøyden (2.).

## Runde bakeformer



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

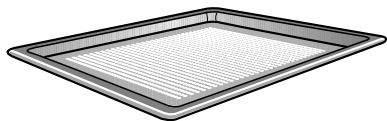
Den **perforerte runde steke- og AirFry-formen HBFP 27-1** har samme bruksmuligheter som det perforerte **Gourmet steke- og AirFry-brettet HBBL 71**.

Den emaljerte overflaten på begge de runde stekeformene er PerfectCleanforeddet.

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

# Utstyr

## Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



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

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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

## Bakestein HBS 70

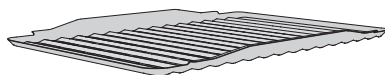


Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprø bunn, som f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende.

Bakesteinen består av ildfast keramikk og er glasert. Det følger med en bakespade av ubehandlet tre til å ta ut og legge inn maten.

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

## Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

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

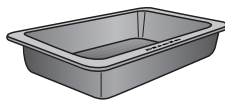
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

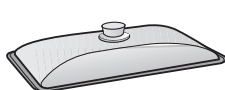
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

**Dybde: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

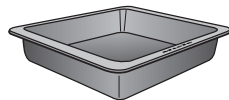


HBD 60-22



**Dybde: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



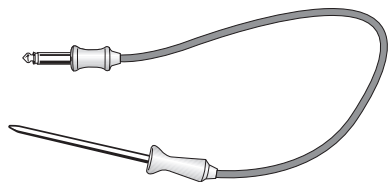
HBD 60-35



\*egnet for induksjonstopper



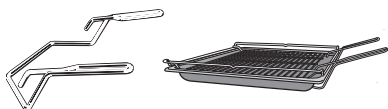
## Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig (se kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer»).

- Hvis du bruker steketermometeret, ikke monter FlexiClip-skinne i rille 4, da de vil dekke tilkoblingsboksen.

## Håndtak HEG



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

## Tilbehør for rengjøring og stell

- Åpner  
Med åpneren kan du åpne døren ved et strømbryt. Skyv åpneren skrått ovenfra inn i spalten mellom betjeningspanelet og døren på ytre dørkant.
- Avkalkingstabletter, kunststoffslange med holder til avkalking av stekeovnen
- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

## Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring**   
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Tastelås**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Sikkerhet»)
- **Kjølevifte**  
(se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»)
- **Sikkerhetsutkobling**  
Sikkerhetsutkoblingen aktiveres automatisk, når stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge. Lengden på tidsrommet avhenger av valgt funksjon.
- **Gjennomluftet dør**  
Døren består av glass med til dels 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.

# Utstyr

---

## 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:

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

## Tilbehør som tåler pyrolyse

Les henvisningene i kapittel «Rengjøring og stell».

Følgende tilbehør kan være i stekeovnen under pyrolyseprosessen:

- Føringslister
- FlexiClip-skinner HFC 72
- Rist

## Miele@home

Stekeovnen din er utstyrt med en integrert WiFi-modul.

For å kunne bruke den, trenger du:

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

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

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

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

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

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

## Tilgjengelighet WiFi-forbindelse

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

## Tilgjengelighet Miele@home

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

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

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

## Miele-app


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



# Første igangsetting

## Grunninnstillinger

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

 Fare for skade pga. varme overflater.


Stekeovnen blir varm når den er i bruk.

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

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

## Innstilling av språk

- Velg ønsket språk.

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

## Stille inn sted

- Velg ønsket sted.

## Opprettelse av Miele@home

I displayet vises Koble til «Miele@home».

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

Displayet og Miele-appen leder deg gjennom de neste skrittene.

## Innstilling av dato

- Still inn år, måned og dag etter hverandre.
- Bekreft med *OK*.

## Innstilling av klokkeslett

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

## Avslutte første igangsetting


- Følg eventuelle andre henvisninger i displayet.

Første igangsetting er avsluttet.



## Første oppvarming av ovnen og skylling av fordampnings-systemet

Under første oppvarming av stekeovnen kan det oppstå ubehagelig lukt. Denne fjerner du ved at du varmer opp stekeovnen i minst en time. Samtidig er det fornuftig å skylle gjennom dampsystemet.

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

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra stekeovnen og tilbehøret.
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakkingsrester.
- Monter FlexiClip-skinne på føringslistene og skyv inn alle brettene og ristene.
- Slå på stekeovnen med på/av-tasten .

Velg funksjon vises.

- Velg KlimaPluss .
- Velg KlimaPluss + Varmluft pluss .

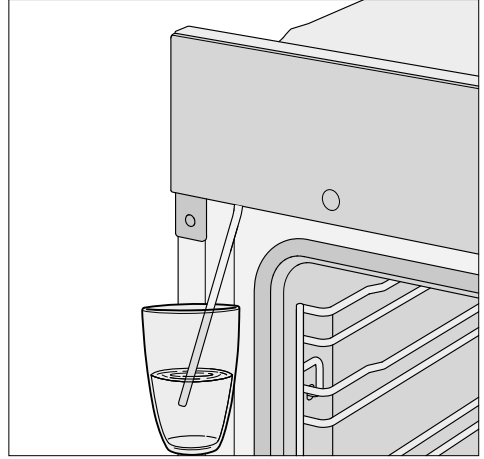
Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

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

Meldingen i forbindelse med innsugning av vann vises.

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde.
- Åpne døren.
- Skyv røret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



- Sett innsugningsrøret i glasset med vann.
- Bekreft med *OK*.

Innsugningsprosessen starter.


Den mengden vann som suges inn kan være mindre enn den mengden du ble bedt om å fylle på, dermed kan det være litt vann igjen i glasset.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig og lukk døren.

Det høres en kort pumpelyd igjen. Vannet som er igjen i innsugningsrøret suges inn.

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.


Etter en stund settes et dampinntak i gang automatisk.

 Fare for skade på grunn av vandedamp.

Vandedampen som kommer ut, er svært varm.

Ikke åpne døren under dampinntaket.


Varm opp stekeovnen i minst én time.

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

# Første igangsetting

---

## Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.






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

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

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


Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

## Oversikt over innstillingene

| Menypunkt   | Mulige innstillinger  |
|---|---|
| Språk  | ...   deutsch   english   ...<br>Sted   |
| Klokkeslett   | Vising<br>På*   Av   Nattutkobling<br>Tidsformat<br>12 t   24 t*<br>Still inn   |
| Dato  |   |
| Belysning   | På<br>«På» i 15 sekunder*<br>Av   |
| Display   | Lysstyrke<br><br>QuickTouch<br>På   Av*  |
| Lydstyrke   | Signaltoner<br>Melodier* <br>Solo-tone <br>Tastetone<br><br>Velkomstmelodi<br>På*   Av |
| Enheter   | Temperatur<br>°C*   °F  |
| Booster   | På*<br>Av   |
| Hurtigavkjøling   | På*<br>Av   |
| Varmholding   | På<br>Av*   |
| Forslagstemperaturer  |   |
| Pyrolyse anbefales  | På<br>Av*   |
| Kjølevifteetterløp  | Temperaturstyrt*<br>Tidsstyrt   |

\* Fabrikkinnstilling


# Innstillinger

| Menypunkt            | Mulige innstillinger   |
|----------------------|--|
| Sikkerhet            | Tastelås<br>På   Av*<br>Elektronisk barnesikring <br>På   Av* |
| Miele@home           | Aktiver   Deaktiver<br>Tilkoblingsstatus<br>Koble til på nytt<br>Nullstille<br>Koble til   |
| Fjernstyring         | På*<br>Av  |
| RemoteUpdate         | På*<br>Av  |
| Software-versjon     |  |
| Forhandler           | Messeinnstilling<br>På   Av*   |
| Fabrikkinnstillinger | Produktinnstillinger<br>Egne programmer<br>Forslagstemperaturer  |

\* Fabrikkinnstilling



## Åpne menyen «Innstillinger»

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

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




Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Innstillinger kan kun endres når ingen tilberedningsprosesser er i gang.

## Språk

Du kan stille inn språket og stedet ditt.

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

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

## Klokkeslett

### Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

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

- Nattutkobling  
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23, for å spare strøm. Resten av tiden er displayet mørkt.

### Tidsformat

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

### Still inn

Du stiller inn timene og minuttene.



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

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

### Dato

Du stiller inn datoen.

### Belysning

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

# Innstillinger

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

## QuickTouch

Velg hvordan sensortastene skal reagere når stekeovnen er slått av:

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

## Lydstyrke

### Signaltoner

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

Hvis du ønsker å åpne døren med fjernstyring via stemmestyring, pass på at det ikke befinner seg noen i åpningsområdet til døren. Det er viktig at du ikke kobler ut signaltonene.

### 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

### Velkomstmelodi

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

## Enheter

### Temperatur

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

### Booster

Funksjonen Booster brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

- På  
Funksjonen Booster er koblet inn automatisk under oppvarmingsfasen til en tilberedningsprosess. Varmeelement for overvarme/grill, ringformet varmeelement og vifte forvarmer ovnsrommet samtidig til innstilt temperatur.
- Av  
Funksjonen Booster er utkoblet under oppvarmingsfasen til en tilberednings-

prosess. Ovnens forvarmes kun av de varmeelementene som hører til driftsfunksjonen.

## Hurtigavkjøling

Med funksjonen Hurtigavkjøling kan du avkjøle maten og ovnsrommet raskt etter at tilberedningsprosessen er slutt.

Denne funksjonen er praktisk, hvis du f.eks. vil starte et automatikkprogram, hvor ovnsrommet må være kaldt, umiddelbart etterpå.

I forbindelse med funksjonen Varmholding kan du holde maten varm etter at en tilberedningsprosess er slutt, uten uønsket ettersteking.

- På  
Funksjonen Hurtigavkjøling er koblet inn. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet raskt.
- Av  
Funksjonen Hurtigavkjøling er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet.

## Varmholding

Med funksjonen Varmholding kan du holde maten varm etter at tilberedningsprosessen er slutt, uten uønsket ettersteking. Maten holdes varm på en forhåndsinnstilt temperatur (Innstillinger | Forslagstemperaturer | Varmholding).

Du kan kun bruke funksjonen Varmholding i forbindelse med funksjonen Hurtigavkjøling.

- På  
Funksjonen Varmholding er koblet inn. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. Kjøleviften avkjøler maten og

ovnsrommet raskt til den forhåndsinnstilte temperaturen.

Så snart temperaturen er nådd, lukkes døren automatisk, for å holde maten varm.

- Av  
Funksjonen Varmholding er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovnsrommet.

## Forslagstemperaturer

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

Når du har valgt menypunktet, vises valglisten for funksjonene.

- Velg ønsket funksjon.

Forslagstemperaturen vises, samtidig med det temperaturområdet temperaturen kan endres innenfor.

- Endre forslagstemperaturen.
- Bekreft med *OK*.

Du kan også endre forslagstemperaturen for funksjonen Varmholding.

## Pyrolyse anbefales

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

## Kjølevifteetterløp

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

- Temperaturstyrt  
Kjøleviften kobles ut ved en ovnsromtemperatur under ca. 70 °C.

# Innstillinger

- Tidsstyrt  
Kjøleviften kobles ut etter ca. 25 minutter.


Kondensvann kan skade innbyggings-skapet og benkeplaten, og det kan oppstå korrosjon i stekeovnen.

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

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

## Sikkerhet

### Tastelås

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

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

### Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strømbrudd.

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

## Miele@home

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

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

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

Du nullstiller nettverksinnstillingene og oppretter en ny nettverksforbindelse omgående.

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

## Utføre Scan & Connect

Første igangsetting ble gjennomført uten å konfigurere Miele@home.

- Skann QR-koden.

Når du har installert Miele Appen og har en brukerkonto, blir du omdirigert direkte til tilkoblingen.

Hvis du fortsatt ikke har Miele Appen, blir du omdirigert til Apple App Store® eller Google Play Store™.

- Installer Miele Appen og opprett en brukerkonto.
- Skann QR-koden på nytt.

Miele Appen veileder deg gjennom konfigureringen.




## Fjernstyring


Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du bruke MobileStart-funksjonen og f.eks. se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i stekeovnen din eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker stekeovnen maks. 2 W.

## Aktivere MobileStart

- Velg sensortasten  for å aktivere MobileStart.

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

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

## RemoteUpdate

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

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

# Innstillinger

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

## Innkobling/utkobling

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

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

## Førløpet til RemoteUpdate

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

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

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

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

Oppdateringen kan ta noen minutter.

Vær oppmerksom på følgende ved RemoteUpdate:

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

## Software-versjon

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

## Forhandler

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

## Messeinnstilling


Hvis stekeovnen slås på når messeinnstillingen er aktivert, kommer følgende melding: Messeinnstilling er aktivert. Produktet varmer ikke.

- 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.
- Egne programmer  
Alle egne programmer blir slettet.
- Forslagstemperaturer  
De endrede forslagstemperaturene blir nullstilt til fabrikkinnstillingene.

## Driftstimer

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

## Bruk av funksjonen Varselur

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

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


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

**Tips:** Bruk varseluret for påminnelse om å utløse manuelle dampinntak til ønsket tid, når du bruker en driftsfunksjon med fuktighetstilførsel.


## 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 pågår en tilberedningsprosess samtidig, vises  og den løpende varselurtiden i bunnteksten.

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


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

- Velg sensortasten .
  - Bekreft med OK, hvis nødvendig.
- De akustiske og optiske signalene kobles ut.














## Endre varselurtiden

- Velg sensortasten .
  - Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.
  - Velg Endre.
  - Bekreft med OK.
- Varselurtiden vises.
- Endre varselurtiden.
  - Bekreft med OK.
- Den endrede tiden blir lagret.

## Slette varselurtiden



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

## Hoved- og undermenyer

| Meny  | Forslagsverdi | Område     |
|---|---------------|------------|
| Driftsfunksjoner  |               |            |
| Varmluft pluss                 | 160 °C        | 30–250 °C  |
| Over- og undervarme            | 180 °C        | 30–280 °C  |
| Stekeautomatikk                | 160 °C        | 100–230 °C |
| Pizza & Pai                    | 170 °C        | 50–250 °C  |
| Grill stor                     | 240 °C        | 200–300 °C |
| Omluftsgrill                   | 200 °C        | 100–260 °C |
| KlimaPluss                     |               |            |
| KlimaPluss + Stekeautomatikk   | 160 °C        | 130–230 °C |
| KlimaPluss + Varmluft pluss    | 160 °C        | 130–250 °C |
| KlimaPluss + Pizza & Pai       | 170 °C        | 130–250 °C |
| KlimaPluss + Over-/undervarme  | 180 °C        | 130–280 °C |
| Pyrolyse                       |               |            |
| Automatikkprogrammer           |               |            |






## Hoved- og undermenyer

| Meny  | Forslagsverdi | Område     |
|---|---------------|------------|
| Flere          |               |            |
| Undervarme  | 190 °C        | 100–280 °C |
| Eco-varmluft  | 190 °C        | 100–250 °C |
| Tining  | 25 °C         | 25–50 °C   |
| Tørke   | 60 °C         | 30–70 °C   |
| Varme servise   | 80 °C         | 50–100 °C  |
| Heve gjærdeig   |               |            |
| Heve i 15 minutter  | –             | –          |
| Heve i 30 minutter  | –             | –          |
| Heve i 45 minutter  | –             | –          |
| Varmholding   | 75 °C         | 60–90 °C   |
| Avkalking   |               |            |
| Innstillinger  |               |            |
| Driftstimer   |               |            |

## Tips for energisparing

---


### Tilberedningsprosesser

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

### 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»).
- Når du har lagt inn en tid for tilberedningsprosessen, kobles varmen i ovnsrommet ut av seg selv like før tiden har gått. Restvarmen er tilstrekkelig til å avslutte tilberedningsprosessen.
- Start helst pyrolyseprosessen rett etter en tilberedningsprosess. Restvarmen reduserer energiforbruket.

### Tilpasse innstillinger

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

### Energisparemodus

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

# Betjening

- Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

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

Funksjon og forslagstemperatur vises.

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.

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

- Bekreft med *OK*.

Innstilt og aktuell temperatur vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

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

## Endre verdier og innstillinger for en tilberedningsprosess

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

- Velg sensortasten ↵.

Avhengig av driftsfunksjon kan følgende innstillinger vises:



- Temperatur
- Kjernetemperatur
- Tilberedningstid
- Ferdig kl.
- Start kl.
- Booster
- Forvarming
- Hurtigavkjøling
- Varmholding
- Crisp function

## Endre verdier og innstillinger

- Velg ønsket verdi eller ønsket innstilling og bekreft med *OK*.
- Endre verdien eller innstillingen og bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med de endrede verdiene og innstillingene.

## Endre temperatur og kjernetemperatur

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

Kjernetemperaturen vises kun, hvis du bruker steketermometeret (se kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer»).

- Velg sensortasten ↵.
- Endre temperaturen og kjernetemperaturen, hvis nødvendig.

**Tips:** Du kan endre temperaturen direkte via navigasjonsfeltet.

- Bekreft med *OK*.

Tilberedningsprosessen fortsetter med den endrede programmerte temperaturen.

## Innstilling av tilberedningstider

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

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

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

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

- Tilberedningstid  
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 Tilberedningstid 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 Slett.

■ Bekreft med OK.

■ Velg sensortasten ↶, for å gå tilbake til menyen til den valgte driftsfunksjonen.

Hvis du sletter Tilberedningstid, 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

Du kan avbryte en tilberedningsprosess med den oransje lysende sensortasten til driftsfunksjonen eller med sensortasten ↵.

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

Med sensortasten til driftsfunksjonen havner du deretter tilbake i hovedmenyen.

Når funksjonen Hurtigavkjøling er slått på, åpnes døren automatisk på gløtt etter at en tilberedningsprosess er avsluttet, og kjøleviften kjøler raskt ned maten og ovnsrommet.

Med sensortasten til den valgte driftsfunksjonen havner du tilbake i hovedmenyen.

## Avbryte tilberedningsprosess uten innstilt tilberedningstid

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen.

Hovedmenyen vises.

- **Eller:** Velg sensortasten ↵.
- Velg Avbryt prosess.
- Bekreft med *OK*.

## Avbryte tilberedningsprosess med innstilt tilberedningstid

- Velg sensortasten til den valgte driftsfunksjonen.

Avbryte prosess? vises.

- Velg Ja.
- Bekreft med *OK*.
- **Eller:** Velg sensortasten ↵.
- Velg Avbryt prosess.

- Bekreft med *OK*.
- Velg Ja.
- Bekreft med *OK*.





## Forvarming av ovnen

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

Funksjonen *Forvarming* kan brukes i alle driftsfunksjoner og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.



Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først etter oppvarmingsfasen.



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

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

## Booster

Funksjonen *Booster* brukes til rask oppvarming av ovnsrommet.

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

- *Varmluft* pluss 
- *Over- og undervarme* 

- Stekeautomatikk 
- KlimaPluss 

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.


## Inn- eller utkobling av **Booster** for en tilberedningsprosess

Hvis du har valgt innstillingen **Booster** | På, kan du slå av funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess.

Tilsvarende kan du slå på funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess, når du har valgt innstillingen **Booster** | Av.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå av funksjonen **Booster** for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten .
- Velg **Booster** | Av.
- Bekreft med **OK**.

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

## Forvarming

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.

Hvis du har stilt inn en tilberedningstid, starter denne først å telle ned når programmert temperatur er nådd og du har satt inn maten.


Start tilberedningsprosessen umiddelbart uten å forskyve starttidspunktet.

## Slå på **Forvarming**

Funksjonen **Forvarming** kan brukes i alle driftsfunksjoner og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå på funksjonen **Forvarming** for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten .
- Velg **Forvarming** | På.
- Bekreft med **OK**.

Meldingen **Sett inn maten kl.** vises med et klokkeslett. Ovnsrommet varmes opp til innstilt temperatur.

- Sett maten i ovnen så snart du blir oppfordret til det.
- Bekreft med **OK**.

# Betjening

## Hurtigavkjøling

Med funksjonen Hurtigavkjøling kan du avkjøle maten og ovensrommet raskt etter at tilberedningsprosessen er slutt.

### Inn- eller utkobling av Hurtigavkjøling for en tilberedningsprosess

Hvis du har valgt innstillingen Hurtigavkjøling | På, kan du slå av funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess.

Tilsvarende kan du slå på funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess, når du har valgt innstillingen Hurtigavkjøling | Av.

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå av funksjonen Hurtigavkjøling for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ↵.
- Velg Hurtigavkjøling | Av.
- Bekreft med *OK*.

Hvis funksjonen Varmholding også er koblet inn, vises Når «Hurtigavkjøling» deaktiveres, deaktiveres også «Varmholding»..

- Hvis nødvendig, bekreft denne meldingen med *OK*.

Funksjonene Hurtigavkjøling og Varmholding er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovensrommet.

## Varmholding

Med funksjonen Varmholding kan du holde maten varm etter at tilberedningsprosessen er slutt, uten uønsket ettersteking.

Maten holdes varm på en forhåndsinnstilt temperatur (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Forslagstemperaturer»).

Du kan kun bruke funksjonen Varmholding i forbindelse med funksjonen Hurtigavkjøling.

Hvis du har valgt innstillingen Varmholding | På, kan du slå av funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess.

Tilsvarende kan du slå på funksjonen for en enkelt tilberedningsprosess, når du har valgt innstillingen Varmholding | Av.

### Innkobling av Varmholding for en tilberedningsprosess

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå på funksjonen Varmholding for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ↵.
- Velg Varmholding | På.
- Bekreft med *OK*.

Hvis funksjonen Hurtigavkjøling også er slått av, vises «Varmholding» krever «Hurtigavkjøling». «Hurtigavkjøling» aktiveres også..

- Hvis nødvendig, bekreft meldingen med *OK*.

Funksjonene Varmholding og Hurtigavkjøling er slått på. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, åpner døren seg automatisk på gløtt. Kjøleviften avkjøler maten og ovensrommet raskt til den forhåndsinnstilte temperaturen.

Så snart temperaturen er nådd, lukkes døren automatisk, for å holde maten varm.



## Utkobling av Varmholding for en tilberedningsprosess

Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå av funksjonen Varmholding for denne tilberedningsprosessen.

- Velg sensortasten ↵.
- Velg Varmholding | Av.
- Bekreft med *OK*.

Funksjonen Varmholding er slått av. Etter at tilberedningsprosessen er avsluttet, forblir døren lukket. Kjøleviften avkjøler maten og ovensrommet.

Innstillingen for funksjonen Hurtigavkjøling forandrer seg ikke.

## Crisp function

Bruken av funksjonen Crisp function (fuktighetsreduksjon) er fornuftig ved mat som f.eks. quiche (pai), pizza, langpannekaker med fuktig fyll eller muffins. Spesielt fjærkre får sprøtt skinn med denne funksjonen.

### Slå på Crisp function

Funksjonen Crisp function kan brukes i alle driftsfunksjoner og må være koblet inn for hver tilberedningsprosess.


Eksempel: Du har valgt en driftsfunksjon og de nødvendige innstillingene, som f.eks. en temperatur.

Du vil slå på funksjonen Crisp function for denne tilberedningsprosessen.





- Velg sensortasten ↵.
- Velg Crisp function | På.
- Bekreft med *OK*.

Funksjonen Crisp function er koblet inn.

# KlimaPluss

Stekeovnen din er utstyrt med et fordampningssystem for fuktighetstilførsel i tilberedningsprosesser. Ved baking, steking eller tilberedning i funksjonen KlimaPluss  garanterer optimal damptilførsel og luftføring et jevnt tilberednings- og bruningsresultat.

Du kan kombinere fuktighetstilførsel med forskjellige oppvarmingstyper:

- KlimaPluss + Stekeautomatikk 
- KlimaPluss + Varmluft pluss 
- KlimaPluss + Pizza & Pai 
- KlimaPluss + Over-/undervarme 

Etter at du har valgt driftsfunksjon, stiller du inn temperatur og bestemmer type og antall dampinntak (Automatiske dampinntak, Manuelle dampinntak eller Tidsstyrte dampinntak).

Via innsugningsrøret på venstre side under betjeningspanelet, suges friskt vann inn i fordampningssystemet.

Andre væsker enn vann vil skade stekeovnen.

Bruk kun drikkevann fra kranen når du tilbereder mat med fuktighetstilførsel.

Vannet tilføres ovnsrommet i form av damp under tilberedningsprosessen. Åpningene for damptilførsel befinner seg i det bakre venstre hjørnet i taket på ovnsrommet.

## Egnet mat

Et dampinntak varer i ca. 5–8 minutter. Antall og tidspunkt for dampinntakene er avhengig av maten:

- **Gjærdeig** hever bedre med et dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.


- **Brød og rundstykker** hever bedre med et dampinntak på begynnelsen. Skorpen blir i tillegg blankere, hvis det tilføres enda et dampinntak på slutten av tilberedningsprosessen.
- Ved **steking av fettrikt kjøtt**, vil dampinntak ved begynnelsen av steketiden trekke ut fettene bedre.

Deig som inneholder mye fuktighet er ikke egnet for steking med fuktighetstilførsel, f.eks. bakst med eggehvite. Her må det finne sted en tørkeprosess under steking.

**Tips:** Bruk de vedlagte oppskriftene eller Miele-appen som holdepunkt.

## Start tilberedningsprosess med KlimaPluss

Det er normalt at det avsettes fuktighet på innsiden av døren under et dampinntak. Dette fordamper i løpet av tilberedningsprosessen.

- Gjør klar maten og skyv den inn i ovnen.
- Velg KlimaPluss .
- Velg ønsket driftsfunksjon med fuktighetstilførsel. Tilberedningsprosessene er like med alle oppvarmingstypene.
- Bekreft med **OK**.

Foreslått temperatur vises.

## Innstilling av temperatur

- Endre forslagstemperaturen, hvis nødvendig.
- Bekreft med **OK**.

Valg for å sette igang dampinntak vises.

## Velge dampinntak

- Hvis du ønsker at stekeovnen skal sette i gang et dampinntak automatisk etter oppvarmingsfasen, velg Automatiske dampinntak.
- Hvis du vil sette i gang ett eller flere dampinntak til bestemte tidspunkt, velg 1 dampinntak, 2 dampinntak eller 3 dampinntak.
- Bekreft med *OK*.

Hvis du har valgt flere dampinntak, vises valg for å sette igang dampinntak.

- Velg hvordan dampinntakene skal settes i gang.
  - Manuelle dampinntak  
Du setter selv i gang dampinntakene.
  - Tidsstyrte dampinntak  
Du stiller inn tidspunktene for dampinntakene. Stekeovnen utløser 1, 2 eller 3 dampinntak etter den innstilte tiden.
- Bekreft med *OK*.

Dersom du vil tilberede mat, som f.eks. brød og rundstykker, i forvarmet stekeovn, bør du helst utløse dampinntaket manuelt og velge funksjonen Forvarming | På. Utløs første dampinntak rett etter at maten er satt inn i ovnen.

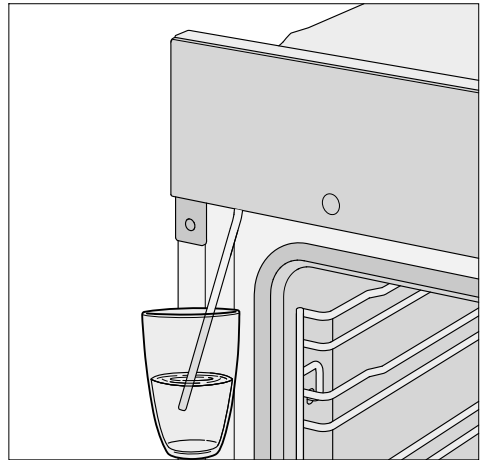
Ved valg av mer enn ett dampinntak, kan det andre dampinntaket tidligst startes ved en ovnsromtemperatur på minst 130 °C.

Hvis du vil bruke funksjonen Forvarming, ta hensyn til oppvarmingsfasen ved manuelle og tidsstyrte dampinntak (se kapittel «Betjening», avsnitt «Forvarming»).

- Still inn tidspunktene for dampinntakene, hvis nødvendig.
- Bekreft med *OK*.  
Oppfordringen om innsugningsprosessen vises.

## Klargjøring av vann og start av innsugningsprosessen

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde
- Åpne døren.
- Skyv røret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



- Sett innsugningsrøret i glasset med vann.
- Bekreft med *OK*.

Innsugningsprosessen starter.

Den mengden vann som suges inn kan være mindre enn den mengden du ble bedt om å fylle på, dermed kan det være litt vann igjen i glasset.

Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen ved valg av *OK* og fortsette den igjen.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig og lukk døren.


Det høres en kort pumpelyd igjen. Vannet som er igjen i innsugningsrøret suges inn.

Oppvarmingen og kjøleviften kobles inn. Programmert temperatur og aktuell temperatur vises.

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


Når du har valgt Tidsstyrte dampinntak, kan du kontrollere tidspunktet før dampinntaket utløses via **i** Info.


## Aktivisering av dampinntak

 Fare for skade ved vanndamp. Vanndamp kan føre til kraftig skålding. Dessuten kan vanndamp som avsettes på betjeningspanelet, føre til at sensortastene og touch-displayet reagerer tregere. Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

### Automatiske dampinntak


Etter oppvarmingsfasen starter dampinntaket automatisk.

Vannet fordampes inn i ovnsrommet. I displayet vises  og Dampinntak aktivt vises i displayet.


Etter dampinntaket slukker  og Dampinntak aktivt.

- Stek maten ferdig.



### Manuelle dampinntak


Du kan starte et dampinntak når sensortasten  lyser.



Vent til oppvarmingsfasen er ferdig, slik at vanndampen kan fordele seg jevnt i den varme ovnsromluften.

**Tips:** For tidspunktet til dampinntakene, se opplysningene i oppskriftene i den medfølgende kokeboken eller i Miele-appen. Bruk funksjonen Varselur  for påminnelse om tidspunktet.

- Velg sensortasten .

Dampinntaket utløses.  og Dampinntak aktivt vises i displayet og sensortasten  slukker.

- Gå frem på samme måte for å sette i gang flere dampinntak, så snart sensortasten  lyser.

Etter siste dampinntak slukker sensortasten , henvisningen og  i displayet.

- Stek maten ferdig.

### Tidsstyrte dampinntak

Stekeovnen setter i gang de enkelte dampinntakene til det innstilte klokkeslettet.

 og Dampinntak aktivt vises, når dampinntaket utløses.


Etter det siste dampinntaket slukker  og Dampinntak aktivt.

- Stek maten ferdig.


### Fordampe restvann

Ved en tilberedningsprosess med fuktighetstilførsel som ikke blir avbrutt, blir det ikke restvann igjen i systemet. Vannet fordampes fullstendig i løpet av dampinntakene.

Dersom en stekeprosess med fuktighetstilførsel blir avbrutt manuelt eller av strøbrudd, blir det vann som ikke har fordampet, værende i fordampningssystemet.

Ved neste bruk av funksjonen KlimaPluss  eller et automatikk-program med fuktighetstilførsel vises Fordampe restvann.

- Det er best å starte restvannfordampningen med en gang, slik at det kun er friskt vann som fordampes over maten ved neste tilberedningsprosess.

 Fare for skade ved vanndamp. Vanndamp kan føre til kraftig skålding.


Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

Avhengig av vannmengde, kan restvannfordampningen vare i inntil 30 minutter.

Ovnsrommet varmes opp og gjenværende fuktighet i ovnsrommet fordampes, slik at fuktigheten setter seg i ovnsrommet og på døren.

- Fjern dette fra ovnsrommet og døren så snart ovnsrommet er avkjølt.

## Starte restvannfordampningen straks

 Fare for skade ved vanndamp. Vanndamp kan føre til kraftig skålding.

Du må ikke åpne døren under dampinntakene.

- Velg en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Spørsmålet Fordampe restvann? vises.

- Velg Ja.

Fordampe restvann og et tidspunkt vises.

Restvannfordampningen starter. Du kan følge forløpet.

Den angitte tiden er avhengig av den mengden vann, som befinner seg i fordampningssystemet. Denne tiden kan endre seg i løpet av restvannfordampningen, avhengig av hvor mye vann som er igjen i systemet.

På slutten av restvannfordampningen høres et signal og Ferdig vises.

Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med en funksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Under restvannfordampningen avsettes fuktighet i ovnsrommet og på døren. Fjern dette så snart ovnsrommet er avkjølt.

## Hoppe over restvannfordampningen

Under svært ugunstige omstendigheter, og ved ytterligere innsugning av vann, kan det hende at fordampningssystemet renner over og inn i ovnsrommet.

Restvannfordampningen bør helst ikke avbrytes.

- Velg en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Fordampe restvann? vises.

- Velg Hoppe over.


Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Neste gang du velger en driftsfunksjon eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel, eller du slår av stekeovnen, blir du på nytt bedt om å gjennomføre restvannfordampningen.

# Automatikkprogrammer

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

## Kategorier

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

## Bruk av automatikkprogrammer

- Velg Automatikkprogrammer .

Valglisten vises.

- Velg ønsket kategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige i kategorien vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.

- Følg henvisningene i displayet.

Ved noen automatikkprogrammer blir du bedt om å bruke steketermometeret. Les henvisningene i kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer».

Ved automatikkprogrammene er kjernetemperaturen gitt på forhånd.

**Tips:** Med **i** Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal snu den.

## Henvisninger for bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene skal de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. Med de enkelte automatikkprogrammene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.
- Dersom du har brukt ovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- For noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp, før maten kan settes inn. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet.
- I noen automatikkprogrammer må det tilsettes væske etter en del av tilberedningstiden. Det vil vises en henvisning med tidsangivelse i displayet (f.eks. for å helle på væske).
- Angivelsene i automatikkprogrammene er en omtrentlig tidsangivelse. Avhengig av tilberedningsprosess, kan tiden forkortes eller forlenges. Tilberedningstiden er også avhengig av utgangstemperaturen på kjøttet.
- Ved bruk av steketermometer, er tiden avhengig av når kjernetemperaturen nås.
- Hvis maten ikke skulle være tilberedt slik du ønsker etter at et automatikkprogram er slutt, kan du velge Forleng, progr.tid. Maten etterkokes eller etterstekes med den konvensjonelle oppvarmingen i hhv. 3 minutter.

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende anvendelser:


- Tining
- Tørke
- Varme servise
- Heve gjærdeig
- Varmholding
- Langtidstilberedning
- Hermetisering
- Dypfryste produkter/ferdigretter

### Tining

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

- Velg Flere .
- Velg Tining.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tilberedningstid.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

### Tips

- Tin maten uten emballasje på universalpannen eller i en skål.
- Bruk universalpannen med risten oppå ved tining av fjærkre. Frysevarer blir da ikke liggende i væsken fra tiningen.

- Kjøtt, fjærkre eller fisk trenger ikke være helt tint før tilberedningen. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.


### Tørke

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

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






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






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


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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

## Flere anvendelser


| 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   |

-  Spesialprogram/funksjon,
-  temperatur,  tørketid,
-  spesialprogram Tørke,
-  funksjon Over- og undervarme

\*Tørk urter kun i universalpannen i rillehøyde 2, og bruk funksjonen Over- og undervarme  ettersom viften er slått på i spesialprogrammet Tørke.

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

### Ta ut den tørkede maten

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.


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


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

## Varme servise

Ved forvarming av servise, blir ikke maten så fort kald.

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 2 og plasser det serviset som skal varmes, på risten. Avhengig av størrelsen på serviset, kan du også sette det på bunnen i ovnsrommet og i tillegg ta ut føringslistene.
- Velg Flere .
- Velg Varme servise.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.
- Følg henvisningene i displayet.


 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Bruk grytevotter når du tar ut serviset.

## Heve gjærdeig

Dette programmet er utviklet for heving av gjærdeig.


- Velg Flere .
- Velg Heve gjærdeig.
- Velg hevetid.
- Følg henvisningene i displayet.



## Varmholding

Du kan holde mat varm i ovnsrommet i flere timer.

For å beholde kvaliteten på matvarene, velg kortest mulig tid.

- Velg Flere .
- Velg Varmholding.
- Sett maten som skal holdes varm, inn i ovnen og bekreft med OK.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og still inn tiden.
- Følg henvisningene i displayet.

## Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

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

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

- Så snart tilberedningsprosessen er avsluttet, kan du skjære opp kjøttet med en gang. Det trenger ikke å hvile.


- Hold kjøttet varmt i ovnsrommet, til det skal anrettes. Stekeresultatet blir ikke påvirket.
- Anrett kjøttet på forvarmede tallerkener og server med svært varm saus, slik at det ikke blir så raskt kaldt. Kjøttet har en optimal spisetemperatur.


Hvis du bruker steketermometeret, se også henvisningene i kapittel «Steking», avsnitt «Steketermometer».

## 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 varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

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


# Flere anvendelser

## Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.


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

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

## Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

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

- Vent til vannet «perler» (til luftboblene stiger jevnt i glassene).



Reduser temperaturen i tide for å forhindre overkoking.


## Hermetisering av frukt og agurker


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

## Hermetisering av grønnsaker


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

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

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

/⌚ Ettervarmingstemperatur og -tid

## Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

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

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

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

### Dypfrysede produkter/ ferdigretter

#### Tips for kaker, pizza og baguetter

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

#### Tips for pommes frites, kroketter o.l.

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

#### Forberede dypfrysede 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.

## Egne programmer

Du kan opprette og lagre inntil 20 egne programmer.

- Du kan kombinere inntil 10 tilberedningsskritt for favorittoppskrifter eller oppskrifter du bruker ofte. For hvert tilberedningsskritt kan du legge til innstillinger som f.eks. driftsfunksjon, temperatur og tilberedningstid eller kjernetemperatur.
- Du kan velge rillehøyde(r) for maten.
- Du kan legge inn et programnavn for oppskriften.


Når du velger og starter dette programmet på nytt neste gang, forløper det automatisk.

Andre muligheter for oppretting av egne programmer:

- Etter at et automatikkprogram er ferdig, kan du lagre det som eget program.
- Etter at en tilberedningsprosess med innstilt tid er forløpt, kan du lagre den.

Deretter legger du inn et programnavn.

### Opprette egne programmer

- Velg Flere .
- Velg Egne programmer.
- Velg Opprette program.

Nå kan du velge innstillingene for første tilberedningsskritt.

Følg henvisningene i displayet:

- Velg og bekreft ønskede innstillinger.

Hvis du velger funksjonen Forvarming, avslutt først det første tilberedningsskrittet. Deretter legger du til neste tilberedningsskritt via Legg til tilberedningsskritt, ved å stille inn en tilberedningstid. Først da kan du lagre eller starte programmet.

- Velg Avslutt tilberedningsskritt.

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

Du kan tilføye flere tilberedningsskritt, f.eks. hvis du skal bruke en annen funksjon etter den første.

- Dersom det er nødvendig med flere tilberedningsskritt, velg Legg til tilberedningsskritt og gå frem som for 1. tilberedningsskritt.
- Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt, velg Still inn rille.
- Velg ønsket(e) rillehøyde(r).
- Bekreft med OK.

Hvis du vil kontrollere innstillingene eller endre dem i etterkant, velg det aktuelle tilberedningsskrittet.


- Velg Lagre.
- Legg inn programnavnet.
- Velg ✓.

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med OK.

Du kan starte det lagrede programmet omgående eller utsette starten eller endre tilberedningsskrittene.

### Start av egne programmer

- Skyv maten inn i ovnen.
- Velg Flere .
- Velg Egne programmer.
- Velg ønsket program.
- Velg Utfør.

Avhengig av programinnstillinger vises følgende meny punkter:

- Start straks  
Programmet starter omgående. Oppvarmingen kobles inn omgående.

- Ferdig kl.  
Du velger når programmet skal slutte. Oppvarmingen kobles automatisk ut til dette tidspunktet.
- Start kl.  
Du velger når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.
- Vis tilberedningsskritt  
Et sammendrag av innstillingene vises.
- Vis fremgangsmåte  
Nødvendige operasjoner, f.eks. for å sette inn maten, vises.

- Velg ønsket meny punkt.
- Bekreft henvisningen om hvilken rillehøyde maten skal settes inn i med **OK**.

Programmet starter straks eller til innstilt tidspunkt.

Med **i** Info kan du, avhengig av tilberedningsprosess, f.eks. hente informasjon om når du skal sette maten i ovnen eller når du skal sneu den.

Under tilberedningsprosessen kan du slå funksjonene Hurtigavkjøling og Varmholding av eller på med **↵**.

- Når programmet er ferdig, velg sensortasten **☐**.

### Endre tilberedningsskritt

Tilberedningsskrittene til automatikkprogrammer som er lagret med eget navn, kan ikke endres.

- Velg Flere **☐**.
- Velg Egne programmer.
- Velg programmet du ønsker å endre.
- Velg Endre program.
- Velg tilberedningsskrittet du ønsker å endre eller Legg til tilberedningsskritt, for å legge til et tilberedningsskritt.

- Velg og bekreft ønskede innstillinger.
- Hvis du vil starte det endrede programmet, uten å endre det, velg Starte program.
- Når du har endret alle innstillingene, velg Lagre.

I displayet vises bekræftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med **OK**.

Det lagrede programmet er endret, og du kan starte det omgående eller utsette starten.

### Endre navn

- Velg Flere **☐**.
- Velg Egne programmer.
- Velg programmet du ønsker å endre.
- Velg Endre navn.
- Endre programnavnet.
- Velg **✓**.
- Når du har endret programnavnet, velg Lagre.

I displayet vises bekræftelsen på at programnavnet er lagret.

- Bekreft med **OK**.

Programmet skifter navn.

### Slette egne programmer

- Velg Flere **☐**.
- Velg Egne programmer.
- Velg programmet du ønsker å slette.
- Velg Slette program.

Programmet blir slettet.

Du kan slette alle egne programmer samtidig via Flere **☐** | Innstillinger **⚙** | Fabrikkinnstillinger | Egne programmer.

# Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

## Tips til baking

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

## Bruk av bakepapir

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

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

- Bruk bakepapir ved tilberedning av dypfrysede produkter på risten.

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

### Valg av temperatur 🌡️

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

### Valg av tilberedningstid 🕒

Tidene i tilberedningstabellen gjelder, hvis ikke annet er angitt, for stekeovnen 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 KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen med den oppvarmingstypen du ønsker for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

### Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

**Ikke** bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

### Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

### Bruk av Eco-varmluft

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

# Steking

## Steketips

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


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

## Henvisninger til tilberednings-tabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

## Valg av temperatur

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



## Valg av tilberedningstid

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



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

## Tips

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

## Henvisninger til driftsfunksjonene

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

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


## Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg henvisningene i displayet.

## Bruk av Varmluft pluss eller Stekeautomatikk

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

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

## Bruk av KlimaPluss

Bruk denne driftsfunksjonen med den oppvarmingstypen du ønsker for tilberedning med fuktighetstilførsel.

- 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. Steketid- en endres ikke.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

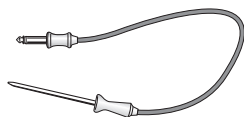
## Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å stekes små mengder eller kjøttretter energisparende.

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

# Steking

## Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig.

### Funksjonsmåte

Metallspissen på steketermometeret stikkes i maten helt inn til håndtaket. I metallspissen befinner det seg en temperatursensor, som måler kjerne-temperaturen inne i kjøttet under tilberedningsprosessen. Stigningen i kjerne-temperaturen gjenspeiler tilstanden på maten. Avhengig av om du vil ha f.eks. en stek medium eller gjennomstekt, stiler du inn en lavere eller høyere kjerne-temperatur.









Du kan stille inn en kjernetemperatur på inntil 99 °C. Opplysninger om maten og tilhørende kjernetemperaturer finner du i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Tiden for steking med steketermometer er omtrent lik tiden for steking uten steketermometer.

### Anvendelsesmuligheter

Ved noen automatikkprogrammer og spesialprogrammer blir du bedt om å bruke steketermometeret.

Dessuten kan du også bruke steketermometeret ved egne programmer og følgende funksjoner:

- Stekeautomatikk 
- Varmluft pluss 
- Pizza & Pai 
- Over- og undervarme 
- KlimaPluss + Stekeautomatikk 
- KlimaPluss + Varmluft pluss 
- KlimaPluss + Pizza & Pai 
- KlimaPluss + Over-/undervarme 

### Viktige henvisninger for bruk

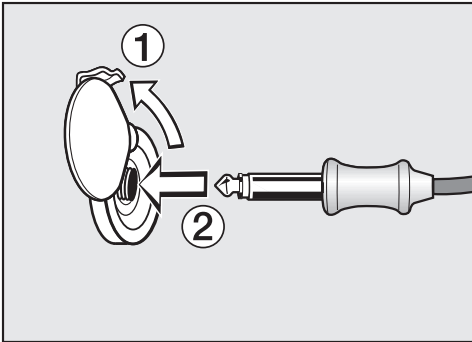
- Legg kjøttet i en gryte eller på risten.
- Metallspissen på steketermometeret stikkes inn i kjøttet helt inn til håndtaket, slik at temperatursensoren når omtrent inn til kjernen.
- På fjærkre er det best å stikke metallspissen inn i den tykkeste delen av brystet. Trykk på brystet med tommel og pekefinger for å finne den tykkeste delen.
- Metallspissen må ikke komme nær ben og ikke stikkes i spesielt fettrike deler. Fettstoffer og ben kan føre til for tidlig utkobling.
- For sterkt marmorert, senet kjøtt: velg den høyeste verdien for det kjerne-temperaturområdet som er angitt i tilberedningstabellen.
- Ved bruk av aluminiumsfolie eller stekepose, stikk steketermometeret gjennom folien inn i kjernen av maten. Du kan også ha steketermometeret inne i folien sammen med kjøttet. Følg folieprodusentens anvisninger.

## Bruk av steketermometer

- Metallspissen på steketermometeret stikkes inn i maten helt inn til håndtaket.

Hvis du vil steke flere kjøttstykker samtidig, stikk steketermometeret inn i det høyeste kjøttstykket.

- Skyv maten inn i ovnen.



- Stikk steketermometerets støpsel inn i tilkoblingsboksen, til det knepper på plass.
- Lukk døren.
- Velg driftsfunksjon eller automatikkprogram.
- Still inn temperatur og kjerne-temperatur, hvis nødvendig.

Ved automatikkprogrammene er kjerne-temperaturen gitt på forhånd. Følg henvisningene i displayet.

Tilberedningsprosessen avsluttes når kjerne-temperaturen er nådd.


**⚠** Fare for skade pga. varme overflater.

Steketermometeret kan bli varmt. Du kan brenne deg på steketermometeret.

Bruk grytevott når du trekker ut steketermometeret av tilkoblingsboksen.

## Starte tilberedningsprosess med steketermometer senere

Du kan også la tilberedningen starte til et senere tidspunkt.

- Når du har valgt en driftsfunksjon, velg sensortast .
- Velg Start kl..

Tidspunktet for slutten kan anslås omtrent, da tiden for steking med steketermometer er omtrent lik tiden for steking uten steketermometer.

Tilberedningstid og Ferdig kl. kan ikke stilles inn, da den totale tiden er avhengig av når kjerne-temperaturen nås.

## Resttidsanvisning


Når den innstilte temperaturen for en tilberedningsprosess er høyere enn 140 °C, vises gjenværende, antatt tid for tilberedningen etter en bestemt tid (resttid).

Resttiden beregnes ut i fra innstilt stekeovnstemperatur, innstilt kjerne-temperatur og stigningen i kjerne-temperaturen.

Den resttiden som vises til å begynne med, er kun en antatt resttid. Da resttiden blir beregnet på nytt under hele prosessen, korrigeres den viste resttiden stadig, og blir mer nøyaktig for hver gang.

Alle resttidsinformasjoner går tapt, hvis du endrer stekeovns- eller kjerne-temperaturen, eller velger en annen driftsfunksjon. Hvis ovnsdøren har vært åpen i en lengre periode, beregnes resttiden på nytt.

# Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

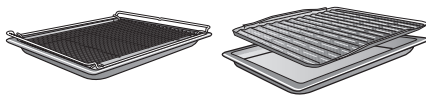
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

## Grilltips

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

Ikke bruk stekebrettet.



## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

## Valg av temperatur

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

## Valg av rillehøyde

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

## Valg av tilberedningstid 🕒

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

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

## Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Kunststoffet på steketermometeret kan smelte ved svært høye temperaturer.

Ikke bruk steketermometeret i grillfunksjoner.

Steketermometeret skal ikke oppbevares i ovnsrommet.

## Bruk av Grill stor 🍖

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


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

## Bruk av Omluftsgrill 🍷

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

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

# Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av stekeovnen.

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

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Kosmetikk, spesielt solkrem og hånddesinfeksjon, kan forårsake permanente flekker på den matte glassoverflaten.

Hvis det kommer kosmetikk på den matte glassoverflaten, må du umiddelbart fjerne restene med varmt vann, oppvaskmiddel og en ren mikrofiberklut.

## Uegnete rengjøringsmidler

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

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

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

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

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

For enklere rengjøring anbefaler vi:

- Demonter døren.

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

## Fjerning av normale flekker og søl

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

## Fjerning av normale flekker og søl

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

## Rengjøring av steketermometer

Hvis steketermometeret legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskinen, blir det skadet. Rengjør steketermometeret kun med en fuktig klut.

## Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)

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

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

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

## Bruk av stekeovnsrens

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

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

Ikke bruk stekeovnsrens i taket i ovnsrommet.

Ikke spray stekeovnsrens i mellomrommene og åpningene i ovnsromveggene og bakveggen.


- La stekeovnsrens 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

## Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

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

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

Du kan velge mellom 3 pyrolysetrinn med ulik varighet:

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

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

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

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

### Forberede pyrolyserengjøring

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir det tilbehøret som ikke tåler pyrolyse, skadet.

Ta alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse ut av ovnsrommet, før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for ekstrautstyr som ikke tåler pyrolyse

Følgende tilbehør tåler pyrolyse og kan være i stekeovnen under pyrolyseprosessen:

- Føringslister
- FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72
- Rist HBBR 72


- Ta alt tilbehøret som ikke tåler pyrolyse ut av ovnen.
- Sett risten inn i øverste rillehøyde.

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.


### Starte pyrolysen

 Fare for personskader grunnet skadelig damp.

Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som irriterer slimhinnene.

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

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolysen.

- Velg Pyrolyse .



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

Følg henvisningene i displayet.

- Bekreft med *OK*.

Du kan starte pyrolyseprosessen umiddelbart eller utsette starttidspunktet.



## Starte pyrolyserengjøring med en gang

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

Pyrolyseprosessen starter.

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

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolyseprosessen.


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

## Utsette start av pyrolyserengjøringen

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

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

Sensortasten  lyser oransje.

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


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

## Avslutte pyrolysen

Når resttiden står på 00:00 t, vises henvisningen om at døren blir låst opp. Når døren er låst opp, vises *Prosess 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, ovnsrommet og tilbehøret.

La først varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret bli avkjølt, før du eventuelt fjerner restene etter pyrolysen og smører føringslistene.

- Rengjør ovnsrommet og det tilbehøret som tåler pyrolyse for eventuelle pyrolyserester (f.eks. aske), som kan dannes avhengig av hvor skitten stekeovnen er.
- Hell et par dråper matolje som tåler varme på et kjøkkenpapir og smør føringslistene.

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 glasskrappe eller en stålskrubb og håndoppvaskmiddel.

# Rengjøring og stell

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

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

Emaljerte overflater kan få varige misfarginger av fruktsaft som har rent over. Disse fargeforandringene påvirker ikke emaljens egenskaper.

Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene.

## Dra fra hverandre FlexiClip-skinne

Etter rengjøringen kan det oppstå misfarging eller lysere områder på FlexiClip-skinne. Dette har ingen innflytelse på bruksegenskapene.

- Dra FlexiClip-skinne fra hverandre flere ganger etter pyrolyse-rengjøringen.

## Avkalking

Fordampningssystemet skal avkalles regelmessig, avhengig av vannhardheten.

Avkalkingsprosessen kan gjennomføres når som helst.

Etter et bestemt antall tilberedningsprosesser, blir du automatisk oppfordret til å avkalke fordampningssystemet, slik at produktet kan fortsette å fungere uten problemer.

De 10 siste tilberedningsprosessene til avkalking vises og telles ned. Deretter blir bruk av funksjoner og automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel sperret.

Disse funksjonene kan du først bruke igjen, når du har utført avkalkingsprosessen. Alle andre funksjoner og automatikkprogrammer uten fuktighetstilførsel kan fortsatt brukes.

## Avkalkingsprosessens forløp

Når du har startet en avkalkingsprosess, må den gjennomføres fullstendig, da den ikke kan avbrytes.

Avkalkingsprosessen varer i ca. 90 minutter og forløper i flere trinn:

1. Forberede avkalkingsprosessen
2. Innsugning av avkalkingsmiddel
3. Virkefase
4. Skylling 1
5. Skylling 2
6. Skylling 3
7. Restvannfordampning

## Forberede avkalkingsprosessen

Du trenger en beholder med ca. 1 l kapasitet.

For at du ikke skal være nødt til å holde beholderen med avkalkingsmiddel under innsugningsrøret, medfølger det en kunststoffslange med sugeskopp ved levering.

For å få optimal rengjøringseffekt, anbefaler vi at du bruker de medfølgende avkalkingstablettene, som er utviklet spesielt for Miele's produkter.


**Tips:** Flere avkalkingstabletter fås kjøpt i Miele's nettbutikk, hos Miele's serviceavdeling eller hos Miele-forhandleren.

Andre avkalkingsmidler, som i tillegg til sitronsyre også inneholder andre syrer og/eller andre uønskede ingredienser, f.eks. klorider, kan skade ovnen.

Dessuten kan ikke virkningen garanteres ved feil konsentrasjon av avkalkingsoppløsningen.

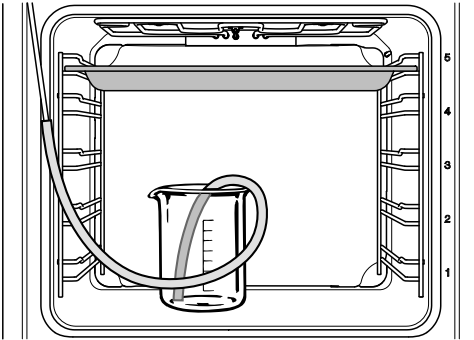
- Fyll beholderen med ca. 6 dl kaldt vann og la avkalkningstabletten løse seg helt opp i vannet.

## Gjennomføre avkalkingsprosessen

- Velg Flere .
- Velg Avkalking.

Hvis funksjonene og automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel allerede er sperret, kan du starte avkalkingsprosessen omgående ved å bekrefte med *OK*.

- Sett universalpannen helt inn i øverste rillehøyde, for å samle opp avkalkingsmiddelet etter bruk. Bekreft med *OK*.



- Sett beholderen med avkalkingsmiddel på bunnen i ovnsrommet.
- Fest kunststoffslangen med den ene enden på innsugningsrøret. Sett den andre enden på bunnen i beholderen i avkalkingsmiddelet og fest den med sugekoppen i beholderen.

- Bekreft med *OK*.

Innsugningsprosessen starter. Pumpelyder høres.

Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen ved valg av *OK* og fortsette den igjen.

Den mengden vann som suges inn kan være mindre enn den mengden du ble bedt om å fylle på, dermed kan det være litt vann igjen i beholderen.

En henvisning om at innsugningsprosessen er ferdig, vises.

- Bekreft med *OK*.

**Virkefasen** starter. Du kan følge tidsforløpet.

- La beholderen og slangeforbindelsen til innsugningsrøret i stekeovnen stå, og fyll på ca. 3 dl vann, fordi systemet fortsatt trekker opp fuktighet under virkefasen.

Systemet fortsetter å suge inn litt væske hvert 5. minutt. Pumpelyder høres.

Ovnsrombelysningen og kjøleviften forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

På slutten av virkefasen høres et signal.

## Skylling av fordampningssystemet etter virkefasen

Etter virkefasen må fordampningssystemet skylles, for å fjerne rester av avkalkingsmiddel.

Da pumpes ca. 1 l friskt vann gjennom fordampningssystemet og samles opp i universalpannen.

- Ta ut universalpannen med det oppsamlede avkalkingsmiddelet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.

# Rengjøring og stell

- Ta kunststoffslangen ut av beholderen.
- Ta ut beholderen, skyll den grundig og fyll den med ca. 1 l friskt vann.
- Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen.
- Bekreft med *OK*.

Innsugningsprosessen for den **første skyllingen** starter.

Vannet føres gjennom fordampningssystemet og samles opp i universalpannen.

Henvisninger til klargjøring av **andre skylling** vises.


- Ta ut universalpannen med det oppsamlede skyllevannet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.
- Ta kunststoffslangen ut av beholderen og fyll beholderen med ca. 1 l friskt vann.
- Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen.
- Bekreft med *OK*.
- Gå frem på samme måte for **tredje skylling**.

La universalpannen være i ovnsrommet under restvannfordampningen, med det skyllevannet som ble samlet opp under tredje skylling.

## Fordampning av restvann

Etter tredje skylling starter restvannfordampningen.

- Ta beholderen og slangen ut av ovnsrommet.
- Lukk døren.
- Bekreft med *OK*.


 Fare for skade ved vanndamp. Vanndamp kan føre til kraftig skålding. Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.


Oppvarmingen av stekeovnen starter, og tidsangivelsen for restvannfordampningen vises.

Tidsangivelsen blir automatisk korrigert iht. den restvannmengden som er igjen.

## Avslutte avkalkingsprosessen

På slutten av restvannfordampningen vises et informasjonsvindu med henvisninger om rengjøring etter avkalkingsprosessen.

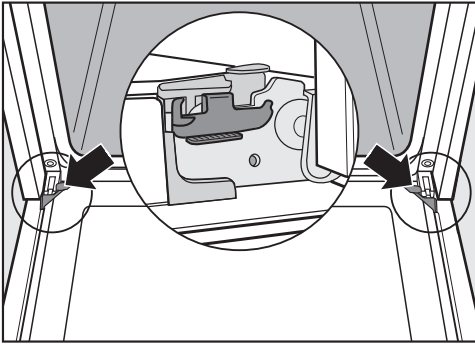
- Bekreft med *OK*.
- Et signal høres og Ferdig vises.
- Slå av stekeovnen med på/av-tasten .

 Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret. La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Ta ut universalpannen med den oppsamlede væsken.
- Rengjør deretter det avkjølte ovnsrommet for eventuell fuktighet og rester av avkalkingsmiddel.
- Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

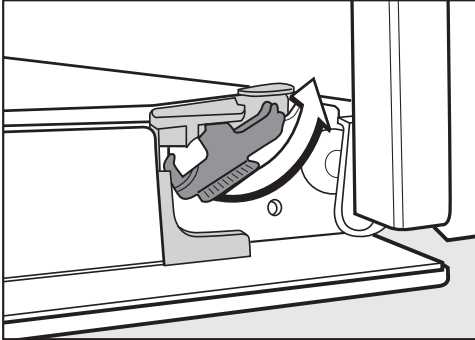
## Demontering av døren

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.

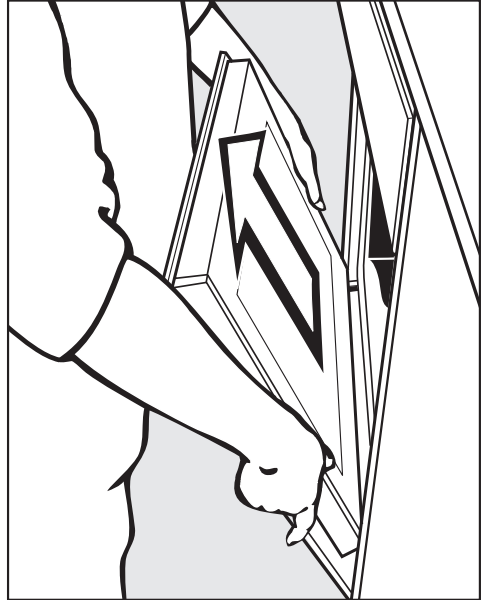


- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

- Lukk døren til den stopper i luftposisjon.



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

## Demontering av stekeovnsdøren

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

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

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

## Rengjøring og stell

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

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

Stekeovnen blir skadet hvis dørglassene settes inn feil vei.


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

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

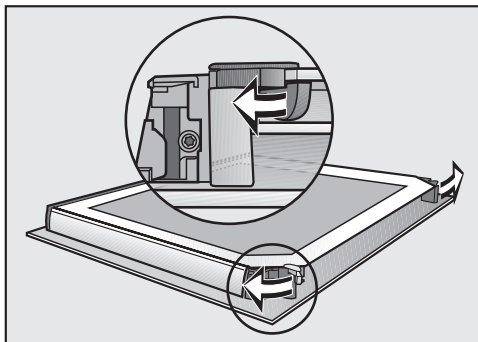
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

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

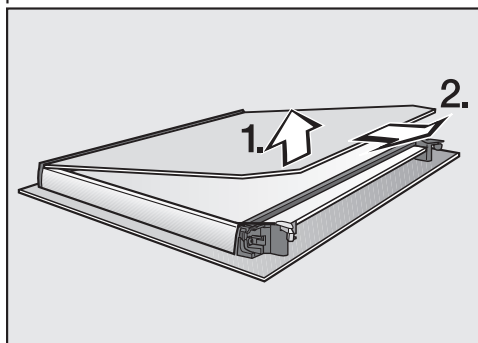
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper.

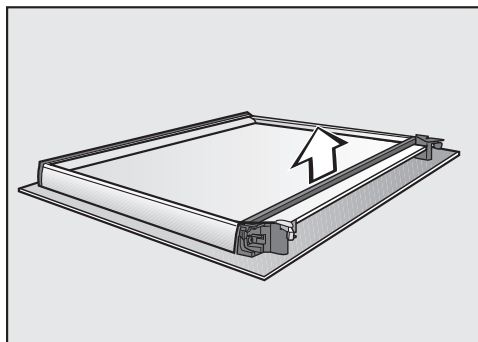


- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

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

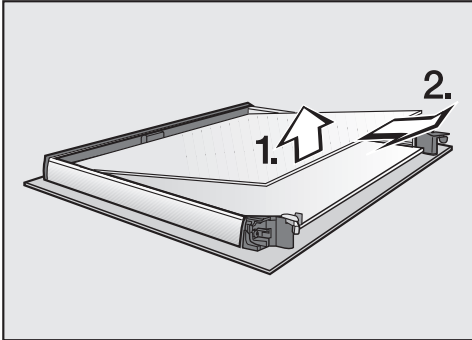


- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

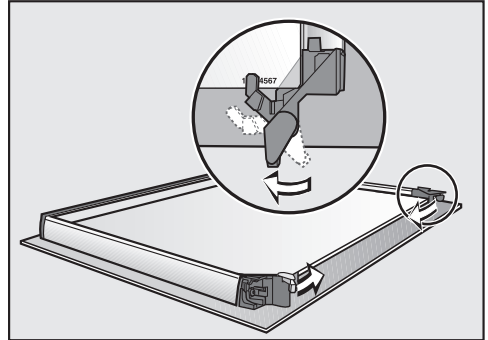


- Ta av pakningen.

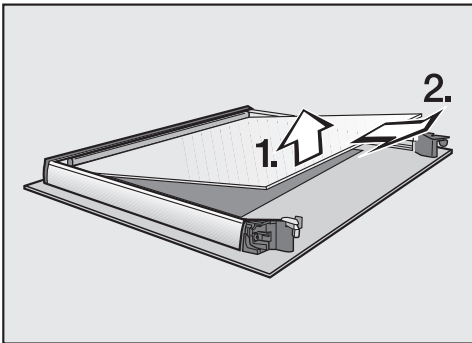
## Rengjøring og stell



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



- Dreii 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.

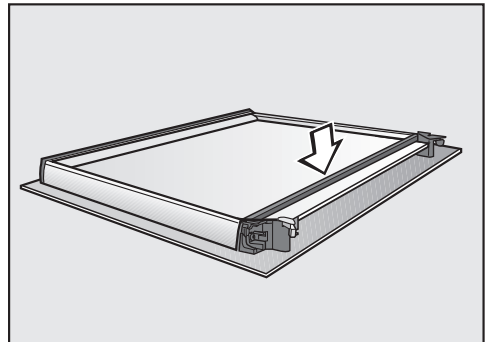


- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

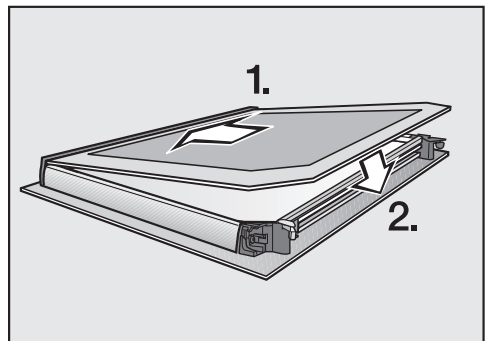
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

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

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

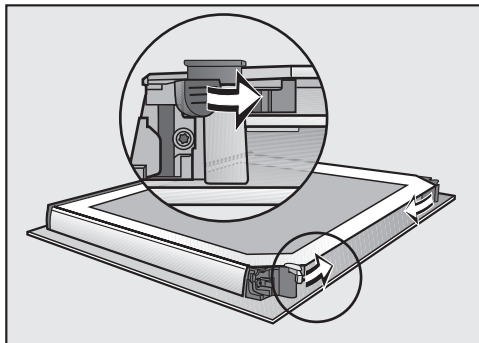


- Sett inn pakningen.



## Rengjøring og stell

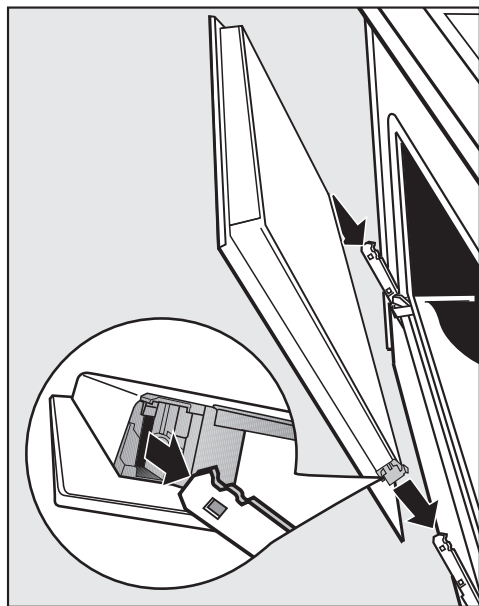
- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

### Montering av døren

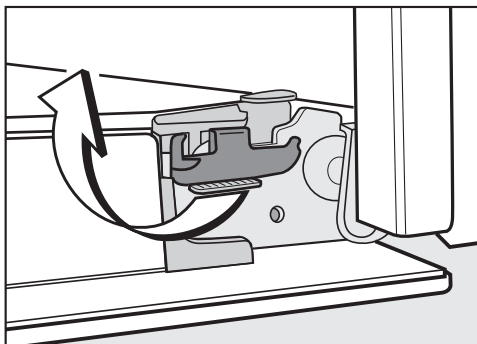


- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne. Pass på at døren ikke tipper.

- Åpne døren helt.

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

Sperrebøylene må låses igjen.



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

### Uttak av føringslister med Flexi-Clip-skinner

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

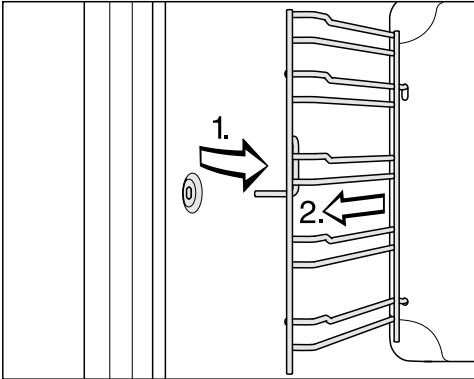
Hvis du vil ta ut FlexiClip-skinnene separat først, følg henvisningene i kapittel «Utstyr», avsnitt «Montering og demontering av FlexiClip-skinnene».

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

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





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

**Innsettingen** skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

## Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

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

**⚠** Fare for skade pga. varme overflater.

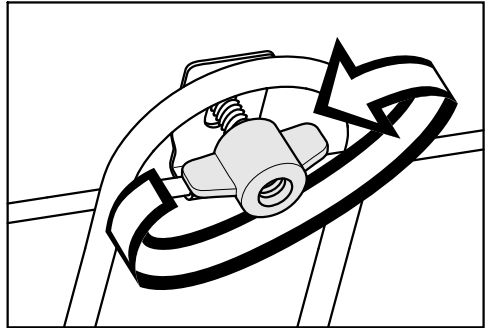
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

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

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

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Ovnsromtaket er nå tilgjengelig.

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




## Hvis feil oppstår ...

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





På [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) finner du informasjon om hvordan du kan rette feilene selv.


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

| Problem                           | Årsak og retting   |
|-----------------------------------|--|
| <b>Displayet er mørkt.</b>        | Du har valgt innstillingen Klokkeslett   Visning   Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av.<br>■ Når du slår på stekeovnen, vises hovedmenyen. Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett   Visning   På. |
|                                   | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele serviceavdeling.                               |
| <b>Du hører ingen signaltone.</b> | Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd.<br>■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstillingen Lydstyrke   Signaltoner.   |
| <b>Ovnen blir ikke varm.</b>      | Messeinnstillingen er aktivert.<br>Du kan velge meny punkter i displayet og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke.<br>■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler   Messeinnstilling   Av.  |



| Problem  | Årsak og retting   |
|--|--|
| <p><b>Du kan ikke åpne døren med sensortasten .</b></p> | <p>Du har valgt innstillingen Display   QuickTouch   Av. Dermed reagerer ikke sensortasten  når stekeovnen er slått av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Så snart du har slått på stekeovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene også alltid skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display   QuickTouch   På.</li> </ul>   |
|  | <p>Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten.</li> <li>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.</li> <li>■ Hvis du må åpne døren, fordi det f.eks. fortsatt er mat i ovnen, må du åpne døren med den medfølgende åpneren. Skyv åpneren skrått ovenfra inn i spalten mellom betjeningspanelet og døren på ytre dørkant. Du kan også åpne døren ved å trekke med begge hender på siden til den åpner seg.</li> </ul>                                   |
|  | <p>Pyrolyseprosessen ble startet.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Fare for skade pga. varme overflater.<br/>Under pyrolyseprosessen forblir døren låst til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.<br/>Du må ikke under noen omstendigheter prøve å åpne døren med den medfølgende åpneren!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vent til stekeovnen er avkjølt. Så snart ovnsromtemperaturen har sunket til under 280°C, blir døren låst opp automatisk.</li> </ul> |

## Hvis feil oppstår ...

| 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"> <li>■ Så snart du har slått på stekeovnen, reagerer sensortastene. Hvis du vil at sensortastene også alltid skal reagere når stekeovnen er avslått, velg innstillingen Display   QuickTouch   På.</li> </ul>  |
|  | Stekeovnen er ikke koblet til el-nettet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om støpselet er satt i stikkontakten.</li> <li>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele serviceavdeling.</li> </ul>   |
|  | Det er et problem med styringen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Berør av/på-tasten  til displayet slår seg av og stekeovnen starter på nytt.</li> </ul>  |
| Hold OK-tasten inne i 6 sekunder for å låse opp <b>vises i displayet ved innkobling.</b>                                     | Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du kan koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess, ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder.</li> <li>■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Sikkerhet   Elektronisk barnesikring    Av.</li> </ul> |
| Strømbrudd -programmet ble avbrutt <b>vises i displayet.</b>   | Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang, avbrutt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen av og på igjen.</li> <li>■ Start tilberedningsprosessen på nytt.</li> </ul>   |
| 12:00 <b>vises i displayet.</b>  | Det har vært et strømbrudd på mer enn 150 timer. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Still inn klokkeslett og dato på nytt.</li> </ul>   |
| Maksimal driftstid nådd <b>vises i displayet.</b>  | Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhetsutkoblingen ble aktivert. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekreft med OK.</li> </ul> Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.   |
|  Feil <b>F32</b> <b>vises i displayet.</b> | Dørlås for pyrolysen låses ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start deretter ønsket pyrolyseprosess på nytt.</li> <li>■ Hvis henvisningen vises på nytt, kontakt Miele serviceavdeling.</li> </ul>   |

| Problem   | Årsak og retting   |
|---|--|
|  Feil <b>F33</b> vises i displayet. | Dørlås for pyrolysen åpnes ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen av og på igjen.</li> <li>■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>  |
| Feil <b>og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.</b>  | Et problem som du ikke kan rette på selv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>   |
| Denne funksjonen er ikke tilgjengelig for øyeblikket. <b>vises i displayet etter valg av funksjonen Avkalkning.</b> | Fordampningssystemet er defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>   |
| <b>Ved en tilberedningsprosess med fuktighets-tilførsel suges det ikke inn vann.</b>                                | Messeinnstillingen er aktivert. Du kan velge meny-punkter i displayet og sensortaster, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktiver messeinnstillingen med Innstillinger   Forhandler   Messeinnstilling   Av.</li> </ul> |
|   | Pumpen til fordampningssystemet er defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>  |
| <b>Du hører en lyd etter en tilberedning.</b>   | Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Kjølevifteetterløp»).  |
| <b>Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.</b>  | For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen på igjen.</li> </ul>                 |
| <b>Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.</b>                 | Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.</li> </ul>   |
|   | Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.</li> </ul>  |

## Hvis feil oppstår ...

| Problem  | Årsak og retting  |
|--|---|
| <b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>                 | <p>Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.</li> </ul> <p>Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme . Bruk matte, mørke bakeformer.</li> </ul> |
| <b>Ovnsrommet er fortsatt skittent etter pyrolysen.</b>        | <p>Ved pyrolyse forbrennes tilsmussinger og blir til aske.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>   |
| <b>Ved innskyvning eller uttrekk av tilbehøret høres støy.</b> | <p>Fordi overflaten til føringslistene tåler pyrolyse, kan det høres gnisningslyder ved innskyvning eller uttrekk av tilbehøret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ For å unngå denne effekten, hell et par dråper matolje, som tåler varme, på et kjøkkenpapir og smør føringslistene. Gjenta dette etter hver pyrolyseprosess.</li> </ul>   |
| <b>Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.</b>  | <p>Du har valgt innstillingen Belysning   «På» i 15 sekunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hvis du ønsker at belysningen i ovnsrommet skal være på under hele tilberedningsprosessen, velg innstillingen Belysning   På.</li> </ul>   |
| <b>Belysningen i ovnsrommet er av eller kobles ikke inn.</b>   | <p>Du har valgt innstillingen Belysning   Av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå på belysningen i ovnsrommet i 15 sekunder med sensortasten .</li> <li>■ Hvis du ønsker, velg innstillingen Belysning   På eller «På» i 15 sekunder.</li> </ul> <p>Ovnsrombelysning er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Miele's serviceavdeling.</li> </ul>  |

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

## Kontakt ved feil

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

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

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

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

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

## Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

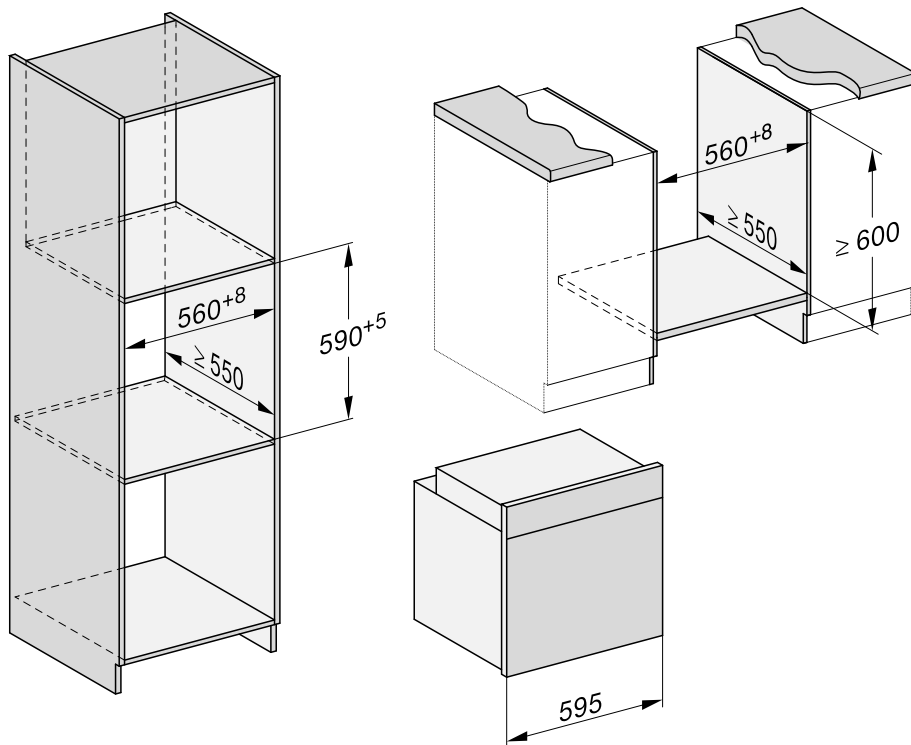
# Installasjon

## Innbyggingsmål

Målene er angitt i mm.

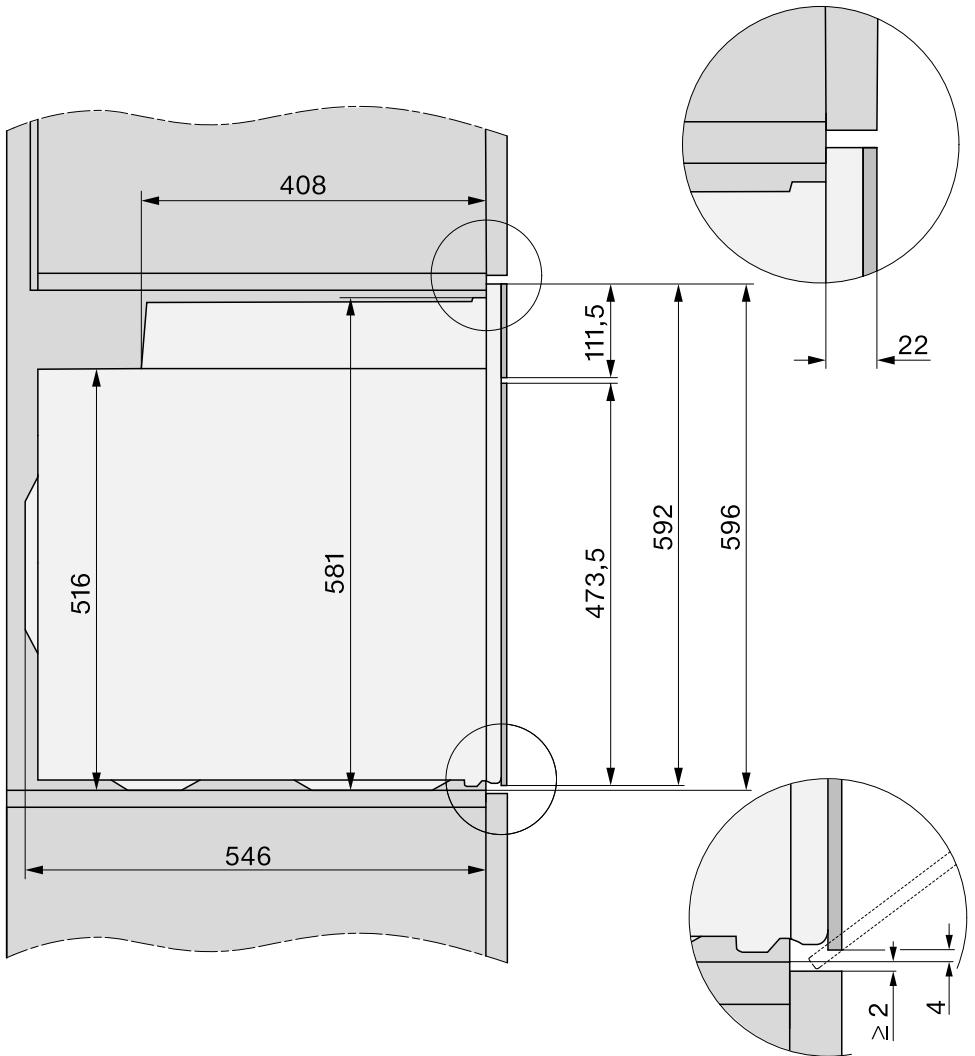
### Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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



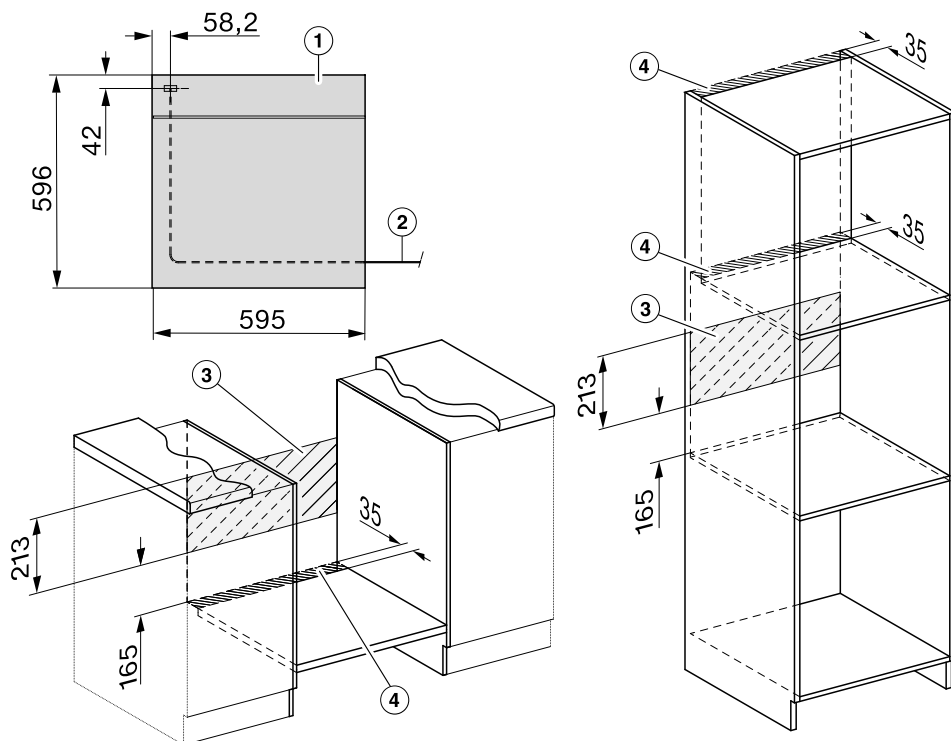


Sett fra siden



# Installasjon

## Tilkoblinger og ventilasjon



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

## Innbygging av stekeovnen

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

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


Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

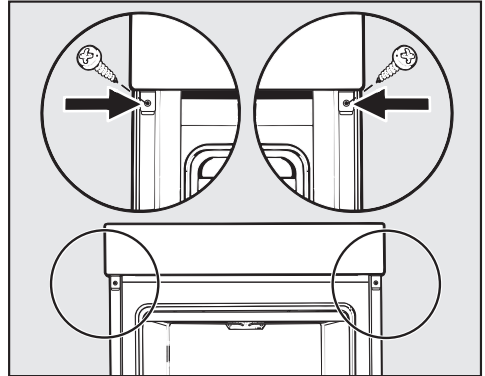
Forsikre deg om at mellomhyllen, som stekeovnen er plassert på, ikke ligger inntil veggen.

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggings-skapet.

### ■ Koble stekeovnen til el-nettet.

Bruk gripesporene på siden av kabinetet når du løfter stekeovnen. Det er fornuftig å ta av døren før innbygging og ta ut tilbehøret. Da blir stekeovnen lettere, når du skal skyve den inn i innbyggingsskapet.

- Hvis du vil ta av døren, må du løfte opp døren oppe på midten med den medfølgende åpneren, eller trekk med begge hender på siden av døren til den åpner seg.
- Ta av døren (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Demontering av døren») og ta ut tilbehøret av stekeovnen.
- Skyv stekeovnen inn i innbyggings-skapet og juster den.
- Gjenopprett spenningsforsyningen til stikkkontakten igjen.
- Berør sensortasten  for å åpne døren, dersom den ikke er demontert.



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

# Installasjon

## Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

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

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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























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

## Stekeovn

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

Sikring: 16 A. Ovnens må bare kobles til en forskriftsmessig jordet stikkontakt. Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

## Røredeig

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

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ på, – av

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


























<sup>1</sup> Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.










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

<sup>3</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

# Tilberedningstabeller

## Eltedeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)   |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|---|---|---|---|---|--|----|
| Småkaker (1 brett)  |    | 140–150   | –   | 2   | 25–35  | –  |
|   |    | 150–160   | –   | 2   | 25–35  | –  |
| Småkaker (2 brett)  |    | 140–150   | –   | 1+3   | 25–35 <sup>3</sup>   | –  |
| Sprutbakkels* (1 brett)   |    | 140   | –   | 2   | 35–45  | –  |
|   |    | 160 <sup>2</sup>  | –   | 3   | 25–35  | –  |
| Sprutbakkels* (2 brett)   |    | 140   | –   | 1+3   | 40–50 <sup>3</sup>   | –  |
| Kakebunn (bake- og stekerist, terte-/kakeform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>          |    | 150–160   | ✓   | 2   | 35–45  | –  |
|   |    | 170–180 <sup>2</sup>  | ✓   | 2   | 20–30  | –  |
| Ostekake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>               |    | 170–180   | –   | 2   | 80–90  | –  |
|   |    | 160–170   | –   | 2   | 80–90  | –  |
| Eplepai (bake- og stekerist, springform, Ø 20 cm)*                            |    | 160   | –   | 2   | 90–100   | –  |
|   |    | 180   | –   | 1   | 85–95  | –  |
| Eplekake, med deiglokk (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 180–190 <sup>2</sup>  | –   | 2   | 60–70  | ✓  |
|   |    | 160–170   | –   | 2   | 60–70  | ✓  |
| Fruktkake med fyll (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>     |    | 170–180   | –   | 2   | 60–70  | –  |
|   |    | 150–160   | –   | 2   | 55–65  | –  |
| Fruktkake med fyll (1 brett)  |   | 170–180   | –   | 2   | 50–60  | ✓  |
|   |  | 160–170   | –   | 2   | 45–55  | ✓  |
| Wähe søt (sveitsisk pai) (1 brett)  |  | 210–220 <sup>2</sup>  | ✓   | 1   | 45–55  | ✓  |
|   |  | 190–200   | –   | 2   | 40–50  | ✓  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai, ✓ på, – av























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










<sup>1</sup> Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

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

<sup>3</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Gjærdeig

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)   |   | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> | <br>[min] | CF             |
|---|--|---|---|--|--|----------------|
| Gugelhupf (bake- og stekerist, stor formkake) (kransform, Ø 24 cm) <sup>1</sup> |   | 150–160   | –   | 2  | 50–60  | –              |
|   |   | 160–170   | –   | 2  | 50–60  | –              |
| Christstollen (tysk julekake) (1 brett)   |   | 150–160   | –   | 2  | 55–65  | –              |
|   |   | 160–170   | ✓   | 2  | 55–65  | –              |
| Smuldrepai med/uten frukt (1 brett)   |   | 160–170   | –   | 2  | 35–45  | ✓              |
|   |   | 170–180   | –   | 3  | 45–55  | ✓              |
| Fruktkake (1 brett)   |   | 160–170   | ✓   | 2  | 45–55  | ✓              |
|   |   | 170–180   | ✓   | 3  | 45–55  | ✓              |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett)                                  |   | 160–170   | ✓   | 2  | 25–35  | –              |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (2 brett)                                  |   | 160–170   | ✓   | 1+3  | 30–40 <sup>4</sup>   | –              |
| Loff, uten form (1 brett)   |   | 190–200   | ✓   | 2  | 30–40 <sup>5</sup>   | –              |
|   |   | 190–200   | –   | 2  | 30–40  | –              |
| Loff (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>                      |   | 180–190   | ✓   | 2  | 45–55  | –              |
|   |   | 190–200 <sup>2</sup>  | ✓   | 2  | 55–65 <sup>6</sup>   | ✓ <sup>7</sup> |
| Fullkornsbrød (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>             |   | 180–190   | ✓   | 2  | 55–65  | –              |
|   |   | 200–210 <sup>2</sup>  | ✓   | 2  | 55–65 <sup>6</sup>   | ✓ <sup>7</sup> |
| Heve gjærdeig (bake- og stekerist)  |  | 30–35   | –   | – <sup>3</sup>   | –  | –              |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme,  KlimaPluss + Varmluft pluss,  KlimaPluss + Over-/undervarme, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

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

<sup>3</sup> Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.

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










<sup>5</sup> Sett i gang 1 dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.

<sup>6</sup> Sett i gang 2 dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.

<sup>7</sup> Slå på Crisp-funksjonen 15 minutter etter start av tilberedningsprosessen.

# Tilberedningstabeller











## Kesamdeig








| Kaker/bakst (tilbehør)                         |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF |
|--|---|--|---|--|---|----|
| Fruktkake (1 brett)                            |  | 160–170  | ✓   | 2  | 45–55   | ✓  |
|  |  | 170–180  | ✓   | 3  | 45–55   | ✓  |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett) |  | 160–170  | –   | 3  | 25–35   | ✓  |
| Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (2 brett) |  | 150–160  | ✓   | 1+3  | 25–35 <sup>1</sup>  | ✓  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Sukkerbrøddeig

| Kaker/bakst (tilbehør)  |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF |
|---|---|--|---|--|---|----|
| Sukkerbrød (2 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 15–25   | –  |
| Sukkerbrød (4–6 egg) (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 30–40   | –  |
| Sukkerbrød med vann* (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 180  | –   | 2  | 25–35   | –  |
|   |  | 150–170 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 25–45   | –  |
| Kakebunn til rullekake (1 brett)  |  | 180–190 <sup>2</sup>   | ✓   | 1  | 15–25   | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Over- og undervarme,  Varmluft pluss, ✓ på, – av














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

<sup>1</sup> Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.

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



## Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

| Kaker/bakst<br>(tilbehør)            |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF             |
|--------------------------------------|---|--|---|--|---|----------------|
| Vannbakkels (1 brett)                |  | 160–170  | –   | 2  | 30–40   | ✓              |
|                                      |  | 160–170  | –   | 2  | 25–35 <sup>1</sup>  | ✓ <sup>2</sup> |
| Butterdeiglommer (1 brett)           |  | 180–190  | –   | 2  | 20–30   | –              |
| Butterdeiglommer (2 brett)           |  | 180–190  | –   | 1+3  | 20–30 <sup>3</sup>  | –              |
| Makroner (1 brett)                   |  | 120–130  | –   | 2  | 25–50   | ✓              |
| Makroner (2 brett)                   |  | 120–130  | –   | 1+3  | 25–50 <sup>3</sup>  | ✓              |
| Marengs (1 brett, 6 stk. à Ø 6 cm)   |  | 80–100   | –   | 2  | 120–150   | ✓              |
| Marengs (2 brett, à 6 stk. à Ø 6 cm) |  | 80–100   | –   | 1+3  | 150–180   | ✓              |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  5  
1 Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  KlimaPlus + Varmluft pluss, ✓ på, – av




















<sup>1</sup> Sett i gang 1 dampinntak 8 minutter etter tilberedningsprosessen har startet.












<sup>2</sup> Slå på Crisp-funksjonen 15 minutter etter start av tilberedningsprosessen.

<sup>3</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

# Tilberedningstabeller

## Pikant

| Matvare (tilbehør)   |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF |
|--|---|--|---|--|---|----|
| Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)                            |  | 220–230 <sup>1</sup>   | ✓   | 1  | 30–40   | ✓  |
|  |  | 180–190  | –   | 1  | 45–55   | ✓  |
| Løkpai (1 brett)   |  | 180–190 <sup>1</sup>   | ✓   | 2  | 25–35   | ✓  |
|  |  | 170–180  | –   | 2  | 30–40   | ✓  |
| Pizza, gjærdeig (1 brett)  |  | 170–180  | ✓   | 2  | 25–35   | ✓  |
|  |  | 210–220 <sup>1</sup>   | –   | 2  | 20–30   | ✓  |
| Pizza, kesamdeig (1 brett)                                       |  | 170–180  | ✓   | 2  | 25–35   | ✓  |
|  |  | 190–200 <sup>1</sup>   | ✓   | 3  | 25–35   | ✓  |
| Frossenpizza, halvstekt (bake- og stekerist)                     |  | 200–210  | –   | 2  | 20–25   | –  |
| Toast* (bake- og stekerist)                                      |  | 300  | –   | 3  | 5–8   | –  |
| Gratinerer (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne) |  | 275 <sup>2</sup>   | –   | 3  | 3–6   | –  |
| Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)       |  | 275 <sup>2</sup>   | –   | 4  | 5–10 <sup>3</sup>   | ✓  |
|  |  | 250 <sup>2</sup>   | –   | 3  | 5–10 <sup>3</sup>   | ✓  |
| Ratatouille (1 universalpanne)                                   |  | 180–190  | –   | 2  | 40–60   | –  |

 Funksjon,  Temperatur,  Booster,  Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Grill stor,  Omluftsgrill, ✓ på, – av



















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











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

<sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.

<sup>3</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

## Okse

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

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

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

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

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

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

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

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
















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









<sup>7</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

<sup>8</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

# Tilberedningstabeller

## Kalv

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

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

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



















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












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

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

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

## Svin













| Matvare (tilbehør)                                  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|---|--|--|---|--|---|---|
| Svinestek/svinenakke, ca. 1 kg (stekeform med lokk) |               | 160–170  | ✓   | 2  | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90   |
|   |               | 170–180  | ✓   | 2  | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90   |
| Svinestek med svor, ca. 2 kg (stekeform)            |               | 180–190  | ✓   | 2  | 130–150 <sup>7,8,9</sup>  | 80–90   |
|   |               | 190–200  | ✓   | 2  | 130–150 <sup>8,9</sup>  | 80–90   |
| Svinefilet, ca. 350 g <sup>1</sup>                  |  <sup>2</sup> | 90–100 <sup>4</sup>  | –   | 2  | 70–90   | 63–69   |
| Skinkestek, ca. 1,5 kg (gourmetpanne med lokk)      |               | 160–170  | –   | 2  | 130–160 <sup>10</sup>   | 80–90   |
| Kasseler, ca. 1 kg (universalpanne)                 |               | 150–160  | ✓   | 2  | 50–60 <sup>7</sup>  | 63–68   |
| Kasseler, ca. 1 kg <sup>1</sup>                     |  <sup>2</sup> | 95–105 <sup>4</sup>  | –   | 2  | 140–160   | 63–66   |
| Kjøttpudding, ca. 1 kg (universalpanne)             |               | 170–180  | ✓   | 2  | 60–70 <sup>8</sup>  | 80–85   |
|   |               | 190–200  | ✓   | 2  | 70–80 <sup>8</sup>  | 80–85   |
| Bacon <sup>1</sup>                                  |  <sup>3</sup> | 300 <sup>5</sup>   | –   | 4  | 3–5   | –   |
| Bratwurst <sup>1</sup>                              |  <sup>3</sup> | 220 <sup>5</sup>   | –   | 3  | 8–15 <sup>11</sup>  | –   |








 Funksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjerne-temperatur,  Stekeautomatikk,  Over- og undervarme,  KlimaPluss + Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Grill stor, ✓ På, –Av

- <sup>1</sup> Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- <sup>2</sup> Brun kjøttet på platetoppen først.
- <sup>3</sup> Slå på Crisp-funksjonen.
- <sup>4</sup> Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- <sup>5</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- <sup>6</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- <sup>7</sup> Sett igang 3 manuelle dampinntak fordelt på tilberedningstiden etter oppvarmingsfasen.
- <sup>8</sup> Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- <sup>9</sup> Slå på Crisp-funksjonen 60 minutter etter start av tilberedningsprosessen.
- <sup>10</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- <sup>11</sup> Snu helst maten etter halve tiden.

# Tilberedningstabeller

## Lam, vilt

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

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

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

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

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

<sup>4</sup> Stek først med lokk. Ta av lokket etter 50 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

## Fugl, fisk


















| Matvare<br>(tilbehør)                                      |  | [°C]                 |   | 5 | [min]                | [°C]  |
|--|--|----------------------|---|---|----------------------|-------|
| Fugl, 0,8–1,5 kg (universalpanne)                          |  | 170–180              | ✓ | 2 | 55–65                | 85–90 |
| Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på universalpanne) |  | 180–190 <sup>1</sup> | – | 2 | 60–70 <sup>3</sup>   | 85–90 |
| Fugl, ca. 2 kg (stekeform)                                 |  | 180–190              | ✓ | 2 | 100–120 <sup>4</sup> | 85–90 |
|  |  | 190–200              | ✓ | 3 | 100–120 <sup>4</sup> | 85–90 |
| Fugl, ca. 4 kg (stekeform)                                 |  | 160–170              | ✓ | 2 | 180–200 <sup>5</sup> | 90–95 |
|  |  | 180–190              | ✓ | 2 | 180–200 <sup>5</sup> | 90–95 |
| Fisk, 200–300 g (f.eks. ørret) (universalpanne)            |  | 210–220 <sup>2</sup> | – | 2 | 15–25 <sup>6</sup>   | 75–80 |
| Fisk, 1–1,5 kg (f.eks. sjøørret) (universalpanne)          |  | 210–220 <sup>2</sup> | – | 2 | 30–40 <sup>6</sup>   | 75–80 |
| Fiskefilet i folie, 200–300 g (universalpanne)             |  | 200–210              | – | 2 | 25–30                | 75–80 |









Funksjon, Temperatur, Booster, Rillehøyde, Tilberedningstid, Kjerne-temperatur, Stekeautomatikk, Omluftsgill, Over- og undervarme, KlimaPluss + Over-/undervarme, Eco-varmluft, ✓ På, –Av

- <sup>1</sup> Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten.
- <sup>2</sup> Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten.
- <sup>3</sup> Snu helst maten etter halve grilltiden.
- <sup>4</sup> Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- <sup>5</sup> Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.
- <sup>6</sup> Sett i gang 1 manuelt dampstøt 5 minutter etter at tilberedningsprosessen har startet.

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

| Prøveretter (tilbehør)  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|---|--|--|---|---|---|----|
| Småkaker (1 stekebrett <sup>1</sup> )                                       |               | 150  | –   | 2   | 30–40   | –  |
|   |               | 160 <sup>4</sup>   | –   | 3   | 20–30   | –  |
| Småkaker (2 stekebrett <sup>1</sup> )                                       |               | 150 <sup>4</sup>   | –   | 1+3   | 25–35   | –  |
| Sprutbakkels (1 stekebrett <sup>1</sup> )                                   |               | 140  | –   | 2   | 35–45   | –  |
|   |               | 160 <sup>4</sup>   | –   | 3   | 25–35   | –  |
| Sprutbakkels (2 stekebrett <sup>1</sup> )                                   |               | 140  | –   | 1+3   | 40–50 <sup>6</sup>  | –  |
| Eplepai (rist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)             |               | 160  | –   | 2   | 90–100  | –  |
|   |               | 180  | –   | 1   | 85–95   | –  |
| Sukkerbrød med vann (rist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 180  | –   | 2   | 25–35   | –  |
|   |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>   | –   | 2   | 25–45   | –  |
| Toast (rist <sup>1</sup> )  |               | 300  | –   | 3   | 5–8   | –  |
| Burger (rist <sup>1</sup> på universalpanne <sup>1</sup> )                  |               | 300 <sup>5</sup>   | –   | 4   | 15–25 <sup>7</sup>  | –  |

 Driftsfunksjon,  Temperatur,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde,  Tilberedningstid, CF Crisp-funksjon,  Varmluft pluss,  Over-/undervarme,  Grill stor, ✓ På, – Av

<sup>1</sup> Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

<sup>2</sup> Bruk en matt, mørk springform.  
Sett springformen midt på risten.

<sup>3</sup> Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.

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

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

<sup>6</sup> Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er gått.

<sup>7</sup> Snu helst maten etter halve tiden.




## Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Velg innstillingen Belysning | «På» i 15 sekunder (se kapittel «Innstillinger», avsnitt «Belysning»).
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen, som skal befinne seg i ovnsrommet.  
Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-skiner 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 målelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måleresultatet.  
Dette kan utlignes ved å trykke fast døren. Under visse omstendigheter kan det også være nødvendig med egnede, tekniske hjelpemidler. Dette vil ikke oppstå ved normal praktisk bruk.

## Datablad for husholdningsstekeovner

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

|   |            |
|---|------------|
| <b>MIELE</b>  |            |
| <b>Modellnavn/-kjennetegn</b>                                   | H 7464 BPX |
| Energieffektivitetsindeks/ovnsrom (EEI <sub>ovnsrom</sub> )     | 81,7       |
| Energiklasse/ovnsrom  |            |
| A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)        | A+         |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus | 1,10 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    |

## Tekniske data

---

### Samsvarserklæring

Miele erklærer herved at denne stekeovnen er i henhold til direktivet 2014/53/EU. Fullstendig tekst til EU-samsvarserklæring finner du under en av de følgende internettadressene:

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

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

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

### Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen

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

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

**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

E-mail: [info@miele.no](mailto:info@miele.no)

Internett: [www.miele.no](http://www.miele.no)

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 7464 BPX

no-NO

M.-Nr. 11 192 980 / 13