

Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler og advarsler	7
Bærekraft og miljøvern	14
Tips for energisparing	15
Oversikt	16
Din stekeovn	16
Betjeningspanel	17
Funksjonsvelger	18
Display	18
Dreiebryter < >	18
Sensortaster	18
Symboler	19
Utstyr	20
Typeskilt	20
Standardlevering	20
Ekstra utstyr	20
Sikkerhetsinnretninger	22
PerfectClean-foredlede overflater	23
Pyrolyserengjøring	23
Slik fungerer betjeningen	24
Velg funksjon	24
Innlegging av tall	24
Valg av meny punkt i en liste	24
Endre innstilling i en liste	24
Endre innstilling med en segmentindikator	24
Igangsetting	25
Miele@home	25
Prosedyre for igangsetting	25
Første oppvarming av stekeovnen	26
Tilpasse innstillinger	27
Oversikt over innstillingene	27
Åpne menyen «Innstillinger»	28
Språk 	28
Klokkeslett	28
Display	28
Lydstyrke	28
Enheter	29
Forslagstemperaturer	29
Pyrolyseanbefaling	29
Kjølevifte etterløp	29
Driftstimer	29
Miele@home	30

Fjernstyring.....	30
RemoteUpdate	30
Software-versjon	31
Forhandler.....	31
Fabrikkinnstillinger.....	31
Funksjoner	32
Betjening.....	33
Enkel betjening.....	33
Forvarming av ovnen.....	33
Endre temperatur	33
Tilberedningstider.....	34
Innstilling av tilberedningstid	34
Angi sluttid (Ferdig kl.)	34
Stille inn starttid (Start kl.)	34
Endre innstilte tilberedningstider	34
Slette innstilte tilberedningstider	34
Avbryte en tilberedningsprosess.....	35
Bruk av driftsfunksjonen AirFry 	35
Bruk av automatikkprogrammer	35
Varselur	35
Bruk av tilbehør.....	36
Bruk av rist.....	36
Bruk av stekebrett.....	36
Bruk av stekebrett.....	36
Bruk av rist med universalpanne	36
Bruk av grill- og stekebrett med universalpanne.....	36
Bruke bakestein.....	37
Bruk av en gourmetpanne	37
Montering og demontering av FlexiClip-skinner HFC 70-C.....	37
Godt å vite	40
Baking.....	40
Tips til baking.....	40
Henvisninger til tilberedningstabellene	40
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	40
Steking	41
Steketips	41
Henvisninger til tilberedningstabellene	42
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	42
Grilling.....	43
Grilltips.....	43
Henvisninger til tilberedningstabellene	43
Henvisninger til driftsfunksjonene.....	44

Innhold

Tining.....	44
Langtidstilberedning.....	44
Hermetisering	45
Tørking.....	47
Varme service.....	47
Dypfryste produkter/ferdigretter	48
AirFry	48
Tilbehør.....	48
Tips for AirFrying	49
Oppskrifter AirFry	49
Falafel med yoghurt-dipp	50
Pommes frites og søtpotetfries	51
Sesam-tofu-sticks	52
Bakte poteter med ost, vårløk og bacon	53
Bakepoteter med feta, tzatziki og bondesalat	54
Frites av squash med blåmuggostdipp og chilisaus	55
Grillet mais med hoisinsaus og coleslaw	56
Kyllingnuggets med kokos-sesam-panering	57
Skrei med skorpe	58
Bananer med pistasj-honning-topping	59
Pastéis de Nata	60
Veganske Pastéis de Nata	61
Automatikkprogrammer.....	62
Informasjon om bruk	62
Oppskrifter – automatikkprogrammer.....	62
Eplekake	63
Kakebunn	64
Fyll til kakebunn.....	65
Marmorkake.....	66
Smuldrepai med frukt.....	67
Kakefigurer	68
Sprutbakkels	69
Valnøttmuffins	70
Pizza (gjærdeig).....	71
Pizza (kesamdeig)	72
Kylling	73
Oksefilet (stek)	74
Ørret	75
Laksefilet	76
Sjøørret.....	77
Gratinerte poteter med ost	78
Lasagne	79

Tilberedningstabeller.....	80
Røredeig	80
Eltedeig.....	81
Gjærdeig.....	82
Kesamdeig	83
Sukkerbrøddeig	83
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst.....	84
Pikant.....	85
Okse.....	86
Kalv	87
Svin	88
Lam, vilt	89
Fugl, fisk	90
Rengjøring og stell	91
Uegnede rengjøringsmidler.....	91
Demontere eller ta ut tilbehør	91
Rengjøring av fronten.....	92
Ovnsrom	92
Manuell rengjøring av ovnsrommet	92
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse.....	92
Føringslister.....	94
Demontere og montere føringslistene	94
Rengjøring av føringslister	95
FlexiClip-skinner	95
Rengjøring av FlexiClip-skinner.....	95
Rist.....	96
Rengjøring av rist	96
Stekebrett og bakeformer	96
Rengjør PerfectClean-foredlede stekebrett og bakeformer	96
Bakestein	97
Rengjøring av bakestein og bakespade.....	97
Gourmetpanne med lokk.....	98
Rengjøring av gourmetpanne	98
Dør	98
Ta av døren.....	98
Demontering av stekeovnsdøren.....	99
Montering av døren	102
Feilretting	103
Merknader i displayet	103
Uventet atferd	104
Ikke tilfredsstillende resultat.....	106
Uvanlige lyder.....	106

Innhold

Kundeservice	107
Kontakt ved feil	107
Garanti	107
Bestilling av bruks- og monteringsanvisning i papirform.....	107
Installasjon	108
Innbyggingsmål.....	108
Innbygging i et høyskap eller benkeskap	108
H 24xx sett fra siden	109
H 27xx, H 28xx sett fra siden.....	110
Tilkoblinger og ventilasjon	111
Innbygging av stekeovnen	112
Elektrotilkobling	113
Opplysninger for testinstitutter	114
Prøveretter iht. EN 60350-1.....	114
Energiklasse: iht. EN 60350-1	115
Tekniske data	116
Samsvarserklæring.....	116
Opphavsretter og lisenser for kommunikasjonsmodulen.....	116

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

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

Barn i husholdningen

- Bruk den elektroniske barnesikringen, slik at barn ikke utilsiktet kan slå på stekeovnen.

Sikkerhetsregler og advarsler

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

Teknisk sikkerhet

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

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

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

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

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

► Flerveis-stikkontakt eller skjøtekabler gir ikke nødvendig sikkerhet. De må ikke brukes for å koble stekeovnen til el-nettet.

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

► Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).

► Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir be-rørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utset-tes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.

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

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

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

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

Sikkerhetsregler og advarsler

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

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

Sikkerhetsregler og advarsler

► I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere. Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

► Fare for å skade seg på en åpen dør. Du kan dunke borti en åpen dør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.

► Døren kan belastes med maksimalt 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemst fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

For rustfrie stålflater gjelder:

► Den rustfrie stålfaten blir skadet av lim, og mister den beskyttende virkningen mot smuss. Ikke fest post-it lapper, tape eller andre klistrelapper på den rustfrie stålfaten.

► Magneter kan lage riper. Ikke bruk den rustfrie stålfaten som magnetavle.

Rengjøring og stell

► Fare for skade ved elektrisk støt. Dampen fra en 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.

► Føringslistene kan tas ut. 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. Ovnsgulvet blir skadet. På grunn av liten avstand oppstår en varmeansamling, og emaljen kan sprekke eller skalle av. Sett heller aldri Miele gourmetpannen på den øverste stangen i rillehøyde 1, der er den ikke sikret av uttrekkssikringen. Bruk generelt rillehøyde 2.
- ▶ Pga. de høye temperaturene under pyrolyseprosessen blir tilbehøret skadet.
Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for føringslister og ekstrautstyr.

Retur og gjenvinning av emballasjen

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

Gjenvinning av emballasjen til material-kretsløpet medfører besparelser av råstoffer. Benytt deg av materialspesifik-ke gjenvinningsstasjoner og returmugig-heter. Miele-forhandleren tar transport-emballasjen i retur.

Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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



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

Tips for energisparing

Tilberedningsprosesser

- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen, ut av ovnsrommet.
- Velg generelt den laveste 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 rillehøyer samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteke rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning på en rillehøyde sparer du

inntil 30 % energi med like gode resultater. Ikke åpne døren under en tilberedningsprosess.

- For grillretter anbefales det å bruke funksjonen Omluftsgrill . Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Hvis mulig, tilbered gjerne flere retter samtidig. Sett dem ved siden av hverandre eller på forskjellige rillehøyer.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Restvarmeutnyttelse

- 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 stilles inn. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Slå imidlertid aldri av stekeovnen.
- Start helst pyrolyseprosessen rett etter en tilberedningsprosess. Restvarmen reduserer energiforbruket.

Tilpasse innstillinger

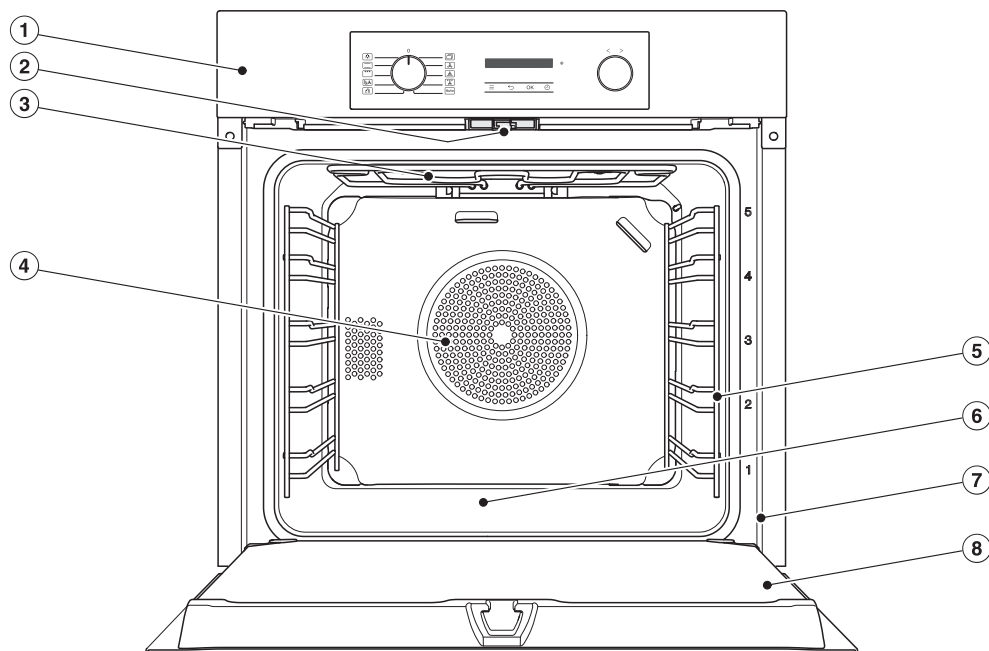
- Velg innstillingen Klokkeslett | Visning | Av i displayet for å redusere energiforbruket.

Energisparemodus

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

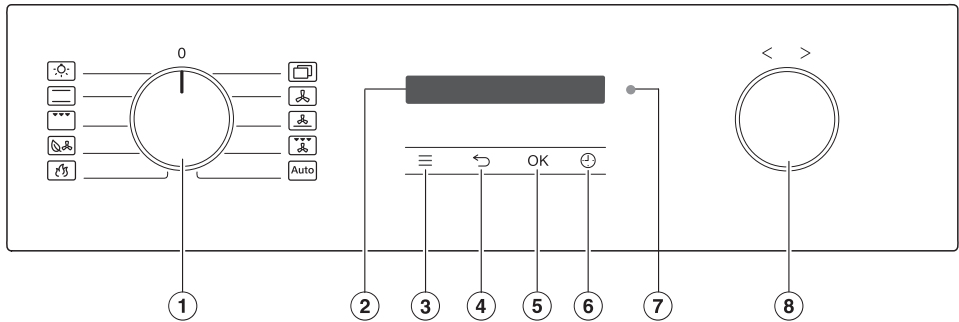
Oversikt

Din stekeovn



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

Betjeningspanel



- ① Funksjonsvelger
For valg av funksjoner
- ② Display
For visning av klokkeslett og informasjon om betjening
- ③ Sensortast ≡
For å åpne innstillingene
- ④ Sensortast ←
For å gå trinnvis tilbake
- ⑤ Sensortast OK
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑥ Sensortast ⌚
For innstilling av en varselurtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprosessen
- ⑦ Optisk grensesnitt
(kun for Mieleles serviceavdeling)
- ⑧ Dreiebryter < >
For å stille inn tider, temperaturer og for å velge meny punkter

Oversikt

Funksjonsvelger

Du kan velge funksjoner med funksjonsvelgeren og slå på ovnsrombelysningen separat.

Du kan dreie den til høyre og venstre.

Funksjoner

-  Belysning
-  Over- og undervarme
-  Grill stor
-  Eco-varmluft
-  Pyrolyse
-  Flere | Booster 
Flere | AirFry 
-  Varmluft pluss
-  Pizza & Pai
-  Omluftsgrill
-  Automatikkprogrammer

Display

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

Dreiebryter < >

Du kan dreie dreiebryteren til høyre og venstre.

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

Dessuten benyttes dreiebryteren til å bla i listene over innstillinger og automatikkprogrammer i displayet.

Ved å dreie til høyre > kan du bla nedover i en liste, eller oppover ved å dreie til venstre <.

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone. Disse tastelydene kan slås av via sensortasten ≡ | Lydstyrke | Taste-tone.

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funksjon
	Du kan hente frem innstillingene med denne sensortasten dersom funksjonsvelgeren står på posisjon O eller på posisjon Belysning  .
	Avhengig av hvilken meny du befinner deg i, kommer du til den overordnede menyen eller tilbake til hovedmenyen med denne sensortasten.
OK	Ved å velge denne sensortasten henter du funksjoner, som f.eks. varselur, lagrer endringer av verdier eller innstillinger eller bekrefter henvisninger.
	Hvis ingen tilberedningsprosess pågår, kan du til enhver tid stille inn en varselurtid (f.eks. for å koke egg) med denne sensortasten. Hvis det samtidig pågår en tilberedningsprosess, kan du stille inn en varselurtid, tilberedningstid eller en start- eller sluttid for denne tilberedningsprosessen.

Symboler

Følgende symboler kan vises i displayet:

Symbol	Betydning
	Dette symbolet kjennetegner tilleggsinformasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekrefter du med sensortasten OK.
	Varselur
	Haken viser den aktuelle innstillingen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, stilles inn ved hjelp av en strek med segmenter.
	Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.
	Fjernstyring (vises kun hvis du har Miele@home-systemet og har valgt innstillingen Fjernstyring På)

Oversikt

Utstyr

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

Utstyret er avhengig av modellen.

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

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

Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

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

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

Standardlevering

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

Ekstraustyr

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

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



Føringslister

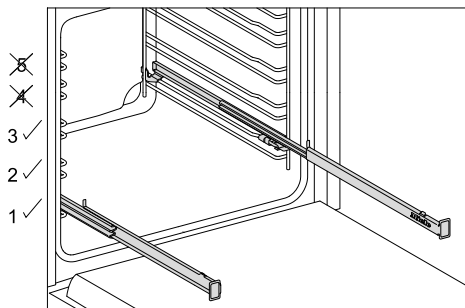
I ovnsrommet er det føringslister på høyre og venstre side med rillehøydene  for innsetting av tilbehør.

Betegnelsene på rillene står på front-rammen.

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

Du kan fjerne føringslistene.

FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C



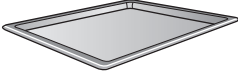
Du kan bruke FlexiClip-skinnene i rillehøydene 1, 2 og 3.

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

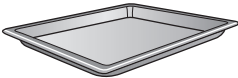
FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

Stekebrett HBB 71
(uttrekkssikring i midten):



Universalpanne HUBB 71
(uttrekkssikring i midten):



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



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

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert HBBL 71



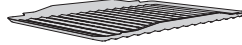
Den fine perforeringen til Gourmet steke- og AirFry-brett perfektionerer tilberedningsprosessen:

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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

Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Runde stekeformer HBF 27-1 og HBFP 27-1



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

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

Bakestein HBS 70



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

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

Oversikt

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

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

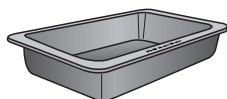
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

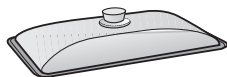
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

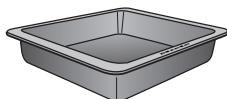


HBD 60-22



Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

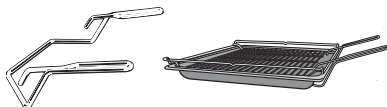


HBD 60-35



*egnet for induksjonstopper

Håndtak HEG



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

Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

Sikkerhetsinnretninger

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

Kjølevifte

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

Sikkerhetsutkobling

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

Gjennomluftet dør

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

Dørlås for pyrolyserengjøring

Av sikkerhetsmessige grunner blir døren låst i begynnelsen av pyrolyseprosessen. Døren blir først låst opp, når temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

PerfectClean-foredlede overflater:

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

Pyrolyserengjøring

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet, før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også føringslistene, FlexiClip-skinner, risten og annet tilbehør som kan kjøpes separat.

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

Ved pyrolyserengjøring 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

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

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

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

Oversikt

Slik fungerer betjeningen

Velg funksjon

- Drei funksjonsvelgeren på ønsket funksjon.

Forslagstemperaturen vises i displayet.

- Endre forslagstemperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.
- Bekreft med *OK*.

Endre funksjon

Under en tilberedningsprosess kan du skifte til en annen funksjon.

- Drei funksjonsvelgeren på den nye funksjonen.

Innstilte tilberedningstider blir slettet.

Innlegging av tall

Tall som kan endres, er markert.

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre for å endre tallet.
- Bekreft med *OK*.

Det endrede tallet lagres.

Valg av menypunkt i en liste

- Ved valg av ,  og  vises den tilhørende menyen.
Bla med dreiebryteren < > i listen, til ønsket menypunkt vises.
- Bekreft med *OK*.

Endre innstilling i en liste

Den aktuelle innstillingen er merket med en hake ✓.

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre til ønsket verdi eller ønsket innstilling vises.
- Bekreft med *OK*.

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

Endre innstilling med en segment-indikator

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).

- Vri dreiebryteren < > til høyre eller venstre til ønsket innstilling vises.
- Bekreft valget med *OK*.

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

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.

Miele App

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



Prosedyre for igangsetting

 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. I displayet vises teksten «Miele» og etter et par sekunder blir du bedt om å stille inn språk.

- Følg trinnene i displayet.
Bla med dreiebryteren < > i listen, til ønsket meny punkt vises, og bekreft med OK.

Til slutt vises Igangsetting ferdig.

- Bekreft med OK.

Språk  vises.

- Velg sensortasten .

Klokkeslett vises. Første igangsetting er avsluttet.

Igangsetting

Første oppvarming av stekeovnen

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

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

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

Booster✓ vises.

- Bekreft med OK.

Forslagstemperaturen (160 °C) vises.

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles på.

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

Rengjøring av ovnsrommet etter den første oppvarmingen

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

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

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Oversikt over innstillingene

Menypunkt	Mulige innstillinger
Språk 	... deutsch english ... Sted
Klokkeslett	Visning På* Av Nattutkobling Tidsformat 12 t 24 t* Still inn
Display	Lysstyrke 
Lydstyrke	Signaltoner Melodier*  Solo-tone  Tastetone 
Enheter	Temperatur °C* °F
Forslagstemperaturer	
Pyrolyseanbefaling	På Av*
Kjølevifteetterløp	Temperaturstyrt* Tidsstyrt
Driftstimer	
Elektron. bamesikring 	På Av*
Miele@home	Aktiver Deaktiver Tilkoblingsstatus Koble til på nytt Nullstille Koble til
Fjernstyring	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Software-versjon	
Forhandler	Messeinnstilling På Av*
Fabrikkinnstillinger	Produktinnstillinger Forslagstemperaturer

* Fabrikkinnstilling

Tilpasse innstillinger

Åpne menyen «Innstillinger»

Via sensortasten  kan du hente frem menyen «Innstillinger» og tilpasse stekeovnen til dine behov og ønsker, ved å endre fabrikkinnstillingene.

- Still funksjonsvelgeren på posisjon **0** eller på posisjon Belysning .

- Velg sensortasten .

Listen over innstillingene vises.

- Velg ønsket innstilling med dreiebryteren < >.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

- For å forlate menyen velger du sensortasten  igjen.

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 symbolet  for å komme til undermenyen Språk  igjen.

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

- På
Klokkeslettet vises alltid i displayet. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.
- Av
Displayet er mørkt for å spare strøm.

- Nattutkobling

Klokkeslettet vises i displayet kun fra kl. 5 til kl. 23. Resten av tiden er displayet mørkt. Denne innstillingen fører til et økt energiforbruk.

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 strømbrydd vises aktuelt klokkeslett igjen. Klokkeslettet lagres i ca. 5 minutter.

Display

Lysstyrke

Lysstyrken i displayet vises gjennom en strek med segmenter.

- 
maksimal lysstyrke
- 
minimal lysstyrke

Lydstyrke

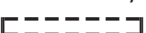
Signaltoner

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

Melodier

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

Lydstyrken på denne melodien vises gjennom en strek med segmenter.

- 
maksimal lydstyrke
- 
Melodien er slått av

Solo-tone

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
maksimal styrke på tonen
- □■■■■■■■■■■■■■■■
minimal styrke på tonen

Tastetone

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

- ■■■■■■■■
maksimal lydstyrke
- □■■■■■■
Tastetonen er utkoblet

Enheter

Temperatur

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

Forslagstemperaturer

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

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

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

Pyrolyseanbefaling

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

Kjølevifteetterløp

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

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

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

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

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

Driftstimer

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

Elektron. barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir også innkoblet etter et strøbrudd.

Tilpasse innstillinger

- 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.

Fjernstyring

Hvis du har installert Miele-appen på din mobile enhet, har tilgang til Miele@home-systemet og har aktivert fjernstyringen (På), kan du stille inn ønsket temperatur og tilberedningstid for funksjonen du har valgt, se informasjon om den pågående tilberedningsprosessen i ovnen eller avslutte en pågående tilberedningsprosess.

I nettverkstilkoblet standbymodus bruker stekeovnen maks. 2 W.

RemoteUpdate

Menypunktet RemoteUpdate vises bare og kan kun velges når forutsetningene for bruk av Miele@home er oppfylt.

Programvaren på stekeovnen din kan oppdateres via RemoteUpdate. Hvis en oppdatering er tilgjengelig for stekeovnen, vil den lastes ned automatisk. In-

stalleringen av en oppdatering skjer ikke automatisk, men må startes manuelt av deg.

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

Innkobling/utkobling

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

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

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 serviceavdeling.

Software-versjon

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

Forhandler

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

Messeinnstilling

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

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

Fabrikkinnstillinger

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

Funksjoner

Driftsfunksjoner	Forslagsverdi	Område
 Varmluft pluss	160 °C	30–250 °C
 Pizza & Pai	170 °C	50–250 °C
 Eco-varmluft	190 °C	100–250 °C
 Flere Booster 	160 °C	100–250 °C
 Flere AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Over- og undervarme	180 °C	30–280 °C
 Grill stor	240 °C	200–300 °C
 Omluftsgrill	200 °C	100–260 °C
 Automatikkprogrammer		
 Pyrolyse		

Enkel betjening

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

Etter en kort visning av funksjonen vises forslagstemperaturen.

- Endre forslagstemperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.

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

- Bekreft med **OK**.

Den aktuelle temperaturen vises og oppvarmingsfasen begynner.

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

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

Forvarming av ovnen

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

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

- De fleste retter kan settes direkte inn i kald ovn, for å utnytte varmen allerede under oppvarmingsfasen.
- Ved følgende tilberedninger og funksjoner må ovnsrommet forvarmes:
 - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i funksjonene **Varmluft** pluss  og **Over- og undervarme** 

- Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i funksjonen **Over- og undervarme** 

Hurtigoppvarming

Med funksjonen **Booster**  kan du for korte oppvarmingsfasen.

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

Da blir baksten brunet for fort ovenfra.

- Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren  Flere.
- Bekreft **Booster** ✓ med **OK**.
- Velg temperatur.
- Bytt til ønsket funksjon etter at innstilt temperatur er nådd.
- Sett maten inn i ovnsrommet.

Endre temperatur

Du kan stille inn forslagstemperaturen permanent via sensortasten  | Forslagstemperaturer i samsvar med dine personlige ønsker.

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >.

Temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.

- Bekreft med **OK**.

Tips: Dersom du har programmert **en** tilberedningstid, må du først forlate menyen «Tilberedningstid» med sensortasten . Deretter kan du endre temperaturen med dreiebryteren < >. Berør deretter sensortasten , for å vise tilberedningstiden igjen.

Betjening

Tilberedningstider

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

Velg en kortest mulig tid frem til start av tilberedningsprosessen.

Innstilling av tilberedningstid

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

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.

- Velg sensortasten ⌚.
- Still inn tilberedningstiden.
- Bekreft med **OK**.

Angi sluttid (Ferdig kl.)

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

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

- Velg sensortasten ⌚.
- Velg **Ferdig kl.**
- Velg et tidspunkt, som tilberedningsprosessen skal være ferdig til.
- Bekreft med **OK**.

Stille inn starttid (Start kl.)

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

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

- Velg sensortasten ⌚.
- Velg **Start kl.**
- Velg et tidspunkt, som tilberedningsprosessen skal starte på.
- Bekreft med **OK**.

Endre innstilte tilberedningstider

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

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Slette innstilte tilberedningstider

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

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

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

Avbryte en tilberedningsprosess

- Still funksjonsvelgeren på en annen funksjon eller på **O**.

Innstilte tilberedningstider blir slettet. Dersom du dreier funksjonsvelgeren på **O**, blir også oppvarmingen og belysningen i ovnsrommet slått av.

Bruk av driftsfunksjonen

AirFry

- Fordel maten som skal tilberedes jevnt og, om mulig, i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet eller grill- og stekebrettet.
- Sett maten inn i rillehøyde 2.
- Velg ønsket funksjon med funksjonsvelgeren  Flere.
- Velg AirFry med dreiebryteren.
- Bekreft med **OK**.

Forslagstemperaturen vises.

- Endre forslagstemperaturen i henhold til informasjonen i oppskriften eller tilberedningstabellen.
- På slutten av tilberedningstiden kontrollerer du om maten er sprø og brun nok.

Bruk av automatikkprogrammer

Automatikkprogrammene fører deg trygt og komfortabelt til et optimalt tilberedningsresultat.

- Velg Automatikkprogrammer .

Listen over valgmuligheter vises.

- Velg ønsket automatikkprogram.
- Bekreft med **OK**.
- Følg informasjonen i displayet.

Varselur

Bruk av funksjonen Varselur

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

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

Maksimumstiden som kan stilles inn på varseluret utgjør 59:59 min.

Innstilling av varselurtid

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

- Velg sensortasten .
- Når en tilberedningsprosess pågår samtidig, velg Varselur.

Oppfordringen Still inn 00:00 min vises.

- Still inn 06:20 med dreiebryteren **<** **>**.
- Bekreft med **OK**.

Varselurtiden lagres.

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

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

Betjening

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

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

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

- Velg sensortasten .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

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

Varselurtiden vises.

- Endre varselurtiden.
- Bekreft med *OK*.

Den endrede tiden blir lagret.

Slette varselurtiden

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

Varselurtiden slettes.

Bruk av tilbehør

Utstyret er avhengig av modellen.

Bruk av rist

- Skyv alltid risten inn mellom stengene i rillehøydens føringslister med hylleflaten vendt ned.

Bruk av stekebrett

- Skyv alltid risten inn mellom stengene i rillehøydens føringslister med hylleflaten vendt ned.
- Hvis du bruker bakeformer, ildfaste former og lignende, plasserer du disse midt på risten.

Bruk av stekebrett

- Skyv stekebrett, universalpanne og Gourmet stekebrett og AirFry-brett, perforert mellom stengene i rillehøydens føringslister.

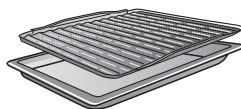
Tips: Når du skal bruke Gourmet steke- og AirFry-brett perforert HBBL 71 til steking, kjevler du først ut deigen på en flat arbeidsflate og legger den deretter på det perforerte brettet.

Bruk av rist med universalpanne



- Legg risten på universalpannen.
- Sett universalpannen inn mellom stengene i en rillehøyde. Risten settes automatisk inn på den øvre stangen.

Bruk av grill- og stekebrett med universalpanne



- Legg grill- og stekebrettet på universalpannen.

- Sett universalpannen med grill- og stekebrett inn mellom stengene i en rillehøyde.

Bruke bakestein

- Skyv alltid risten inn mellom stengene i rillehøydens føringslister med hylleflaten vendt ned.
- Plasser bakesteinen på risten med kanten vendt bakover.
- Forvarm bakesteinen i 30 minutter med funksjonen Over- og under-varme  ved en temperatur på mellom 200 °C og 250 °C.

Tips: Du finner detaljert informasjon i bruksanvisningen til bakesteinen.

Bruk av en gourmetpanne

Skader på emaljen på bunnen av ovnsrommet på grunn av varmeutvikling.

Hvis du setter Miele HUB 5000/5001 gourmetpanne på rillehøyde 1, kan det på grunn av liten avstand oppstå en varmeansamling i bunnen av ovnsrommet: Emaljen kan sprekke eller flasse av.

Miele HUB 5000/5001 gourmetpanne skal **ikke** settes inn på rillehøyde 1. Sett heller aldri Miele gourmetpanne på den øverste stangen i rillehøyde 1, der den ikke er sikret av uttrekkssikringen.

Bruk **generelt sett rillehøyde 2** eller, rillehøyde 3 eller 4 for gratinering.

- Skyv gourmetpannen mellom stengene i rillehøydens føringslister.

Gourmetpannen og lokket (hvis tilgjengelig) kan ikke brukes sammen i noen rillehøyder, da den totale høyden vil overstige den tilgjengelige høyden.

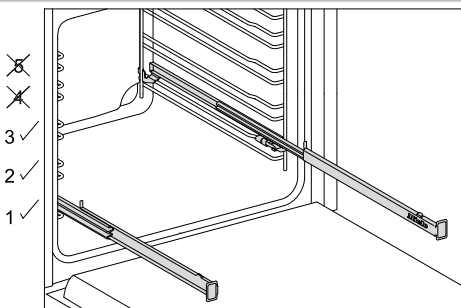
Tips: Du finner detaljert informasjon i bruksanvisningen til gourmetpannen.

Montering og demontering av FlexiClip-skiner HFC 70-C

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.



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

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

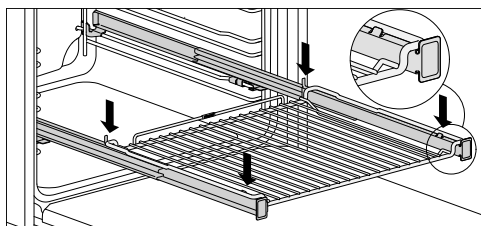
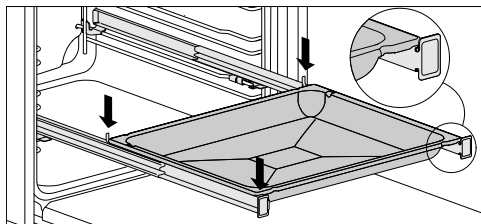
For å bruke FlexiClip-skiner til all mat som skal tilberedes på rillehøyde 2, må FlexiClip-skinnene monteres på rillehøyde 1.

Ettersom FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stangen på rillen, reduseres avstanden til rillen over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Det er først når FlexiClip-skinnene er satt helt inn, at tilbehøret sitter godt festet mellom fremre og bakre festehaker og er sikret mot å kunne skli ned.

Betjening

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

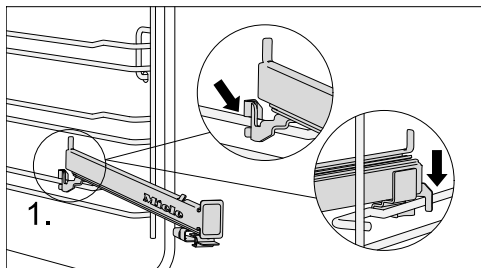


For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

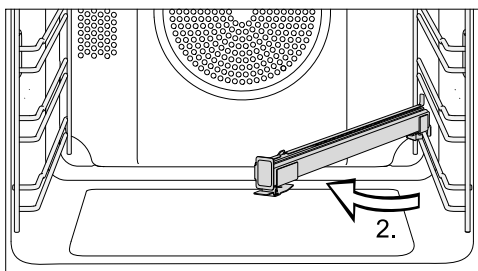
- Pass på at tilbehøret alltid ligger mellom den fremre og bakre festehaken til skinnen,
- Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned på FlexiClip-skinnen.

Ikke ta FlexiClip-skinnene fra hverandre ved montering eller demontering. FlexiClip-skinnen med Miele-logo monteres på **høyre** side av ovnsrommet.

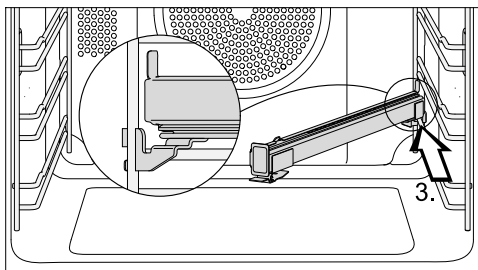
Montering av FlexiClip-skinner



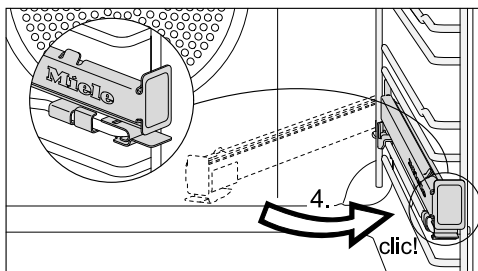
- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



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



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

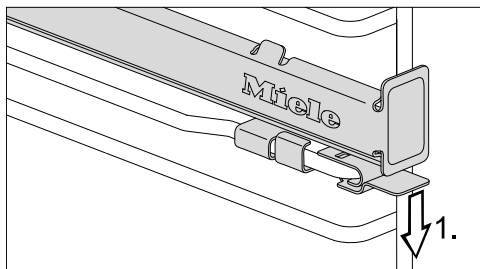


- Sving FlexiClip-skinnen tilbake og fest den på den øvre stangen til du hører et klikk (4.).

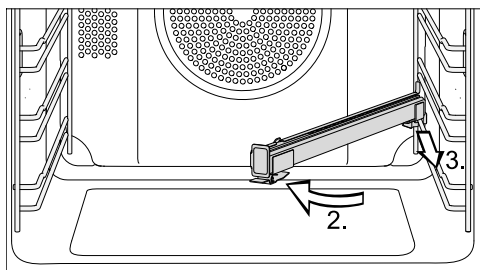
Tips: Hvis FlexiClip-skinnene er blokkert etter monteringen, må de dras kraftig ut en gang.

Demontering av FlexiClip-skinner

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



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



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

Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

Tips til baking

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

Bruk av bakepapir

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

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

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

Henvisninger til tilberedningstabellene

Valg av temperatur

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

Valg av tilberedningstid

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

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

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg informasjonen i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

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

Tips

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

Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

Ikke bruk denne driftsfunksjonen til steking av flat bakst.

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvsteekte 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 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.

Godt å vite

- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøtt-saft ut når kjøttet skjæres opp.
- Skinnen på **fjærkre** blir sprøtt hvis du pensler det med lettsaltet vann 10 minutter før tilberedningstiden er slutt.

Henvisninger til tilberedningstabellene

- Ta hensyn til de angitte temperatur-områdene, rillehøydene og tidene. Der er det tatt hensyn til forskjellige stekformer, kjøttstykker og tilberedningsvaner.

Valg av temperatur

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

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

Bruk av Automatikkprogrammer

- Følg informasjonen i displayet.

Bruk av Varmluft pluss

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

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

■ Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Over- og undervarme

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

■ Sett maten inn i rillehøyde 2.

Bruk av Eco-varmluft

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

■ Sett maten inn i rillehøyde 2.

Grilling

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

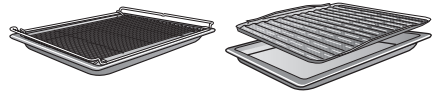
Lukk døren under grilling.

Grilltips

- Forvarming er nødvendig ved grilling. Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det. Ikke ha salt på kjøttet før grillingen, da saltet trekker ut kjøttsaften.

- Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.
- Rens flat fisk og fiskeskiver og ha på salt. Du kan også dryppe fisken med sitronsaft.
- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig). Grill- og stekebrettet beskytter kjøttsaften som siver ut, fra å bli brent, slik at den kan brukes til f.eks. saus. Pensle risten eller grill- og stekebrettet med olje og legg på maten.

Ikke bruk stekebrettet.



Henvisninger til tilberedningstabellene

- Ta hensyn til de angitte temperatur-områdene, rillehøydene og tidene. Der er det 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.

Godt å vite

Valg av tilberedningstid ⌚

- Grill flate kjøtt- eller fiskeskiver i ca. 6–8 minutter per side.
Pass på at skivene har omtrent samme tykkelse, slik at tilberedningstidene ikke blir for forskjellige.
- Kontroller alltid om maten er ferdig etter den korteste tiden.
- For å **teste** om kjøttet er ferdig, trykk med en skje på kjøttet. Slik kan du finne ut hvor mye stekt kjøttet er.

- lettstekt/rosa

Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni.

- medium

Gir det bare litt etter, er det rosa inni.

- gjennomstekt

Gir det knapt etter, er det helt gjennomstekt.

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

Henvisninger til driftsfunksjonene

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

Bruk av Grill stor ☐☐☐

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

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

Bruk av Omluftsgrill ☐☐☐

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

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

Tining

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

- Velg driftsfunksjonen Varmluft pluss ☐☐ og en temperatur på 30–50 °C.

Luften i ovnsrommet sirkulerer og fryse- varene tines skånsomt.

⚠ Infeksjonsfare pga. bakterie- dannelsen.

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. Fryse- varene blir da ikke liggende i væsken fra tiningen.
- Kjøtt, fjærkre eller fisk trenger ikke være helt tint før tilberedningen. Det er tilstrekkelig at maten er halvtint. Overflaten er da myk nok til å ta opp krydder.

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

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

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

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

Bruk av Over- og undervarme

Bruk universalpannen med risten oppå.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg funksjonen Over- og undervarme  og en temperatur på 120 °C.

- Forvarm ovnen med rist og universalpanne i ca. 15 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen mens ovnsrommet forvarmes.

 Fare for forbrenning på varme overflater.

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

Bruk 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.
- Reduser temperaturen til 100 °C.
- Stek kjøttet ferdig.

Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.

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

Du må aldri hermetisere eller varme opp bokser.

Godt å vite

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

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

 Ettervarmingstemperatur og -tid

Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

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

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

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

Tørking

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

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

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

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

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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.

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

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

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

- Reduser temperaturen hvis det skulle danne seg 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 varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

Bruk grytevotter når du tar ut den tørkede maten.

- Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

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

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

Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av servise.

Varmluft kun temperaturbestandig servise.

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



Fare for forbrenning!

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

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

Dypfryste produkter/ferdigretter

Tips for pommes frites, kroketter o.l.

Tilbered disse dypfryste produktene med funksjonen AirFry

Tips for kaker, pizza og baguetter

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

Forberede dypfryste produkter/ferdigretter

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

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

AirFry

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Stek pommes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.

Med funksjonen AirFry blir maten frittret i varm luft. AirFrying er en skånsom tilberedningsmetode, og gir et jevnt og sprøtt resultat.

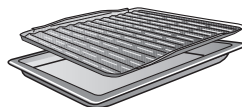
AirFrying er derfor spesielt godt egnet for tilberedning av dypfryste produkter, som pommes frites, kroketter eller lignende.

Tilbehør

- Bruk den perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet når du lager **mat som ikke drypper**, f.eks. pommes frites. Den fine perforeringen på Gourmet steke- og AirFry-brettet gjør at maten blir brunet og sprøtt på alle sider.



- Bruk rist eller grill- og stekebrett med universalpannen under (hvis tilgjengelig) **til mat som drypper**, f.eks. kyllingklubber. Grill- og stekebrettet beskytter kjøtt-saften 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.



- Sett alltid maten i bakeformer midt på risten.

Tips for AirFrying

- Ikke tin dypfryst mat.
- Fordel maten som skal tilberedes jevnt og, om mulig, i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet eller grill- og stekebrettet.
- Sett maten inn i et ikke-oppvarmet ovnsrom.
Hvis maten ikke blir sprø nok, kan du forvarme ovnsrommet neste gang.
- Stek kun i én høyde.
Steking på flere rillehøyder gjør at fuktigheten i ovnsrommet blir for høy, noe som gjør maten mindre sprø.
- Sett maten som regel inn i rillehøyde 2.
Hvis du ønsker med bruning ovenfra, kan du også sette maten høyere neste gang.
- Snu mat, f.eks. pommes frites, etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.
Still inn en tid på varseluret som påminnelse.

Oppskrifter AirFry

Oppskriftene til funksjonen AirFry finner du nedenfor.

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angitt mengde og tilbehør i oppskriftene.

Godt å vite

Falafel med yoghurt-dipp

Tilberedningstid: 60 minutter + 12 timer hviletid

4 porsjoner

Til falaflene

250 g kikerter, tørket
2 l vann
2 løk | finhakket
2 hvitløkfedd | finhakket
30 g persille | hakket
2 ss sitrønsaft
1 ss olivenolje
50 g tahin (sesammos)
1 ts malt koriander
1 ts oregano
½ ts Ras el Hanout
1 ts spisskummen
1½ ts salt
1 knivsodd pepper
1 knivsodd chili
60 g hvetemel
1 ts bakepulver

Til yoghurt-dippen

500 g yoghurt, 3,5 % fett
100 g kremost
1 EL tahin (sesammos)
3 ss sitrønsaft
20 g persille | hakket
1 ts salt
1 klype pepper

Tilbehør

Sil
Blender med kniv
Mikser med eltekrok
Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

Tilberedning

Bløtlegg kikertene i vann i minst 12 timer.

For yoghurt-dippen rører du sammen alle ingrediensene og setter den kaldt.

Hell av kikertene gjennom en sil.

Tilsett persille, løk, hvitløk, sitrønsaft, olje, tahin og krydder i blenderen. Tilsett kikertene litt etter litt. Rør om deigen av og til med en spiseskje.

Fyll deigen over i en skål. Bland mel og bakepulver og kna det inn i deigen. Form 24 boller av deigen. Trykk bollene litt flatt i hånden og legg dem på Gourmet steke- og AirFry-brettet. Sett dem deretter i ovnen og stek til de er gyllenbrune.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 18 minutter

Rillehøyde: 2

Pommes frites og søtpotetfries

Tilberedningstid: 50 minutter

4 porsjoner

Til pommes frites

500 g poteter, kokefaste | i staver (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g søtpoteter | i staver (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml solsikkeolje

Til dippen

150 g gresk yoghurt

150 g kulturmelk

¼ sitron | saft og skall

½ bunt dill

¼ ts rosmarin, tørket

¼ ts oregano, tørket

½ ts løk, tørket

¼ ts hvitløk, tørket

1 klype salt

1 klype pepper

Til kryddersaltet

2 ss salt

1 ts paprikapulver, røkt

½ ts løk, tørket

½ ts hvitløk, tørket

Tilbehør

Gryte

Kjøkkenhåndklær

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

Tilberedning

Kok opp vann på platetoppen. La potetstrimlene forvelle i kokende vann i 3 minutter. Skyll dem deretter under kaldt vann og tørk dem på et kjøkkenhåndkle.

Mariner potetstrimlene med solsikkeoljen. Legg dem deretter på Gourmet steke- og AirFry-brettet og stek i henhold til innstillingene. Snu dem etter 15 minutter og stek videre i 10 minutter.

Rør alle ingrediensene til dippen og smak til med salt og pepper. Sett dippen kaldt til den skal serveres.

Bland sammen alle krydrene til kryddersaltet og sett det til side.

Krydre pommes fritesen godt etter tilberedningen og server med dippen.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 220 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

Sesam-tofu-sticks

Tilberedningstid: 35 minutter

3 porsjoner

Ingredienser

400 g tofu

3 ss teriyakisaus

4 EL tahin (sesammos)

2 ss vegetabilsk olje

2 ss agavesirup

1 ss sesamfrø, hvite

1 ss sesamfrø, sorte

1 ss Maizena

3 ss griljermel

Tilbehør

Kjøkkenpapir

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Tilberedning

Skjær tofuen i 1 cm tykke skiver og press dem ut mellom to stykker kjøkkenpapir. Skjær deretter tofuskivene i 1 cm brede og 3 cm lange staver. Press stavene mellom kjøkkenpapiret på nytt, slik at det er igjen så lite fuktighet i tofuen som mulig. La stavene hvile på kjøkkenpapiret i 15 minutter.

Rør sammen teriyakisaus, tahin, olje og agavesirup. Bland denne sausen med sesamfrøene.

Ha tofustavene i en bolle og strø over stivelse. Sving bollen fra side til side, helt til Maizenaen er jevnt fordelt på tofustavene. Forvarm stekeovnen iht. innstillinger.

Hell sausen i bollen med tofustavene og bland alt sammen. Strø over griljermel og bland alt godt. Legg grill- og stekebrettet i universalpannen og fordel

tofustavene godt over, slik at de ikke berører hverandre. Sett tofustavene i det forvarmede ovnsrommet og stek.

Innstillinger: Forvarming

Funksjon:  | Booster

Temperatur: 190 °C

Innstillinger: Steke sesam-tofu-sticks

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 190 °C

Tilberedningstid: 7 minutt

Rillehøyde: 2

Bakte poteter med ost, vårløk og bacon

Tilberedningstid: 70 minutter

4 porsjoner

Til potetene

4 bakepoteter (à 200 g)

2 ss olje

2 ts salt

Til dippen

150 g rømme

30 g gressløk | finhakket

1 klype salt

1 klype pepper

1 klype muskat

Til fyllet

100 g bacon | i terninger

½ bunt vårløk | i fine ringer

200 g ost, smaksrik (z. B. Gruyère, Jarlsberg og Emmentaler) | revet

Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Tilberedning

Vask og tørk potetene grundig. Stikk flere ganger med gaffel i potetene. Smør dem deretter godt inn med olje og salt. Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel potetene og stek i henhold til tilberedningstrinn 1 og 2.

Mens de stekes, blander du rømme og gressløk til en dipp. Smak til med salt, pepper og muskat.

Til fyllet steker du bacon på middels varme til det er sprøtt. Sett klar vårløken.

Ta potetene ut av stekeovnen etter tilberedningstrinn 2. Skjær dem forsiktig i to og legg dem tilbake på grill- og steke-

brettet med den oppskårne siden opp. Strø over med ost og gratiner iht. tilberedningstrinn 3 til de er gyllenbrune.

Server de gratinerte potetene med vårløk, bacon og dipp.

Innstillinger

Tilberedningstrinn 1

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 20 minutt

Rillehøyde: 2

Tilberedningstrinn 2

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 30 minutt

Tilberedningstrinn 3

Funksjon: 

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 10 minutter

Rillehøyde: 3

Bakepoteter med feta, tzatziki og bondesalat

Tilberedningstid: 70 minutter

4 porsjoner

Til potetene

4 bakepoteter (à 200 g)

2 ss olje

2 ts salt

Til tzatzikien

½ agurk

¼ ts salt

200 g gresk yoghurt

1 hvitløkfedd | finhakket

¼ ts salt

1 klype pepper

½ sitron | saft og skall

Til salaten

½ agurk | i terninger

3 tomater | i terninger

1 paprika, gul | i små terninger

1 paprika, rød | i små terninger

1 rødløk | i små terninger

Til dressingen

½ ts salt

1 klype pepper

½ sitron | kun saften

1 ts dill | hakket

Til fyllet

200 g fetaost | smuldret

Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Tilberedning

Vask og tørk potetene grundig. Stikk flere ganger med gaffel i potetene. Smør dem deretter godt inn med olje og salt. Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel potetene og stek i henhold til tilberedningstrinn 1 og 2.

Mens de stekes, lager du tzatziki ved å rive agurk, tilsette salt og la det stå i 10 minutter.

Press ut væsken fra agurken. Bland den pressede agurken med yoghurt og hvitløk. Smak deretter til med salt, pepper, sitronsaft og sitronskall.

Til salaten har du grønnsakene i en bolle.

Til dressingen blander du sammen salt, pepper, dill, sitronsaft og olivenolje. Hell dressingen over salaten. Sett til side frem til servering.

Ta potetene ut av stekeovnen etter tilberedningstrinn 2. Skjær dem forsiktig i to og legg dem tilbake på grill- og stekebrettet med den oppskårne siden opp. Strø over med fetaost og gratiner iht. tilberedningstrinn 3 til det er gyllenbrunt.

Server de gratinerte potetene med tzatziki og salat.

Innstillinger

Tilberedningstrinn 1

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 20 minutt

Rillehøyde: 2

Tilberedningstrinn 2

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 30 minutt

Tilberedningstrinn 3

Funksjon: 

Temperatur: 180 °C

Tilberedningstid: 10 minutter

Rillehøyde: 3

Frites av squash med blåmuggostdipp og chilisaus

Tilberedningstid: 55 minutter

2 porsjoner

Til grønnsakene

2 squash

3 egg, str. M

50 ml melk, 3,5 % fett

2 ss solsikkeolje

200 g pankomel

2 ts salt

½ ts hvitløkspulver

½ ts løk, granulert

¼ ts pepper, sort | grovmalt

100 g ost, smaksrik | revet

100 g hvetemel

Til dippen av blåmuggost

150 g blåmuggost, kraftig

2 ss majones

80 g yoghurt, 3,5 % fett

1 klype salt

1 klype pepper

¼ ts paprikapulver, røkt

Til servering

1 ts srirachaus

Tilbehør

Grill- og stekebrett

Stavmikser

Universalpanne

Tilberedning

Skjær squashen i to på langs og hver av halvdelene i 8 like båter.

Visp sammen egg, melk og olje i en flat bolle.

I en annen bolle blander du pankomel, krydder og ost. Ha klar en tredje bolle med mel. Paner squashbåtene.

For å gjøre dette legger du squashen først i mel, deretter i eggeblandingen.

Deretter dekker du godt med pankoblandingen. For en ekstra jevn og sprø panering, dypper du båtene én gang til i egg- og pankoblandingen.

Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel squashbåtene ved siden av hverandre og stek i henhold til innstillingene. Snu dem etter 15 minutter og stek videre i 10 minutter.

Til dippen purerer du alle ingrediensene i ca. 1 minutt. Hvis du purerer for lenge, kan dippen separeres. Sett dippen kaldt til den skal serveres.

Server den fritterte squaschen med dippen og drypp over med srirachaus.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 205 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

Grillet mais med hoisinsaus og coleslaw

Tilberedningstid: 40 minutter

4 porsjoner

Til dressingen

100 g majones

1 ss epleeddik

1 ss sennep

½ ts sukker

1 klype salt

1 klype pepper

Til salaten

¼ hodekål | i fine strimler

¼ rødkål | i fine strimler

2 gulrøtter | i tynne strimler

Til maisen med hoisinsaus

4 maiskolber, forstekte | delt i fire

50 g hoisinsaus

50 g majones

Til servering

2 ss sesamfrø, hvite

Tilbehør

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Tilberedning

Til dressingen blander du majones, eplecidereddik, sennep og sukker. Smak til med salt og pepper. Til salaten blander du hodekål, rødkål og gulrøtter i en bolle. Hell dressingen over salaten og rør om. Sett salaten til side frem til servering.

Legg grill- og stekebrettet i universalpannen, fordel maiskolbene ved siden av hverandre og stek i henhold til innstillingene.

Bland sammen hoisinsausen og majones. Etter 15 minutter pensler du maisen med hoisinblanding og steker videre i 10 minutter.

Strø sesam over maiskolbene hvis du ønsker. Server med coleslaw.

Innstilling

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 25 minutter

Rillehøyde: 2

Kyllingnuggets med kokos-sesam-panering

Tilberedningstid: 25 minutter

2 porsjoner

Til panering

100 g griljermel

50 g sesamfrø, hvite

50 g kokosmasse (revet kokos)

2 ts salt

1 ts paprikapulver, røkt

1 ts hvitløkspulver

1 ts løkpulver

100 g hvetemel

3 egg, str. M

1 ss vegetabilsk olje

3 ss melk, 3,5 % fett

Server ferdige kyllingnuggets med søt chilisaus.

Innstilling

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 15 minutter

Rillehøyde: 2

Til kyllingnuggets

2 kyllingbrystfileter, gryteklare | i finger-tykke strimler

Til servering

2 ts sweet chilisaus

Tilbehør

Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

Tilberedning

Til panering blander du sammen griljermel, sesam, raspet kokos, salt, paprika-, løk- og hvitløkspulver i en bolle. Ha en annen bolle klar med mel. Visp sammen egg, melk og olje i en tredje bolle.

Paner kyllingstrimlene.

For å gjøre dette legger du kyllingstrimlene først i mel, deretter i egge-olje-blandingen. Deretter dekker du godt med blandingen av griljermel og krydder. Legg ferdig panerte nuggets direkte på Gourmet steke- og AirFry-brettet og stek i henhold til innstillingene. Snu etter ca. 10 minutter.

Godt å vite

Skrei med skorpe

Tilberedningstid: 70 minutter
4 porsjoner

Til skrei med skorpe

60 g smør | mykt
1 ss sennep
50 g saltørkede tomater i olje
½ bunt bladpersille
½ bunt gressløk
1 ss sitrontimian
60 g pankomel
4 skreifileter (à 150 g), klare til bruk
4 klype salt

Til paprika-potet-salaten

2 paprika, rød | i grove stykker
2 paprika, gul | i grove stykker
200 g poteter, kokefaste | i smale båter
1 rødlok | i tynne strimler
1 hvitløkfedd | presset
1 ss olivenolje
½ ts salt
¼ ts paprikapulver, røkt

Til dressingen

30 ml balsamicoeddik
1 ss sennep
2 ss honning
1 klype salt
1 klype pepper
60 ml olivenolje

Til servering

125 g rucola | vasket

Tilbehør

Stavmikser
Grill- og stekebrett
Universalpanne
Glass med skrulokk

Tilberedning

Til skorpen purerer du smør, sennep, saltørkede tomater, persille, sitrontimian og gressløk. Vend inn pankomel og smak til puréen med salt. Tørk av fiskefiletene og salt dem. Form skorpen til 4 plater som passer til fiskefiletene, og legg dem på filetene. Legg grill- og stekebrettet på universalpannen. Legg fisken på venstre side av grill- og stekebrettet.

Legg begge typer paprika, potetbåter, løk og hvitløk i en bolle, så drypper du over olje og krydder. Fordel grønnsakene på høyre side av grill- og stekebrettet. Sett brettet i ovnen og stek skreien og grønnsakene iht. innstillingene.

Til dressingen blander du sammen balsamicoeddik med sennep, honning, salt og pepper i en glass med skrulokk. Tilsett olivenolje, lukk glasset og rist godt i ca. 1 minutt.

Før servering blander du rucola med de varme grønnsakene og tilsetter dressingen i salaten. Server fisken på salaten.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tilberedningstid: 20 minutter

Rillehøyde: 2

Banener med pistasj-honning-topping

Tilberedningstid: 25 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

50 g pistasjkjerner | uten skall

1 klype salt

4 bananer

2 ss skogshonning

Tilbehør

Panne

Grill- og stekebrett

Universalpanne

Tilberedning

Grovhakk pistasjnøttene og rist dem lett i pannen. Tilsett salt. Ta platen deretter av platetoppen og la avkjøle.

Legg grill- og stekebrettet på universalpannen. Halver bananene med skallet på langs og legg dem med den oppskårne siden opp på grill- og stekebrettet. Bland honningen med pistasjnøttene. Fordel pistasj-honning-massen på bananene. Sett bananene i ovnen og tilbered.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 8 minutter

Rillehøyde: 2

Pastéis de Nata

Tilberedningstid: 60 minutter

12 porsjoner

Til pastéisene

2 egg, str. M

37 g vaniljepuddingpulver til koking

2 dl melk, 3,5 % fett

2,5 dl fløte

70 g sukker

1 klype salt

ca. 275 g butterdeig

Til å strø over

1 ts melis

1 knivsodd kanel

Til formen

1 ts smør

Tilbehør

Sil

Muffinsbrett for 12 muffins

Visp

Kjevle

Rist

Tilberedning

Visp egg og stryk massen gjennom en sil. Rør inn 5 ss melk med puddingpulveret og eggene. Kok opp resten av melken, fløten, sukker og salt mens du rører. Ta gryten av platetoppen og tilsett puddingmassen mens du rører. La det koke opp mens du rører. Fyll puddingen i en bolle, dekk til og sett den på en kjølig plass.

Smør muffinsbrettet. Rull ut butterdeigen og skjær den opp i 12 sirkler av deig med en diameter på 10 cm. Legg sirklerne av deig i muffinsformene og trykk godt ned slik at det ikke blir bobler i bunnen og deigen ikke stikker ut.

Fordel vaniljekremen i de 12 formene.

Sett muffinsbrettet på risten i stekeovnen. Bak pastéisene helt til det oppstår brune flekker på vaniljekremen.

Bland melis og kanel og strø over de varme pastéisene. Løsne pastéisene fra formen og la dem avkjøle på risten.

Innstillinger

Funksjon:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tilberedningstid: 18 minutter

Rillehøyde: 2

Veganske Pastéis de Nata

Tilberedningstid: 60 minutter
12 porsjoner

Til pastéisene

500 ml havremelk
40 g potetmel
40 g sukker
1 vaniljestang
ca. 275 g butterdeig
¼ ts malt kanel

Til servering

¼ ts malt kanel

Tilbehør

Muffinsbrett for 12 muffins
Visp
Gryte
Kjevle
Rist

Tilberedning

Bland 4 ss havremelk med potetmel og sett til side. Kok opp resten av havremelken med sukker, vaniljefrø og -stang. Rør inn den forberedte havremelken med potetmel i den kokende havrevæsen. Kok opp den tyknede puddingen i ca. 1 minutt under omrøring, ha den over i en bolle, dekk til og avkjøl.

Rull ut butterdeigen til en liten rull og skjær den i 12 snurrer og sett den på et kaldt sted. Ta ut ett og ett emne av butterdeigen og kjevle det ut til en sirkel av deig på ca. 10 cm diameter. Legg sirkelene av deig i muffinsformene og trykk godt ned slik at det ikke blir bobler i bunnen og deigen ikke stikker ut. Gå frem på samme måte med resten av de 11 deigemnene.

Fyll formene maksimalt $\frac{3}{4}$ med pudding. Sett muffinsbrettet på risten i stekeovnen og stek pastéisene iht. innstillingene. For å få fram den typiske smaken, skal Pastéis de Natas ha et par mørke punkter. Strø over kanel før servering.

Innstillinger

Tilberedningstrinn 1
Funksjon:  | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 25 minutter
Rillehøyde: 2

Tilberedningstrinn 2
Funksjon:  | AirFry
Temperatur: 245 °C
Tilberedningstid: 10 minutter
Rillehøyde: 2

Automatikkprogrammer

Informasjon om bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene bør de vedlagte oppskriftene gi en orienteringshjelp. For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angitt mengde og tilbehør i oppskriftene.
- Etter en tilberedningsprosess skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- I noen automatikkprogrammer må ovnen varmes opp før maten kan settes inn i ovnsrommet. Det vil vises en henvisning i displayet.

Oppskrifter – automatikkprogrammer

Oppskriftene til automatikkprogrammene finner du nedenfor.

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi å følge angitt mengde og tilbehør i oppskriftene.

For å finne korrekt rillehøyde må du demontere FlexiClip-skinne HFC 70-C, før du starter et automatikkprogram.

Eplekake

Tilberedningstid: 95 minutter
12 stykker

Til fyllet

500 g sylrlige epler
2 ss sitronsaff

Til deigen

150 g smør | mykt
150 g sukker
8 g vaniljesukker
3 egg, str. M
150 g hvetemel, type 405
½ ts bakepulver

Til formen

1 ts smør

Til å strø over

1 ss melis

Tilbehør

Rist
Springform, Ø 26 cm
Sil, fin

Tilberedning

Skrell eplene og del dem i fire. Skjær snitt med ca. 1 cm mellomrom inn i den buede siden, bland med sitronsaff og sett til side.

Smør springformen.

Rør smør, sukker og vaniljesukker hvitt i ca. 2 minutter. Rør inn hvert egg for seg i ½ minutt.

Bland bakepulveret med melet og bland sammen med resten av ingrediensene.

Fordel deigen jevnt i springformen. Trykk eplene lett ned i deigen med buen opp.

Sett springformen på risten i ovnen og stek kaken.

La kaken stå i formen i 10 minutter. Løse kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten. Strø over melis.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Eplekake fin
Programtid: 55 minutter

Manuelt

Funksjon: 
Temperatur: 165–175 °C
Forvarming: nei
Tilberedn.tid: 45–55 minutter
Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

I stedet for melis kan kaken også pensles med lett oppvarmet, glattrørt aprikossyltetøy.

Godt å vite

Kakebunn

Tilberedningstid: 75 minutter
12 stykker

Til deigen

4 egg, str. M
4 ss vann | varmt
175 g sukker
200 g hvetemel, type 405
1 ts bakepulver

Til formen

1 ts smør

Tilbehør

Rist
Sil, fin
Springform, Ø 26 cm
Bakepapir

Tilberedning

Skill eggene. Stivpisk eggehviter med vann. Dryss inn sukker sakte. Vend inn de vispede eggeplommene.

Skyv risten inn i ovnsrommet. Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Bland mel og bakepulver, sikt over eggeblandingen og vend lett inn med en grov visp.

Smør bunnen av springformen og kle med bakepapir. Hell deigen i springformen og glatt den ut.

Sett kakebunnen i ovnen og stek gyllengul.

La kaken avkjøle 10 minutter i formen etter steking. Løsne kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten. Skjær vannrett gjennom kakebunnen to ganger, slik at du får 3 lag.

Smør på forberedt fyll.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Kakebunn

Programtid: 36 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 160–170 C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

For å lage en kakebunn med sjokolade, tilsett 2-3 ts kakao i melblandingen.

Fyll til kakebunn

Tilberedningstid: 30 minutter

Til kesam-krem-fyllet

500 g kesam, 20 % fett i.t.
100 g sukker
100 ml melk, 3,5 % fett
8 g vaniljesukker
1 sitron | kun saften
6 plater gelatin, hvit
500 g fløte

Til å strø over

1 ss melis

Til cappuccinofyllet

100 g sjokolade, mørk
500 g fløte
6 plater gelatin, hvit
80 ml espresso
80 ml kaffelikør
16 g vaniljesukker
1 ss kakao

Til å strø over

1 ss kakao

Tilbehør

Kakefat
Sil, fin

Fremgangsmåte kesam-krem-fyll

Rør sammen kesam, sukker, melk, vaniljesukker og sitronsaft. Legg gelatin i bløt i kaldt vann, klem ut vannet og løs opp på svak varme i mikrobølgeovnen eller på platetoppen.

Ha litt kesam-masse i gelatinen og bland.

Rør blandingen inn i resten av kesam-massen og sett kaldt. Pisk fløten stiv og rør inn i kesam-massen.

Legg det første laget av kakebunnen på kakefatet, smør på kesam-masse, legg på det andre laget av kakebunnen, smør på kesam-masse og legg på toppen av kakebunnen.

Avkjøl kaken godt. Pynt med siktet melis før servering.

Fremgangsmåte cappuccinofyll

Smelt sjokolade til cappuccinofyllet. Pisk fløten stiv, og sett en liten mengde til side for smøring av kaketoppen. Legg gelatin i bløt i kaldt vann, klem ut vannet og løs opp i mikrobølgeovnen eller på platetoppen på svak varme og la avkjøle litt.

Rør halvparten av espressoen og kaffelikøren inn i gelatinen og vend inn i den piskede kremen.

Del kaffe-krem-mengden i to. Rør inn vaniljesukker i den ene halvdelen, og sjokolade og kakao i den andre halvdelen.

Legg det første laget av kakebunnen på kakefatet, dykk med litt kaffelikør og espresso og smør på den mørke kremen. Legg på det andre laget av kakebunnen, dykk med resten av væsken og smør på den lyse kremen. Legg på det tredje laget av kakebunnen, smør på kremen du satte til side, og strø med kakao.

Tips

For en fruktig variant, tilsett litt revet sitronskall og 300 g hermetiske mandarinbåter eller aprikosbiter, som er dryppet av, i kremen.

Godt å vite

Marmorkake

Tilberedningstid: 80 minutter
18 stykker

Til deigen

250 g smør | mykt
200 g sukker
8 g vaniljesukker
4 egg, str. M
200 g rømme
400 g hvetemel, type 405
16 g bakepulver
1 klype salt
3 ss kakao

Til formen

1 ts smør

Tilbehør

Kransform, Ø 26 cm
Rist

Tilberedning

Rør smør, sukker og vaniljesukker hvitt. Tilsett et egg av gangen og rør $\frac{1}{2}$ minutt etter hvert egg. Ha i rømme. Bland mel med bakepulver og salt og rør inn med resten av ingrediensene.

Smør kransformen og ha i halvparten av deigen.

Rør inn kakao i den andre halvdelen av deigen. Fordel den mørke deigen over den lyse. Trekk en gaffel spiralformet gjennom lagene.

Sett kransformen på risten i ovnen og stek kaken.

La kaken stå i formen i 10 minutter. Løsne kanten på springformen og la kaken avkjøle på risten.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Marmorkake

Programtid: 55 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 150–160 C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 50–60 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

Smuldrepai med frukt

Tilberedningstid: 150 minutter
20 stykker

Til deigen

42 g fersk gjær
150 ml melk, 3,5 % fett | lunken
450 g hvetemel, type 405
50 g sukker
90 g smør | mykt
1 egg, str. M

Til fyllet

1,25 kg epler

Til smuldredeigen

240 g hvetemel, type 405
150 g sukker
16 g vaniljesukker
1 ts kanel
150 g smør | mykt

Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

Tilberedning

Løs opp gjæren under omrøring i melk. Elt med mel, sukker, smør og egg til en glatt deig.

Form deigen til en kule, legg den i en bolle, dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og sett den i ovnsrommet. La heve iht. innstillingene til hevefase 1.

Skrell epler, ta ut kjernen og skjær i båter.

Elt deigen raskt, kjevle den ut på stekebrettet eller universalpannen. Fordel eplene jevnt på deigen. Bland mel, sukker, vaniljesukker og kanel og kna sammen med smør til smuldredeig. Fordel over eplene.

Sett kaken i ovnen og la heve iht. innstillingene til hevefase 2.

Stek kaken gyllenbrun.

Innstilling

Heve gjærdeig

Hevefase 1

Funksjon: 

Temperatur: 30 °C

Hevetid: 30-45 minutter

Hevefase 2

Funksjon: 

Temperatur: 30 °C

Hevetid: 30 minutter

Steking av kaken

Automatikkprogram

 | Smuldrepai med frukt

Programtid: 44 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 40–50 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

I stedet for epler kan du bruke 1 kg plommer eller kirsebær uten steiner.

Godt å vite

Kakefigurer

Tilberedningstid: 135 minutter
Til 70 stk. (2 brett)

Ingredienser

250 g hvetemel, type 405
½ ts bakepulver
80 g sukker
8 g vaniljesukker
1 ts romessens
3 ss vann
120 g smør | mykt

Tilbehør

Kjevle
Utstikksformer
2 stekebrett eller universalpanner

Tilberedning

Bland mel, bakepulver, sukker og vaniljesukker. Elt raskt med resten av ingrediensene til en glatt deig og sett kjølig i minst 60 minutter.

Kjevle deigen ca. 3 mm tykk, stikk ut kakene og legg på stekebrettene eller universalpannene.

Sett kakefigurene i ovnen og stek.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Kakefigurer |

1 stekebrett / 2 stekebrett

Programtid 1 brett: 25 minutter

Programtid 2 brett: 26 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 140–150 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 25–35 minutter

Rillehøyde 1 brett:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Rillehøyde 2 brett:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Mengden ingredienser gjelder for 2 brett. Halver mengden for 1 brett eller stek kakene etter hverandre.

Sprutbakkels

Tilberedningstid: 50 minutter
50 stykker (2 brett)

Ingredienser

160 g smør | mykt
50 g brunt sukker
50 g melis
8 g vaniljesukker
1 klype salt
200 g hvetemel, type 405
1 egg, Str. M | bare eggehviten

Tilbehør

Sprøytepose
Stjernetipp, 9 mm
2 stekebrett eller universalpanner

Tilberedning

Rør smøret kremet. Tilsett sukker, melis, vaniljesukker og salt, rør til du får en myk masse. Vend inn mel og til slutt eggehvite.

Ha deigen i en sprøytepose og sprøyt ca. 5-6 cm lange striper på stekebrettet eller universalpannen.

Sett sprutbakkelsene i ovnen og stek dem gyllengule.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Sprutbakkels | 1 stekebrett / 2 stekebrett

Programtid 1 brett: 24 minutter

Programtid 2 brett: 31 minutter

Manuelt

For 1 brett

Funksjon: 

Temperatur: 150–160 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 20–30 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Til 2 brett

Funksjon: 

Temperatur: 140–150 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 25–35 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Mengden ingredienser gjelder for 2 brett. Halver mengden for 1 brett eller stek kakene etter hverandre.

Godt å vite

Valnøttmuffins

Tilberedningstid: 95 minutter
Til 12 stk.

Ingredienser

80 g rosiner
40 ml rom
120 g smør | mykt
120 g sukker
8 g vaniljesukker
2 egg, str. M
140 g hvetemel, type 405
1 ts bakepulver
120 g valnøttkjerner | grovhakkede

Tilbehør

Muffinsbrett for 12 muffins à Ø 5 cm
Papirformer, Ø 5 cm
Rist

Tilberedning

La rosinene trekke i ca. 30 minutter i rom.

Rør smøret kremet. Tilsett sukker, vaniljesukker og egg etter hverandre. Bland mel og bakepulver og rør inn. Rør inn valnøtter. Vend til slutt inn rom-rosinene.

Legg papirformene i muffinsbrettet. Fordel deigen jevnt i formene med 2 spiseskjeer.

Sett muffinsbrettet på risten i ovnen og stek.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Valnøttmuffins

Programtid: 37 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 150–160 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (gjærdeig)

Tilberedningstid: 90 minutter
4 porsjoner

Til deigen

30 g fersk gjær
170 ml vann | lunkent
300 g hvetemel, type 405
1 ts sukker
1 ts salt
½ ts tørket timian
1 ts tørket oregano
1 ss olje

Til fyllet

2 løk
1 hvitløkfedd
400 g flådde, hermetiske tomater i biter
2 ss tomatpuré
1 ts sukker
1 ts tørket oregano
1 laurbærblad
1 ts salt
Pepper
125 g mozzarella
125 g revet Gouda

Til bruning

1 ss olivenolje

Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

Tilberedning

Løs opp gjær under omrøring i vann. Elt med mel, sukker, salt, timian, oregano og olje i 6-7 minutter til en glatt deig.

Form deigen til en kule, legg i en bolle og dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle. La heve i romtemperatur i 20 minutter.

Skjær løk og hvitløk i små terninger til fyllet. Varm olje i en panne. Damp løk og hvitløk blank. Tilsett tomater, tomatpuré, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

La sausen koke svakt i 5 minutter.

Ta ut laurbærbladet, smak til med salt og pepper. Skjær mozzarella i skiver.

Kjevle ut deigen på stekebrettet eller universalpannen. La heve i romtemperatur i 10 minutter.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fordel sausen på deigen. La det være igjen en kant på ca. 1 cm. Legg på mozzarella og strø over gouda.

Sett pizzaen i ovnen og stek.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Pizza | Gjærdeig
Programtid: 32 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 200–210 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Alternativt kan du toppe pizzaen med skinke, salami, champignon, løk eller tunfisk.

Pizza (Kesamdeig)

Tilberedningstid: 60 minutter

4 porsjoner

Til deigen

120 g kesam, 20 % fett i.t.

4 ss melk, 3,5 % fett

4 ss olje

2 egg, str. M | bare eggeplommene

1 ts salt

1½ ts bakepulver

250 g hvetemel, type 405

Til fyllet

2 løk

1 hvitløkfedd

400 g flådde, hermetiske tomater i biter

2 ss tomatpuré

1 ts sukker

1 ts oregano

1 laurbærblad

1 ts salt

Pepper

125 g mozzarella

125 g revet Gouda

Til brunng

1 ss olivenolje

Tilbehør

Stekebrett eller universalpanne

Tilberedning

Skjær løk og hvitløk i små terninger til fyllet. Varm olje i en panne. Damp løk og hvitløk blank. Tilsett tomater, tomatpuré, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

La sausen koke svakt i 5 minutter.

Ta ut laurbærbladet. Smak til med salt og pepper. Skjær mozzarella i skiver.

Rør sammen kesam, melk, olje, eggeplomme og salt. Bland sammen mel og bakepulver. Rør halvparten inn i deigen. Elt deretter inn resten.

Kjevle ut deigen på stekebrettet eller universalpannen.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fordel sausen på deigen. La det være igjen en kant på ca. 1 cm. Legg på mozzarella og strø over gouda.

Sett pizzaen i ovnen og stek.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Pizza | Kesamdeig

Programtid: 33 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 25–35 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

Alternativt kan du toppe pizzaen med skinke, salami, champignon, løk eller tunfisk.

Kylling

Tilberedningstid: 95 minutter

2 porsjoner

Ingredienser

1 kylling, gryteklar (à 1,2 kg)

2 ss olje

1½ ts salt

2 ts søtt paprikapulver

1 ts karri

Tilbehør

Rist

Ildfast form, 22 cm x 29 cm

Hyssing

Tilberedning

Rør sammen olje, salt, paprikapulver og karri og pensle kyllingen med dette.

Bind sammen kyllinglårene med hyssing og legg i den ildfaste formen med bryst-siden opp.

Sett den ildfaste formen på risten og sett inn i ovnen slik at lårene peker mot døren. Stek kyllingen.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Kylling

Programtid: 80 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 75–85 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

Godt å vite

Oksefilet (stek)

Tilberedningstid: 65 minutter
4 porsjoner

Til oksefileten

1 kg oksefilet, gryteklar
2 ss olje
1 ts salt
Pepper

Til bruning

2 ss olje

Tilbehør

Universalpanne

Tilberedning

Start automatikkprogrammet eller for-
varm stekeovnen.

Varm opp olje i pannen, brun oksefileten
på sterk varme på alle sider i 1 minutt på
hver.

Ta ut oksefileten. Rør sammen olje, salt
og pepper og pensle oksefileten med
dette.

Legg oksefileten i universalpannen og
sett den i ovnen. Tilbered oksefileten.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Oksefilet

Programtid:

Lettstekt: 36 minutter

Medium: 43 minutter

Gjennomstekt: 59 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter (Lett-
stekt), 35–45 minutter (Medium),
50–60 minutter (Gjennomstekt)

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:
2

Ørret

Tilberedningstid: 65 minutter
4 porsjoner

Til ørreten

4 ørreter (à 250 g), gryteklare
2 ss sitronsaft
Salt
Pepper

Til fyllet

200 g champignoner, ferske
½ løk
1 hvitløkfedd
25 g persille
Salt
Pepper

Til å legge på

3 ss smør

Tilbehør

Universalpanne

Tilberedning

Drypp sitronsaft på ørretene. Salt og pepre innvendig og utvendig.

Til fyllet, rens champignonene. Finhakk løk, hvitløk, champignoner og persille og bland det. Krydre blandingen med salt og pepper.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fyll blandingen i ørretene og legg dem ved siden av hverandre i universalpannen. Legg på smørflak.

Sett universalpannen i ovnen. Tilbered ørretene.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Ørret

Programtid: 36 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 210–220 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 20–30 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Server ørreten med sitronskiver og brunet smør.

Godt å vite

Laksefilet

Tilberedningstid: 40 minutter

4 porsjoner

Til laksefileten

4 laksefileter (à 200 g), klare til bruk

2 ss sitronsaft

Salt

Pepper

Til å legge på

3 ss smør

Til å strø over

1 ts dill, hakket

Tilbehør

Universalpanne

Tilberedning

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Legg laksefiletene i universalpannen. Drypp med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Legg smørflak på laksefiletene og strø på dill.

Sett universalpannen i ovnen og tilbered laksefiletene.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Laksefilet

Programtid: 27 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 200–210 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 10–20 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

2

Sjørørret

Tilberedningstid: 65 minutter
4 porsjoner

Til sjørørret

1 sjørørret (à 1 kg), hel, gryteklar
1 sitron | kun saften
Salt

Til fyllet

2 sjalottløk
2 hvitløkfedd
2 skiver toastbrød
50 g kapers, små
1 egg, str. M | bare eggeplommen
2 ss olivenolje
Salt
Pepper
Chilipulver

Tilbehør

Trespyd
Universalpanne

Tilberedning

Drypp sitronsaft på sjørørreten. Salte innvendig og utvendig.

Til fyllet, skjær sjalottløk, hvitløk og toastbrød i små terninger. Bland kapers, eggeplomme, olivenolje, sjalottløk, hvitløk og toastbrød. Krydre med salt, pepper og chilipulver.

Start automatikkprogrammet eller forvarm stekeovnen.

Fyll sjørørreten med blandingen. Lukk åpningen med trespiddene.

Legg sjørørreten i universalpannen og sett den i ovnen. Tilbered sjørørreten.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Sjørørret

Programtid: 46 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 210–220 °C

Forvarming: ja

Tilberedn.tid: 30–40 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Gratinerte poteter med ost

Tilberedningstid: 90 minutter
4 porsjoner

Til gratengen

600 g melne poteter
75 g revet Gouda

Til formen

1 hvitløkfedd

Til fløteblandingen

250 g fløte
1 ts salt
Pepper
Muskat

Til å strø over

75 g revet Gouda

Tilbehør

Ildfast form, Ø 26 cm
Rist

Tilberedning

Gni inn den ildfaste formen med hvitløk.

Visp sammen fløte, salt, pepper og muskat.

Skrell potetene og skjær dem i 3–4 mm tynne skiver. Bland potetene med gouda og fløteblandingen og ha i den ildfaste formen.

Strø med gouda.

Sett gratengen på risten i ovnen og stek gyllenbrun.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Gratinerte poteter
Programtid: 50 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 180–190 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 55–65 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:
2

Lasagne

Tilberedningstid: 125 minutter
4 porsjoner

Til lasagnen

8 lasagneplater (ikke forkokt)

Til kjøttsaus

50 g røkt bacon | i små terninger
375 g kjøttdeig, halvparten okse og halvparten svin
2 løk | i terninger
800 g tomater fra boks, skrelt
30 g tomatpuré
125 ml buljong
1 ts frisk timian | hakket
1 ts frisk oregano | hakket
1 ts frisk basilikum | hakket
Salt
Pepper

Til champignonsausen

20 g smør
1 løk | i terninger
100 g champignoner, ferske | i skiver
2 ss hvetemel, type 405
250 g fløte
250 ml melk, 3,5 % fett
Salt
Pepper
Muskat
2 ss frisk persille | hakket

Til å strø over

200 g revet Gouda

Tilbehør

Ildfast form, 32 cm x 22 cm
Rist

Tilberedning

Varm opp en teflonbelagt panne til kjøttsaus. Brun baconet, tilsett kjøttdeigen og stek mens du stadig snur den. Tilsett løken og damp den. Skjær tomat-

er i små biter. Tilsett tomater, tomatsaft, tomatpuré og buljong. Krydre med urter, salt og pepper. La koke svakt i ca. 5 minutter.

Damp løken i smør. Tilsett champignon og brun kort. Strø over mel og rør inn. Hell over fløte og melk. Krydre med salt, pepper og muskat. La sausen koke svakt i ca. 5 minutter. Tilsett persille til slutt.

Legg ingrediensene til lasagnen lagvis i den ildfaste formen i følgende rekkefølge:

- en tredjedel kjøttsaus
- 4 lasagneplater
- en tredjedel kjøttsaus
- halvparten av champignonsausen
- 4 lasagneplater
- en tredjedel kjøttsaus
- halvparten av champignonsausen

Strø gouda på lasagnen, sett den på risen i ovnen og stek gyllenbrun.

Innstilling

Automatikkprogram

 | Lasagne

Programtid: 55 minutter

Manuelt

Funksjon: 

Temperatur: 185–195 °C

Forvarming: nei

Tilberedn.tid: 55–65 minutter

Rillehøyde: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C:

1

Godt å vite

Tilberedningstabeller

Røredeig

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

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

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

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

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

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

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

Eltedeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Småkaker (1 brett)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Småkaker (2 brett)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Sprutbakkels* (1 brett)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Sprutbakkels* (2 brett)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
		170–180 ²	1	2	20–30
Kakebunn (bake- og stekerist, terte-/kakeform, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Ostekake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Eplepai* (bake- og stekerist, springform, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Eplekake, med lokk (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Fruktkake med fyll (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Fruktkake med fyll (1 brett)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Wähe søt (sveitsisk pai) (1 brett)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

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

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

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

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

Godt å vite

Gjærdeig

Kaker/bakst (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (bake- og stekerist) (kransform, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Christstollen (tysk julekake) (1 brett)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Smuldrepai med/uten frukt (1 brett)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Fruktkake (1 brett)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett)		160–170	1	2	25–35
Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (2 brett)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Loff, uten form (1 brett)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Loff (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Fullkornsbrød (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Heve gjærdeig (bake- og stekerist)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

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

- ¹ Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- ² Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- ³ Monter FlexiClip-skinene HFC 70-C (hvis du har dette) i nederste rillehøyde.
- ⁴ Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.
- ⁵ Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

Kesamdeig

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

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

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

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

Sukkerbrøddeig

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

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

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

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

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

Godt å vite

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

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

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

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

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

Pikant

Matvare (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ⁵ +HFC -HFC		Tilberedningstid [min]
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Løkpai (1 brett)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, kesamdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Frossenpizza, halvsteckt (bake- og stekerist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		300	–	3	6–9
Gratinerer, f.eks. toast (bake- og stekerist på universalpanne)		275 ³	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, dypfryst ¹ (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)		180–190	2	3	30–35 ⁴
Kroketter, dypfryst ¹ (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)		180–190	2	3	23–25 ⁴

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

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

¹ Følg anvisningene fra produsenten på emballasjen.

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

³ Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette

⁴ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

Godt å vite

Okse

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

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

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

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

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

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

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

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

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

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

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

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

Kalv

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

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

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

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

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

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

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

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

Godt å vite

Svin

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

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

¹ Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

² Brun kjøttet på platetoppen først.

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

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

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

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

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

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

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

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

Lam, vilt

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

 Funksjon,  Temperatur, ⁵ Rillehøyde,  Tilberedningstid, ⁶ Kjernetemperatur,  Over- og undervarme

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

Godt å vite

Fugl, fisk

Matvare (tilbehør)		 [°C]	 [mm]	 [min]	 [°C]
Fugl, 0,8–1,5 kg (universalpanne)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (bake- og stekerist på universalpanne)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Fugl, ca. 2 kg (stekeform)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Fugl, ca. 4 kg (stekeform)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Kyllingklubber (grill- og stekebrett på universalpanne)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Fisk, 200–300 g, f.eks. ørret (universalpanne)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg, f.eks. sjørørret (universalpanne)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (universalpanne)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Fiskepinner, dypfryst ¹ (Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 Funksjon,  Temperatur,  Rillehøyde,  Tilberedningstid,  Kjernetemperatur,
 Varmluft pluss,  Omluftsgrill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft,  |
 Flere | AirFry

¹ Følg anvisningene fra produsenten på emballasjen.

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

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

⁴ Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).

⁵ Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

⁶ Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.

⁷ Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.

⁸ Hvis du bruker et steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.



Fare for skade pga. varme overflater.

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

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



Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av stekeovnen.

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

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

Uegnete rengjøringsmidler

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

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

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

Tilbehøret er ikke egnet for vask i oppvaskmaskinen.

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

Demontere eller ta ut tilbehør

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet, før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også føringslistene, FlexiClip-skiner, risten og annet tilbehør som kan kjøpes separat.

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

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

Rengjøring og stell

Rengjøring av fronten

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

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

Ovnsrom

Manuell rengjøring av ovnsrommet

I stedet for å bruke funksjonen Pyrolyse  kan du rengjøre ovnsrommet manuelt, avhengig av skittenhetsgraden.

Det er enklere å rengjøre ovnsrommet hvis du fjerner døren, tilbehøret og føringslistene.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

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

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

- Fjern helst flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Fjern eventuelt fastbrent smuss med den harde siden av en oppvasksvamp. Du kan også bruke en glasskrape eller stålsvamp.

- Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes grundig med rent vann.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

I stedet for å rengjøre ovnsrommet manuelt, kan du bruke funksjonen Pyrolyse , avhengig av skittenhetsgrad.

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

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

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

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

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

- Ta ut tilbehøret (også føringslistene) av ovnsrommet.

Starte pyrolysen

 Fare for personskader grunnet skadelig damp.

Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som irriterer slimhinnene.

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

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolysen.

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

Følg henvisningene i displayet.

- Bekreft med OK.

Du kan starte pyrolyseprosessen umiddelbart eller utsette starttidspunktet.

Starte pyrolysen med en gang

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

Pyrolysen starter.

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

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolysen.

Gjenværende resttid av pyrolysen vises. Den kan ikke endres.

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 pyrolysen

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

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

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

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

Avslutte pyrolysen

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

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

- Slå av stekeovnen.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du fjerner eventuelle pyrolyserester.

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

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

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

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

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.

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

Pyrolysen avbrytes

Etter at pyrolysen er avbrutt, blir døren normalt værende låst til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.

Følgende forhold fører til at pyrolysen blir avbrutt:

- Du stiller funksjonsvelgeren på en annen funksjon eller på **0**.

Still funksjonsvelgeren på Pyrolyse  igjen når du vil starte pyrolysen på nytt.

- Du stiller funksjonsvelgeren på en annen funksjon.

Før du kan bruke en annen funksjon må temperaturen i ovnsrommet ha sunket til under 280 °C. I mellomtiden vises Avkjøling i displayet.

- Ved strømbryt.

Når strømmen er tilbake, lyser Prosess avbrutt helt til temperaturen i ovnsrommet har sunket under 280 °C. Deretter låses døren opp.

- Hvis du vil starte pyrolysen på nytt, bekreft med **OK**. Deretter kan du velge og starte ønsket pyrolyse igjen.

Føringslister

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

Demontere og montere føringslistene

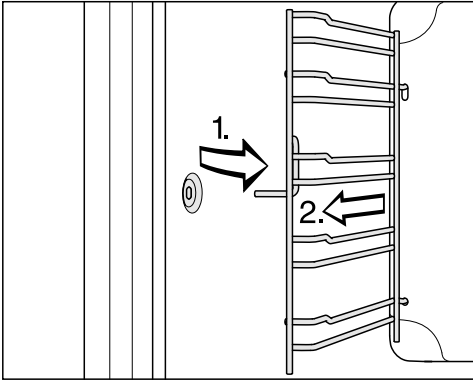
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

Du kan fjerne FlexiClip-skinner separat på forhånd.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.



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

Rengjøring av føringslister

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

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

Forutsetning: Føringslistene er fjernet.

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

- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

FlexiClip-skinne

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

Rengjøring av FlexiClip-skinne

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

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

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

Forutsetning: FlexiClip-skinneene er fjernet.

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

Rengjøring og stell

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

Rengjør aldri FlexiClip-skinne i oppvaskmaskin.

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

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

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

Rist

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

Rengjøring av rist

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

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

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

Forutsetning: Risten er fjernet fra ovnsrommet.

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

Stekebrett og bakeformer

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

Rengjør PerfectClean-foredlede stekebrett og bakeformer

Forutsetning: Stekebrettene og bakeformene er fjernet fra ovnsrommet.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

Skader på PerfectClean-foredlede overflater.

PerfectClean-foredlede overflater kan bli skadet i oppvaskmaskinen.

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

Forringelse av non-stick-effekten.

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

Fjern alltid alle rester fra PerfectClean-behandlede overflater.

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

Bakestein

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

Rengjøring av bakestein og bakespade



Fare for skade pga. varme overflater.

Bakesteinen blir varm under bruk, og lagrer varmen.

Du kan brenne deg på bakesteinen.

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

Store temperaturforskjeller kan skade bakesteinen.

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

Ikke rengjør den varme bakesteinen med kaldt vann.

Bakesteinen kan bli skadet hvis den rengjøres i oppvaskmaskinen eller med pyrolyse.

Bakesteinen må kun rengjøres for hånd.

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

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

Forutsetning: Bakesteinen er fjernet fra ovnsrommet.

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

Tips

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

Rengjøring og stell

Gourmetpanne med lokk

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

Rengjøring av gourmetpanne

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret først avkjøles.

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

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

Forutsetning: Gourmetpannen er fjernet fra ovnsrommet.

- Rengjør stekeformen med varmt såpevann og en myk børste eller svamp.
- Rengjør lokket (hvis tilgjengelig) med en myk oppvaskklut, varmt vann og håndoppvaskmiddel.

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

Dør

Døren veier ca. 10 kg.

Døren er laget 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.

Gjør som følger for å rengjøre dør-glassene:

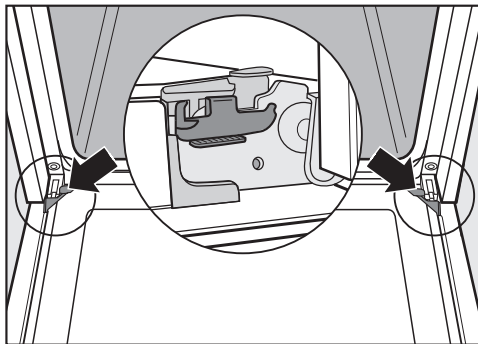
1. Ta av døren
2. Demontere døren
3. Rengjøring av dør-glassene
4. Sammenbygging / Montering av døren
5. Dør – montering

Ta av døren

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

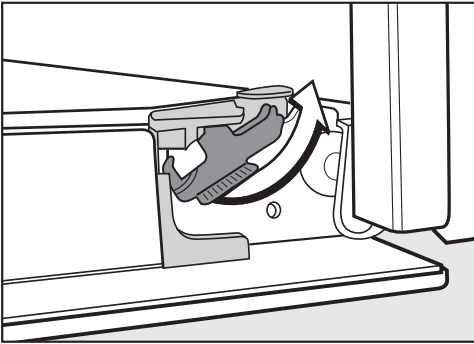
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varme overflater.

Avkjøl stekeovnen før du tar ut døren.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

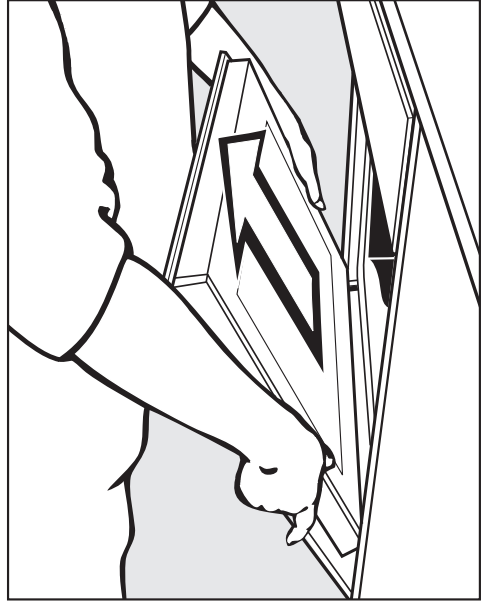
Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

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

- Lukk døren til den stopper.

Døren veier ca. 10 kg.



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

Demontering av stekeovnsdøren

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

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

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

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

Rengjøring og stell

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

Stekeovnen blir skadet hvis dør-glassene settes inn feil vei.

Pass på at du setter inn dør-glassene i riktig posisjon etter rengjøringen.

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

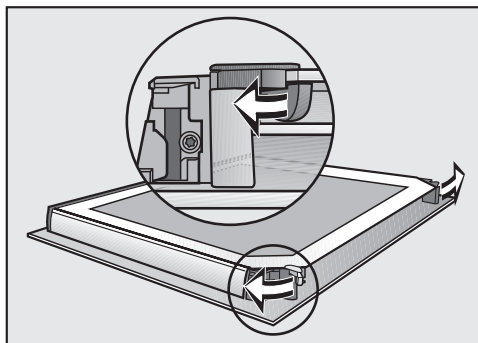
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.



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

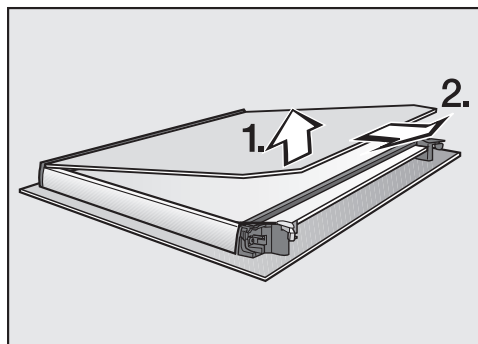
Døren kan klappe igjen hvis du tar den fra hverandre i innbygget tilstand. Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

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

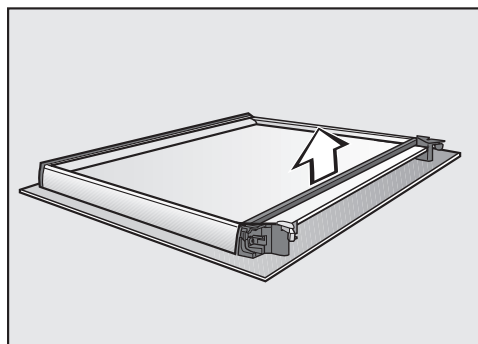


- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

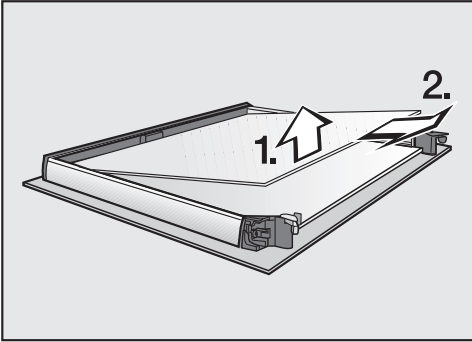
Ta ut den innerste og de to midterste platene etter hverandre:



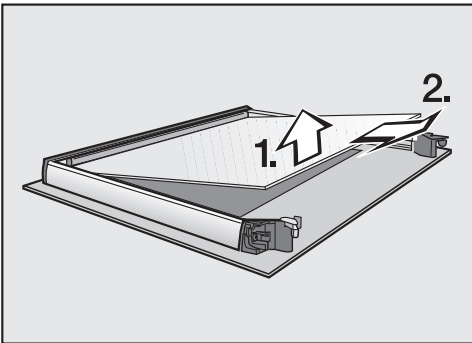
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.



- Ta av pakningen.



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

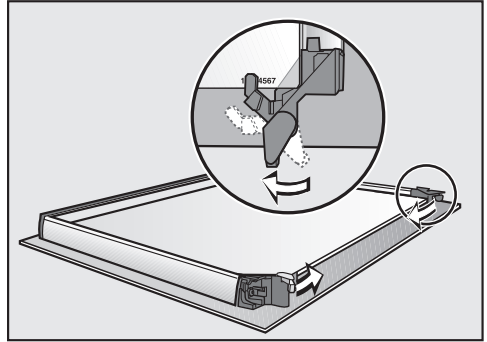


- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

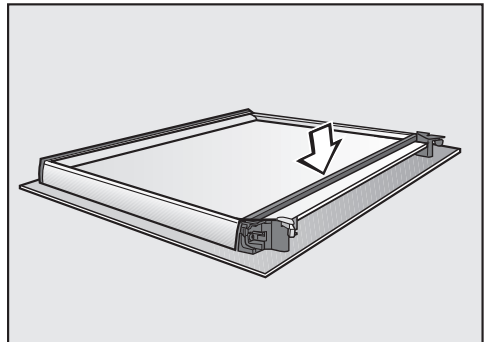
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

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

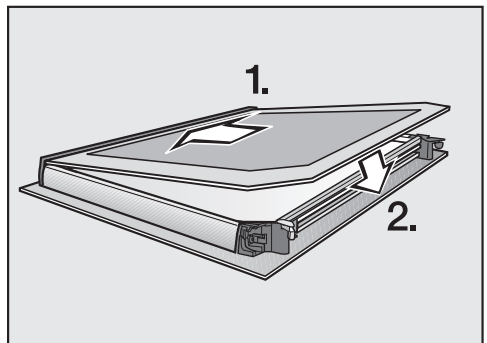
- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



- 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.

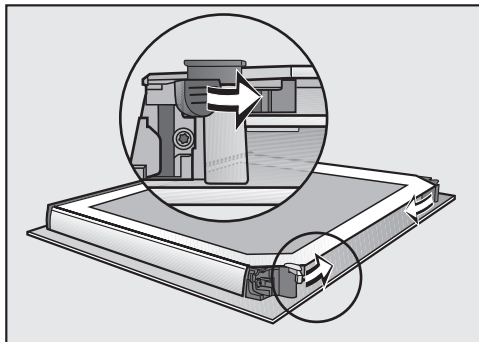


- Sett inn pakningen.



Rengjøring og stell

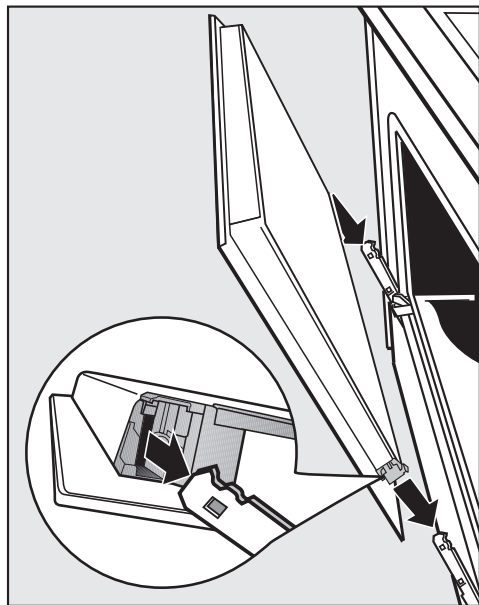
- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den innerste platen mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

Montering av døren

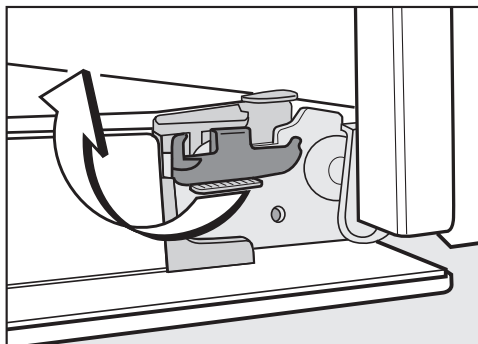


- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne.
Pass på at døren ikke tipper.

- Åpne døren helt.

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

Sperrebøylene må låses igjen.



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

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

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



Merknader i displayet

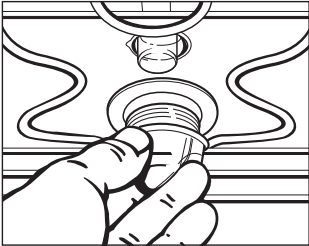
Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Du har valgt innstillingen Klokkeslett Visning Av. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av. ■ Når klokkeslettet skal vises permanent, velg innstillingen Klokkeslett Visning På. Stekeovnen har ikke strøm. ■ Kontroller om støpslet til stekeovnen er satt i stikkontakten. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele's serviceavdeling.
Elektron. barnesikring vises i displayet.	Den elektroniske barnesikringen er koblet inn. ■ Bekreft med OK. Trykk på «OK» i 6 sek vises. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen for en tilberedningsprosess ved å berøre sensortasten OK i minst 6 sekunder. ■ Hvis du vil koble ut den elektroniske barnesikringen permanent, velg innstillingen Elektron. barnesikring Av.
12:00 vises i displayet.	Det har vært et strømbrudd i mer enn 5 minutter. ■ Still inn klokkeslettet på nytt. Tidspunktene for tilberedningsprosesser må angis på ny.
Strømbrudd vises i displayet.	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir tilberedningsprosessen som er i gang, avbrutt. ■ Still funksjonsvelgeren på 0. ■ Start tilberedningsprosessen på nytt.

Feilretting

Problem	Årsak og retting
Maksimal driftstid nådd vises i displayet.	Stekeovnen var i drift over uvanlig lang tid. Sikkerhets- utkoblingen ble aktivert. ■ Bekreft med <i>OK</i> . Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.
 Feil F32 vises i displayet.	Dørlås for pyrolysen låses ikke. ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start deretter ønsket pyrolyseprosess på nytt. ■ Hvis henvisningen vises på nytt, kontakt Miele's serviceavdeling.
 Feil F33 vises i displayet.	Dørlås for pyrolysen åpnes ikke. ■ Slå stekeovnen av og på igjen. ■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Miele's service- avdeling.
Feil og en feilkode som ikke er oppført her, vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Miele's serviceavdeling.

Uventet atferd

Problem	Årsak og retting
Du hører ingen signaltone.	Signaltonene er slått av eller stilt inn på lav lyd. ■ Slå på signaltonene eller øk lydstyrken med innstil- lingen Lydstyrke Signaltoner.
Ovnens blir ikke varm.	Messeinnstillingen er aktivert. Du kan velge funksjoner og sensortaster, men varmen i ovnen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen med Forhandler Mess- einnstilling Av.
Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.	For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betje- ning etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. ■ Slå stekeovnen på igjen.

Problem	Årsak og retting
FlexiClip-skinne er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.	Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinne. ■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinne. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Mieles serviceavdeling.
Døren kan ikke åpnes etter pyrolysen.	Dørlås for pyrolyse åpnes ikke. ■ Still funksjonsvelgeren på 0. ■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Mieles serviceavdeling.
Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn. 	Halogenpæren er defekt. ⚠ Fare for skade pga. varme overflater. Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret. La varmeelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du rengjør det for hånd. ■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen. ■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen. ■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

Feilretting

Ikke tilfredsstillende resultat

Problem	Årsak og retting
Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.	Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften. ■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.
	Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. ■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.
Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.	Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde. ■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.
	Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen. ■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme  . Bruk matte, mørke bakeformer.
Ovnrommet er fortsatt skittent etter pyrolysen.	Ved pyrolyse forbrennes tilsmussinger og blir til aske. ■ Fjern asken med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut. Hvis det fortsatt skulle være store flekker og søl i ovnsrommet, start pyrolyseprosessen på nytt, ev. med lengre tid.

Uvanlige lyder

Problem	Årsak og retting
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Kjøleviften fortsetter å gå etter en tilberedningsprosess.

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

Kontakt ved feil

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

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

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

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

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

Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

Bestilling av bruks- og monteringsanvisning i papirform

Du kan bestille en bruks- og monteringsanvisning med detaljert informasjon i papirform kostnadsfritt fra Miele.

Alle Mieles kontaktopplysninger finner du på slutten av dette dokumentet.

Oppgi modellbetegnelse og serienummer på typeskiltet.

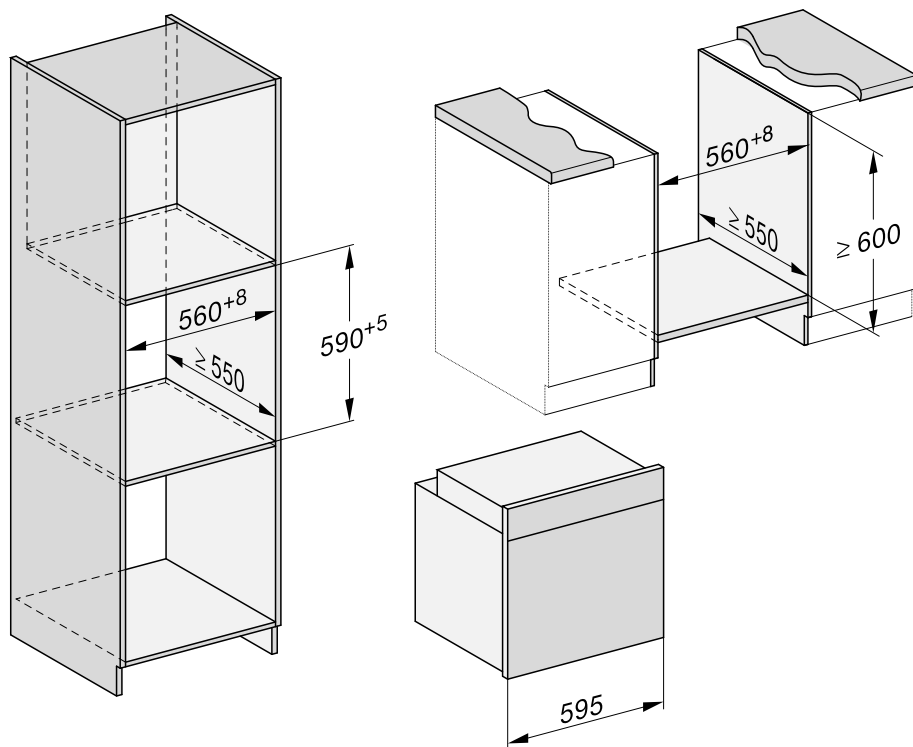
Installasjon

Innbyggingsmål

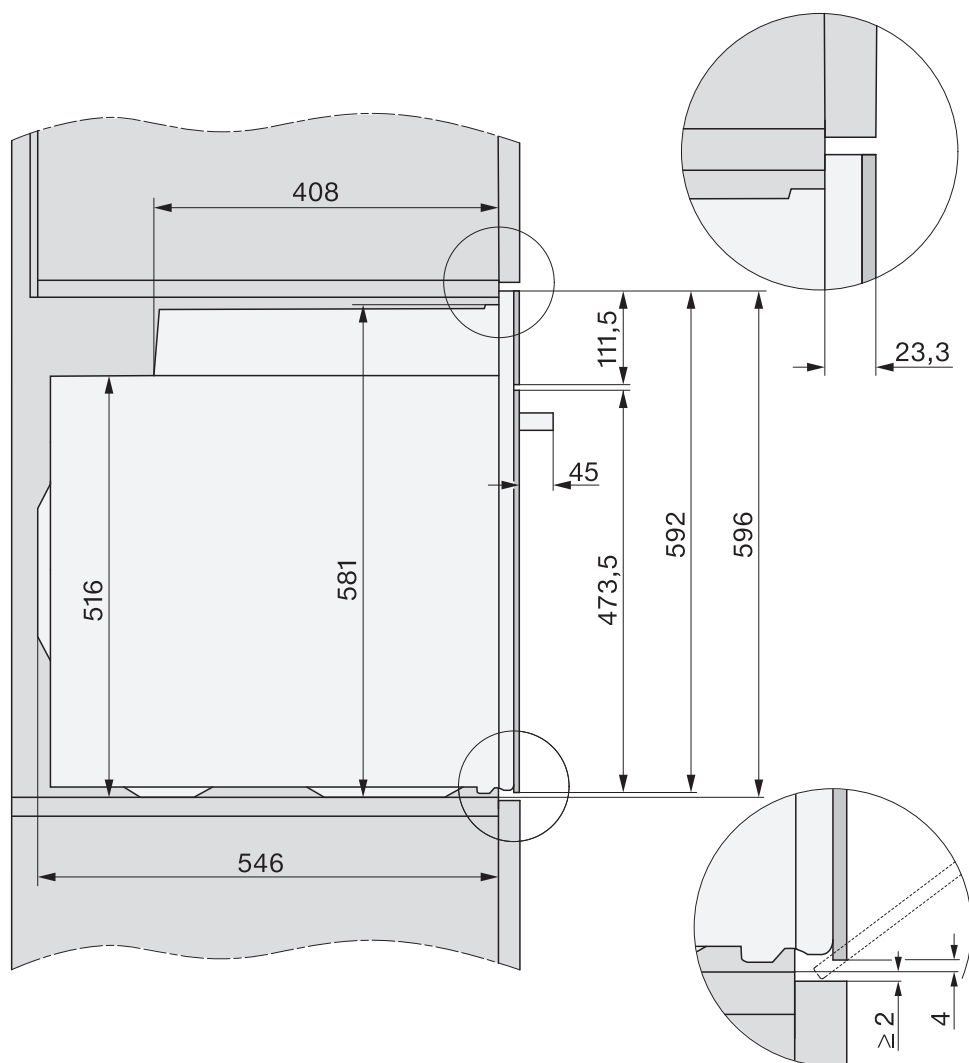
Målene er angitt i mm.

Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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

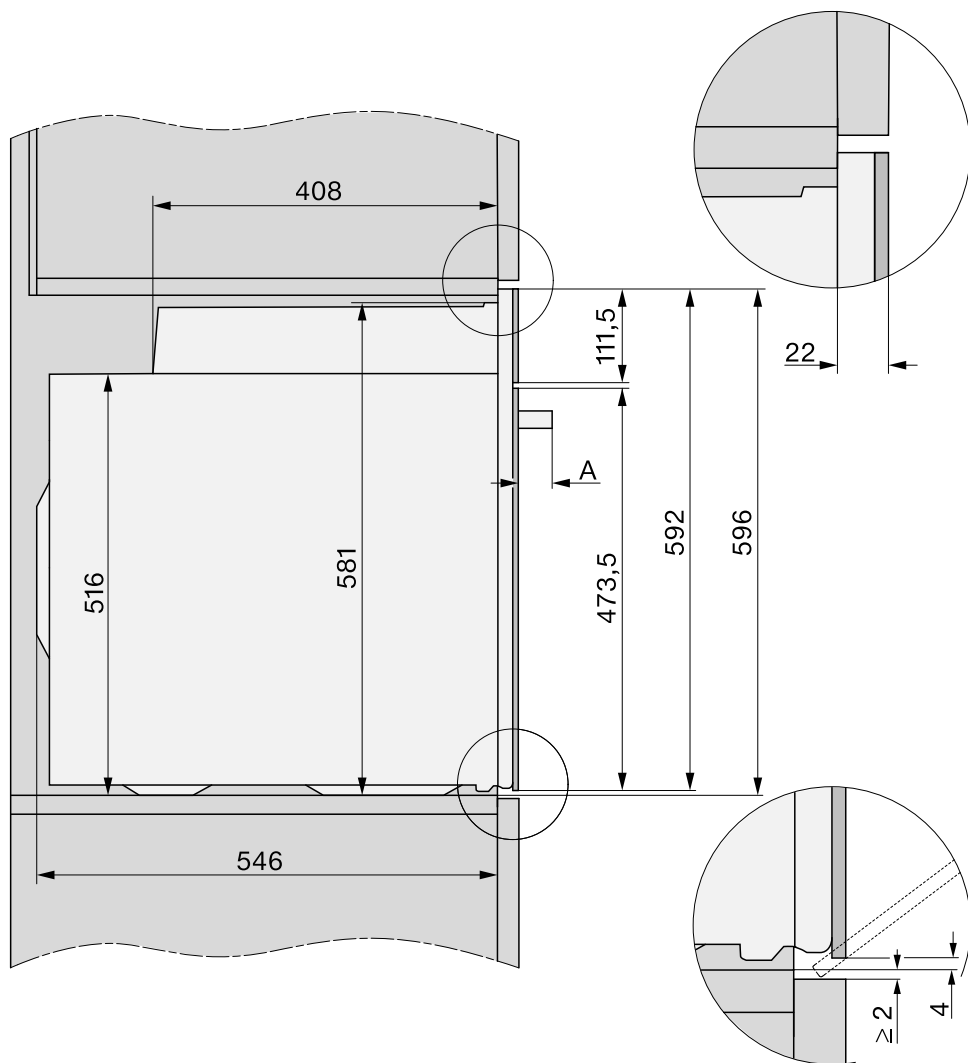


H 24xx sett fra siden



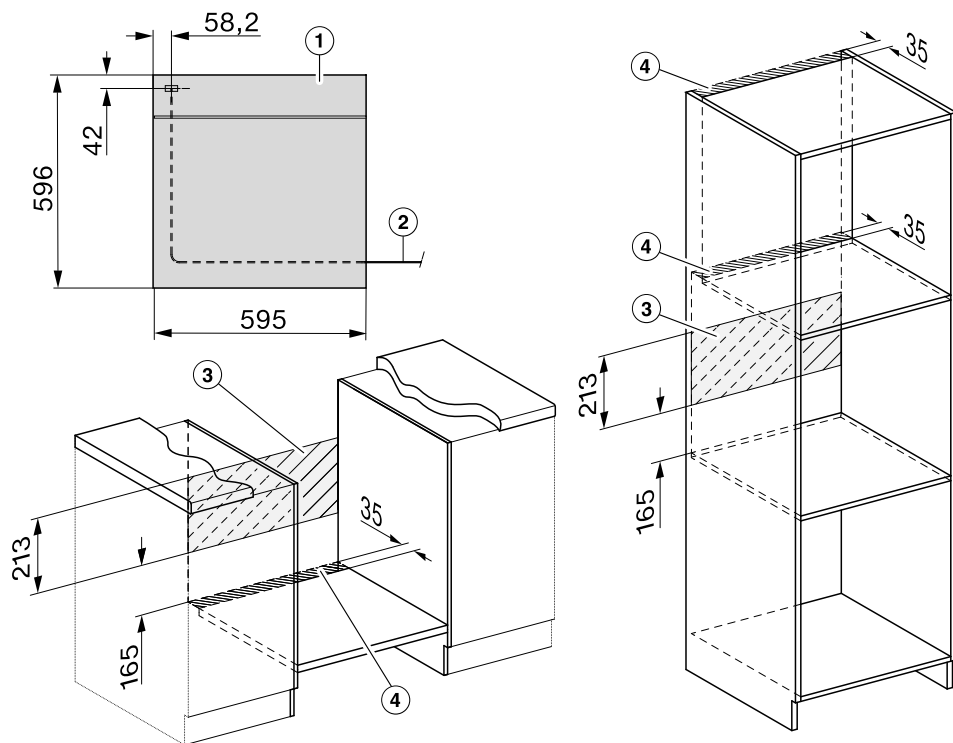
Installasjon

H 27xx, H 28xx sett fra siden



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Tilkoblinger og ventilasjon



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

Installasjon

Innbygging av stekeovnen

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

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

Vær oppmerksom på følgende under innbygging:

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

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggings-skapet.

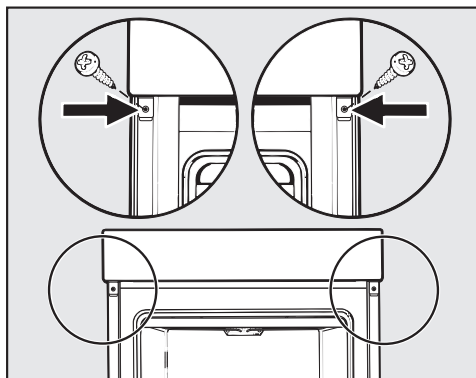
- Koble stekeovnen til el-nettet.

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

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

Det er fornuftig å ta av døren før innbygging og ta ut tilbehøret. Da blir stekeovnen lettere, og du kan ikke utilsiktet løfte i dørhåndtaket.

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



- Fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.
- Sett inn døren på nytt om nødvendig.

Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

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

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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

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

Stekeovn

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

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1

Prøveretter (tilbehør)		Temperatur [°C]	Rillehøyde ^{5,6} 		Tilberedningstid [min]
			+HFC	-HFC	
Små kaker (1 stekebrett ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Små kaker (2 stekebrett ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Sprutbakkels (1 stekebrett ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Sprutbakkels (2 stekebrett ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Eplepai (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist ¹ , springform ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (bake- og stekerist ¹)		300	–	3	6–9
Burger (bake- og stekerist ¹ på rillehøyde 4 og universalpanne ¹ på rillehøyde 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

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

¹ Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.

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

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

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

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

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

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

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

⁹ Snu helst maten etter halve tiden.

Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

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

Datablad for husholdningsstekeovner

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

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEI_{ovnsrom}$)	81,7
Energiklasse/ovnsrom	
A +++ (høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)	A+
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus	1,10 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	47,0 kg

Tekniske data

Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning av	maks. 0,3 W
Effektforbruk i avslått tilstand, klokkeslettvisning på	maks. 0,8 W
Effektforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	maks. 2,0 W
Varighet til automatisk omkobling til avslått tilstand	20 min
Varighet til automatisk omkobling til nettverkstilkoblet standbymodus	20 min
Frekvensbånd til WiFi-modulen	2,4000 – 2,4835 GHz
Utgangseffekt til WiFi-modulen	maks. 100 mW

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
- Service, forespørsel om informasjon, bruksanvisninger, på <https://miele.no/bruksanvisninger-125.aspx> ved å oppgi produktnavn eller serienummer

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-post: contact@miele-support.no

www.miele.no

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP,
H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP, H 2761-1 BP,
H 2766-1 BP, H 2861-1 BP