

## Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



Bruks- og monteringsanvisningen **må** leses før oppstilling – installasjon – igangsetting. Da beskytter du deg mot person- og materiellskade.

# Innhold

---

<b>Sikkerhetsregler</b> .....	5
<b>Aktivt miljøvern</b> .....	14
<b>Oversikt</b> .....	15
Stekeovn .....	15
<b>Betjeningselementer stekeovn</b> .....	16
Funksjonsvelger .....	17
Temperaturvelger  .....	17
Tidsur .....	17
Display .....	17
Sensortaster .....	17
<b>Utstyr</b> .....	18
Typeskilt .....	18
Standardlevering .....	18
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr .....	18
Sikkerhetsinnretninger .....	24
PerfectClean-foredlede overflater .....	24
<b>Første igangsetting</b> .....	25
Før første igangsetting .....	25
Første oppvarming av stekeovnen .....	26
<b>Oversikt over driftsfunksjonene</b> .....	27
<b>Tips for energisparing</b> .....	28
<b>Betjening</b> .....	29
Enkel betjening .....	29
Forvarming av ovnen .....	29
<b>Tidsur</b> .....	30
Display .....	30
Symboler i displayet .....	30
Sensortaster .....	30
Prinsipp for tidsinnstilling .....	31
Visning av tider .....	31
Når tiden er utløpt .....	31
Bruk av varselur  .....	32
Innstilling av varselurtid .....	32
Endre varselurtiden .....	33
Slette varselurtiden .....	33

Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser .....	34
Innstilling av tilberedningstid .....	34
Etter at tiden er utløpt:.....	35
Innstilling av steketid og -slutt.....	35
Endre steketid .....	36
Slette steketid.....	36
Slette sluttidspunktet.....	37
Endre klokkeslett .....	37
Endre innstillinger.....	38
Oversikt over innstillingene .....	39
<b>Baking</b> .....	40
Tips til baking .....	40
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	40
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	41
<b>Steking</b> .....	42
Steketips.....	42
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	42
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	43
<b>Grilling</b> .....	44
Grilltips .....	44
Henvvisninger til tilberedningstabellene.....	44
Henvvisninger til driftsfunksjonene .....	45
<b>Flere anvendelser</b> .....	46
Tining.....	46
Langtidstilberedning.....	47
Hermetisering .....	48
Tørking .....	50
Dypfryste produkter/ferdigretter .....	51
Varme servise .....	51
<b>Rengjøring og stell</b> .....	52
Uegnede rengjøringsmidler .....	52
Fjerning av normale flekker og søl .....	53
Fjerning av vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene) .....	53
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene .....	54
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse.....	54
Starte pyrolysen .....	55
Utsatt start av pyrolyseprosessen.....	56
Etter at pyrolyseprosessen er ferdig.....	56
Pyrolyseprosessen blir avbrutt .....	57

# Innhold

---

Demontering av døren .....	58
Demontering av stekeovnsdøren.....	59
Montering av døren .....	61
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner.....	62
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill.....	63
<b>Hvis feil oppstår .....</b>	<b>64</b>
<b>Service .....</b>	<b>67</b>
Kontakt ved feil.....	67
Garanti .....	67
<b>Installasjon .....</b>	<b>68</b>
Innbyggingsmål .....	68
Innbygging i et høyskap eller benkeskap .....	68
H 22xx sett fra siden .....	69
H 25xx, H 27xx, H 28xx sett fra siden.....	70
Tilkoblinger og ventilasjon.....	71
Innbygging av stekeovnen.....	72
Elektrotilkobling .....	73
<b>Tilberedningstabeller .....</b>	<b>74</b>
Røredeig .....	74
Eltedeig.....	75
Gjærdeig.....	76
Kesamdeig .....	77
Sukkerbrøddeig .....	77
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst.....	78
Pikant .....	79
Okse .....	80
Kalv.....	81
Svin.....	82
Lam, vilt .....	83
Fugl, fisk .....	84
<b>Opplysninger for testinstitutter .....</b>	<b>85</b>
Prøveretter iht. EN 60350-1 .....	85
Energiklasse: iht. EN 60350-1 .....	86
Datablad for husholdningsstekeovner.....	86

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

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

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

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

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

### Forskriftsmessig bruk

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

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Denne stekeovnen inneholder 1 lyskilde i energiklasse G.

### Barn i husholdningen

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

## Teknisk sikkerhet

- ▶ Ved ukyndig utført installasjon, vedlikehold eller reparasjoner, kan det oppstå betydelig fare for brukeren, som produsenten ikke er ansvarlig for. Installasjons- og vedlikeholdsarbeider eller reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.
- ▶ Skade på stekeovnen kan utsette brukeren for fare. Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk.
- ▶ Midlertidig eller permanent drift på et selvforsynt energiforsynings-system eller et energiforsyningsystem som ikke er synkronisert med strømforsyningen (som f.eks. øynettverk, backup-systemer), er mulig. Forutsetning for drift er at energiforsyningsystemet overholder retningslinjene i NEK EN 50160 eller tilsvarende. Funksjon og drift av sikkerhetstiltakene i husinstallasjonen og i dette Miele-produktet må også sikres ved drift av øynettverk, eller ved drift som ikke er synkronisert med strømforsyningen, eventuelt erstattes av likeverdige tiltak i installasjonen. Eksempelvis som beskrevet i den aktuelle publiseringen av NEK EN 5272-2 / VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Sikkerheten for det elektriske anlegget i stekeovnen garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen må være tilstede. I tvilstilfelle bør en fagperson kontrollere elektroinstallasjonen.
- ▶ Tilkoblingsdataene (frekvens og spenning) på typeskiltet på stekeovnen må stemme overens med dataene for strømnettet, 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.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Denne stekeovnen skal ikke brukes på ikke-stasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip).
- ▶ Fare for skade ved elektrisk støt. Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen. Du må aldri åpne kabinettet på stekeovnen.
- ▶ Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Kun ved bruk av originale reservedeler garanterer Miele at de sikkerhetskravene som stilles til produktene, blir oppfylt. Defekte deler skal kun erstattes av originale reservedeler.
- ▶ For en stekeovn som leveres uten tilkoblingsledning, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Hvis tilkoblingsledningen er skadet, skal den erstattes med en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel «Installasjon», avsnitt «Elektrotilkobling»).
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel «Hvis feil oppstår»). Forsikre deg om dette på følgende måte:
  - Koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
  - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
  - trekk støpselet (hvis du har dette) ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut.
- ▶ For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).



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

### Forskriftsmessig bruk

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

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



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

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

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



▶ Ved grilling av mat, fører for lange tilberedningstider til at maten tørker ut og eventuelt 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 .

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordampes ved høye temperaturer. Denne dampen kan antenne på de svært varme varmeelementene.
- ▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i stekeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet. La stekeovnen være på, og still inn den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Kjøleviften forblir da automatisk innkoblet.
- ▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i ovnsrommet kan tørke ut, og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i stekeovnen. Dekk derfor til maten.
- ▶ Ovnsrombunnen 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  eller Eco-varmluft .
- ▶ Bunnen i ovnsrommet kan bli skadet dersom man drar gjenstander frem og tilbake. Hvis du setter gryter, panner eller servise på bunnen i ovnsrommet, ikke dra disse frem og tilbake.
- ▶ Fare for skade ved vanddamp. Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår det damp, som kan føre til alvorlige forbrenninger. Videre kan svært varme overflater bli skadet ved plutselig temperaturendring. Du må aldri helle kald væske direkte på svært varme overflater.
- ▶ Det er viktig at temperaturen i maten er jevnt fordelt og at den er høy nok. Snu maten eller rør i den, slik at den blir jevnt varmet opp.

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

### **For rustfrie stålflater gjelder:**

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

### **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.

## Sikkerhetsregler

---

- ▶ Fare for personskader grunnet skadelig damp. Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som kan irritere slimhinnene. Du må ikke oppholde deg over lengre tid på kjøkkenet mens pyrolysen pågår, og sørg for at barn og husdyr ikke går inn på kjøkkenet. Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet under pyrolysen. Unngå at lukten trekker inn i andre rom.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner»). Sett føringslistene riktig inn igjen.
- ▶ Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt. Ikke bruk skuremiddel, harde svamper eller børster og heller ingen skarpe metallskrapere ved rengjøring av glassene i døren.
- ▶ I varme fuktige områder er det økt sannsynlighet for angrep av skadedyr (f.eks. kakerlakker). Hold alltid stekeovnen og omgivelsene rene.  
Skader pga. skadedyr dekkes ikke av garantien.

## Tilbehør

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

► 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 avfallsbehandling og kan derfor generelt gjenvinnes.

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

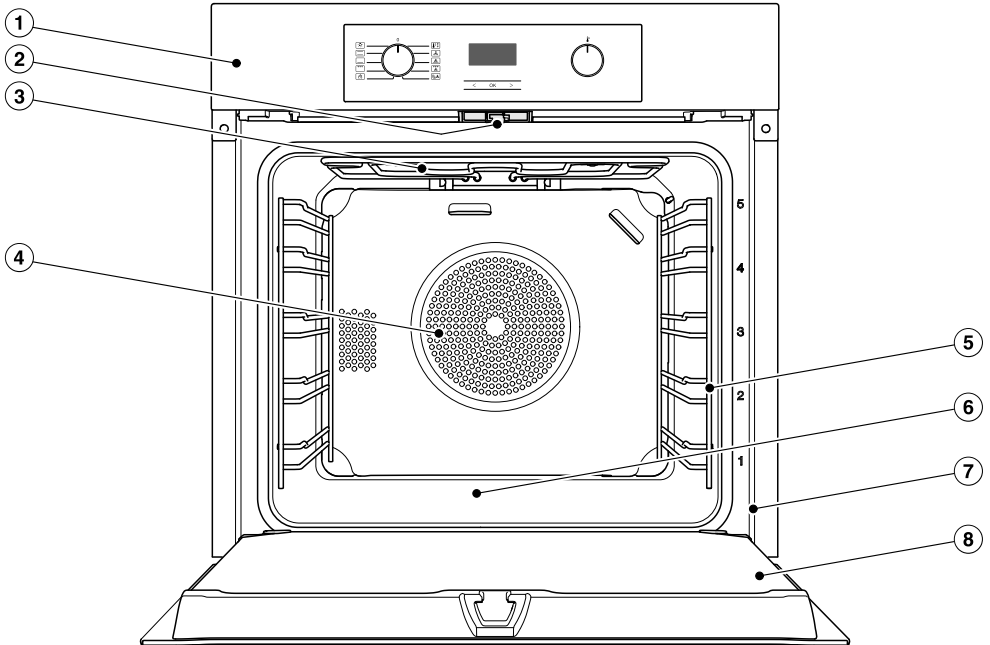
## Retur og gjenvinning av det gamle produktet

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



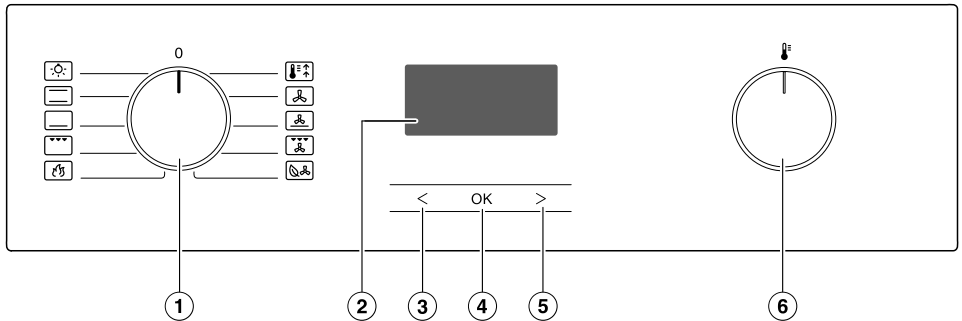
Benytt i stedet de offentlige returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike produkter. Produktene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se [www.miele.no](http://www.miele.no). Du er selv juridisk ansvarlig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

## Stekeovn



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

# Betjeningselementer stekeovn



- ① Funksjonsvelger  
For valg av funksjoner
- ② Tidsur  
For visning av klokkeslett og innstillinger
- ③ Sensortast <  
For endring av tider og innstillinger
- ④ Sensortast OK  
For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger
- ⑤ Sensortast >  
For endring av tider og innstillinger
- ⑥ Temperaturvelger  
For innstilling av temperatur



## Funksjonsvelger

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



Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre og venstre.


Når den står på **0**, kan du trykke den inn.

## Driftsfunksjoner

-  Belysning
-  Over- og undervarme
-  Undervarme
-  Grill stor
-  Pyrolyse
-  Booster
-  Varmluft pluss
-  Pizza & Pai
-  Omluftsgrill
-  Eco-varmluft

## Temperaturvelger

Når en driftsfunksjon velges, vises forslagstemperatur og symbolet  i displayet. Med temperaturvelgeren  endrer du temperaturen for tilberedningsprosessen i 5-gradersskritt.

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

## Tidsur

Tidsuret betjenes via **displayet** og med **sensortastene** **<**, **OK** og **>**.

## Display

I displayet vises klokkeslett eller innstillinger.

Displayet blir litt mørkere når du ikke foretar noen innstillinger.

Flere opplysninger finner du i kapitlet «Tidsur».

## Sensortaster

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

Denne tastetonen kan du slå av ved å velge Status *S 1* under innstillingen *P 4* (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).

# Utstyr

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

## Typeskilt

Typeskiltet ser du på frontrammen når døren er åpen.

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

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

## Standardlevering

- Bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene
- Skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modell.

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


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

Alle de nevnte tilbehørsdelene og rengjørings- og pleiemidlene er tilpasset Mielestekeovner.

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

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

### Føringslister

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

Betegnelsene på rillehøydene står på frontrammen.

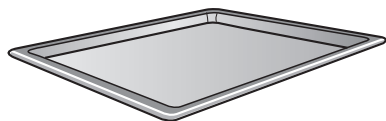
Hver rillehøyde består av 2 stenger som ligger over hverandre.

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

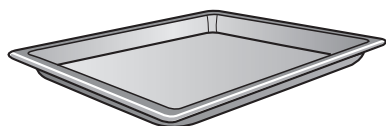
Føringslistene kan tas ut (se kapittel «Rengjøring og stell», avsnitt «Uttak av føringslister med FlexiClip-skiner»).

## Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

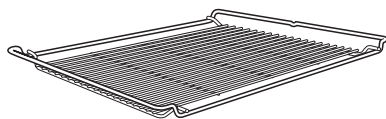
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 72:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rillehøyde.

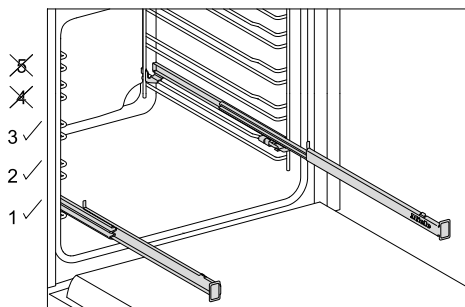
Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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



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

## FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C

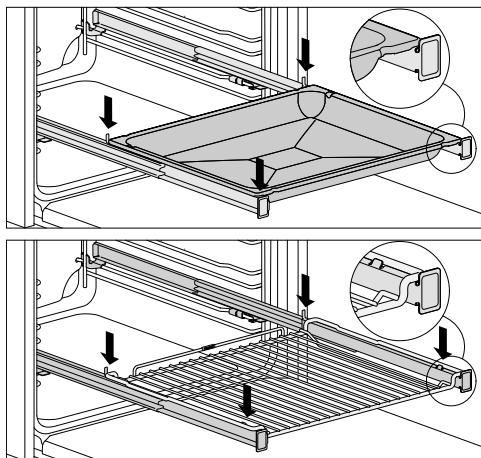


FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillehøydene 1, 2 og 3.

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

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

## Utstyr



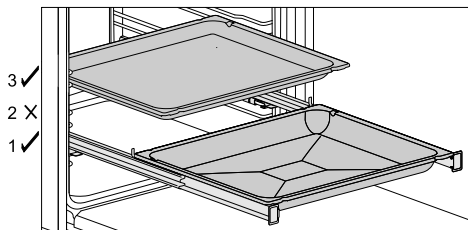
For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsikket:

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

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

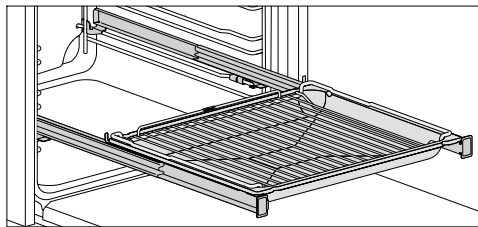
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillehøyden over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Du kan bruke flere stekebrett, universalpanner eller rister samtidig.



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

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



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

## Montering av FlexiClip-skiner

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

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

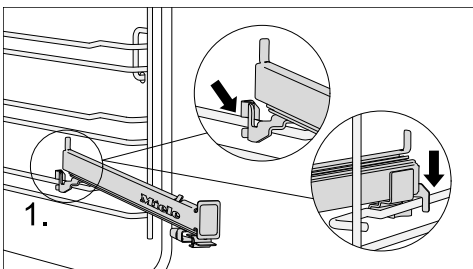
La varmelementene, ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du monterer eller demonterer FlexiClip-skinne.

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

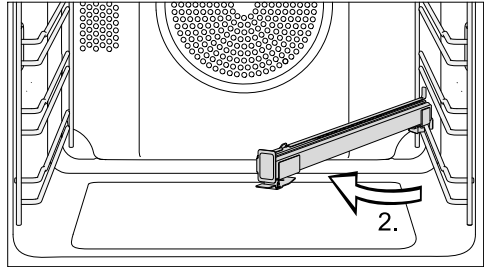
En rillehøyde med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinne monteres på den øvre stangen på rillehøyden.

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

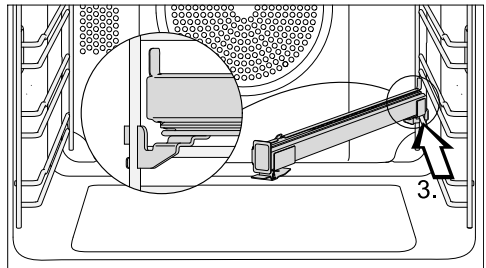
**Ikke** ta FlexiClip-skinne fra hverandre ved montering eller demontering.



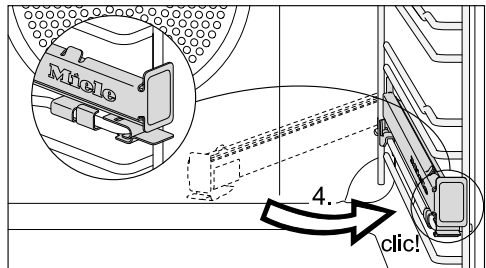
- Hekt FlexiClip-skinne foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.).



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



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



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

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

# Utstyr

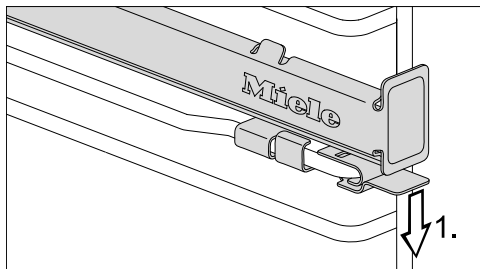
## Demontering av FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade pga. varme overflater.

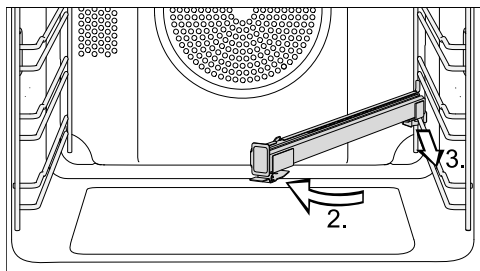
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.

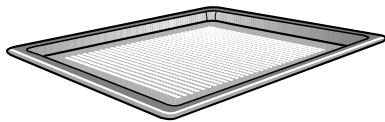


- Trykk bøylene til FlexiClip-skinnen nedover (1.).



- 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.

## Perforert gourmet stekebrett HB-BL 71



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

De små hullene gir bedre bruning på undersiden.

Du kan også bruke gourmet-stekebrettet til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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

## Bakestein HBS 70



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

- Sett risten inn og sett bakesteinen på risten.

## Runde bakeformer



### Det runde uperforerte stekebrettet

**HBF 27-1** er godt egnet for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteiking av dypfrysede kaker eller pizza.

### Det perforerte runde stekebrettet

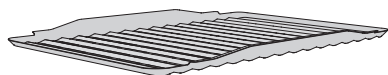
**HBF 27-1** ble utviklet spesielt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker. De små hullene gir bedre bruning på undersiden.

Det kan også brukes til tørking.

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

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

## Grill- og stekebrett HGBB 71



Grill- og stekebrettet legges på universalpannen.

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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

## Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

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

Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

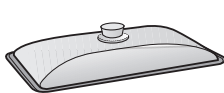
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

### Dybde: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

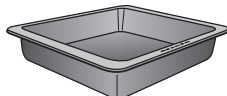


HBD 60-22

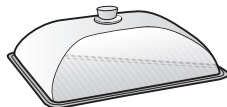


### Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL\*

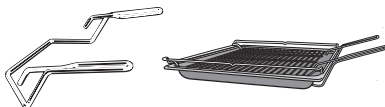


HBD 60-35



\* egnet for induksjonstopper

## Håndtak HEG



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

## Tilbehør for rengjøring og stell

- Miele universal-mikrofiberklut
- Miele stekeovnsrens

## Sikkerhetsinnretninger

- **Elektronisk barnesikring**  for stekeovnen (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»)
- **Kjølevifte**  
Kjøleviften starter automatisk hver gang ovnen er i bruk. 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 valgt funksjon.
- **Gjennomluftet dør**  
Døren består av glass med til dels varmereflekterende belegg. Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt. Døren kan tas ut og fra hverandre for rengjøring (se kapittel «Rengjøring og stell»).
- **Dørlås** for pyrolyse  
Av sikkerhetsmessige grunner blir døren låst i begynnelsen av pyrolyseprosessen. Døren blir først låst opp, når temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.

## PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

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


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

PerfectClean-foredlede overflater:

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



## Før første igangsetting

 Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

- Trykk ut funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren, dersom de er trykket inn.

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

- Still inn klokkeslettet.

## Første gangs innstilling av klokkeslett

Klokkeslettet vises i 24-timers format.



Etter at stekeovnen er koblet til strømmenettet, blinker *12:00* i displayet.

Still inn klokkeslettet: Først timer, så minutter.

- Bekreft med *OK*.

*12:00* lyser og  blinker.

- Bekreft med *OK*, så lenge  blinker.

Timene blinker.

- Still inn timene med *<* eller *>*.

- Bekreft med *OK*.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.

- Still inn minuttene med *<* eller *>*.

- Bekreft med *OK*.

Klokkeslettet lagres.


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


# Første igangsetting

## Første oppvarming av stekeovnen

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

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


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

Forslagstemperaturen (160 °C) vises. Symbolet  blinker.

Oppvarming, belysning og kjølevifte kobles inn.

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

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

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.




## Oversikt over driftsfunksjonene

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


# 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 steketermometer, hvis tilgjengelig.
- For mange retter kan du bruke driftsfunksjonen Varmluft pluss . Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme , da varmen umiddelbart fordeles i ovnsrommet. Videre kan du steke på flere rillehøyder samtidig.
- Eco-varmluft  er en innovativ funksjon, som egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker eller pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Du tilbereder maten energibesparende med optimal varmeutnyttelse. Ved tilberedning på en rillehøyde

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

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

## Utnyttelse av restvarmen

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

## Energisparemodus

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

## Enkel betjening

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

Forslagstemperaturen vises.

Ovnsrombelysningen, varmen og kjøleviften slår seg på.

- Endre temperaturen med temperaturvelgeren, hvis nødvendig.

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 stekeovnen.

## Forvarming av ovnen


Driftsfunksjonen 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 driftsfunksjoner må ovnsrommet forvarmes:
  - Mørke brøddeiger samt roastbiff og filet i driftsfunksjonene Varmluft pluss  og Over- og under-varme 


- Kaker og bakst med korte tilberedningstider (inntil ca. 30 minutter) samt ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød) i driftsfunksjonen Over- og under-varme 

## Hurtigoppvarming

Med funksjonen Booster  kan du forkorte oppvarmingsfasen.

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

Da blir baksten brunet for fort ovenfra.

- Velg Booster .
- Velg temperatur.
- Bytt til ønsket driftsfunksjon etter at innstilt temperatur er oppnådd.
- Sett maten inn i ovnsrommet.

# Tidsur

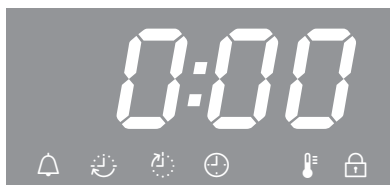
Tidsuret tilbyr følgende funksjoner:

- Klokkeslettvisning
- Varselur
- Automatisk inn- og utkobling av tilberedninger
- Endring av forskjellige innstillinger *P*

Tidsuret betjenes via **displayet** og med **sensortastene** <, OK og >.







De tilgjengelige funksjonene er tilknyttet symboler.

## Display



### Symboler i displayet

Avhengig av posisjonen til funksjonsvelgeren  $\bigcirc$  og/eller ved å trykke på en sensortast, vises følgende symboler:

Symbol/funksjon		$\bigcirc$
	Varselur	Vilkårlig
	Tilberedningstid	Drifts-funksjon
	Tilberedningstidens slutt	
	Temperatur	
	Klokkeslett	0
<i>P</i>	Innstilling	
5	Status for en innstilling	
	Elektronisk barnesikring	

En funksjon kan kun stilles inn eller endres, når funksjonsvelgeren står i den nevnte posisjonen.

## Sensortaster

Sensortast	Anvendelse
<	<ul style="list-style-type: none"><li>- Markere funksjoner</li><li>- Redusere tidene</li><li>- Åpne innstillingene <i>P</i></li><li>- Endre status 5 for en innstilling <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Markere funksjoner</li><li>- Forlenge tidene</li><li>- Endre status 5 for en innstilling <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hente frem funksjoner</li><li>- Lagre innstilte tider og endrede innstillinger</li><li>- Hente frem innstilte tider</li></ul>





Timer, minutter eller sekunder stilles inn med sensortasten < eller > i 1-er skritt. Dersom du holder en av sensortastene inne lenger, fremskyndes prosessen.

## Prinsipp for tidsinnstilling

Tallene skal stilles inn blokkvis:

- Ved klokkeslett og steketid, først timer, så minutter
- Ved varselurtid, først minutter, så sekunder

### ■ Bekreft med OK.

Funksjonene tilsvarende posisjonen på funksjonsvelgeren (, ,  eller ) vises.

- Marker den ønskede funksjonen med sensortasten < eller >.

Det aktuelle symbolet blinker i ca. 15 sekunder.

- Bekreft med OK, så lenge symbolet blinker.

Funksjonen hentes opp og det venstre tallfeltet blinker.

Tiden kan kun stilles inn så lenge tallfeltet blinker. Når denne tiden er utløpt, må funksjonen hentes opp på nytt.

- Still inn ønsket verdi med sensortasten < eller >.

- Bekreft med OK.




Det høyre tallfeltet blinker.




- Still inn ønsket verdi med sensortasten < eller >.

- Bekreft med OK.

Tidsinnstillingen lagres.

## Visning av tider

Når du har stilt inn tider, henviser symbolene  og  eller  til disse.

Hvis du bruker funksjonene varselurtid , steketid  og slutt på steketid , vises først den tiden du stilte inn sist.

Hvis du har stilt inn en steketid, kan ikke klokkeslettet vises.

## Når tiden er utløpt

Når en tid er utløpt, blinker det aktuelle symbolet og et signal høres, hvis signaltonen er slått på (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).

- Bekreft med OK.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

# Tidsur

## Bruk av varselur

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


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

Du kan maksimalt stille inn en varselurtid på 99 minutter og 59 sekunder.

## Innstilling av varselurtid

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



- Trykk så mange ganger på sensortasten <, at  blinker.
- Bekreft med OK.



00:00 vises og minutt-feltet blinker.

Når du først har trykket på sensortasten < en gang, vises to streker, og ved neste trykk vises maksimalt mulig verdi i minuttfeltet 99.




- Still inn minuttene med sensortasten < eller >.
- Bekreft med OK.

Minuttene lagres og sekundfeltet blinker.



- Still inn sekundene med sensortasten < eller >.
- Bekreft med OK.



Varselurtiden lagres og løper sekundvis. Symbolet  henviser til varselurtiden.



## Etter at tiden er utløpt:

- 🔔 blinker.
- Tiden telles oppover.
- Et signal høres i ca. 7 minutter, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).

- Bekreft med OK.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Klokkeslettet vises dersom det ikke er stilt inn en steketid.

## Endre varselurtiden

- Trykk så mange ganger på sensortasten <, at 🔔 blinker.

Den innstilte varselurtiden vises.

- Bekreft med OK.

Minuttene blinker.

- Still inn minuttene med sensortasten < eller >.

- Bekreft med OK.

Sekundfeltet blinker.

- Still inn sekundene med sensortasten < eller >.

- Bekreft med OK.

Den endrede varselurtiden lagres og løper sekundvis.

## Slette varselurtiden

- Trykk så mange ganger på sensortasten <, at 🔔 blinker.

- Bekreft med OK.

Minuttene blinker.

- Reduser minuttene med sensortasten < til 00 eller øk minuttene med sensortasten > til 99.

Ved neste valg av gjeldende sensortast vises to streker i stedet for minutfeltet:



- Bekreft med OK.

Fire streker vises:



- Bekreft med OK.

Varselurtiden slettes.

Klokkeslettet vises dersom det ikke er stilt inn en steketid.

# Tidsur

## Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser

I alle driftsfunksjoner bortsett fra Grill stor  og Omluftsgrill , kan tilberedningsprosesser kobles ut, eller inn og ut automatisk.

Etter at du har valgt driftsfunksjon og temperatur, legger du inn en varighet eller en varighet og et slutt-tidspunkt.

Du kan maks stille inn en tilberedningstid på 11 timer og 59 minutter.

Automatisk inn- og utkobling av en tilberedningsprosess anbefales for steking.

Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddel kan miste noe av sin effekt.

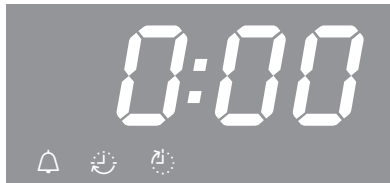
### Innstilling av tilberedningstid

Eksempel: En kake skal stekes i 1 time og 5 minutter.

- Sett maten inn i ovnsrommet.
- Velg driftsfunksjon og temperatur.

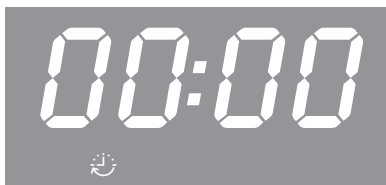
Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

- Trykk så mange ganger på sensortasten , at  blinker.





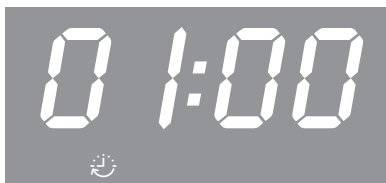
0:00 vises.



- Bekreft med OK.



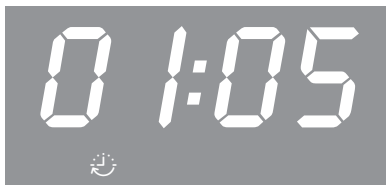
00:00 vises og timefeltet blinker.



Når du først har trykket på sensortasten  en gang, vises to streker, og ved neste trykk vises maksimalt mulig verdi i timefeltet .

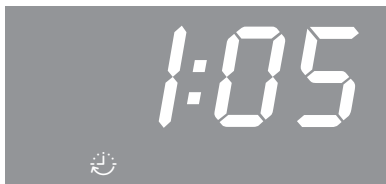


- Still inn timene med sensortasten  eller .
- Bekreft med OK.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.




- Still inn minuttene med sensortasten  eller .
- Bekreft med OK.



Steketiden lagres og løper minuttvis, det siste minuttet sekundvis.

Symbolet  henviser til steketiden.

## Etter at tiden er utløpt:

- 0:00 vises.
-  blinker.
- Oppvarmingen kobles automatisk ut.
- Kjøleviften forblir innkoblet.
- Et signal høres i ca. 7 minutter, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).

### ■ Bekreft med OK.

- De akustiske og optiske signalene kobles ut.
- Klokkeslett vises.
- Oppvarmingen kobles inn igjen.

### ■ Still funksjonsvelgeren på 0.

### ■ Ta maten ut av stekeovnen.

## Innstilling av steketid og -slutt


Du kan stille inn en steketid og -slutt, for automatisk inn- og utkobling av en stekeprosess.

Eksempel: Aktuelt klokkeslett er 11:15; en stek med en steketid på 90 min skal være ferdig kl. 13:30.

- Sett maten inn i ovnsrommet.
- Velg driftsfunksjon og temperatur.

Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

## Still først inn steketiden:

- Trykk så mange ganger på >, at  blinker.

- Bekreft med OK.

00:00 vises og timefeltet blinker.

- Still inn timene med sensortasten < eller >.

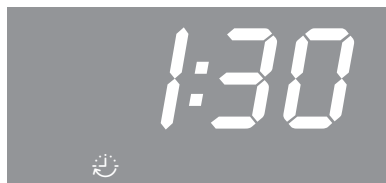
- Bekreft med OK.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.

- Still inn minuttene med sensortasten < eller >.


- Bekreft med OK.

Steketiden lagres.



Symbolet  henviser til steketiden.

## Still deretter inn sluttiden:

- Trykk så mange ganger på sensortasten >, at  blinker.

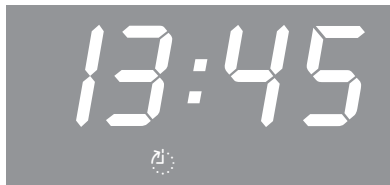


I displayet vises 12:45 (= aktuelt klokkeslett + steketid = 11:15 + 1:30).

- Bekreft med OK.

Timene blinker.

# Tidsur



■ Still inn timene med sensortasten < eller >.


■ Bekreft med OK.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.



■ Still inn minuttene med sensortasten < eller >.

■ Bekreft med OK.

Sluttiden  lagres.

Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles ut.

Den innstilte sluttiden vises i displayet.

Så snart starttidspunktet ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ) er nådd, kobles oppvarmingen, belysningen og kjøleviften inn.

Innstilt steketid  vises og løper minuttvis, det siste minuttet sekundvis.

## Endre steketid

■ Trykk så mange ganger på sensortasten >, at  blinker.

Resttiden vises.

■ Bekreft med OK.

Timene blinker.

■ Still inn timene med sensortasten < eller >.

■ Bekreft med OK.


Minuttene blinker.

■ Still inn minuttene med sensortasten < eller >.

■ Bekreft med OK.

Den endrede tiden lagres.

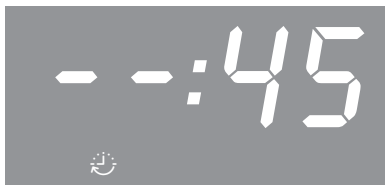
## Slette steketid

■ Trykk så mange ganger på sensortasten < eller >, at  blinker.

■ Bekreft med OK.

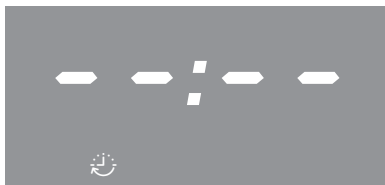
Timene blinker.

■ Trykk så mange ganger på sensortasten < eller >, til to streker vises:



■ Bekreft med OK.

Fire streker vises:



■ Bekreft med OK.

Steketiden og en ev. innstilt sluttid blir slettet.


Klokkeslettet vises når det ikke er stilt inn noen varselurtid.

Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

Hvis du vil avslutte tilberedningen:

- Still funksjonsvelgeren på **0**.
- Ta maten ut av stekeovnen.

## Slette sluttidspunktet


- Trykk så mange ganger på sensortasten < eller >, at  blinker.
- Bekreft med *OK*.

Timene blinker.

- Trykk så mange ganger på sensortasten < eller >, til to streker vises.
- Bekreft med *OK*.

Fire streker vises:

- Bekreft med *OK*.

Symbolet  vises og den innstilte steketiden løper minuttvis, det siste minuttet sekundvis.


Hvis du vil avslutte tilberedningen:

- Still funksjonsvelgeren på **0**.
- Ta maten ut av stekeovnen.

Når du stiller funksjonsvelgeren på **0**, slettes innstillingene for steketid og sluttid.

## Endre klokkeslett

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

- Still funksjonsvelgeren på **0**.
- Trykk så mange ganger på sensortasten >, at  blinker.
- Bekreft med *OK*.

Timene blinker.

- Still inn timene med sensortasten < eller >.
- Bekreft med *OK*.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.

- Still inn minuttene med sensortasten < eller >.
- Bekreft med *OK*.

Klokkeslettet lagres.

Etter strømbrudd må klokkeslett stilles inn på nytt.

# Tidsur

## Endre innstillinger

Forskjellige innstillinger er standard fra fabrikken (se «Oversikt over innstillingene»).

Du endrer en innstilling  $P$  ved å endre status  $S$ .

- Still funksjonsvelgeren på **0**.
- Trykk og hold inne sensortasten  $<$  til  $P$  vises:



- Hvis du vil endre en annen innstilling, trykk så mange ganger på sensortasten  $<$  eller  $>$ , at aktuelt tall vises.
- Bekreft med **OK**.



Innstillingen hentes frem og aktuell status  $S$ , f.eks.  $0$ , vises.

For å endre status:

- Trykk så mange ganger på sensortasten  $<$  eller  $>$ , at ønsket status vises.
- Bekreft med **OK**.

Valgt status lagres og innstillingen  $P$  vises igjen.


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

Hvis du ikke vil endre flere innstillinger:

- Vent i ca. 15 sekunder, til klokkeslettet vises.

Innstillingene beholdes etter et strømbrudd.

## Oversikt over innstillingene

Innstilling	Status
<i>P 1</i> <b>Lydstyrke signaltoner</b>	<i>5 0</i> Signaltonen er <b>utkoblet</b> . <i>5 1</i> til <i>5 30*</i> Signaltonen er <b>koblet inn</b> . Du kan endre lydstyrken. Når du velger en status, høres samtidig den signaltonen som hører til denne kombinasjonen.
<i>P 2</i> <b>Tidsformat klokkeslett</b>	<i>24*</i> Klokkeslettet vises i <b>24-timers format</b> . <i>12</i> Klokkeslettet vises i <b>12-timers format</b> . Dersom du vil endre fra 12-timers format til 24-timers format etter kl 13:00, må du tilpasse timefeltet til tiden på døgnet.
<i>P 3</i> <b>Elektronisk barnesikring for steke- ovnen</b>	<i>5 0*</i> Den elektroniske barnesikringen er <b>utkoblet</b> . <i>5 1</i> Den elektroniske barnesikringen er <b>koblet inn</b> og i displayet vises  . Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket betjening. Den forblir innkoblet etter et strømbrudd.
<i>P 4</i> <b>Tastelyd</b>	<i>5 0</i> Tastelyden er <b>utkoblet</b> . <i>5 1*</i> Tastelyden er <b>innkoblet</b> .
<i>P 5</i> <b>Temperatur- indikator</b>	<i>°C*</i> Temperaturen vises i grader Celsius. <i>°F</i> Temperaturen vises i grader Fahrenheit.

\* Fabrikkinnstilling

# Baking

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

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

## Tips til baking

- Still inn en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.
- Generelt kan du bruke rist, stekebrett, universalpanne og enhver bakeform av temperaturobestandig materiale.
- Unngå lyse former med tynne vegger av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.
- Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i ovnen. Da blir 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, f.eks. universalpannen, er PerfectClean-foredlet (se kapittel «Utstyr»). Det er som regel ikke nødvendig å smøre eller belegge PerfectClean-foredlede overflater med bakepapir.

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

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

## Valg av temperatur 🌡️

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



## Valg av tilberedningstid

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


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

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

## Henvisninger til driftsfunksjonene

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

### Bruk av Varmluft pluss

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

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

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

## Tips

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

### Bruk av Pizza & Pai

Bruk denne driftsfunksjonen til steking av kaker med fuktig fyll.

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

- Sett kakene inn i rillehøyde 1 eller 2.

### Bruk av Over- og undervarme

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 1 eller 2.

### Bruk av Eco-varmluft

Bruk denne driftsfunksjonen for å steke små mengder, som f.eks. frossen pizza, 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 du bruker **rist** eller en **stekeform uten lokk** til steking, kan du pensle magert kjøtt med fett eller surre det med bacon.
- **Krydre** kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje eller matfett. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Ikke hell på for mye væske under steking. **Bruningen** av kjøttet påvirkes av dette. Bruningen skjer på slutten av tilberedningstiden. Kjøttet får ekstra kraftig bruning hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve tilberedningstiden.
- Etter steking tas kjøttet ut av stekeovnen, dekk det til og la det **hvile** i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøttssaft ut når kjøttet skjæres opp.



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

## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

## Valg av temperatur

- Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer enn angitt blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.
- Velg en ca. 20 °C lavere temperatur ved Varmluft pluss  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.

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

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

## Bruk av Varmluft pluss

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

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

- Sett maten inn i rillehøyde 2.

## Bruk av Over- og undervarme

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


- Sett maten inn i rillehøyde 2.

## 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.

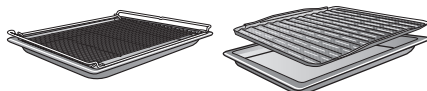
Hvis du griller med åpen dør, blir ikke lenger den varme luften i ovnsrommet automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir svært varme.

Lukk døren under grilling.

## Grilltips

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

Ikke bruk stekebrettet.



## Henvisninger til tilberedningstabellene

Tilberedningstabellene finner du på slutten av dette dokumentet.

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

## Valg av temperatur

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

## Valg av rillehøyde

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

## Valg av tilberedningstid ⌚

- Grill flate kjøtt- eller fiskeskiver i ca. 6–8 minutter per side. Pass på at skivene har omtrent samme tykkelse, slik at 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 gratinering i store former.

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

### Bruk av Omluftsgrill

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

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

## Flere anvendelser


---

I dette kapittelet finner du informasjon om følgende anvendelser:


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

### 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 frysevarene tines skånsomt.

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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

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

Bearbeid matvarene umiddelbart etter tiningen.

### Tips

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

## Langtidstilberedning

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

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

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

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

Da blir resultatet svært mørt og saftig.

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

## Bruk av Over- og undervarme

Følg angivelsene i tilberedningstabellen på slutten av dette dokumentet.

Bruk universalpannen med risten oppå.

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

 Fare for forbrenning på varme overflater.


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

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

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


# Flere anvendelser

## Hermetisering

 Infeksjonsfare pga. bakteriedannelse.

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

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


 Fare for skade pga. overtrykk i lukkede bokser.

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

## Klargjøring av frukt og grønnsaker

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

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

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

Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.






## Hermetisering av frukt og agurker

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

## Hermetisering av grønnsaker


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

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

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

 Ettervarmingstemperatur og -tid

## Ta ut glassene etter hermetiseringen

 Fare for skade pga. varme overflater.

Glassene er svært varme etter hermetiseringen.

Bruk grytekluter når du tar ut glassene.

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

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

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

# Flere anvendelser


## Tørking

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






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




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


**Tips:** Du kan også bruke det perforerte gourmet-stekebrettet, dersom du har et slikt brett.

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

Tørketiden forlenges når maten er i større biter.


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

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

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

### Dypfryste produkter/ ferdigretter

#### Tips for kaker, pizza og baguetter

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

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


- Disse frosne matvarene kan du tilberede på stekebrett eller universalpanne. Legg et bakepapir under disse frosne matvarene for skånsom tilberedning.
- Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.
- Snu maten flere ganger.

### Forberede dypfryste produkter/ ferdigretter


Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.  
Stek kaker, pizza, pottes frites o.l. kun gyllengult og ikke mørkebrunt.


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

### Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  til oppvarming av servise.


Varm kun temperaturbestandig servise.

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

 Fare for forbrenning!  
Bruk grytevotter når du tar ut serviset. Det kan dannes vanndråper på undersiden av serviset.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

# Rengjøring og stell

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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

 Fare for skade ved elektrisk støt.

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

Du må aldri bruke damprensers til rengjøring av stekeovnen.

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

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

Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

## Ueguede rengjøringsmidler

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

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

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

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

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.

For enklere rengjøring anbefaler vi:

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

## Fjerning av normale flekker og søl

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

## Fjerning av normale flekker og søl

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

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

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

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

## Bruk av stekeovnsrens

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

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

Ikke bruk stekeovnsrens i taket i ovnsrommet.

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

- La stekeovnsrensen virke som beskrevet på pakken.

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

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

# Rengjøring og stell

## Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene

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

Ikke vask FlexiClip-skinnene i oppvaskmaskinen.


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

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

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

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

## Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

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

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

Du kan velge mellom 3 pyrolysetrinn med ulik varighet:

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

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

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

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

## Forberede pyrolysen

Gjennom de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir tilbehøret skadet.

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


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

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

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

- Ta ut tilbehøret (også føringslistene) av ovnsrommet.

## Starte pyrolysen

 Fare for personskader grunnet skadelig damp.

Under pyrolysen kan det bli frigjort damp som irriterer slimhinnene.

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

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolysen.

- Velg Pyrolyse .



*PY 1* vises. Tallene blinker.


Med < eller > kan du velge mellom *PY 1*, *PY 2* og *PY 3*.

- Velg ønsket pyrolysetrinn.
- Bekreft med OK.

Pyrolysen starter.


I displayet vises også .




Mens  blinker låses døren automatisk. Når den er låst lyser .

Deretter kobles oppvarmingen og kjøleviften automatisk på.


Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolysen.

Hvis du vil følge med på pyrolyserengjøringen, må du velge varighet .

- Bekreft med OK.
- Trykk så mange ganger på >, at  blinker.


Den gjenværende tiden for pyrolysen vises. Den kan ikke endres.

## Rengjøring og stell

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 bekrefter med **OK**, kobles de akustiske og optiske signalene ut. *Py* og tallet for den valgte pyrolysen vises igjen.

### Utsatt start av pyrolyseprosessen

Start pyrolyseprosessen som beskrevet, og utsett sluttidspunktet i løpet av de første fem minuttene.

- Bekreft med **OK**.
- Trykk så mange ganger på **>**, at  blinker.

I displayet vises det sluttidspunktet, som er regnet ut fra aktuelt klokkeslett pluss tiden på den valgte pyrolyseprosessen.

- Bekreft med **OK**.

Timene blinker.

- Still inn timene med **>**.
- Bekreft med **OK**.

Minuttene blinker.

- Still inn minuttene med **>**.
- Bekreft med **OK**.

Det innstilte sluttidspunktet blir lagret.



Ovnsrombelysningen kobles ut.

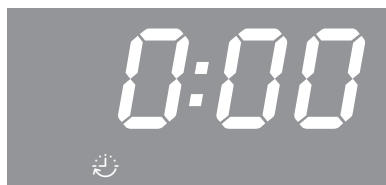
Sluttidspunktet kan endres hele tiden frem til startidspunktet.

Så snart startidspunktet er nådd, kobles oppvarmingen og kjøleviften inn og tiden vises i displayet.



### Etter at pyrolyseprosessen er ferdig

Først vises **0:00**,  og .


Så lenge  lyser, er døren fortsatt låst. Når  blinker, låses døren opp.



Så snart døren er låst opp:

-  slukker.
-  blinker.
- Et signal høres, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel «Tidsur» - «Endre innstillinger»).
- Still funksjonsvelgeren på **0**.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

La varmeelementene og ovnsrommet avkjøles før du fjerner eventuelle pyrolyserester.

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



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



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

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

Fiberpakningen skal helst ikke rengjøres.


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

## Pyrolyseprosessen blir avbrutt


Etter at pyrolyseprosessen blir avbrutt, forblir døren låst til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.  lyser helt til ovnsromtemperaturen har sunket under denne verdien. Når  blinker, låses døren opp.

Følgende forhold fører til at pyrolyseprosessen blir avbrutt:

- Still funksjonsvelgeren på en annen funksjon eller på **0**.

Still funksjonsvelgeren på Pyrolyse  igjen, når du vil starte pyrolyseprosessen på nytt.

- Ved strømbrudd.

Når strømmen er tilbake lyser *PY* helt til ovnsromtemperaturen har sunket under 280 °C. Deretter vises tallfeltet,  blinker og døren låses opp. Til slutt blinker *PY* i displayet.

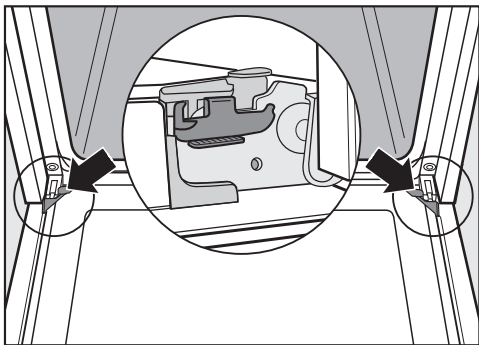
- Hvis du vil starte pyrolyseprosessen på nytt, bekreft med *OK*. Deretter kan du velge og starte ønsket pyrolyseprosess igjen.

Så snart du etter strømbruddet stiller funksjonsvelgeren på **0**, fortsetter *PY* å blinke. Bekreft med *OK* for å legge inn klokkeslettet på nytt (se kapittel «Første igangsetting»).

# Rengjøring og stell

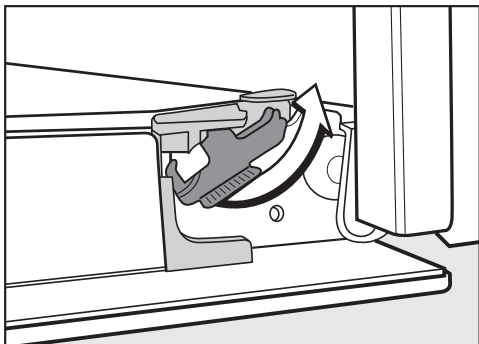
## Demontering av døren

Døren veier ca. 10 kg.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Stekeovnen blir skadet, hvis døren demonteres feil.

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

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

- Lukk døren til den stopper i luftposisjon.



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

## Demontering av stekeovnsdøren

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

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

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

Ved riper kan glassene i døren bli ødelagt.

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

Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

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

Stekeovnen blir skadet hvis dørglassene settes inn feil vei.


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

Overflaten på aluminiumsprofilene blir skadet av stekeovnsrens.

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

Dørglassene kan gå i stykker, hvis de faller ned.

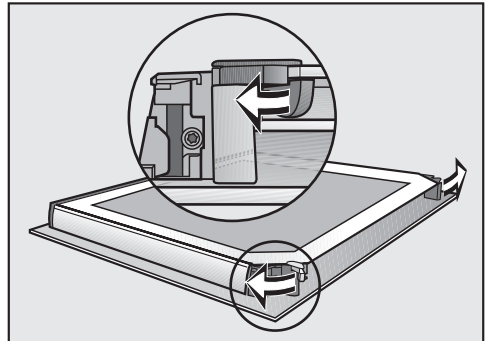
Pass på at dørglassene oppbevares trygt når de er demontert.

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

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

Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

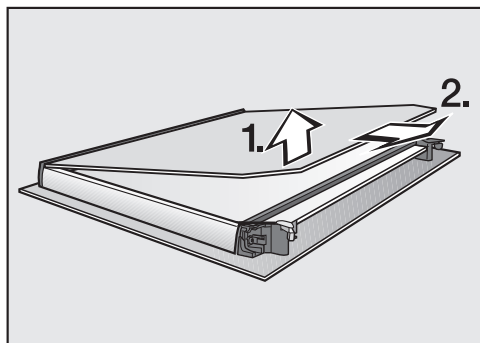
- Legg det ytterste dørglasset på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper. Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



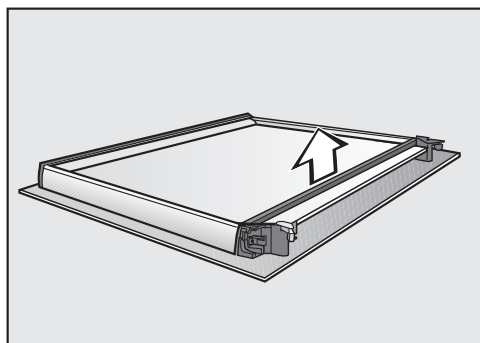
- Åpne de to festene for dørglassene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

## Rengjøring og stell

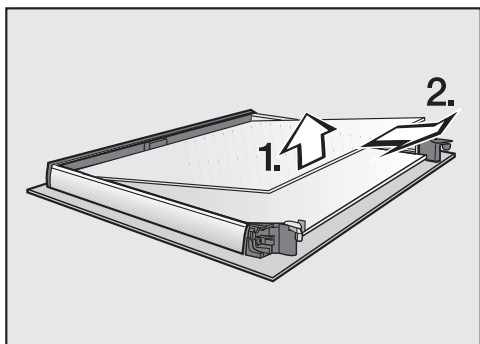
Ta ut den innerste og de to midterste platene etter hverandre:



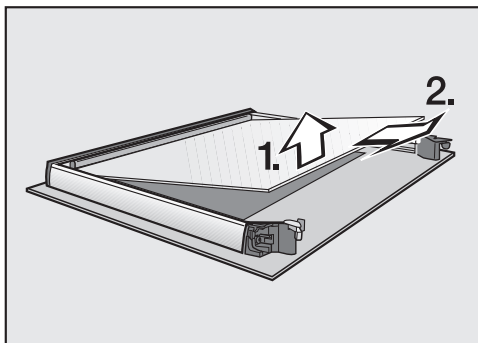
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.



- Ta av pakningen.



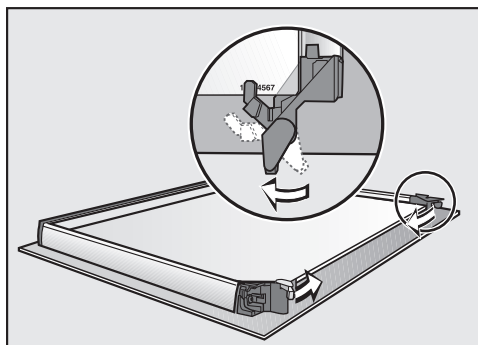
- Løft den øverste av de to midtre platene litt og ta den ut.



- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
  - Rengjør platene og de andre enkelt-delene 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:

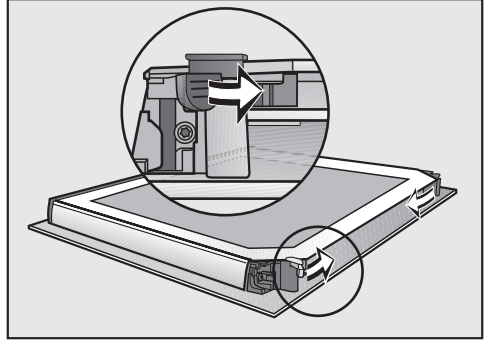
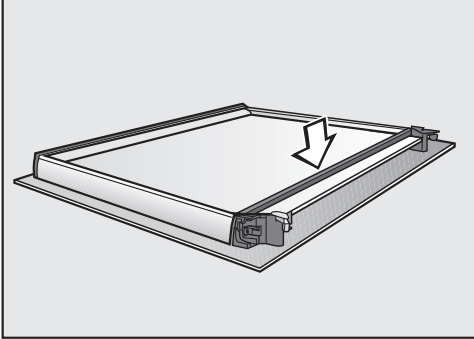
De to dørglassene i midten er identiske. For å sikre at de blir satt inn riktig, er materialnummeret trykket på dørglassene.

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



- Drei festene for dørplatene innover, slik at de ligger på den nederste av de to midtre platene.

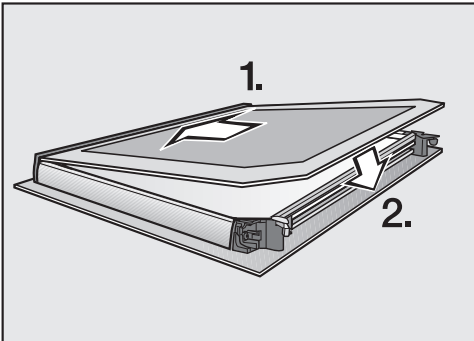
- Sett den øverste av de to midtre platenne inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt). Dørglasset må ligge på festene.



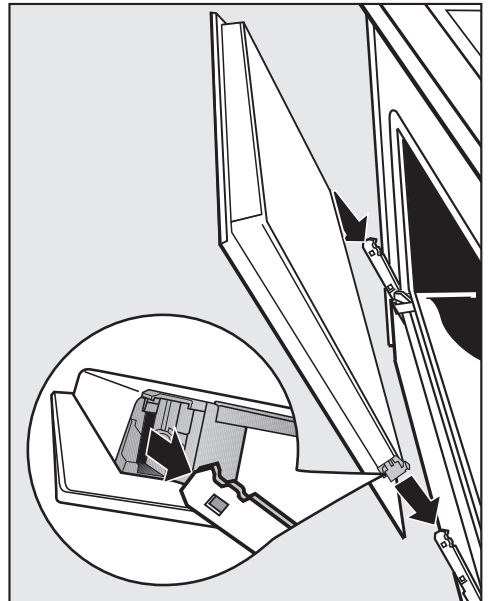
- Lukk de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreiebevegelse innover.

Døren er satt sammen igjen.

- Sett inn pakningen.



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



- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne.

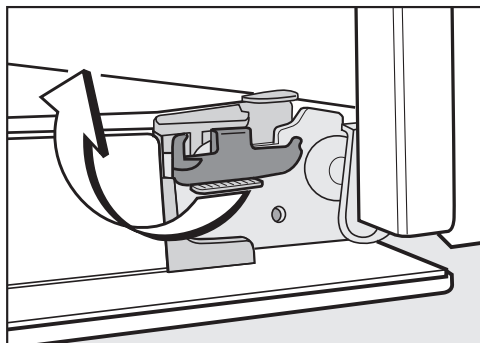
Pass på at døren ikke tipper.

- Åpne døren helt.

## Rengjøring og stell

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

Sperrebøylene må låses igjen.




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

### Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner

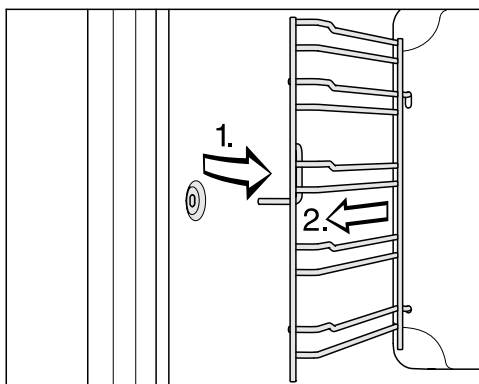
Du kan ta ut føringslistene sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

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

 Fare for skade pga. varme overflater.

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

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



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

**Innsettingen** skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

## Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

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

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

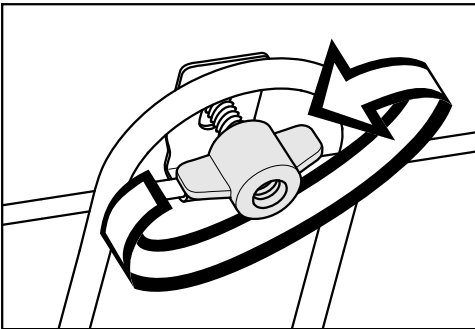
Stekeovnen blir varm når den er i bruk. Du kan brenne deg på varmeelementene, ovnsrommet, og tilbehøret.

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

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

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

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.

Varmeelementet for overvarme/grill kan bli skadet.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Ovnsromtaket er nå tilgjengelig.

- Rengjør ovnsromtaket med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

- Skyv varmeelementet for overvarme/grill opp igjen etter rengjøringen.

- Sett på vingemutteren og skru den fast.




- Sett inn føringslistene.

## Hvis feil oppstår ...


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

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



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

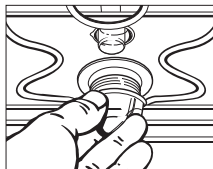
Problem	Årsak og retting
<b>Displayet er mørkt.</b>	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele kundeservice.
<b>Ovnen blir ikke varm.</b>	Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele serviceavdeling.
<b>12:00 blinker i displayet.</b>	Det har vært et strømbrudd. ■ Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittel «Første igangsetting»).
	Tider for stekeprosesser må også legges inn på nytt.
<b>0:00 vises uventet i displayet og samtidig blinker symbolet . Eventuelt høres også et signal.</b>	Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert. ■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b> . Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang.
<b>P4 lyser eller blinker i displayet.</b>	Det har vært et strømbrudd og pyrolyseprosessen ble avbrutt. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;">Så lenge temperaturen i ovnsrommet er høyere enn 280 °C, lyser  og døren forblir låst.</div> ■ Når du stiller funksjonsvelgeren på <b>0</b> , blinker klokkeslettvisningen. Du må legge inn klokkeslettet på nytt (se kapittel «Første igangsetting»).
<b>F 32 vises i displayet.</b>	Dørlås for pyrolyserengjøring låses ikke. ■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b> og velg ønsket pyrolyseprogram på nytt. Hvis problemet fortsatt vedvarer, kontakt Miele serviceavdeling eller annet Miele-autorisert personell.



Problem	Årsak og retting
<b>F 33 vises i displayet.</b>	Dørlås for pyrolyserengjøring åpnes ikke. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b>. Hvis problemet fortsatt ikke lar seg løse, kontakt Mielees serviceavdeling.</li> </ul>
<b>F XX vises i displayet.</b>	Et problem som du ikke kan rette på selv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakt Mielees serviceavdeling.</li> </ul>
<b>Du hører ingen signaltone.</b>	Signaltonene er utkoblet <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koble inn signaltonene (se kapittel «Tidsur», avsnitt «Endre innstillinger»).</li> </ul>
<b>Du hører en lyd etter en tilberedning.</b>	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.
<b>Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.</b>	For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en i viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå stekeovnen på igjen.</li> </ul>
<b>Kaken/bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i tilberedningstabellen.</b>	Den valgte temperaturen avviker fra oppskriften. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften.</li> </ul>
	Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontroller om du har endret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre tilberedningstid.</li> </ul>
<b>Kaken/bakverket blir ikke jevnt brunet.</b>	Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Det vil alltid være en viss forskjell på bruningen. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt.</li> </ul>
	Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lyse eller blanke bakeformer er ikke så godt egnet i driftsfunksjonen Over- og undervarme . Bruk matte, mørke bakeformer.</li> </ul>

## Hvis feil oppstår ...

Problem	Årsak og retting
<b>FlexiClip-skinnene er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.</b>	<p>Det er ikke nok fett på kulelagrene til FlexiClip-skinnene.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smør kulelagrene med Miele spesialfett. Det er kun spesialfettet fra Miele som er tilpasset de høye temperaturene i ovnsrommet. Annet fett kan bli hardt ved oppvarming og klebe sammen FlexiClip-skinnene. Miele spesialfett kan kjøpes hos en Miele-forhandler eller Miele's serviceavdeling.</li></ul>
<b>Ovnsrommet er fortsatt skittent etter pyrolysen.</b>	<p>Ved pyrolyse forbrennes tilsmussinger og blir til aske.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fjern asken med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut. Hvis det fortsatt skulle være store flekker og søl i ovnsrommet, start pyrolyseprosessen på nytt, ev. med lengre tid.</li></ul>
<b>Døren kan ikke åpnes etter pyrolysen.</b>	<p>Dørlås for pyrolyse åpnes ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Still funksjonsvelgeren på <b>0</b>.</li><li>■ Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt Miele's serviceavdeling.</li></ul>
<b>Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.</b>	<p>Halogenpæren er defekt.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"><p> Fare for forbrenning! Varmeelementene må være avslått. Ovnsrommet må være avkjølt.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koble stekeovnen fra strømmettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.</li><li>■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen.</li><li>■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).</li><li>■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre.</li><li>■ Koble ovnen til el-nettet igjen.</li></ul> <p>Du har valgt driftsfunksjonen Eco-varmluft . Ved denne funksjonen kobles ikke belysningen i ovnsrommet inn.</p>



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

## Kontakt ved feil

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

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

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

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

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

## Garanti

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i de vedlagte garantibetingelsene.

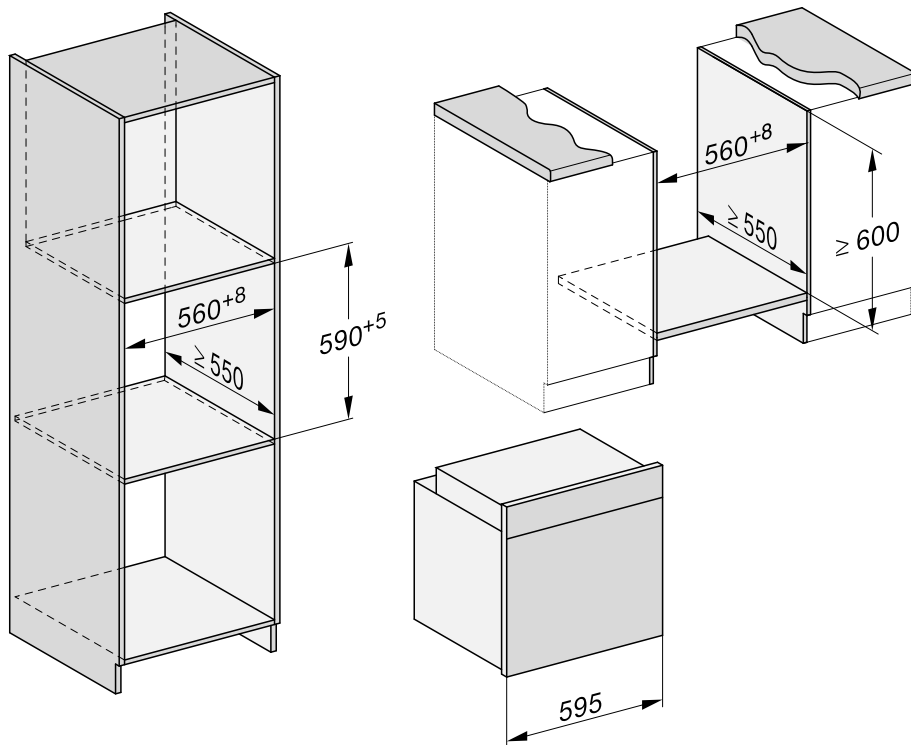
# Installasjon

## Innbyggingsmål

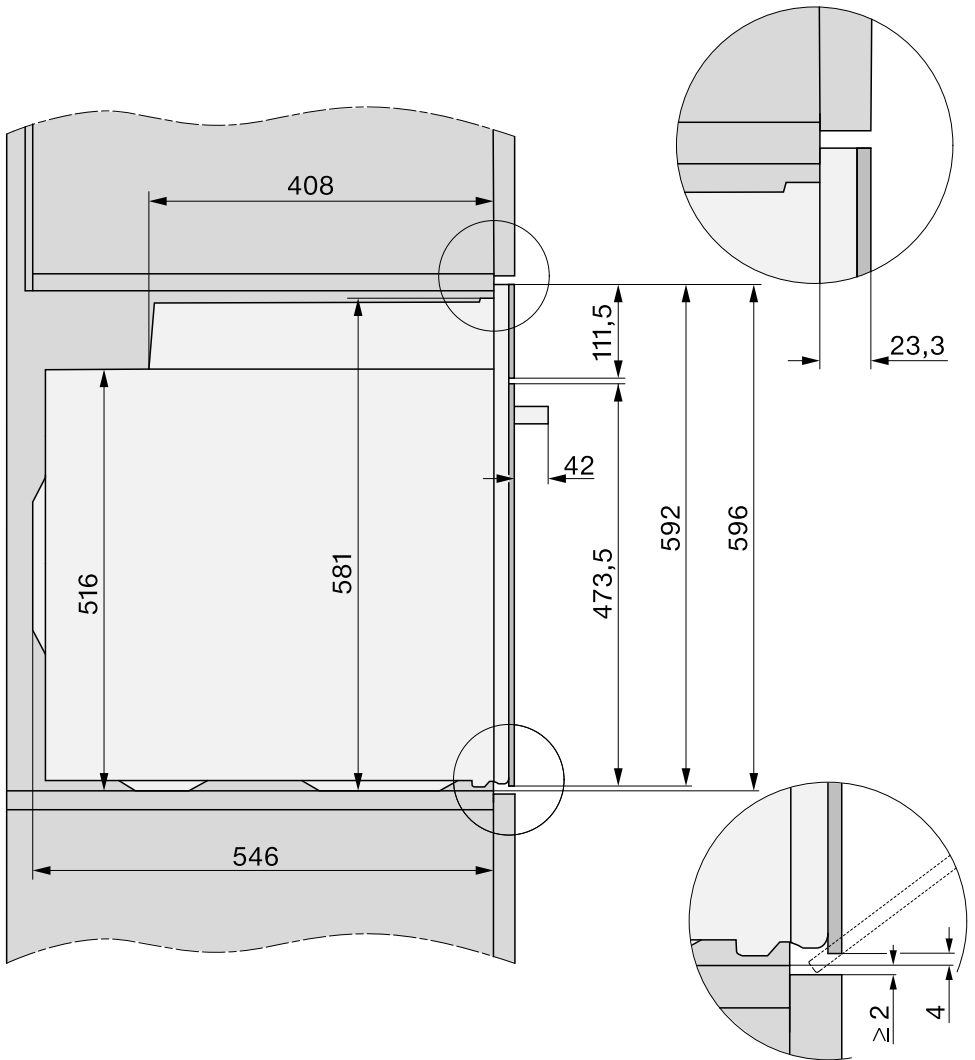
Målene er angitt i mm.

### Innbygging i et høyskap eller benkeskap

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

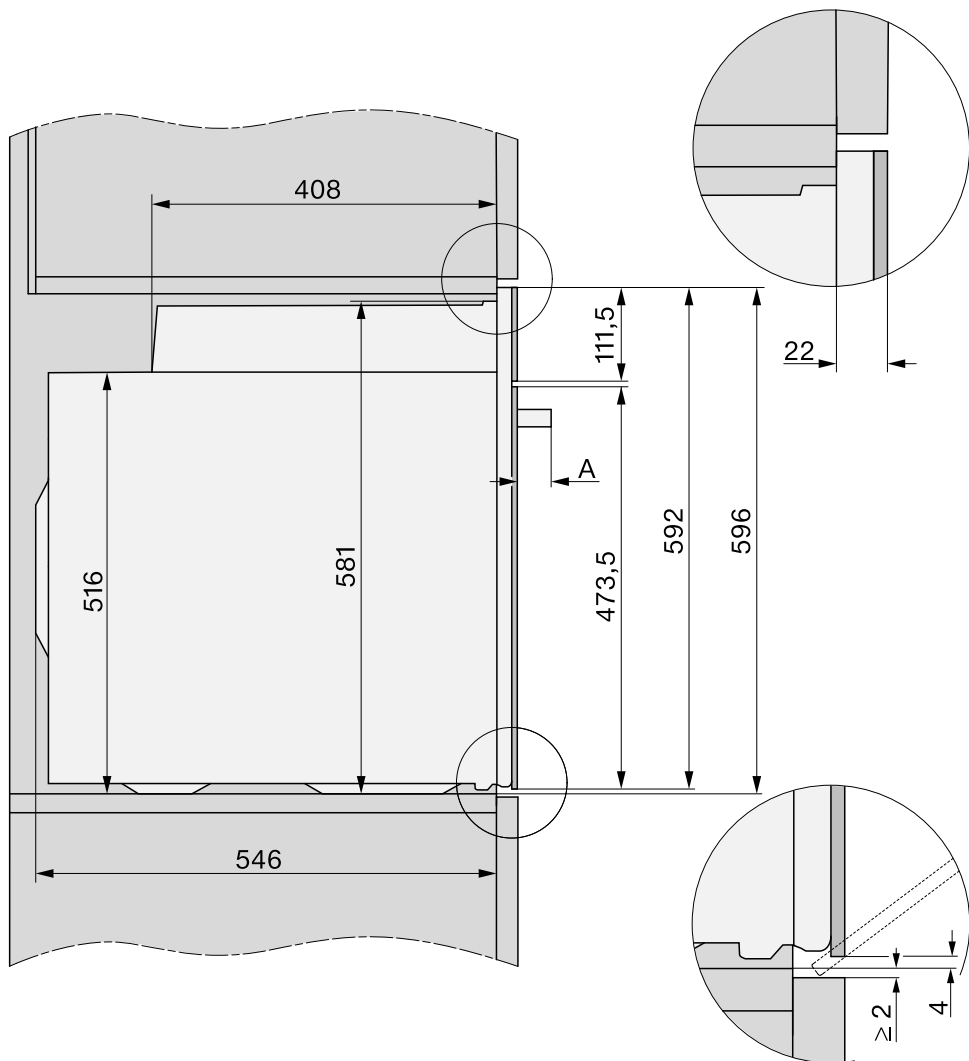


## H 22xx sett fra siden



# Installasjon

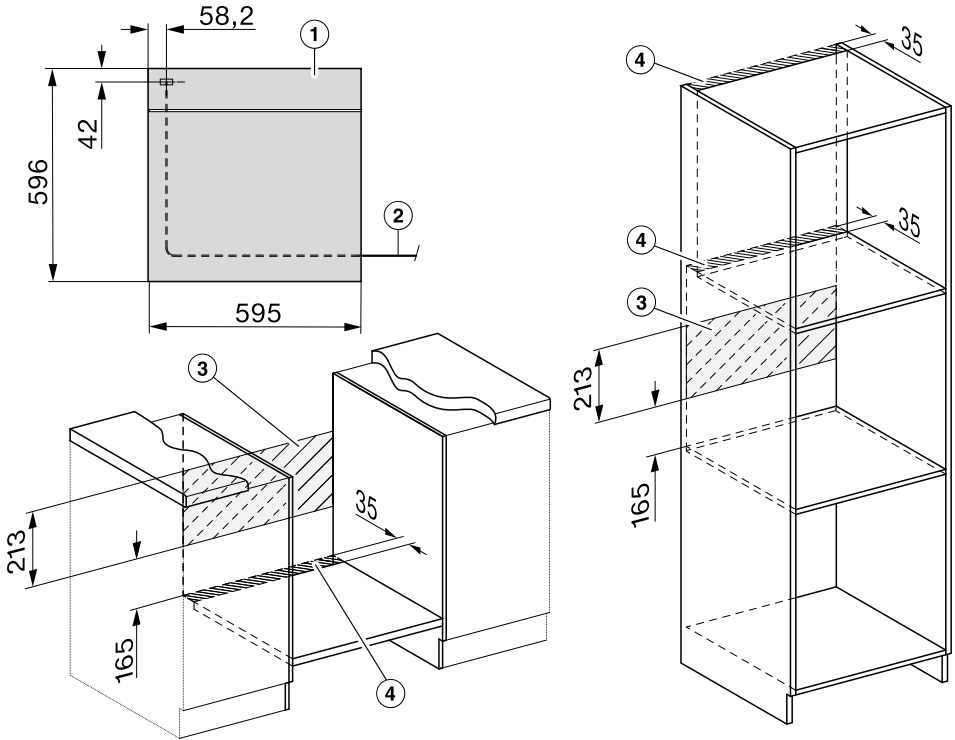
H 25xx, H 27xx, H 28xx sett fra siden



**A** H 25xx, 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 cm<sup>2</sup>

# 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 innbyggingsskapet.

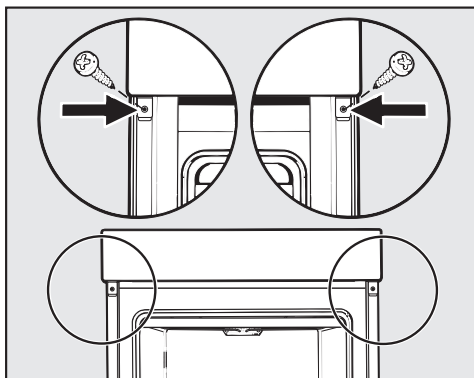
- Koble stekeovnen til el-nettet.

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

Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

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

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



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



## Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

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

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

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

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

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

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

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

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

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

### Stekeovn




















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





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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

# Tilberedningstabeller


## Røredeig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Muffins (1 brett)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 brett)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Små kaker* (1 brett)		150	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Små kaker* (2 brett)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Sandkake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmor-, nøttekake (bake- og stekerist, avlang form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmor-, Nøttekake (bake- og stekerist, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Fruktkake (1 brett)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Fruktkake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Kakebunn (bake- og stekerist, kakebunnform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25







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







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

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

- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 4 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Elteideig

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Småkaker (1 brett)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Småkaker (2 brett)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Sprutbakkels* (1 brett)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Sprutbakkels* (2 brett)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Kakebunn (bake- og stekerist, kakebunn- form, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Ostekake (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Eplepai* (bake- og stekerist, springform, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Eplekake, med deiglokk (bake- og steke- rist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Fruktkake med fyll (bake- og stekerist, springform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Funksjon, 🌡️ Temperatur, <sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skiner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skiner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Eco-varmluft,  Over- og undervarme,  Pizza & Pai

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

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

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




















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





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


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

# Tilberedningstabeller

## Gjærdeig

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

 Funksjon, 🌡️ Temperatur, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 4 Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten. Avhengig av størrelsen på beholderen kan du også ta ut føringslistene.
- 5 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberednings-tiden er utløpt.

## Kesamdeig

Kaker/bakst (tilbehør)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Fruktkake (1 brett)	<input type="checkbox"/>	160–170	1	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	170–180	2	3	50–60
Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (1 brett)	<input type="checkbox"/>	160–170	2	3	25–35
Eplelommer/Kannelsnurrer med rosiner (2 brett)	<input type="checkbox"/>	150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Funksjon, 🌡️ Temperatur, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme

- 1 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette).
- 2 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.

## Sukkerbrøddeig










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




Funksjon, 🌡️ Temperatur, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> Rillehøyde (+HFC: Med FlexiClip-skinner HFC 70-C/-HFC: Uten FlexiClip-skinner HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft pluss,  Over- og undervarme

- \* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.  
Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 1 Bruk en matt, mørk bakeform og sett den midt på risten.
  - 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.

# Tilberedningstabeller

## Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

Kaker/bakst (tilbehør)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup>		🕒 [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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Makroner (1 brett)		120–130	1	2	25–50
Makroner (2 brett)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Marengs (1 brett, 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Marengs (2 brett, hver 6 stk. à Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

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

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

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

## Pikant

Matvare (tilbehør)		°C			⌚ [min]
			+HFC:	-HFC:	
Wähe pikant (sveitsisk pai) (1 brett)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Løkpai (1 brett)		180–190 <sup>1</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gjærdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	1	2	20–30
Pizza, kesamdeig (1 brett)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	1	2	25–35
Frossenpizza, halvsteikt (bake- og stekerist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (bake- og stekerist)		250	–	3	5–8
Gratinerings (f.eks. toast) (bake- og stekerist på universalpanne)		250 <sup>2</sup>	2	3	3–6
Grillede grønnsaker (bake- og stekerist på universalpanne)		250 <sup>2</sup>	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 universalpanne)		180–190	1	2	40–60


















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










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

- 1 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 2 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 3 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.

# Tilberedningstabeller

## Okse

Matvare (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Oksestek (grytestek), ca. 1 kg (gourmet-panne med lokk)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Oksefilet, ca. 1 kg (universalpanne)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Oksefilet, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Oksefilet, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Oksefilet, «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbiff, ca. 1 kg (universalpanne)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbiff, «lettstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbiff, «medium», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbiff, «gjennomstekt», ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger/kjøttkaker* (bake- og stekerist på rille 4 og universalpanne på rille 1)	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–

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


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

1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.

2 Brun kjøttet på platetoppen først.

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

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

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

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

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















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








9 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.


<sup>10</sup> Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerne-temperatur.



## Kalv


















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










 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kjerne-temperatur, <sup>2</sup> Varmeluft pluss, <sup>2</sup> 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 separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerne-temperatur.

# Tilberedningstabeller












## Svin







Matvare (tilbehør)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Svinestek/nakkestek, ca. 1 kg (gourmetpanne med lokk)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Svinestek med svor, ca. 2 kg (gourmetpanne)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Svinefilet, ca. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Skinkestek, ca. 1,5 kg (gourmetpanne med lokk)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Kasseler, ca. 1 kg (universalpanne)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Kasseler, ca. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Kjøttpudding, ca. 1 kg (universalpanne)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


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

- 1 Bruk bake- og stekerist og universalpanne.
- 2 Brun kjøttet på platetoppen først.
- 3 Forvarm ovnen ved 120 °C i 15 minutter. Reduser temperaturen når du setter inn maten.
- 4 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 5 Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- 6 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 60 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 7 Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 8 Stek først med lokk. Ta av lokket etter 100 minutter av tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 9 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.
- 10 Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

## Lam, vilt















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










 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>6</sup> 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 separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

# Tilberedningstabeller

## Fugl, fisk

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

 Funksjon,  Temperatur, <sup>5</sup> Rillehøyde,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kjernetemperatur,  Varmluft pluss,  Omluftgrill,  Over- og undervarme,  Eco-varmluft

- 1 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 2 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster  til dette.
- 3 Monter FlexiClip-skinne HFC 70-C (hvis du har dette).
- 4 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.
- 5 Hell over ca. 0,25 l væske på begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- 6 Hell på ca. 0,5 l væske etter 30 minutter.
- 7 Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjerntemperatur.

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

Prøveretter (tilbehør)		🌡️ [°C]	<sup>5 6</sup>		🕒 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Småkaker (1 stekebrett <sup>1</sup> )		150	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Småkaker (2 stekebrett <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Sprutbakkels (1 stekebrett <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Sprutbakkels (2 stekebrett <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Eplepai (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Sukkerbrød med vann (bake- og stekerist <sup>1</sup> , springform <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (bake- og stekerist <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8
Burger (bake- og stekerist <sup>1</sup> på rillehøyde 4 og universalpanne <sup>1</sup> på rillehøyde 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

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

- 1 Bruk kun originalt tilbehør fra Miele.
- 2 Bruk en matt, mørk springform.  
Sett springformen midt på risten.
- 3 Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.
- 4 Forvarm ovnsrommet før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 5 Forvarm ovnsrommet i 5 minutter før du setter inn maten. Ikke bruk funksjonen Booster til dette.
- 6 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C (hvis du har dette).
- 7 Monter FlexiClip-skinnene HFC 70-C i nederste rillehøyde (hvis du har dette). Hvis du har flere par FlexiClip-skiner, monterer du kun ett par.
- 8 Ta ut brettene til forskjellige tider hvis maten allerede er tilstrekkelig brunet før tilberedningstiden er utløpt.
- 9 Snu maten etter omtrent halvparten av tilberedningstiden.


# Opplysninger for testinstitutter

## Energiklasse: iht. EN 60350-1

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Eco-varmluft .
- Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen som skal befinne seg i ovnsrommet.

Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-skinner eller deler med katalytisk emalje, som sidevegger eller takplate.

- En viktig forutsetning for måling av energiklasse er at døren er lukket godt igjen under målingen.

Avhengig av hvilke måleelementer som brukes, kan tetningsfunksjonen til dørpakningen bli mer eller mindre påvirket. Dette har negativ innflytelse på måleresultatet.

Dette kan utlignes ved å trykke fast døren. Under visse omstendigheter kan det også være nødvendig med egnede, tekniske hjelpemidler. Dette vil ikke oppstå ved normal praktisk bruk.

## Datablad for husholdningsstekeovner

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

MIELE	
Modellnavn/-kjennetegn	H 2265-1 BP, H 2266-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760 BP, H 2760-2 BP, H 2860 BP, H 2860-2 BP, H 2750 BP, H 2751 BP, H 2752 BP, H 2765 BP, H 2567 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom (EEI <sub>ovnsrom</sub> )	81,7
Energiklasse/ovnsrom	
A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet)	A+
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus	1,10 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	47,0 kg

**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

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

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

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Produsent:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Tyskland

H 2265-1 BP, H 2266-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760 BP,  
H 2760-2 BP, H 2860 BP, H 2860-2 BP, H 2750 BP,  
H 2751 BP, H 2752 BP, H 2765 BP, H 2567 BP