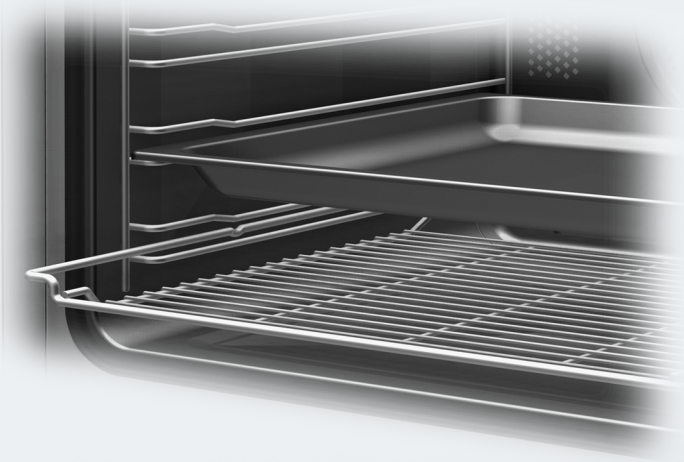
# Bruks- og monteringsanvisning
# Stekeovn og stekeovn for benk



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

no-NO

M.-Nr. 10 634 120

# Innhold

**Sikkerhetsregler** ..... 5

**Aktivt miljøvern** ..... 14

**Oversikt stekeovn for benk** ..... 15

**Oversikt stekeovn** ..... 16

**Betjeningselementer stekeovn** ..... 17
Funksjonsvelger ..... 18
Temperaturvelger ..... 18
Temperaturkontroll ..... 18
Tidsur ..... 19
Display ..... 19
Sensortaster ..... 19

**Utstyr** ..... 20
Modellbetegnelse ..... 20
Typeskilt ..... 20
Standardlevering ..... 20
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr ..... 20
føringslister ..... 21
Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring ..... 21
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C ..... 22
Stekeovnsstyring ..... 29
Sikkerhetsinnretninger stekeovn ..... 29
Elektronisk barnesikring for stekeovnen ..... 29
Kjølevifte ..... 29
Gjennomluftet dør ..... 29
PerfectClean-foredlede overflater ..... 30
Katalytisk emaljert overflate ..... 30
Betjeningselementer platetopp ..... 31

**Første igangsetting** ..... 32
Før første igangsetting ..... 32
Første oppvarming av stekeovnen ..... 33

**Oversikt over funksjonene** ..... 34

**Tips for energisparing** ..... 36

**Betjening av stekeovnen** ..... 38
Enkel betjening ..... 38
Kjølevifte ..... 38
Forvarming av ovnen ..... 39

# Innhold


**Tidsur** ... 40
Display ... 40
Symboler i displayet ... 40
Taster ... 40
Prinsipp for tidsinnstilling ... 41
Visning av tider ... 41
Når tiden har utløpt ... 41
Bruk av varselur ... 42
Innstilling av varselurtid ... 42
Endre varselurtiden ... 43
Slette varselurtiden ... 43
Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser ... 44
Stille inn steketid ... 44
Etter at tiden er utløpt: ... 45
Innstilling av steketid og -slutt ... 46
Endre steketid ... 47
Slette steketid ... 48
Slette sluttidspunktet ... 48
Endre klokkeslett ... 49
Endre innstillinger ... 50

**Baking** ... 52
Henvisninger til baketabellene ... 53
Baketabeller ... 54
Røredeig ... 54
Eltedeig ... 56
Gjærdeig/kesamdeig ... 58
Sukkerbrøddeig ... 60
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst ... 61

**Steking** ... 62
Henvisninger til steketabellene ... 63
Steketabeller ... 64
Okse, kalv ... 64
Svin ... 65
Lam, vilt ... 66
Fugl, fisk ... 67

**Langtidstilberedning** ... 68

**Grilling** ... 70
Henvisninger til grilltabellen ... 72
Grilltabell ... 73

# Innhold

**Flere anvendelser** ..... 74
Tining ..... 74
Gratinering ..... 75
Dypfryste produkter/ferdigretter ..... 76
Tørking ..... 77
Hermetisering ..... 78
Varme servise ..... 79

**Rengjøring og stell** ..... 80
Uegnede rengjøringsmidler ..... 80
Tips ..... 81
Normale flekker og søl ..... 81
Rengjøring av pakningen ..... 81
Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene) ..... 82
Vanskelige flekker på FlexiClip-skinnene ..... 83
Flekker på den katalytisk emaljerte bakveggen ..... 83
Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende. ..... 83
Fjerning av olje- og fettflekker ..... 84
Demontering av døren ..... 85
Demontering av stekeovnsdøren ..... 86
Innsetting av døren ..... 89
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinner ..... 90
Uttak av bakveggen ..... 91
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill ..... 92

**Hvis feil oppstår** ..... 93

**Service og garanti** ..... 96

**Elektrotilkobling** ..... 97

**Målskisser for innbygging** ..... 99
Apparatmål og innbyggingsmål i skapet ..... 99
Innbygging i et benkeskap ..... 99
Innbygging i et høyskap ..... 100
Detaljmål på apparatfronten ..... 101

**Innbygging av stekeovn for benk** ..... 102

**Innbygging av stekeovnen** ..... 103

**Opplysninger for testinstitutter** ..... 104
Prøveretter iht. EN 60350-1 ..... 104
Energiklasse ..... 105
Datablad for husholdningsstekeovner ..... 105

▶ Sikkerhetsreglene gjelder for **begge** stekeovnstyper, også når kun begrepet "stekeovn" brukes.

Denne stekeovnen oppfyller de påbudte sikkerhetskrav. Hvis stekeovnen ikke brukes forskriftsmessig, kan det likevel føre til skader på personer og gjenstander.

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du begynner å bruke stekeovnen. Den gir viktige råd om montering, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Du beskytter deg selv og unngår skader på stekeovnen.
Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at sikkerhetsreglene ikke er 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 er ikke bestemt for utendørs bruk.

▶ 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.
Annen bruk er ikke tillatt.

▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene stekeovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn.
De får kun bruke stekeovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke stekeovnen 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, slitefasthet og vibrasjon), er denne stekeovnen utstyrt med en spesial-lyspære. Denne lyspæren skal kun brukes til det den er bestemt for. Den er ikke egnet for rombelysning.

## Barn i husholdningen

▶ Barn under åtte år må holdes vekk fra stekeovnen, med mindre de er under konstant tilsyn.

▶ Barn over åtte år får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke stekeovnen 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. Ikke la barn leke med stekeovnen.

▶ Fare for kvelning! Hvis barn leker med forpakningsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie, eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakningsmaterialene vekk fra barn.

▶ Fare for forbrenning! Barns hud reagerer mer ømfintlig enn voksnes på høye temperaturer. 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 forbrenning! Kokesonene på platetoppen blir også varme under bruk. Drei håndtakene på gryter og panner til siden, slik at barn ikke kan rive dem ned og brenne seg.

▶ Fare for skade! Døren til stekeovnen kan belastes med maksimalt 15 kg. Barn kan skade seg på en åpen dør.
Pass på at barn ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

## Teknisk sikkerhet

▶ Installasjon, vedlikehold og reparasjoner utført av ukyndige kan føre til betydelig fare for brukeren. Installasjon, vedlikehold og reparasjoner må bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele.

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

▶ Pålitelig og sikker drift av stekeovnen er kun sikret, når den er koblet til det offentlige strømnettet.

▶ Sikkerheten for stekeovnens elektriske anlegg garanteres kun hvis den kobles til et forskriftsmessig installert jordingssystem. Det er meget viktig at denne grunnleggende sikkerhetsforutsetningen er i orden. I tvilstilfelle bør en fagmann kontrollere elektroinstallasjonen.

▶ Tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på stekeovnens typeskilt må stemme overens med dataene for el-nettet, slik at det ikke oppstår skader på stekeovnen.
Sammenlign disse dataene før tilkobling. Spør elektrofagfolk hvis du er i tvil.

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

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

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

▶ 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 stekeovnens kabinett.

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

▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre apparater blir oppfylt.

▶ For stekeovner som leveres uten tilkoblingsledning, eller hvis en skadet tilkoblingsledning skal skiftes ut, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel "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 ved å

– koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
– skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
– trekke ut støpselet (hvis stekeovnen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut av stikkontakten.

▶ 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).

▶ Hvis stekeovnen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten ikke lukkes når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbeldøren før stekeovnen er fullstendig avkjølt.

## Bruk

⚠ Fare for forbrenning!
Stekeovnen blir varm under bruk.
Du kan brenne deg på varmeelementer, ovnsrommet, varm mat og tilbehør.
Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut mat eller ordner med mat i det varme ovnsrommet.

▶ Pga. de høye temperaturene når stekeovnen er slått på, kan gjenstander i nærheten begynne å brenne.
Ikke bruk stekeovnen til oppvarming av rom.

▶ Gjenstander som ligger på en platetopp, kan smelte eller begynne å brenne, dersom platetoppen blir slått på utilsiktet eller kokesonene har restvarme.
Bruk aldri platetoppen som oppbevaringsplass.

▶ Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Ikke la stekeovnen være uten tilsyn når du arbeider med olje og fett.
Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av stekeovnen og kvel flammen i ovnsrommet ved å holde døren lukket.

▶ Olje- og fettbranner på kokefeltet må aldri slukkes med vann.
Kvel flammene forsiktig med et lokk eller et brannteppe.

▶ Ved grilling av matvarer fører for lange grilltider til uttørking og ev. selvantenning av grillmaten.
Overhold de anbefalte grilltidene.

▶ Noen matvarer tørker raskt ut og kan selvantennes av de høye grilltemperaturene.
Ikke bruk grillfunksjoner til ferdigsteking av rundstykker eller brød eller til tørking av blomster eller urter. Bruk funksjonene Varmluft pluss eller Over- og undervarme .

▶ Hvis du bruker alkoholholdige drikker ved tilberedning av mat, vær oppmerksom på at alkoholen fordamper ved høye temperaturer.
Denne dampen kan antennes på varme varmeelementer.

▶ 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.
Ikke slå av stekeovnen, men innstill den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Da forblir kjøleviften innkoblet.

▶ Mat som holdes varm eller oppbevares i stekeovnen kan tørke ut og fuktigheten fra maten kan føre til korrosjon i stekeovnen.
Dekk til maten.

▶ På grunn av varmeansamling, kan emaljen på stekeovnsbunnen sprekke eller skalle av.
Legg aldri f.eks. aluminiumsfolie e.l. på bunnen i stekeovnen.
Hvis du bruker bunnen i stekeovnen til plassering under tilberedning eller til oppvarming av servise, skal du kun bruke funksjonene Varmluft pluss  eller Gratinering .

▶ Hvis du skyver gjenstander frem og tilbake på bunnen i stekeovnen, kan emaljen bli skadet.
Hvis du setter gryter, panner eller servise i stekeovnen, ikke skyv disse gjenstandene frem og tilbake på bunnen i stekeovnen.

▶ Hvis kald væske helles på en varm overflate oppstår damp, som kan føre til skålding. Dessuten kan den varme emaljen bli skadet på grunn av den plutselige temperaturendringen.
Ikke hell kald væske direkte på varme emaljerte overflater.

▶ Det er viktig at temperaturen i maten blir jevnt fordelt og at den er tilstrekkelig høy.
Snu maten eller rør i den, slik at den varmes jevnt opp.

▶ Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn smelter ved høye temperaturer og kan skade stekeovnen eller begynne å brenne.
Bruk kun kunststoffservise som tåler stekeovn. Se henvisningene fra produsenten av serviset.

▶ I lukkede bokser oppstår et overtrykk ved hermetisering og oppvarming, og boksene kan eksplodere.
Stekeovnen må ikke brukes til hermetisering og oppvarming av bokser.

▶ Du kan skade deg på en åpen stekeovnsdør 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 stekeovner med rustfri stålfront gjelder:**

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

▶ Flaten er ømfintlig for riper. Selv magneter kan forårsake riper.

## Rengjøring og stell

▶ Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.
Bruk aldri damprenser til rengjøring av stekeovnen.

▶ Glasset i døren kan bli ødelagt av riper.
Ikke bruk skuremidler, harde svamper eller børster og ingen skarpe metallskraper til rengjøring av dørglasset.

▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel "Rengjøring og stell").
Pass på at de settes riktig inn igjen.

▶ Den katalytisk emaljerte bakveggen kan tas ut i forbindelse med rengjøring (se kapittel "Rengjøring og stell").
Sett den riktig på plass igjen og bruk aldri stekeovnen uten den innbygde bakveggen.

## Tilbehør

▶ Miele stekeovner, skal kun kombineres med tilhørende platetopper (se kapittel "Elektrotilkobling").

▶ Bruk bare originalt tilbehør fra Miele. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

▶ Miele gourmetpanner HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/ HUB 5001-XL (hvis tilgjengelig) må ikke settes inn i rille 1. Bunnen i ovnsrommet blir skadet. Pga. liten avstand oppstår en varmeansamling og emaljen kan sprekke eller skalle av.
Sett heller aldri Miele gourmetpanner på det øverste gitteret i rille 1. Der er de ikke sikret av uttrekkssikringen.
Bruk generelt rille 2.

# Aktivt miljøvern

## Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter apparatet mot transportskader. Emballasjematerialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.

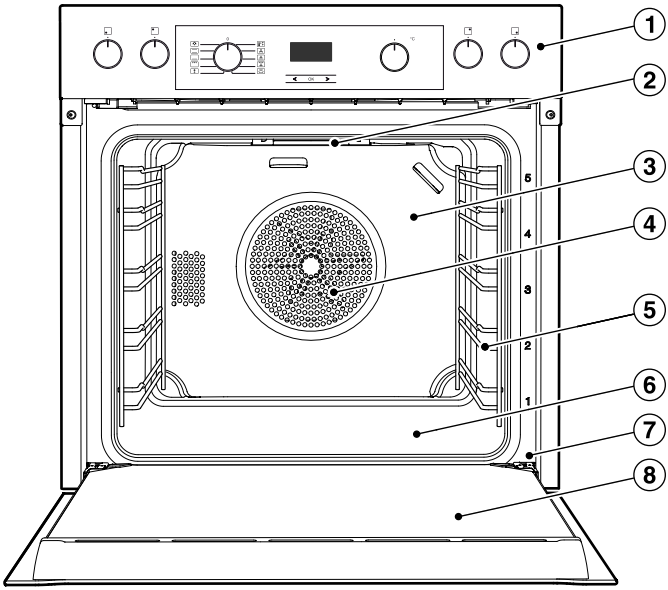
Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

## Retur og gjenvinning av gamle apparater

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



Benytt i stedet de offisielle returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike apparater. Apparatene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige data som måtte befinne seg i de gamle apparatene. Sørg for at apparatene oppbevares barnesikkert til de kjøres bort.




① Betjeningselementer stekeovn, kokesonebrytere

② Varmeelement for overvarme/grill

③ Bakvegg med katalytisk emalje

④ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen

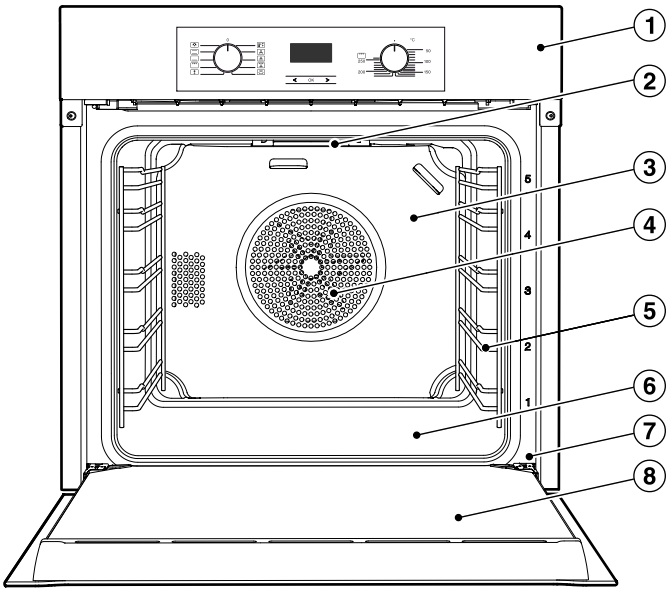
⑤ Føringslister med 5 rillehøyder

⑥ Ovnsrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen

⑦ Frontramme med typeskilt

⑧ Dør

# Oversikt stekeovn




① Betjeningselementer stekeovn

② Varmeelement for overvarme/grill

③ Bakvegg med katalytisk emalje

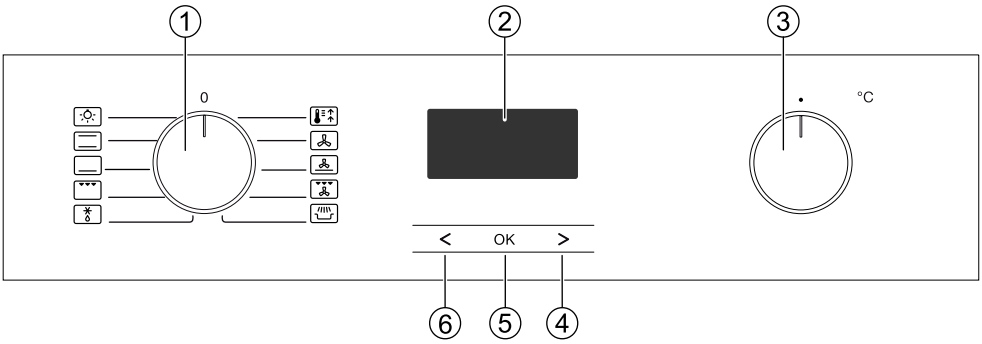
④ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen

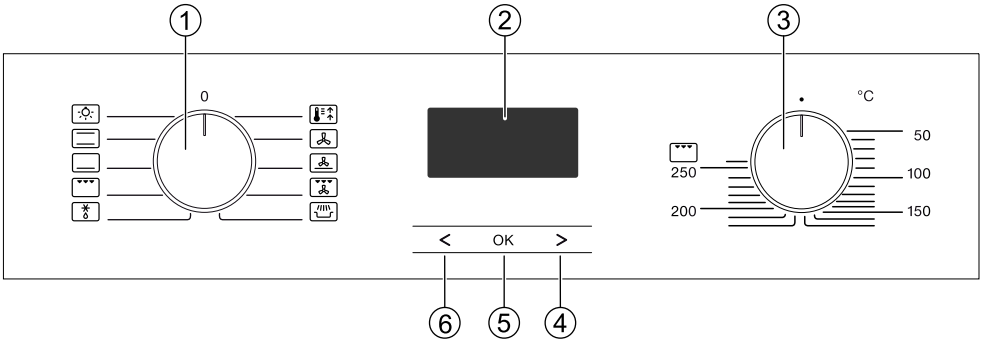
⑤ Føringslister med 5 rillehøyder

⑥ Ovnsrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen

⑦ Frontramme med typeskilt

⑧ Dør




① Funksjonsvelger
Valg av funksjoner

② Tidsur
Visning av klokkeslett og innstillinger

③ Temperaturvelger
Innstilling av temperatur

④ Tast >
Endring av tider og innstillinger

⑤ Tast *OK*
For å hente frem funksjoner og bekrefte innstillinger

⑥ Tast <
Endring av tider og innstillinger

# Betjeningselementer stekeovn

## 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.

### Funksjoner

- *Belysning*
- *Over- og undervarme*
- *Undervarme*
- *Grill*
- *Tining*
- *Hurtigoppvarming*
- *Varmluft pluss*
- *Pizza & Pai*
- *Omluftsgrill*
- *Gratinering*

## Temperaturvelger

Med temperaturvelgeren velger du temperatur for tilberedningsprosessene.

Temperaturvelgeren kan dreies mot høyre til den stopper og så tilbake igjen. Når den står på • kan du trykke den inn.

Temperaturskalaen står på temperaturvelgeren, og ved stekeovner for benk, også på betjeningspanelet.

### Temperaturkontroll

Temperaturkontrollen i displayet lyser alltid når oppvarmingen i stekeovnen er koblet inn.

Når den valgte temperaturen er nådd:

– Ovnsrombelysningen kobles ut.

– Temperaturkontrollen slukker.

Temperaturreguleringen sørger for at oppvarmingen av ovnsrommet og temperaturkontrollen kobles inn igjen, når temperaturen i ovnsrommet synker under den innstilte verdien.

## 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 kapittel "Tidsur".

### Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingertrykk Hvert trykk blir bekreftet med en tastetone.
Denne tastetonen kan du slå av ved å velge Status *S I* under innstillingen *P 4* (se kapittel "Tidsur - Endre innstillinger").

## Modellbetegnelse

På siste side finner du en oversikt over de stekeovnene som beskrives i denne bruksanvisningen.

| | |
|---|---|
| HxxxxE | Stekeovn for benk = Stekeovn + kokesonebrytere |
| HxxxxB | Stekeovn |

Beskrivelse av stekeovnsfunksjonene gjelder for begge stekeovnstyper, også når kun begrepet "stekeovn" brukes.

## 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

Med leveringen følger:

– bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene

– skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet

– diverse tilbehør

For alle stekeovner for benk er også separat bruks- og monteringsanvisning for platetoppen vedlagt.

## Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

Utstyret er avhengig av modell!
Som standard leveres stekeovnen med føringslister, universalpanne og rist for baking og steking (kort: rist). Avhengig av modell, er stekeovnen delvis utstyrt med annet tilbehør, som er oppført her.

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

Disse kan kjøpes i Mieles nettbutikk (www.mieleshop.no), i Mieles deleavdeling eller hos forhandlere.

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

**føringslister**

I ovnsrommet er det føringslister på høyre og venstre side med rillehøydene 5 1 for innsetting av tilbehør.

Betegnelsene på rillene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av to stenger som ligger over hverandre.

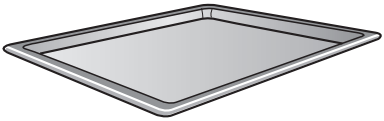
Tilbehøret (f.eks. risten) kan brukes i alle rillehøydene. De skyves inn mellom stengene.

FlexiClip uttrekksskinner (hvis du her dette) kan brukes i rillene 1, 2 og 3. De blir bygget inn på den øverste stangen.

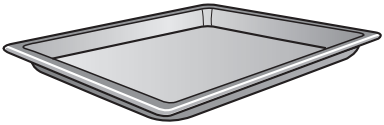
Føringslistene kan tas ut (se kapittel "Rengjøring og stell").

**Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring**

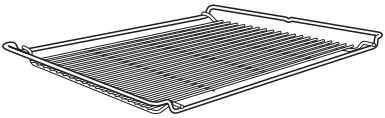
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rille.

Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

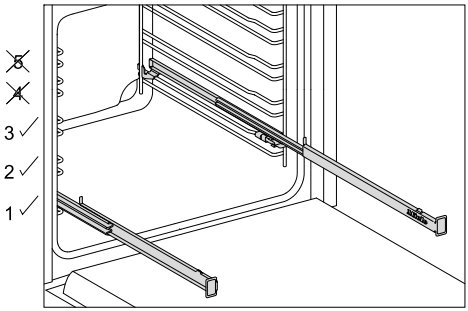
På kortsidene av dette tilbehøret er det en uttrekkssikring på midten. Den forhindrer at tilbehøret faller ut, dersom det bare skal trekkes delvis ut.



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

De emaljerte delene er PerfectClean-foredlet.

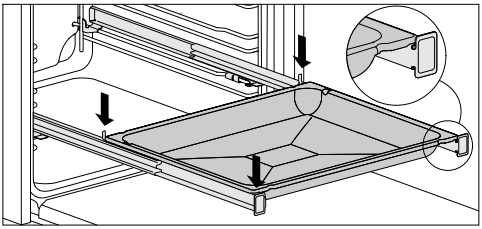
### FlexiClip-uttrekksskinner HFC 70-C

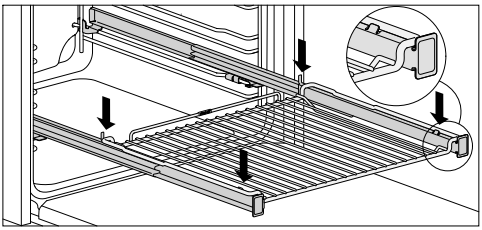



FlexiClip uttrekksskinnene kan kun settes på rillene 1, 2 og 3.

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

Skyv FlexiClip-skinnen helt inn før du setter på tilbehøret.





For at tilbehøret ikke skal skli ut utilsiktet:

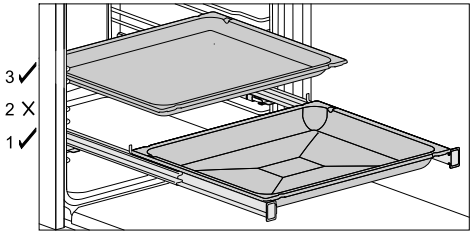
– Pass på at tilbehøret alltid ligger mellom den fremre og bakre festehaken til skinnen,

– Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned på FlexiClip-skinnen.

FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

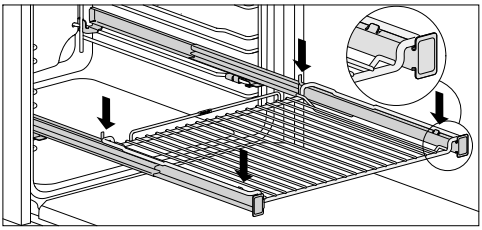
Da FlexiClip-skinnen monteres på den øvre stangen i en rillehøyde, reduseres avstanden til rillen over. Ved for liten avstand, kan tilberedningsresultatet bli påvirket.

Hvis du bruker 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-skinnnen.

Når du bruker en universalpanne med risten oppå:



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

### Montering av FlexiClip-skinner

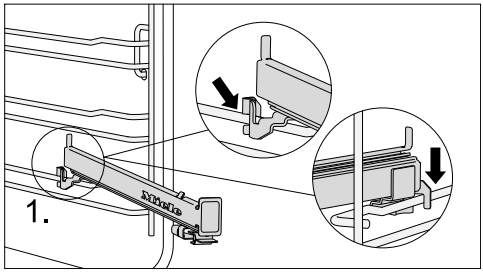
⚠ Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått.
Ovnsrommet må være avkjølt.

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

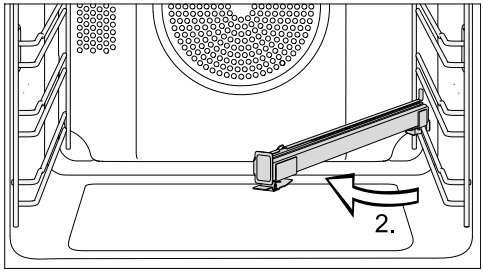
En rille med føringslister består av to stenger. Hver av FlexiClip-skinnene monteres på den øvre stangen på rillen.

Skinnen med Miele-trykket skal monteres på høyre side.

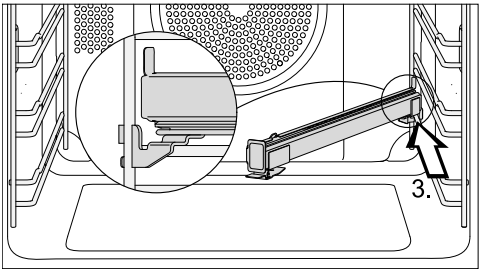
**Ikke** ta skinnene fra hverandre ved montering eller demontering. Hvis skinnene er blokkert etter monteringen, må de dras kraftig ut en gang.



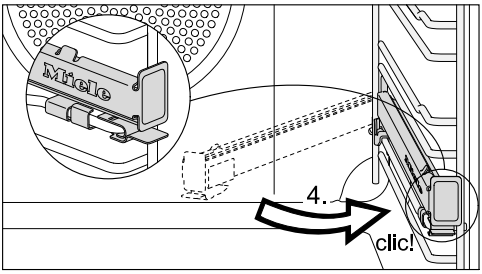

■ Hekt FlexiClip-skinnen foran på den øverste stangen i rillehøyden (1.)




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



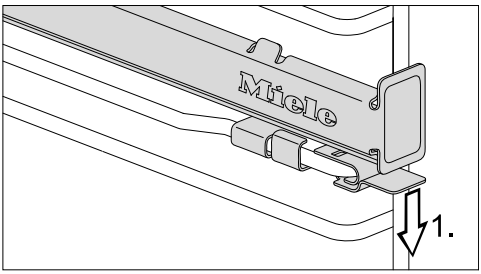

- Skyv FlexiClip-skinnen langs den øvre stangen og skrått bakover til den fester seg (3.).



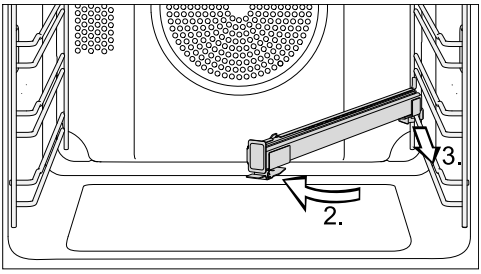

- Sving FlexiClip-skinnen tilbake og fest den på den øvre stangen til du hører et klikk (4.).

**Demontering av FlexiClip-skinner**

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.




- Trykk bøylen 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.

# Utstyr

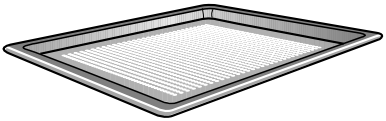
**Rundt stekebrett HBF 27-1**



Det runde stekebrettet er godt egnet for tilberedning av pizza, flate kaker av gjær- eller røredeig, søte og krydrede terter, gratinering av desserter, rundbrød eller til ferdigsteking av dypfryste kaker eller pizza.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

**Perforert gourmet stekebrett HB-BL 71**

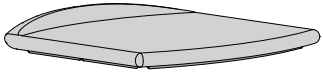


Det perforerte gourmet stekebrettet er utviklet spesielt for tilberedning av bakervarer av fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker.
De små hullene gir ekstra bruning på undersiden.
Det kan også brukes til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

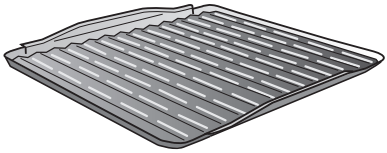
De samme anvendelsesmulighetene gjelder også for den **runde perforerte bakeformen HBFP 27-1**.

**Bakestein HBS 60**



Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprøstekt bunn, f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende. Bakesteinen består av ovnsfast keramikk og er glasert. Den legges på risten.
For å legge på og ta av bakverket følger det med en skuffe av ubehandlet tre.

**Grill- & stekebrett HGBB 71**



Grill- & 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

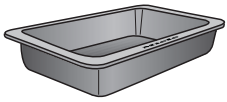
Mieles Gourmetpanne kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i ovnen. De har uttrekkssikring – slik som risten.
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

Det finnes gourmetpanner med forskjellig dybde. Høyde og bredde er lik.

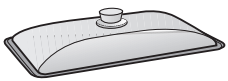
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

**Dybde: 22 cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

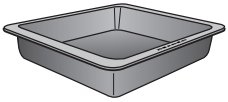


HBD 60-22

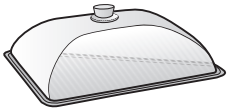


**Dybde: 35 cm**

HUB 5001-XL *



HBD 60-35



* egnet for induksjonstopp

### Tilbehør med katalytisk emalje

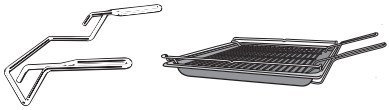
– Sidevegger
  De settes inn bak føringslistene og beskytter veggene i ovnsrommet mot søl.

– Takplate
  Den settes inn over varmeelementet for overvarme/grill og beskytter taket i ovnsrommet mot søl.

– Bakvegg
  Reservedel kan bestilles hvis den katalytiske emaljen, pga. uriktig behandling eller mye søl, ikke virker lenger.

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse ved bestilling.

### Håndtak HEG



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

# Utstyr

**Miele universal-mikrofiberklut**

Små flekker og fingeravtrykk fjernes enkelt med mikrofiberkluten.

**Miele stekeovnsrens**

Stekeovnsrensen er egnet for svært vanskelige flekker. Det er ikke nødvendig å varme opp ovnen.

## Stekeovnsststyring

Stekeovnsstyringen gjør det mulig å bruke de forskjellige funksjonene til baking, steking og grilling.

Den gir også mulighet for:

– Klokkeslettvisning

– Varselur

– Automatisk inn- og utkobling av tilberedninger

– Valg av individuelle innstillinger

## Sikkerhetsinnretninger stekeovn

### Elektronisk barnesikring for stekeovnen

Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket bruk (se kapittel "Tidsur – Endre innstillinger – *P 3*"). Når den elektroniske barnesikringen er koblet inn, vises i displayet.

### Kjølevifte

Hver gang stekeovnen er i bruk, starter kjøleviften automatisk. 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.

### 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 fra hverandre for rengjøring (se kapittel "Rengjøring og stell").

## 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.

Følgende deler er PerfectClean-foredlet:

– Ovnsrom
– Universalpanne
– Stekebrett
– grill- & stekebrett
– perforert gourmet stekebrett
– rundt stekebrett
– rundt stekebrett, perforert

## Katalytisk emaljert overflate

Bakveggen er belagt med katalytisk emalje, som er selvrensende for olje- og fettsprut ved høye temperaturer.

Les henvisningene i kapittel "Rengjøring og stell".

## Betjeningselementer platetopp

(Utstyr modellavhengig)

Modellene HxxxxE har også kokesonebrytere, som du kan betjene den tilhørende platetoppen med.

Kokesonebryterne kan trykkes inn når de står i posisjon •. Innstillingsområdet er trykket på.

Plassering av kokesonebryterne:

| Symbol | Kokesone |
|---|---|
|  | venstre foran |
|  | venstre bak |
|  | høyre bak |
|  | høyre foran |

Platetoppens betjening blir ikke sperret, når du kobler inn den elektroniske barnesikringen for stekeovnen.

Les den separate bruks- og monteringsanvisning for platetoppen. Der finner du all ytterligere informasjon for betjening og innbygging av platetoppen.

## 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 strømnettet, 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 - Endre innstillinger").

## Første oppvarming av stekeovnen

Første gang stekeovnen varmes opp, kan det oppstå ubehagelig lukt. Varm opp den tomme stekeovnen i minst én time, slik at lukten forsvinner.

Sørg for god gjennomlufting av kjøkkenet når du gjør dette.
Unngå at lukt kommer inn i andre rom.

- Fjern eventuelle klistremerker eller beskyttelsesfolie fra stekeovnen og tilbehøret.
- Ta tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det (se kapittel "Rengjøring og stell").
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakningsrester.
- Velg funksjonen Varmluft pluss .

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

- Still inn maksimal mulig temperatur (250 °C).
- Varm opp stekeovnen i minst én time.
- Etter oppvarmingsprosessen må funksjonsvelgeren dreies til posisjon **0** og temperaturvelgeren til •.

⚠ Fare for forbrenning! La ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

# Oversikt over funksjonene

Stekeovnen har forskjellige funksjoner for tilberedning av mat.

| Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|
| **Over- og undervarme** | For baking og steking av tradisjonelle oppskrifter, for tilberedning av suffléer og for langtidstilberedning ved lav temperatur.<br>Hvis du bruker oppskrifter fra eldre kokebøker, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke. |
| **Undervarme** | Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden. |
| **Grill** | For grilling av flat grillmat (f.eks. biff) og til gratinering. |
| **Tining** | For skånsom tining av frysevarer |
| **Hurtigoppvarming** | For rask forvarming av ovnen. Skift deretter til den funksjonen du skal bruke til tilberedningen. |

| Funksjon | Beskrivelse |
|---|---|
| **Varmluft pluss** | For baking og steking. Du kan bruke flere rillehøyder samtidig. Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang. |
| **Pizza & Pai** | For bakst med fuktig fyll. Ikke bruk denne funksjonen til baking av flat bakst eller til stek. Stekesjyen vil bli for mørk. |
| **Omluftsgrill** | For grilling av større stykker (f.eks. kylling). Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Grill, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang. |
| **Gratinering** | For små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker, pepperkaker, men også kjøttretter og stek. Du sparer inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner, dersom døren holdes lukket under stekeprosessen.<br>Ved denne funksjonen kobles ikke belysningen i ovnsrommet inn. |

# Tips for energisparing

## Tilberedningsprosesser

- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen ut av ovnsrommet.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Døren bør helst ikke åpnes under en tilberedningsprosess.
- Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.
- 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.
- Innstill en steketid eller bruk steketermometer, hvis mulig.
- For mange retter kan du bruke funksjonen Varmluft pluss. Du kan steke med lavere temperatur enn ved Over- og undervarme, da varmen fordeles i ovnsrommet umiddelbart. Videre kan du steke på flere riller samtidig.
- Gratinering er en innovativ funksjon med optimal varmeutnyttelse. Du kan spare inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner, dersom du holder døren lukket under stekingen.
- 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 de ved siden av hverandre eller på forskjellige riller.
- Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

**Utnyttelse av restvarmen**

- For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og steketider på mer enn 30 minutter, kan du ca. 5 minutter før slutt redusere temperaturen til den laveste temperaturen som kan innstilles. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Du må imidlertid ikke slå av stekeovnen (se kapittel "Sikkerhetsregler").
- Når du vil rengjøre delene som har katalytisk belegg, lønner det seg å starte rengjøringsprosessen rett etter at du har brukt stekeovnen. Restvarmen reduserer energiforbruket.

## Enkel betjening

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

Ovnsrombelysningen og kjøleviften slår seg på.

- Velg temperatur med temperaturvelgeren.

Oppvarmingen kobles inn.

Etter tilberedningsprosessen:

- Drei funksjonsvelgeren i posisjon **0** og temperaturvelgeren på •.
- Ta maten ut av stekeovnen.

## Kjølevifte

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.

## Forvarming av ovnen

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

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

For følgende matvarer og funksjoner skal stekeovnen forvarmes:

**Varmluft pluss**

– mørke brøddeiger

– roastbiff og filet

**Over- og undervarme**

– Kaker og bakst med kort steketid (inntil ca. 30 minutter)

– ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød)

– mørke brøddeiger

– roastbiff og filet

**Hurtigoppvarming**

Med funksjonen Hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingsfasen.

For pizza og ømfintlige deiger (f.eks. sukkerbrød eller småbakst) skal ikke funksjonen Hurtigoppvarming brukes under forvarmingsfasen.
Da blir baksten brunet for fort ovenfra.

- Velg Hurtigoppvarming.
- Velg temperatur.
- Velg ønsket funksjon etter at temperaturkontrollen har slukket første gang.
- Sett maten inn i stekeovnen.

# 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 ◯ og/eller ved å trykke på en sensortast, vises følgende symboler:

| Symbol/funksjon | | ◯ |
|---|---|---|
| | Varselur | Vilkårlig |
| | Tilberedningstid | Funksjon |
| | Tilberedningstidens slutt | |
| | Temperaturkontroll | |
| | Klokkeslett | 0 |
| *P* | Innstilling | |
| *5* | Status for en innstilling | |
| | Elektronisk barnesikring | |

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

## Taster

| Tast | Anvendelse |
|---|---|
| < | – Markere funksjoner<br>– Redusere tidene<br>– Åpne innstillingene *P*<br>– Endre status *5* for en innstilling *P* |
| > | – Markere funksjoner<br>– Forlenge tidene<br>– Endre status *5* for en innstilling *P* |
| *OK* | – Hente frem funksjoner<br>– Lagre innstilte tider og endrede innstillinger<br>– Hente frem innstilte tider |

Timer, minutter eller sekunder stilles inn med < eller > i 1-er skritt.
Dersom du holder en av tastene 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 < 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 dette tidsrommet blir strøket må funksjonen hentes opp på nytt.

■ Still inn ønsket verdi med < eller >.

■ Bekreft med *OK*.

Det høyre tallfeltet blinker.

■ Still inn ønsket verdi med < 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 har utløpt

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

■ Bekreft med *OK*.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

## 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 <, at ⏰ blinker.
- Bekreft med *OK*.




*00:00* vises og minutt-feltet blinker.

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




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

Minuttene lagres og sekundfeltet blinker.




- Still inn sekundene med < 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 - 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 <, at 🔔 blinker.

Den innstilte varselurtiden vises.

■ Bekreft med *OK*.

Minuttene blinker.

■ Still inn minuttene med < eller >.

■ Bekreft med *OK*.

Sekundfeltet blinker.

■ Still inn sekundene med < eller >.

■ Bekreft med *OK*.

Den endrede varselurtiden lagres og løper sekundvis.

**Slette varselurtiden**

■ Trykk så mange ganger på <, at 🔔 blinker.

■ Bekreft med *OK*.

Minuttene blinker.

■ Reduser minuttene med < til *00* eller øk med > til *99*.

Ved neste valg av gjeldende tast vises to streker i stedet for minuttfeltet:




■ Bekreft med *OK*.

Fire streker vises:




■ Bekreft med *OK*.

Varselurtiden slettes.

Klokkeslettet vises dersom det ikke er stilt inn en steketid.

## Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser

Du kan la tilberedningsprosesser kobles ut, eller inn og ut automatisk.

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

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

Automatisk inn- og utkobling anbefales for steking. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.

**Stille inn steketid**

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

- Sett maten inn i stekeovnen.
- Velg funksjon og temperatur.

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

- Trykk så mange ganger på >, at blinker.




*0:00* vises.

- Bekreft med *OK*.




*00:00* vises og timefeltet blinker.

Når du først har trykket < en gang vises to streker, og ved neste trykk vises maksimalt mulige verdi i timefeltet *II*.




■ Still inn timene med < eller >.

■ Bekreft med *OK*.

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.




■ Still inn minuttene med < 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 - Endre innstillinger").

■ Bekreft med *OK*.

– De akustiske og optiske signalene kobles ut.

– Klokkeslett vises.

– Oppvarmingen kobles inn igjen.

■ Drei funksjonsvelgeren i posisjon **0** og temperaturvelgeren på •.

■ 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 stekeovnen.
- Velg funksjon og temperatur.

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

**Still først inn steketiden:**

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

*00:00* vises og timefeltet blinker.

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

Timene lagres og tallfeltet for minutter blinker.

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

Steketiden lagres.




Symbolet henviser til steketiden.

**Still deretter inn sluttiden:**

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




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

- Bekreft med *OK*.

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*.

Sluttiden lagres.

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta 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 >, at blinker.

Resttiden vises.

- Bekreft med *OK*.

Timene blinker.

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

Minuttene blinker.

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

Den endrede tiden lagres.

### Slette steketid

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

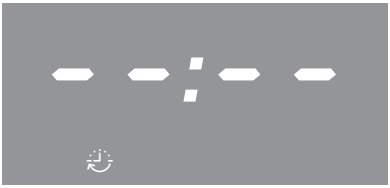
Timene blinker.

- Trykk så mange ganger på < 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 kjølevifta kobles inn.

Hvis du vil avslutte tilberedningen:

- Drei funksjonsvelgeren i posisjon **0** og temperaturvelgeren på •.
- Ta maten ut av stekeovnen.

### Slette sluttidspunktet

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

Timene blinker.

- Trykk så mange ganger på < 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:

- Drei funksjonsvelgeren i posisjon **0** og temperaturvelgeren på •.
- 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 >, at 🕘 blinker.
- Bekreft med *OK*.

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.

Etter strømbrudd må klokkeslett stilles inn på nytt.

## 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**.
- Hold < inne, til *P 1* vises:




- Hvis du vil endre en annen innstilling, trykk så mange ganger på < 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 < 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 | |
|---|---|---|
| P 1<br>**Lydstyrke signaltoner** | S 0 | Signaltonen er **utkoblet.** |
| | S 1 til S 30* | Signaltonen er **innkoblet.**<br>Du kan endre lydstyrken. Når du velger en status, høres samtidig den signaltonen som hører til denne kombinasjonen. |
| P 2<br>**Tidsformat klokkeslett** | 24* | Klokkeslettet vises i **24-timers format.** |
| | 12 | Klokkeslettet vises i **12-timers format.**<br>Dersom du vil endre fra 12-timers format til 24-timers format etter kl 13:00, må du tilpasse timefeltet til tiden på døgnet. |
| P 3<br>**Elektronisk barnesikring for stekeovnen** | S 0* | Den elektroniske barnesikringen er **utkoblet.** |
| | S 1 | Den elektroniske barnesikringen er **innkoblet** og i displayet vises 🔒.<br>Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket betjening.<br>Den er fortsatt innkoblet etter strømbrudd. |
| P 4<br>**Tastetone** | S 0 | Tastetonen er **utkoblet.** |
| | S 1* | Tastetonen er **innkoblet.** |

* Fabrikkinnstilling

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.
Kaker, pizza, pommes frites o.l. skal bare stekes til de er gyllenbrune, ikke mørkebrune.

## Funksjoner

Avhengig av hva du skal tilberede, kan du bruke Varmluft pluss, Pizza & Pai eller Over- og undervarme.

## Bakeform

Valg av bakeform er avhengig av funksjon og hva du skal tilberede.

– Varmluft pluss, Pizza & Pai:
Stekebrett, universalpanne, bakeformer av alle slags materialer som tåler stekeovn.

– Over- og undervarme:
Matte og mørke bakeformer.
Unngå lyse former av blankt materiale. De gir ujevn eller svak bruning i formen, og under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke ferdigstekt.

– Sett alltid bakeformer på risten.
Sett kakeformer eller avlange former på tvers på risten. Da blir varmefordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.

– Stek fruktkaker og høye langpannekaker i universalpannen

**Bakepapir, smøring**

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.

Bakepapir er nødvendig for:

– Laugenbrezel (spesielle tyske saltkringler)
Den natronluten som brukes når deigen tilberedes kan skade PerfectClean-foredlede overflater,

– Sukkerbrød, marengs, makroner o.l.
Disse deigene setter seg lett fast, på grunn av sin høye andel av eggehvite.

– Tilberedning av dypfryste produkter på risten.

## Henvisninger til baketabellene

I tabellene er angivelsene for anbefalt funksjon oppført med fet skrift.

Tidene gjelder, hvis ikke annet er angitt, når stekeovnen ikke er forvarmet. Når stekeovnen er forvarmet, forkortes tidene med ca. 10 minutter.

**Temperatur**

Velg generelt den laveste temperaturen.

Ved høyere temperaturer enn angitt, forkortes riktignok steketiden, men det kan føre til svært ujevn bruningsgrad, og under visse omstendigheter blir bakverket heller ikke skikkelig gjennomstekt.

**Steketid**

Kontroller om bakverket er gjennomstekt etter den korteste tiden. Stikk en trepinne i deigen. Hvis det ikke sitter igjen deig på pinnen, er bakverket gjennomstekt.

**Rillehøyde** 5 1

Rillehøyden, som du skal sette baksten inn i, er avhengig av funksjon og antall stekebrett.

– **Varmluft pluss**
  1 brett: rille 2
  2 brett: rillene 1+3/2+4
  3 brett: rillene 1+3+5

  Hvis du bruker universalpannen og stekebrettet til steking i flere rillehøyder samtidig, sett universalpannen under stekebrettet.

  Fuktig bakst og kaker skal stekes i maksimalt to rillehøyder samtidig.

– **Pizza & Pai**
  1 stekebrett: rille 1 eller 2

– **Over- og undervarme**
  1 stekebrett: rille 1 eller 2

# Baking

## Baketabeller

### Røredeig

| **Kaker/ bakst** | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Muffins (1 brett) | | **140–150** | **2** [2)] | **30–40** |
| | | 150–160 | **2** [2)] | 30–40 |
| Muffins (2 brett) | | **140–150** | **2+4** [2)] | **35–45** [3)] |
| Små kaker (1 brett) * | | **150** | **2** | **25–40** |
| | | **160** [1)] | **3** | **20–30** |
| Små kaker (2 brett) * | | **150** [1)] | **2+4** | **23–33** |
| Småbakst/pletter (1 brett) | | **140–150** | **2** [2)] | **25–35** |
| | | 150–160 [1)] | 3 [2)] | 15–25 |
| Småbakst/pletter (2 brett) | | **140–150** | **2+4** [2)] | **25–35** [3)] |
| Sandkake (formkake) | | 150–160 | 2 [2)] | 60–70 |
| | | **150–160** [1)] | **1** | **60–70** |
| Høy formkake | | **150–160** | **2** [2)] | **50–60** |
| | | 160–170 | 1 | 60–70 |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

***** Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

3) Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten er tilstrekkelig brunet før steketiden er gått.

**Røredeig**

| **Kaker/ bakst** | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Røredeig (brett) | | **150–160** | **2** 2) | **25–35** |
| | | 150–160 1) | 2 2) | 30–40 |
| Marmor-, nøttekake (form) | | **150–160** | **2** 2) | **55–75** |
| | | 150–160 | 1 | 55–75 |
| Fruktkake med marengs/fyll (brett) | | 150–160 | 2 2) | 40–50 |
| | | **160–170** | **2** 2) | **45–55** |
| Fruktkake (brett) | | **150–160** | **2** 2) | **35–45** |
| | | 160–170 | 2 2) | 35–55 |
| Fruktkake (form) | | 150–160 | 2 2) | 55–65 |
| | | **170–180** | **1** | **35–45** |
| Tertebunn | | **150–160** | **2** 2) | **25–35** |
| | | 170–180 1) | 2 2) | 15–25 |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

# Baking

### Eltedeig

| **Kaker/ bakst** | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Småbakst (1 brett) | | **140–150** | **2** [2] | **20–30** |
| | | 160–170 [1] | 3 [2] | 15–25 |
| Småbakst (2 brett) | | **140–150** | **1+3** [2] | **20–30** [3] |
| Sprutbakkels (1 brett) * | | **140** | **2** | **30–40** |
| | | **160** [1] | **3** | **15–25** |
| Sprutbakkels (2 brett) * | | **140** | **1+3** | **35–45** [3] |
| Tertebunn | | **150–160** | **2** [2] | **35–45** |
| | | 170–180 [1] | 2 [2] | 20–30 |
| Smuldrepai | | **150–160** | **2** [2] | **45–55** |
| | | 170–180 | 2 [2] | 45–55 |
| Kesamkake | | 150–160 | 2 [2] | 70–80 |
| | | **170–180** | **1** | **80–90** |
| | | 150–160 | 2 [2] | 70–80 |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme / Pizza & Pai
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

***** Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

3) Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten er tilstrekkelig brunet før steketiden er gått.

### Eltedeig

| Kaker/ bakst | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Eplekake (Apple pie) (form ∅ 20 cm) * | | **160** | **2** | **90–100** |
| | | **170** | **1** | **90–100** |
| Eplekake, med deiglokk | | 160–170 | 2 2) | 50–70 |
| | | **170–180** 1) | **1** | **60–70** |
| | | **160–170** | **2** 2) | **50–70** |
| Fruktkake med fyll (form) | | 150–160 | 2 2) | 55–75 |
| | | 170–180 | 1 | 55–75 |
| | | **150–160** | **2** 2) | **55–65** |
| Wähe (sveitsisk pai) (brett) | | **220–230** 1) | **1** | **30–50** |
| | | **180–190** | **1** | **30–50** |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme / Pizza & Pai
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

# Baking

### Gjærdeig/kesamdeig

| **Kaker/ bakst** | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Gugelhupf (stor formkake) | | **150–160** | **2** 1) | **50–60** |
| | | 160–170 | 1 | 50–60 |
| Julekake | | **150–160** | **2** 1) | **45–65** |
| | | 160–170 | 2 1) | 45–60 |
| Smuldrepai | | 150–160 | 2 1) | 35–45 |
| | | **170–180** | **2** 1) | **35–45** |
| Fruktkake (brett) | | 160–170 | 2 1) | 40–50 |
| | | **160–170** | **2** 1) | **45–55** |
| Deiglommer med frukt (1 brett) | | 150–160 | 2 1) | 25–30 |
| | | **160–170** | **2** 1) 2) | **25–30** |
| Deiglommer med frukt (2 brett) | | 150–160 | 1+3 1) | 25–30 3) |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

1) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.
2) For gjærdeig Bruk rille 3 for kesamdeig.
3) Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten er tilstrekkelig brunet før steketiden er gått.

### Gjærdeig/kesamdeig

| Kaker/ bakst | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Loff | | 180–190 | 2 2) | 35–45 |
| | | **190–200** | **2** 2) | **30–40** |
| Fullkornbrød | | 180–190 | 2 2) | 55–65 |
| | | **200–210** 1) | **2** 2) | **45–55** |
| Pizza (brett) | | 170–180 | 2 2) | 35–45 |
| | | **190–200** 1) | **2** 2) 3) | **30–45** |
| | | **170–180** | **2** 2) 3) | **35–45** |
| Løkpai | | 170–180 | 2 2) | 35–45 |
| | | **180–190** 1) | **2** 2) 3) | **25–35** |
| | | **170–180** | **2** 2) | **30–40** |
| La gjærdeigen heve | | 50 | 4) | 15–30 |
| | | **50** | 4) | **15–30** |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme / Pizza & Pai
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .
2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.
3) For gjærdeig Bruk rille 3 for kesamdeig.
4) Beholderen kan settes direkte på gulvet i ovnsrommet. Avhengig av størrelsen på beholderen kan føringslistene også tas ut. Hvis du bruker funksjonen Over-/undervarme må du i tillegg legge risten på bunnen av ovnen.

# Baking

### Sukkerbrøddeig

| Kaker/ bakst | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Tertebunn (2 egg) | | 160–170 | 2 [2)] | 20–30 |
| | | **160–170** [1)] | **2** [2)] | **15–25** |
| Sukkerbrød (4–6 egg) | | 170–180 | 2 [2)] | 20–35 |
| | | **150–160** [1)] | **1** | **30–45** |
| Sukkerbrød med vann * | | **170** | **2** | **30–40** |
| | | **150–170** [1)] | **1** | **20–45** |
| Rullekake | | 170–180 [1)] | 2 [2)] | 10–20 |
| | | **180–190** [1)] | **2** [2)] | **10–15** |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

* Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

### Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

| Kaker/ bakst | | [°C] | 5 1 | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Vannbakkels (1 brett) | | **160–170** | **2** [2)] | **30–45** |
| | | 180–190 [1)] | 2 [2)] | 25–35 |
| Vannbakkels (2 brett) | | **160–170** | **1+3** [2)] | **30–45** [3)] |
| Butterdeig (1 brett) | | **170–180** | **2** [2)] | **20–30** |
| | | 190–200 | 3 [2)] | 20–30 |
| Butterdeig (2 brett) | | **170–180** | **1+3** [2)] | **20–30** [3)] |
| Makroner (1 brett) | | **120–130** | **2** [2)] | **25–50** |
| | | 120–130 [1)] | 2 [2)] | 25–45 |
| Makroner (2 brett) | | **120–130** | **1+3** [2)] | **25–50** [3)] |

Funksjon / Varmluft pluss / Over- og undervarme
Temperatur / 5 1 Rille / Steketid

1) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .
2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.
3) Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten er tilstrekkelig brunet før steketiden er gått.

# Steking

## Funksjoner

Avhengig av hva du skal tilberede, kan du bruke Varmluft pluss eller Over- og undervarme .

## Servise

Du kan bruke alt servise som tåler stekeovn:

Gourmetpanne, stekeform, ildfast glassbrett, stekeposer, römertopf, universalpanne, rist og/eller grill- og stekebrett (hvis tilgjengelig) på universalpanne.

Vi anbefaler å steke i stekeform, da blir det nok sjy til å lage saus.
Dessuten holder ovnsrommet seg renere enn ved steking på rist.

## Tips

– Bruning: Bruningen skjer ved slutten av steketiden. Kjøttet får ekstra kraftig brunfarge hvis du tar lokket av stekeformen etter ca. halve steketiden.

– Hviletid: Etter stekingen tas kjøttet ut av stekeovnen. Pakk det inn i aluminiumsfolie og la det hvile i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøttsaft ut når kjøttet skjæres opp.

– Steking av fugl: Skinnet blir sprøtt hvis du pensler fuglen med lettsaltet vann 10 minutter før steketiden er slutt.

## Henvisninger til steketabellene

I tabellene er angivelsene for anbefalt funksjon oppført med fet skrift.

Tidene gjelder, hvis ikke annet er angitt, når stekeovnen ikke er forvarmet. Når stekeovnen er forvarmet, forkortes tidene med ca. 10 minutter.

### Temperatur

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

Ved Varmluft pluss velger du ca. 20 °C lavere temperatur enn ved Over- og undervarme.

For kjøttstykker som veier mer enn 3 kg, still inn ca. 10 °C lavere temperatur enn angitt i steketabellen.
Steketiden blir riktignok noe lenger, men kjøttet blir jevnt stekt og får ikke for tykk skorpe.

For steking på rist behøves ca. 10 °C lavere temperatur enn for steking i form.

### Forvarming

Forvarming er som regel ikke nødvendig, bortsett fra ved tilberedning av roastbiff og filet.

### Steketid

Du kan regne ut steketiden ved at du, avhengig av kjøttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:

– Okse/vilt: 15–18 min/cm

– Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm

– Roastbiff/filet: 8–10 min/cm

Steketiden forlenges med ca. 20 minutter per kilo for dypfryst kjøtt. Dypfryst kjøtt opptil ca. 1,5 kg kan du steke uten å tine det på forhånd.

Kontroller om kjøttet er ferdig etter den korteste tiden.

### Rillehøyde

Bruk generelt rillehøyde 2.

Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

# Steking

## Steketabeller

### Okse, kalv

| | | [°C] | 5 1 * | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Oksestek, ca. 1 kg | | 170–180 | 2 | 100–130 3) |
| | | **190–200** | **2** | **110–140** 3) |
| Oksefilet, ca. 1 kg 1) | | 150–160 2) | 2 | 20–50 4) |
| | | **180–190** 2) | **2** | **20–50** 4) |
| Roastbiff, ca. 1 kg 1) | | 150–160 2) | 2 | 30–60 4) |
| | | **180–190** 2) | **2** | **30–60** 4) |
| Kalvestek, ca. 1,5 kg | | **190–200** | **2** | **70–90** 3) |
| | | 200–210 | 2 | 90–110 3) |

Funksjon / Temperatur / 5 1 Rille / Steketid
Varmluft pluss / Over- og undervarme

***** Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

1) Bruk universalpannen. Brune kjøttet på platetoppen først.

2) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

3) Stek først med lokk. Ta av lokket etter halve tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

4) Avhengig av ønsket tilberedningsgrad (ved bruk av et separat steketermometer): rare (lettstekt): 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done (gjennomstekt): 60–70 °C

**Svin**

| | | [°C] | 5 1 * | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Svinestek/surret stek, ca. 1 kg | | 170–180 | 2 | 100–120 1) |
| | | **190–200** | **2** | **90–110** 1) |
| Svinestek med svor, ca. 2 kg | | 170–180 | 2 | 120–160 2) |
| | | 190–200 | 2 | 130–150 2) |
| Svinekam, ca. 1 kg | | 150–160 | 2 | 60–80 2) |
| | | 170–180 | 2 | 80–100 2) |
| Kjøttpudding, ca. 1 kg | | 170–180 | 2 | 60–70 2) |
| | | **200–210** | **2** | **70–80** 2) |

Funksjon / Temperatur / 5 1 Rille / Steketid
Varmluft pluss / Over- og undervarme

***** Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

1) Stek først med lokk. Ta av lokket etter halve tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.

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

# Steking

## Lam, vilt

| | | [°C] | 5 1 * | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Lammelår, ca. 1,5 kg | | 170–180 | 2 | 90–110 [1] |
| | | **180–190** | **2** | **90–110** [1] |
| Lammesadel, ca. 1,5 kg | | 220–230 [2] | 3 | 40–60 [3] |
| | | **230–240** [2] | **3** | **40–60** [3] |
| Viltstek, ca. 1 kg | | **200–210** | **2** | **80–100** [1] |
| | | 200–210 | 2 | 80–100 [1] |

Funksjon / Temperatur / 5 1 Rille / Steketid
Varmluft pluss / Over- og undervarme

* Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

1) Stek først med lokk. Ta av lokket etter halve tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
2) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming.
3) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.

**Fugl, fisk**

| | | [°C] | 5 1 * | [min] |
|---|---|---|---|---|
| Fugl, 0,8–1 kg | | **180–190** | 2 | **60–70** |
| | | 190–200 | 2 | 60–70 |
| Fugl, ca. 2 kg | | **180–190** | **2** | **90–110** |
| | | 190–200 | 2 | 110–120 |
| Fugl, fylt, ca. 2 kg | | **180–190** | **2** | **110–130** |
| | | 190–200 | 2 | 110–130 |
| Fugl, ca. 4 kg | | **160–170** | **2** | **120–160** 1) |
| | | 180–190 | 2 | 120–160 1) |
| Fisk i stykke, ca. 1,5 kg | | 160–170 | 2 | 45–55 |
| | | **180–190** | **2** | **45–55** |

Funksjon / Temperatur / 5 1 Rille / Steketid
Varmluft pluss / Over- og undervarme

***** Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

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

# Langtidstilberedning

Denne stekemetoden 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 kjøttet i forvarmet stekeovn, hvor det ved lav temperatur og lang steketid blir skånsomt og jevnt stekt.

Kjøttsaften begynner å sirkulere og fordeler seg jevnt helt til de ytre lagene. Da blir resultatet svært mørt og saftig.

**Tips**

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

– Bruk olje som tåler svært høye temperaturer ved bruning, f.eks. smeltet smør eller matolje.

– Ikke dekk til kjøttet under stekingen.

Steketiden er avhengig av ønsket tilberedningsgrad, bruning, vekt og størrelse på kjøttstykket, og utgjør ca. 2-4 timer.

## Fremgangsmåte

Bruk helst universalpannen med risten oppå.
Ikke bruk funksjonen Hurtigoppvarming til forvarming.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg funksjonen Over- og undervarme og en temperatur på 130 °C.
- Forvarm ovnen med rist og universalpanne i ca. 15 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen under forvarmingen.

⚠ Fare for forbrenning!
Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- Legg det brunede kjøttet på risten.
- Reduser temperaturen til 100 °C.
- Stek kjøttet ferdig.

For stekeovner med tidsur, kan du la stekeprosessen koble seg ut automatisk (se kapittel "Tidsur – Innstilling av steketid").

## Etter tilberedningsprosessen

– Du kan skjære opp kjøttet med en gang. Det trenger ikke å hvile.

– Kjøttet kan uten problemer holdes varmt i stekeovnen til det skal anrettes. Stekeresultatet blir ikke påvirket.

– Kjøttet har en optimal spisetemperatur. Anrett det på forvarmede tallerkener og server med svært varm saus, slik at det ikke blir så raskt kaldt.

## Steketider/kjernetemperaturer

| **Kjøtt** | Steketid [min] | Kjernetemperatur [°C] |
|---|---|---|
| Oksefilet | 80–100 | 59 |
| Roastbiff | | |
| – rare/lettstekt | 50–70 | 48 |
| – medium | 100–130 | 57 |
| – well done/gjennomstekt | 160–190 | 69 |
| Svinefilet | 80–100 | 63 |
| Svinekam * | 140–170 | 68 |
| Kalvefilet | 80–100 | 60 |
| Kalvesadel * | 100–130 | 63 |
| Lammesadel * | 50–80 | 60 |

Steketid

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

* uten ben

⚠ Fare for forbrenning!
Hvis du griller med åpen stekeovnsdør, blir ikke den varme ovnsromluften lenger automatisk ført ut via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir varme.
Lukk døren ved grilling.

## Funksjoner

**Grill**

For grilling av flat grillmat og for gratinering.

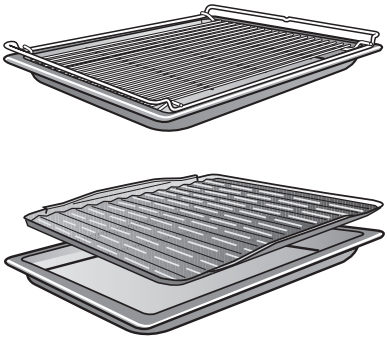
Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.

**Omluftsgrill**

For grilling av større stykker, f.eks. kylling.

Varmeelementet for overvarme/grill og viften kobles inn vekselvis.

## Servise



Bruk universalpannen med risten oppå eller grill- & stekebrettet (hvis tilgjengelig). Sistnevnte beskytter kjøttsaft som drypper ned fra å bli brent, slik at den kan brukes igjen.

Ikke bruk stekebrett.

## Klargjøring av grillmaten

Skyll kjøttet raskt under kaldt, rennende vann og tørk det godt. Ikke salt kjøttstykkene før grilling, saltet trekker ut kjøttsaften.

Magert kjøtt kan pensles med olje. Andre typer fett blir lett mørke eller utvikler røyk.

Rens flat fisk og fiskeskiver, tilsett salt og drypp ev. litt sitron over.

## Grilling

- Legg risten eller grill- & stekebrettet (hvis tilgjengelig) på universalpannen.
- Legg maten oppå.
- Velg funksjon og temperatur.
- Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.

⚠ Fare for forbrenning!
Bruk grytevotter når du setter inn og tar ut varm mat og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- Sett maten i riktig rillehøyde (se grilltabellen).
- Lukk døren.
- Snu helst maten etter halve grilltiden.

## Henvisninger til grilltabellen

I tabellen er angivelsene for anbefalt funksjon oppført med fet skrift.

Kontroller maten etter den korteste tiden.

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

### Temperatur

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

### Forvarming

Forvarming er nødvendig ved grilling. Varm opp grillelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.

### Rillehøyde

Velg rillehøyde etter tykkelsen på grillmaten.

– Flat grillmat: Rillehøyde 4 eller 5

– Større stykker: rillehøyde 2 eller 3

### Grilltid

– Flate kjøtt-/fiskestykker trenger ca. 6–8 minutter per side.
Høyere stykker trenger noe lenger tid per side. Pass på at stykkene har omtrent samme tykkelse, slik at grilltidene ikke blir for forskjellige.

– Snu helst maten etter halve grilltiden.

### Test

For å undersøke hvor mye kjøttet er stekt, kan du trykke på det med en skje:

| | |
|---|---|
| lettstekt (rare): | Er kjøttet svært elastisk, er det fortsatt rødt inni |
| medium: | Gir det bare litt etter, er det rosa inni. |
| well done/ gjennomstekt: | Gir det knapt etter, er det grillet helt igjennom. |

Kontroller om kjøttet er ferdig etter den korteste tiden.

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

## Grilltabell

Forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.

| Grillmat | 5 1 | Grill | | Omluftsgrill | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | [°C] | [min] | [°C] | [min] |
| **Flat grillmat** | | | | | |
| Burger * | 5 [1] | | **25–35** | – | – |
| Grillspyd, kjøtt | 5 | | 10–15 | **240** | **12–17** |
| Grillspyd, fugl | 5 | | 10–15 | **240** | **12–17** |
| Nakkebiff | 5 [1] | | **15–25** | | 17–23 |
| Lever | 4 [2] | | **8–12** | | 12–15 |
| Frikadeller | 5 [1] | | **15–25** | | 20–30 |
| Bratwurst (grillpølse) | 5 | | **8–15** | 240 | 10–15 |
| Fiskefilet | 4 [2] | | 15–25 | | **15–25** |
| Ørret | 4 [2] | | 15–25 | | **15–25** |
| Toast * | 3 | | **4–8** | – | – |
| Hawaii-toast (ostesmørbrød) | 4 [2] | | 6–10 | **240** | **10–13** |
| Tomater | 4 [2] | | 10–15 | | **12–17** |
| Fersken | 3/4 [2] | | 7–12 | **240** | **10–15** |
| **Tykkere/større stykker med grillmat** | | | | | |
| Kylling, ca. 1,2 kg | 2 [2] | | 55–65 | **190** | **55–65** |
| Svineknoke, ca. 1 kg | 2 [2] | – | – | **180** | **80–90** |

Grill / Omluftsgrill
5 1 Rillehøyde / Temperatur / Grilltid

* Innstillingene gjelder, ved bruk av funksjonen Grill, også for retningslinjene iht. EN 60350-1.
Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Skyv kun risten inn i rillehøyde 5 og universalpannen i rillehøyde 2.

2) Dersom du bruker FlexiClip-skinnene (hvis du har dette), sett de inn en rille lavere.

## Tining

Bruk funksjonen Tining til skånsom tining av matvarer.

Ved denne funksjonen er det kun viften som kobles inn og gjør at ovnsromluften sirkulerer ved romtemperatur.

⚠ Fare for salmonella!
Ved tining av fugl er renslighet ekstra viktig.
Væsken som renner ut under tiningen må ikke brukes.

### Tips

– Tin maten uten emballasje på universalpannen eller i en skål.
– Bruk rist med universalpanne under når du tiner fugl. Da blir ikke maten liggende i væsken.
– Kjøtt, fugl eller fisk behøver ikke tine helt før steking. Det er nok at maten er halvtint. Da er overflaten myk nok til å trekke til seg krydder.

### Tider for tining

Tidene avhenger av matens type og vekt:

| **Matvare** | [g] | [min] |
|---|---|---|
| Kylling | 800 | 90–120 |
| Kjøtt | 500 | 60–90 |
| | 1000 | 90–120 |
| Bratwurst (grillpølse) | 500 | 30–50 |
| Fisk | 1000 | 60–90 |
| Jordbær | 300 | 30–40 |
| Smørkake | 500 | 20–30 |
| Brød | 500 | 30–50 |

Vekt / Opptiningstid

## Gratinering

Funksjonen Gratinering egner seg godt til små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker, pepperkaker, men også for kjøttretter og stek. Gjennom den optimale varmeutnyttelsen kan du spare inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner med samme gode resultat.

Denne funksjonen egner seg ikke for større mengder, hvor rå deig skal gjennomstekes (f.eks. sukkerbrød, fruktkaker eller små kaker). Her oppnås ingen energisparing

Du kan stille inn en temperatur mellom 100 og 250 °C.

Ved denne funksjonen kobles ikke belysningen i ovnsrommet inn.

For optimal energisparing må ovnsdøren holdes lukket under stekeprosessen.

Eksempler på anvendelse:

| **Matrett** | [°C] | [min] |
|---|---|---|
| Pepperkaker o.l. | 160 | 22–27 |
| Ratatouille | 180 | 40–60 |
| Fiskefilet i folie, ca 500 g | 200 | 25–35 |
| Frossenpizza, halvstekt | 210 | 20–25 |
| Skinkestek, ca. 1,5 kg | 160 | 115–145 |
| Oksestek (grytestek), ca. 1,5 kg | 180 | 160–180 |

Temperatur / Dampkokingstid

– Avhengig av matens høyde, velg rillehøyde 1 eller 2.

– Angitte tider gjelder for ikke forvarmet stekeovn.

– Stek steken under lokk først. Ta av lokket etter tre fjerdedeler av steketiden og hell over ca. 0,5 l væske.

– Kontroller maten etter den korteste tiden.

## Dypfryste produkter/ferdigretter

### Tips

**Kaker, pizza, baguetter**

– Stek slike produkter på risten med bakepapir.
Stekebrettet eller universalpannen kan bli så deformert ved tilberedning av slike produkter, at de ikke kan tas ut av stekeovnen når de er varme. De vil bli mer deformert for hver gang de brukes.

– Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

**Pommes frites, kroketter o.l.**

– Slike produkter kan stekes på stekebrettet eller universalpannen.
Legg bakepapir under, slik at de stekes skånsomt.

– Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

– Snu maten flere ganger.

**Fremgangsmåte**

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.
Kaker, pizza, pommes frites o.l. skal bare stekes til de er gyllenbrune, ikke mørkebrune.

- 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.

## Tørking

Tørking er en vanlig konserveringsmetode for frukt og noen grønnsakssorter og urter.

Det er en forutsetning, at frukten er fersk og uten skader.

■ Klargjør maten.

– Skrell ev. epler. Stikk ut kjernehuset og skjær eplene i ca. 0,5 cm tykke ringer.

– Ta ev. ut steinene fra plommer.

– Skrell pærer, ta ut kjernehusene og skjær dem i båter.

– Skrell bananer og skjær dem i skiver.

– Rens soppen og del dem i to eller i skiver.

– Fjern tykke stilker fra persille eller dill.

■ Fordel maten jevnt på universalpannen.

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

■ Velg funksjonen Varmluft pluss eller Over- og undervarme.

■ Velg en temperatur på 80–100 °C.

■ Sett universalpannen inn i rille 2. Ved Varmluft pluss kan du tørke samtidig i rillehøydene 1+3.

| Matvare | | [min] |
|---|---|---|
| Frukt | | 120–480 |
| Grønnsaker | | 180–480 |
| Urter | | 50–60 |

Funksjon / Tørketid
Varmluft pluss / Over- og undervarme

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

⚠ Fare for forbrenning!
Bruk grytevotter når du tar ut maten.

■ Avkjøl den tørkede frukten eller de tørkede grønnsakene.

Tørket frukt må være fullstendig tørket, men myk og elastisk. Når du skjærer den opp eller brekker den, må det ikke renne ut saft.

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

## Hermetisering

### Hermetiseringsbeholdere

⚠ Fare for skade!
Ved oppvarming av lukkede bokser/ hermetikkbokser i stekeovnen oppstår et overtrykk, og boksene kan eksplodere.
Ikke bruk stekeovnen til hermetisering og oppvarming av hermetikkbokser.

Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen:

– Hermetiseringsglass

– Glass med skrulokk.

### Hermetisering av frukt og grønnsaker

Vi anbefaler funksjonen Varmluft pluss.

Tidene gjelder for 6 glass med 1 l innhold.

- Sett universalpannen inn i rille 2 og sett glassene på pannen.
- Velg funksjonen Varmluft pluss og en temperatur på 150–160 °C.
- Vent til vannet "perler", dvs. at luftboblene stiger jevnt i glassene.

Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.

### Frukt/agurker

- Sett funksjonsvelgeren på Belysning, så snart "perlene" vises i glassene. La glassene stå i ovnsrommet i ytterligere 25-30 minutter.

### Grønnsaker

- Reduser temperaturen til 100 °C, med en gang vannet begynner å "perle" i glassene.

| | [min] |
|---|---|
| Gulrøtter | 50–70 |
| Asparges, erter, bønner | 90–120 |

Hermetiseringstid

- Sett funksjonsvelgeren på Belysning etter hermetiseringstiden. La glassene stå i ovnsrommet i ytterligere 25-30 minutter.

### Etter hermetiseringen

⚠ Fare for forbrenning!
Bruk grytevotter når du tar ut glassene.

- Ta glassene ut av stekeovnen.
- Dekk dem med et klede og la dem stå tildekket i ca. 24 timer på et trekkfritt sted.
- Kontroller at alle glassene er tette.

## Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss [fan] til oppvarming av servise.

Varm kun temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rille 2 og sett 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 [fan].
- Still inn en temperatur på 50–80 °C.

⚠ Fare for forbrenning!
Bruk grytevotter når du tar ut serviset. På undersiden av serviset kan det dannes vanndråper.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

⚠ Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.

⚠ Fare for skade!
Dampen fra en damprenser kan trenge inn til strømførende deler og forårsake en kortslutning.
Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av stekeovnen.

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, dersom du bruker uegnede rengjøringsmidler. Spesielt fronten til stekeovnen kan bli skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmiddel.
Alle overflatene er ømfintlige for riper. For glassflater, kan riper under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.
Rester av rengjøringsmiddel skal fjernes med en gang.

## Uegnede rengjøringsmidler

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

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid
- kalkløsende rengjøringsmidler på stekeovnsfronten
- 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
- stålskrubb

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 fra bakeformer som ikke er skikkelig tette, kan enkelt fjernes så lenge ovnsrommet fortsatt er litt varmt.

– For enklere rengjøring, kan du ta av døren og demontere den, ta av føringslistene med FlexiClip-skinner (hvis du har dette), ta av den katalytisk emaljerte bakveggen og klappe ned varmeelementet for overvarme/grill.

## Normale flekker og søl

Informasjon om rengjøring av bakveggen finner du i kapitlet "Flekker på bakveggen med katalytisk emalje".

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

### Rengjøring av pakningen

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

Den kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

- Rengjør helst pakningen etter hver bruk.

## 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. Dette har ingen innflytelse på bruksegenskapene. Du må ikke forsøke å fjerne disse flekkene. Bruk kun de hjelpemidlene som er beskrevet.

- Fjern faststekte rester med en glasskrape eller en stålskrubb, varmt vann og håndsoppvaskmiddel.

Den katalytiske emaljen blir skadet av ovnsrens. Ta ut de katalytisk emaljerte delene før ovnsrens brukes.

- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet emalje, kan du bruke Miele stekeovnsrens på kalde overflater. La den 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.
- Fjern rester av stekeovnsrens grundig med rent vann og tørk overflatene.

## 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.

## Flekker på den katalytisk emaljerte bakveggen

Katalytisk emalje rengjør olje- og fettflekker av seg selv ved høye temperaturer.

Jo høyere temperaturen er, desto mer effektiv er prosessen.

Katalytisk emalje mister sin selvstendige rengjøringseffekt ved påvirkning av skuremidler, skrapende børster og svamper samt stekeovnsrens.
Ta ut den katalytisk emaljerte delen før stekeovnsrens benyttes.

**Fjerning av flekker og søl fra krydder, sukker og lignende.**

- Ta ut bakveggen (se kapittel "Rengjøring og stell - Ta ut bakvegg").
- Rengjør for hånd med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.
- Skyll bakveggen grundig. La den tørke før den settes inn igjen.

**Fjerning av olje- og fettflekker**

- Ta ut alt tilbehør (inkl. føringslistene) av ovnsrommet.
- Før du starter den katalytiske rengjøringen, må du fjerne matrester og grovere flekker fra innsiden av døren og fra de PerfectClean-foredlede overflatene, slik at dette ikke brenner seg fast.
- Velg funksjonen Varmluft pluss og 250 °C.
- Varm opp ovnsrommet i minst 1 time. Varighet avhenger av hvor skittent det er.

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

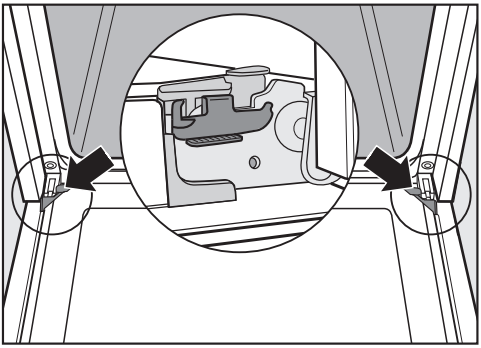
⚠ Fare for forbrenning! La ovnsrommet avkjøles før du rengjør det for hånd.

- Rengjør til slutt innsiden av døren og ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Hver ytterligere oppvarming på høye temperaturer fjerner resterende flekker og søl litt etter litt.

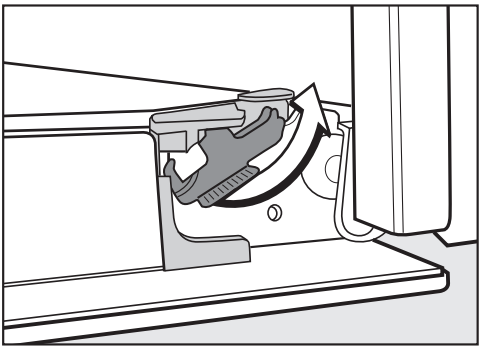
## Demontering av døren

Døren veier ca. 9 kg.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

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

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

- Lukk døren helt igjen.



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

**Demontering av stekeovnsdøren**

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

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

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

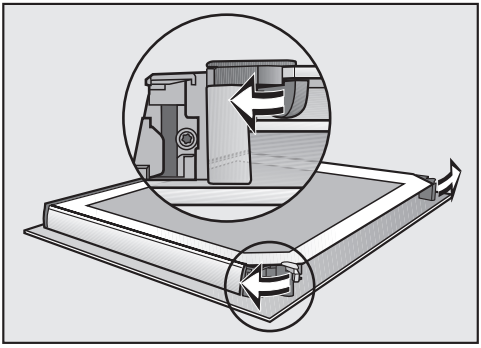
Riper kan ødelegge glasset i dørplaten. Ikke bruk skuremidler, heller ikke harde svamper eller børster og ikke skarpe metallskraper ved rengjøringen.
Følg også de henvisningene for rengjøring som gjelder for stekeovnsfronten.

Overflaten på aluminiumslistene blir skadet av stekeovnsrens. Rengjør disse delene bare med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

Oppbevar glassplatene som er tatt av sikkert, slik at de ikke går i stykker.

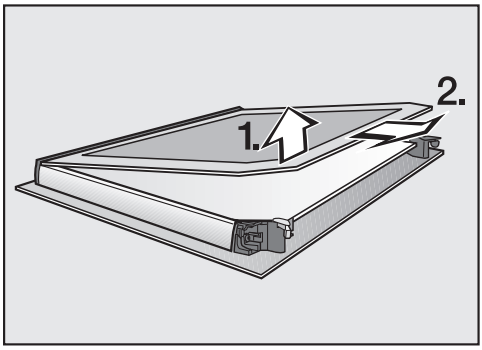
⚠ Fare for skade!
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- Legg døren 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.

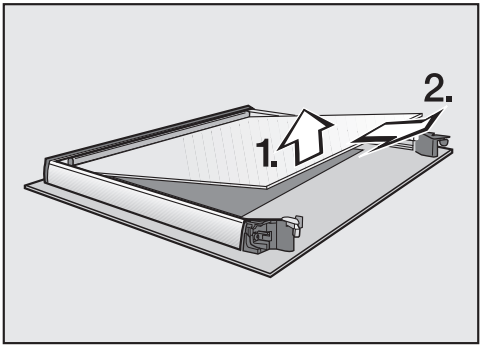


- Åpne de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

Ta ut glassplaten på innsiden av døren:

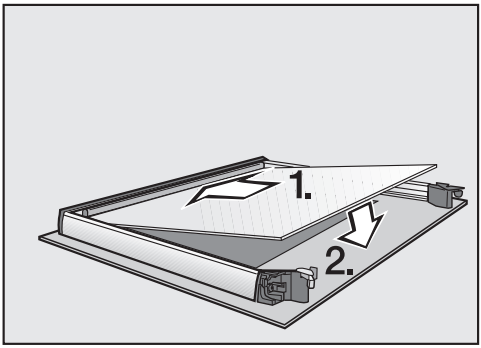



- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

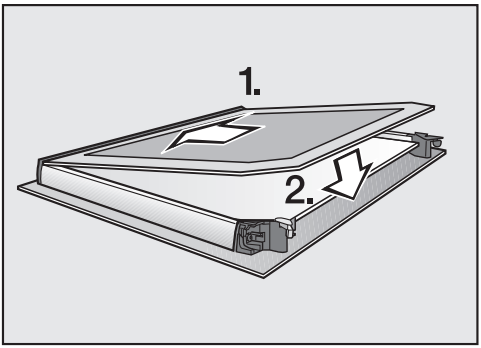



- Løft den midterste platen **lett** opp og trekk den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

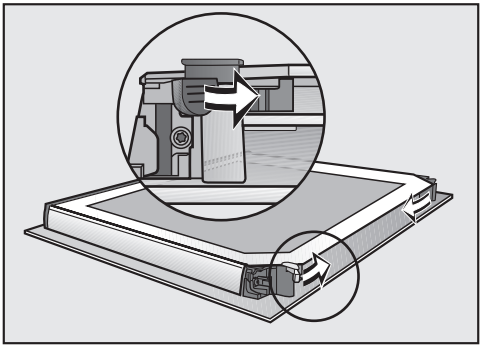
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:




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



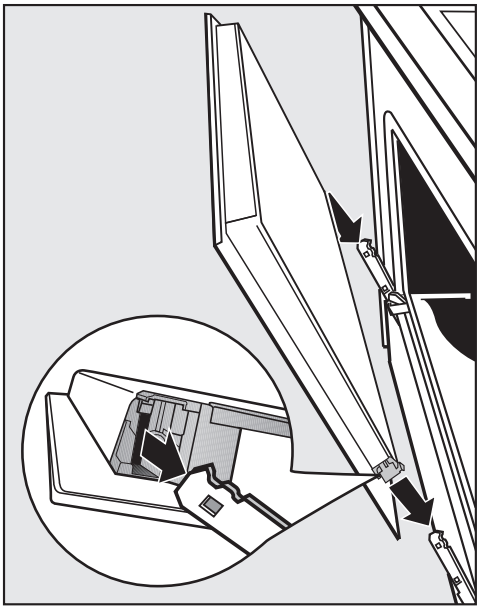

- Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

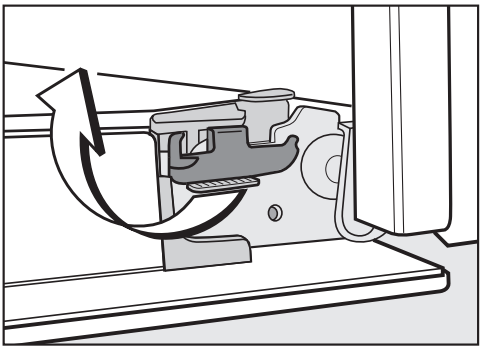
## Innsetting av døren



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

■ Åpne døren helt.

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



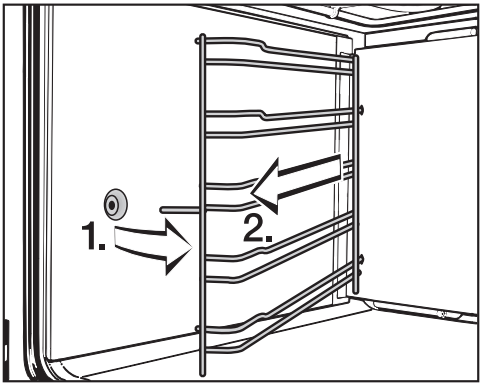
■ Lås sperrebøylene igjen, ved å dreie dem til de stopper i vannrett stilling.

## Uttak av føringslister med 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 – Montering og demontering av FlexiClip-skinnene".

⚠ Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.




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

**Innsettingen** skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

## Uttak av bakveggen

⚠ Fare for skade!
Du må aldri bruke stekeovnen uten bakvegg.

Bakveggen kan tas ut for rengjøring.

⚠ Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.

- Koble stekeovnen fra el-nettet: Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.
- Ta ut føringslistene.
- Løsne de fire skruene i hjørnene på bakveggen og ta bakveggen helt ut.
- Rengjør bakveggen (se kapittel "Flekker på bakveggen med katalytisk emalje").

**Innsettingen** skjer i omvendt rekkefølge.

- Sett bakveggen nøyaktig på plass.

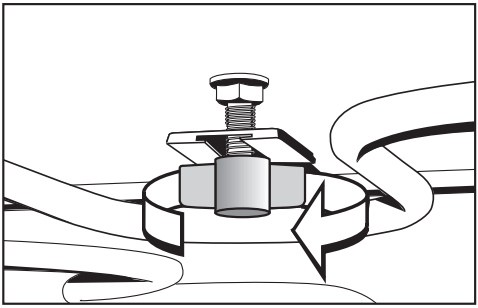
Åpningene må være plassert som beskrevet i kapittelet "Oversikt stekeovn".

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

## Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

⚠ Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.

- 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.

Nå kan du rengjøre taket i ovnsrommet.

- Trykk opp igjen varmeelementet for overvarme/grill og skru til vingemutteren igjen.
- Sett inn føringslistene.

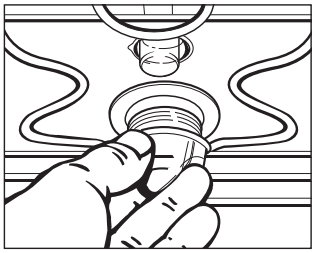
De fleste problemer som oppstår ved daglig bruk kan du rette på selv. Oversikten nedenfor skal hjelpe deg med dette.
Tilkall service, hvis du ikke kan finne årsaken til et problem eller ikke får rettet på problemet.

⚠ Fare for skade! Installasjon, vedlikehold og reparasjoner som er utført av ukyndige, kan utsette brukeren for fare, som Miele ikke er ansvarlig for. Installasjon, vedlikehold og reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele. Du må aldri åpne stekeovnens kabinett.

| Problem | Årsak og retting |
|---|---|
| **Displayet er mørkt.** | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele kundeservice. |
| **Ovnen blir ikke varm.** | Du har bare valgt funksjon eller temperatur.<br>■ Velg funksjon **og** temperatur. |
| | Den elektroniske barnesikringen 🔒 er koblet inn.<br>■ Koble ut den elektroniske barnesikringen (se kapittel "Tidsur – Endre innstillinger"). |
| | Stekeovnen har ikke strøm.<br>■ Undersøk om sikringen i elektroinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles kundeservice. |

# Hvis feil oppstår

| Problem | Årsak og retting |
|---|---|
| *12:00* **blinker i displayet.** | Det har vært et strømbrudd.<br>■ Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittel "Første igangsetting").<br>Tider for stekeprosesser må også legges inn på nytt. |
| *0:00* **vises uventet i displayet og samtidig blinker symbolet . Eventuelt høres også et signal.** | Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert.<br>■ Still funksjonsvelgeren på **0**. Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang. |
| *F XX* **vises i displayet.** | Et problem som du ikke kan rette på selv.<br>■ Kontakt Miele kundeservice. |
| **Du hører en lyd etter en tilberedning.** | Etter at et program er slutt, forblir kjøleviften innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet.<br>Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid. |
| **Det er rustfargede flekker på den katalytiske emaljen.** | Flekker etter krydder, sukker og lignende fjernes ikke med katalytisk rengjøring.<br>■ Ta ut de katalytiske emaljerte delene og fjern flekkene med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste (se kapittel Flekker på den katalytisk emaljerte bakveggen"). |
| **Bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i baketabellen.** | Den valgte temperaturen avviker for mye fra oppskriften.<br>■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften. |
| | Ingrediensmengden avviker fra oppskriften.<br>■ Undersøk om du har forandret oppskriften. Hvis mer væske eller flere egg tilsettes, blir deigen fuktigere og trenger lengre steketid. |

| Problem | Årsak og retting |
|---|---|
| **Bakverket blir ikke jevnt brunt.** | Du har valgt feil temperatur eller rillehøyde.<br>■ En viss forskjell på bruningsgraden forekommer for alle stekeovner. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller om riktig temperatur og rillehøyde er valgt. |
| | Bakeformens materiale eller farge er ikke avstemt til funksjonen.<br>■ Ved funksjonen Over- og undervarme er ikke lyse, blanke former så godt egnet. Bruk matte, mørke bakeformer. |
| **FlexiClip-skinnene er vanskelige å skyve inn eller trekke ut.** | Det er ikke nok fett på kulelageret til skinnene.<br>■ Smør kulelageret 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. Spesialfettet fra Miele fås kjøpt hos din Miele-forhandler eller Mieles kundeservice. |
| **Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.**<br> | Halogenpæren er defekt.<br>⚠ Fare for forbrenning!<br>Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.<br>■ Koble stekeovnen fra el-nettet: Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen.<br>■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen.<br>■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).<br>■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre.<br>■ Koble ovnen til el-nettet igjen. |
| | Du har valgt funksjonen Gratinering. Ved denne funksjonen slår ikke ovnsbelysningen seg på. |

# Service og garanti

## Service

Hvis det oppstår feil som du ikke kan rette på selv, kontakt

– Miele-forhandleren eller

– Mieles serviceavdeling

Telefonnummeret til Miele finner du mot slutten av denne bruks- og monteringsanvisningen.

Vennligst oppgi modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer.

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

For stekeovner for benk, oppgi også modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer for platetoppen (se separat bruks- og monteringsanvisning for platetoppen).

## Garantitid og garantibetingelser

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i garantibetingelsene.

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

Tilkoblingen til el-nettet må kun utføres av kvalifiserte elektrofagfolk som følger gjeldende forskrifter.

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

**Tilkobling til stikkontakt** anbefales. Det vil lette eventuell service.

Hvis stikkontakten ikke lenger er tilgjengelig, eller apparatet 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).

**Tilkoblingsdata**

De nødvendige tilkoblingsdataene finnes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen når døren er åpen.

Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet.

- Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

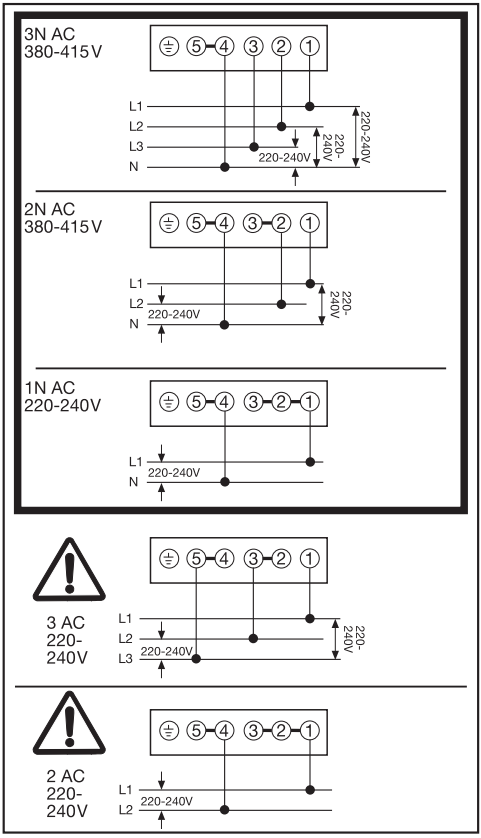
– Modellbetegnelse

– Fabrikasjonsnummer

– Tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi)

Ved tilkoblingsendring eller utskiftning av tilkoblingsledningen må det brukes kabeltype H 05 VV-F med egnet tverrsnitt.

## Tilkoblingsskjema




## Stekeovn for benk

Tilkoblingsledningen følger ikke med ved levering

Stekeovnen må kobles til med en tilkoblingsledning av kabeltype H 05 VV-F med egnet tverrsnitt iht. tilkoblingsskjemaet.

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

**Kombinerbare platetopper**

Miele stekeovner for benk skal kun kombineres med tilhørende platetopper fra Miele.

Forhandleren eller Miele kundeservice kan informere deg om kombinasjonsmulighetene.

## Stekeovn

Stekeovnen er utstyrt med en ca. 1,7 m lang 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.

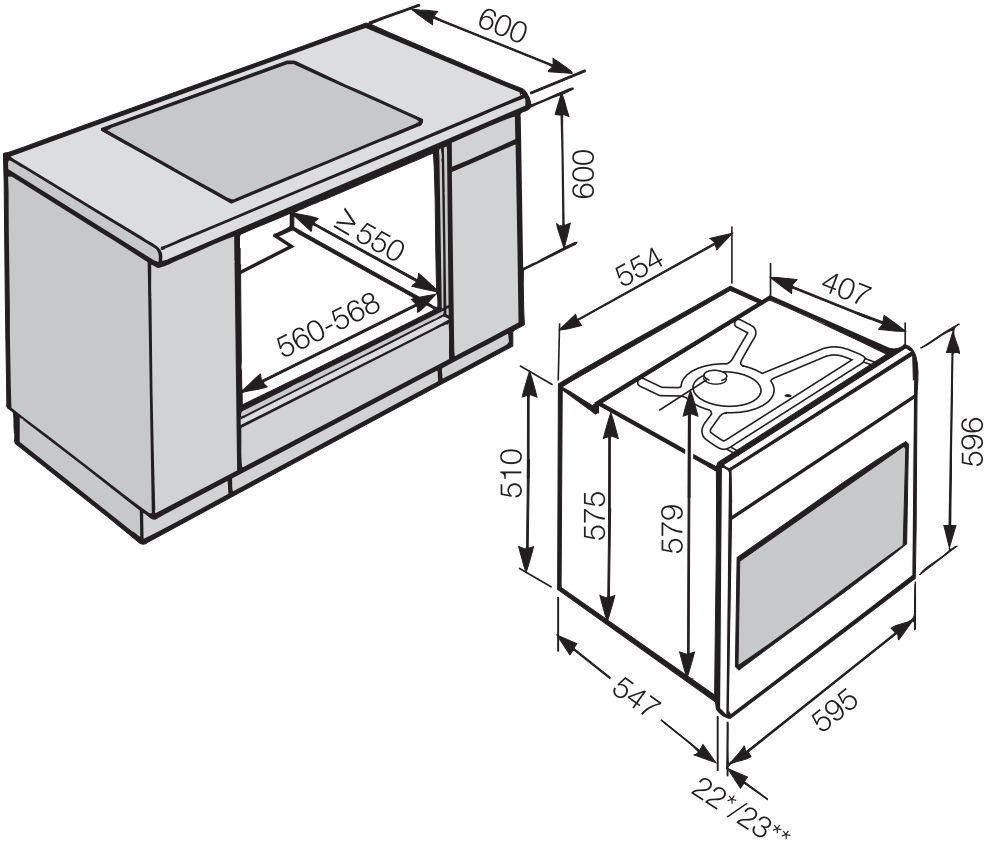
Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

## Apparatmål og innbyggingsmål i skapet

Målene er angitt i mm.

### Innbygging i et benkeskap

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

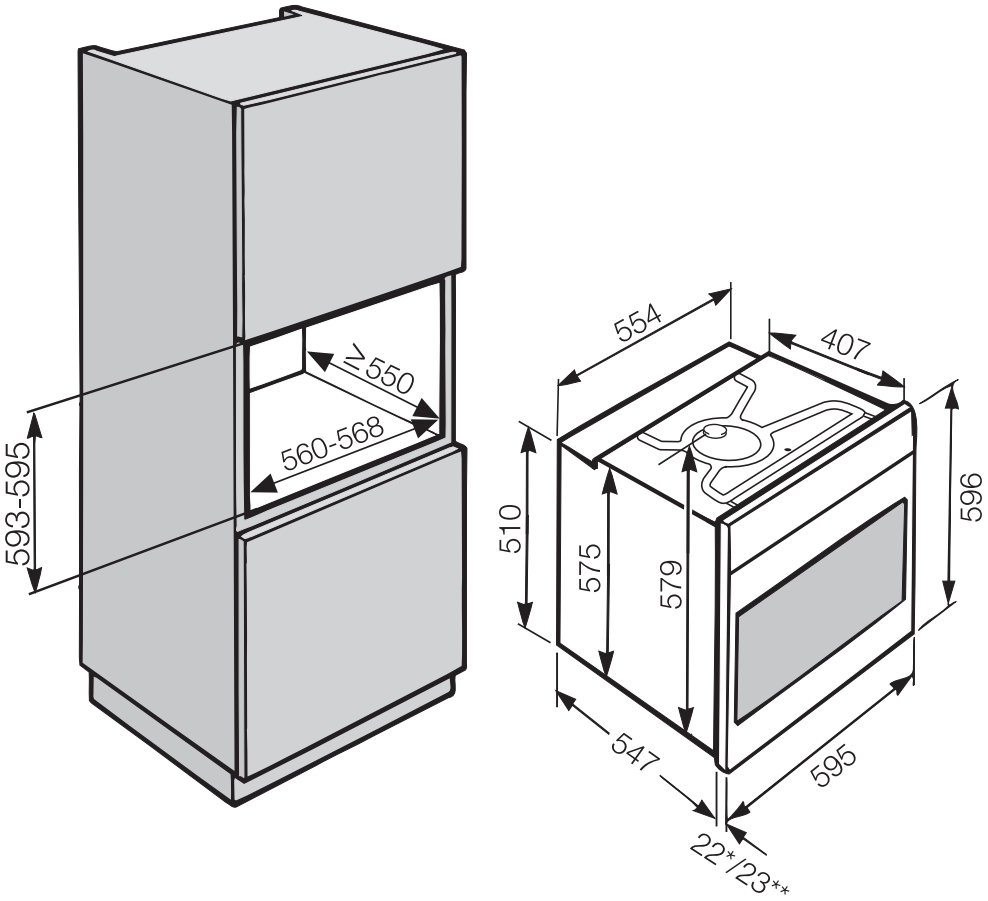



* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

# Målskisser for innbygging

**Innbygging i et høyskap**

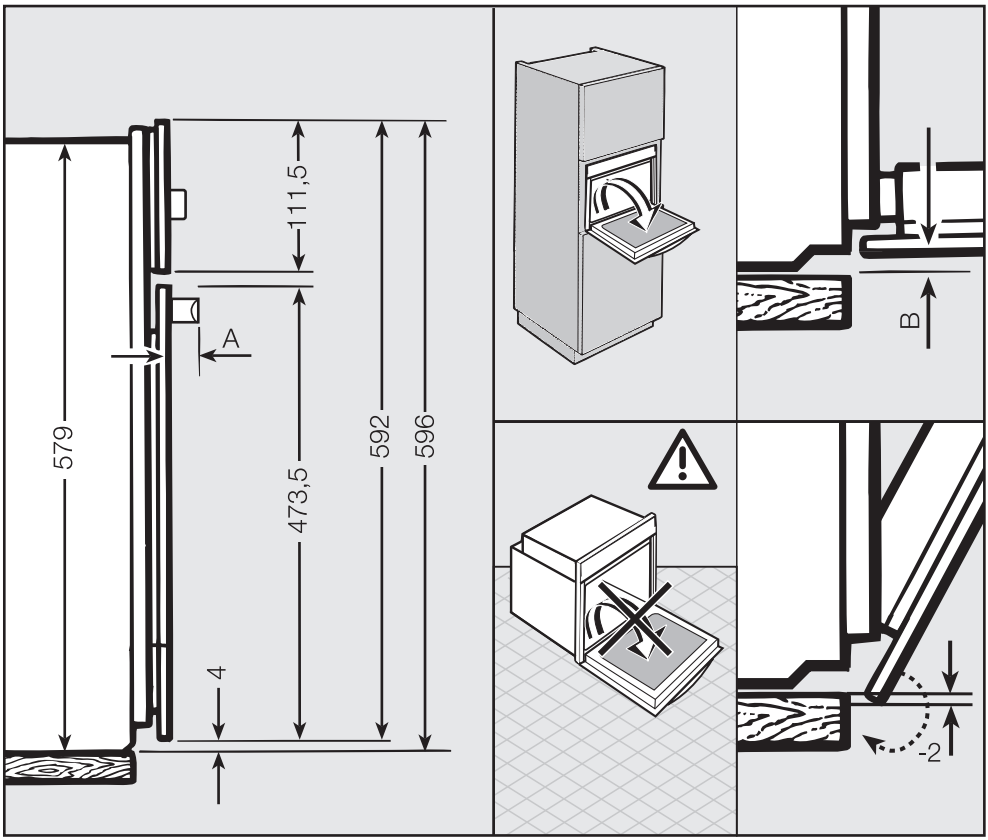



* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

## Detaljmål på apparatfronten

Målene er angitt i mm.




**A** H22xx: 42 mm

**B** Stekeovn med glassfront: 2,2 mm
Stekeovn med metallfront: 1,2 mm

# Innbygging av stekeovn for benk

⚠ Stekeovnen skal bare brukes når den er bygd inn.

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).

**Før innbyggingen**

- Forsikre deg om at tilkoblingsboksen er spenningsløs.
- Følg tilkoblingsskjemaet for stekeovnen for benk.

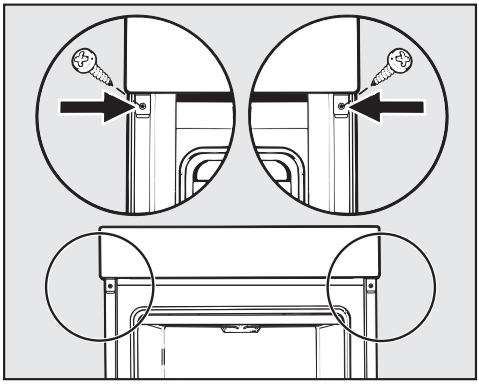
**Innbygging av stekeovn for benk**

- Koble stekeovnen til el-nettet.
- Plasser stekeovnen foran benkeskapet.
- Stikk støpselet til den monterte platetoppen i koblingen til stekeovnen.

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 – Demontering av døren") og ta ut tilbehøret. Da blir stekeovnen lettere, og du kan ikke utilsiktet løfte i dørhåndtaket.

- Skyv stekeovnen inn i benkeskapet 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 – Innsetting av døren").

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

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).

**Før innbyggingen**

- Forsikre deg om at tilkoblingsboksen er spenningsløs.

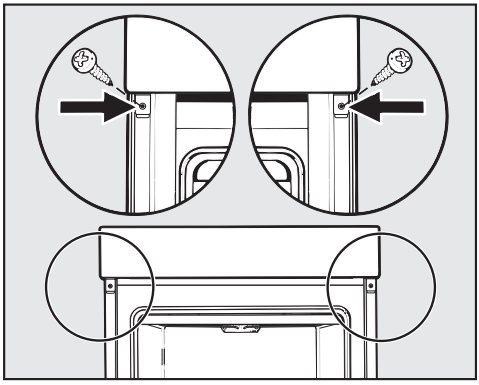
**Innbygging av stekeovnen**

- 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 – Avtaging av døren") og ta ut tilbehøret. Da blir stekeovnen lettere, og du kan ikke utilsiktet løfte i dørhåndtaket.

- Skyv ovnen inn i innbyggingsskapet og juster.
- 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 – Innsetting av døren").

# Opplysninger for testinstitutter

## Prøveretter iht. EN 60350-1

| Prøveretter | Tilbehør | | [°C] | 5 1 * | [min] | Forvarming |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sprutbakkels | 1 brett | | 140 | 2 | 30–40 | Nei |
| | | | 160 4) | 3 | 15–25 | Ja |
| | 2 brett 1) | | 140 | 1+3 | 35–45 | Nei |
| Små kaker | 1 brett | | 150 | 2 | 25–40 | Nei |
| | | | 160 4) | 3 | 20–30 | Ja |
| | 2 brett | | 150 4) | 2+4 | 23–33 | Ja |
| Sukkerbrød med vann | Springform 2) ∅ 26 cm | | 170 | 2 | 30–40 | Nei |
| | | 3) | 150–170 4) | 1 | 20–45 | Ja |
| Eplekake (Apple pie) | Springform 2) ∅ 20 cm | | 160 | 2 | 90–100 | Nei |
| | | | 170 | 1 | 90–100 | Nei |
| Toast | Rist | | 4) | 3 | 4–8 | Ja, 5 minutter |
| Burger | Rist og universalpanne | | 4) | 5 5) | 1. side: 15–20 2. side: 10–15 | Ja, 5 minutter |

Funksjon / Temperatur / 5 1 Rillehøyde / Tilberedningstid
Varmluft pluss / Over- og undervarme / Grill

* Ikke bruk FlexiClip-skinnene (dersom du har dette).

1) Ta ut brettene til forskjellige tider, hvis maten er tilstrekkelig brunet før steketiden er gått.
2) Bruk en matt, mørk bakeform og sett den på risten.
3) Velg generelt den laveste temperaturen og kontroller maten etter den korteste tiden.
4) Forvarm ovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .
5) Skyv kun risten inn i rillehøyde 5 og universalpannen i rillehøyde 2.

## Energiklasse

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

– Målingen foretas ved funksjonen Gratinering .

– Det er kun det tilbehøret som er nødvendig ved målingen som skal befinne seg i ovnsrommet.
Ikke bruk annet tilbehør, f.eks. FlexiClip-uttrekk eller deler med katalytisk emalje, som sidevegger eller takplate.

– En viktig forutsetning for måling av energiklasse, er at døren er skikkelig lukket 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**

Databladene for de modellene som er beskrevet i denne bruks- og monteringsanvisningen er satt inn etter dette kapitlet.

# Opplysninger for testinstitutter

## Datablad for husholdningsstekeovner

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

| **MIELE** | |
|---|---|
| **Modellnavn / -kjennetegn** | H2265E |
| Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEI_{ovnsrom}$) | 81,9 |
| Energiklasse/ovnsrom | |
| A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet) | A+ |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus | 1,05 kWh |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus | 0,71 kWh |
| Antall ovnsrom | 1 |
| Varmekilder per ovnsrom | electric |
| Ovnsromvolum | 76 l |
| Apparatets vekt | 39 kg |

## Datablad for husholdningsstekeovner

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

| **MIELE** | |
|---|---|
| **Modellnavn / -kjennetegn** | H2265B; H2267B |
| Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEI_{ovnsrom}$) | 81,9 |
| Energiklasse/ovnsrom | |
| A +++(høyeste effektivitet) til D (laveste effektivitet) | A+ |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i tradisjonell modus | 1,05 kWh |
| Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus | 0,71 kWh |
| Antall ovnsrom | 1 |
| Varmekilder per ovnsrom | electric |
| Ovnsromvolum | 76 l |
| Apparatets vekt | 39 kg |

**Miele AS**
Nesbruveien 71
1394 NESBRU
Postboks 194
1378 NESBRU
Telefon 67 17 31 00
Telefax 67 17 31 10
Internett: www.miele.no
Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

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

Miele

H2265E; H2265B; H2267B

CE no-NO

M.-Nr. 10 634 120 / 00