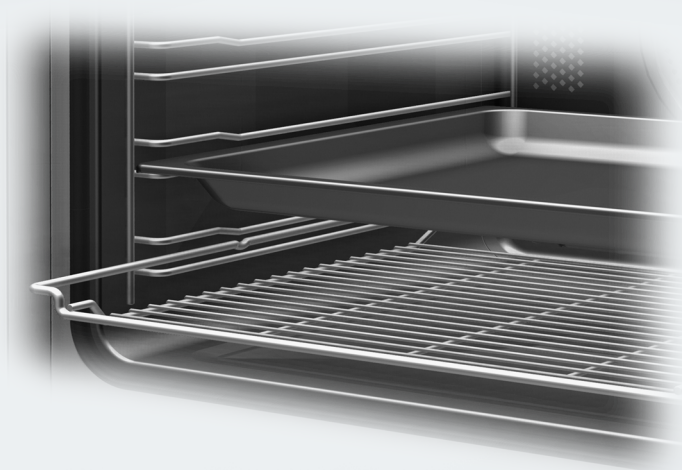


Bruks- og monteringsanvisning

Stekeovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler	7
Aktivt miljøvern	17
Oversikt stekeovn	18
Betjeningselementer stekeovn	19
På/av-tast ①	20
Funksjonsvelger	20
Display	21
Dreiebryter < >	21
Sensortaster	22
Utstyr	24
Modellbetegnelse	24
Typeskilt	24
Standardlevering	24
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr	24
Føringslister	25
Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring	25
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72	26
Stekeovnsstyring	30
Sikkerhetsinnretninger stekeovn	30
Elektronisk barnesikring  for stekeovnen	30
Kjølevifte	30
Gjennomluftet dør	30
Dørlås for pyrolyserengjøring	30
PerfectClean-foredlede overflater	31
Tilbehør som tåler pyrolyse	31
Første igangsetting	32
Før første igangsetting	32
Første gangs innstilling av klokkeslett	32
Første oppvarming av stekeovnen og skylling av fordampningssystemet	33
Innstillinger	36
Endre klokkeslett	36
Endring av fabrikkinnstillinger	37
Elektronisk barnesikring 	40
Varselur 	42
Innstilling av varselurtid	42
Endre varselurtiden	43
Slette varselurtiden	43

Oversikt over funksjonene	44
Tips for energisparing	46
Betjening av stekeovnen	48
Enkel betjening	48
Kjølevifte	48
Endring av temperaturen	49
Temperaturkontroll.....	49
Forvarming av ovnen	50
Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser	51
Stille inn tilberedningstid	51
Innstilling av tilberedningstid og -slutt.....	52
Etter at tiden er gått:.....	53
Endre tilberedningstid	53
Slette tilberedningstid.....	54
Slette sluttidspunktet.....	54
KlimaPluss 	55
Programforløp ved funksjonen KlimaPluss 	56
Aktivisering av dampinntak	58
Automatisk dampinntak	58
Manuelt dampinntak.....	58
Restvannfordampning	59
Starte restvannfordampningen straks	60
Avbryte restvannfordampningen	61
Baking	62
Henvisninger til baketabellene	63
Baketabeller	64
Røredeig	64
Eltedeig.....	66
Gjærdeig/kesamdeig	68
Sukkerbrøddeig	70
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst.....	71
Steking	72
Henvisninger til steketabellene.....	73
Steketabeller.....	74
Okse, kalv	74
Svin.....	75
Lam, vilt	76
Fugl, fisk	77

Innhold

Langtidstilberedning	78
Grilling	80
Henvisninger til grilltabellen.....	82
Grilltabell	83
Spesialprogrammer	84
Tining	84
Hermetisering	85
Tørking	86
Gratinering.....	87
Varme service	88
Dypfryste produkter/ferdigretter	88
Rengjøring og stell	90
Uegnede rengjøringsmidler	90
Tips.....	91
Normale flekker og søl	91
Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne).....	92
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse 	93
Forberedelser for pyrolyseprosessen	93
Start av pyrolyseprosessen	94
Etter at pyrolyseprosessen er ferdig.....	95
Pyrolyseprosessen blir avbrutt	96
Demontering av døren	97
Demontering av stekeovnsdøren.....	98
Innsetting av døren.....	102
Uttak av føringslister med FlexiClip-skinne	103
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill	104
Avkalking av fordampningssystemet 	105
Avkalkingsprosessens forløp	105
Forberede avkalkingsprosessen	106
Gjennomføre avkalkingsprosessen	107
Hvis feil oppstår	110
Service og garanti	115
Elektrotilkobling	116
Målskisser for innbygging	117
Apparatmål og innbyggingsmål i skapet	117
Innbygging i et benkeskap	117
Innbygging i et høyskap	118
Detaljmål på apparatfronten	119

Innbygging av stekeovnen	120
Oppskrifter	121
Halvstekte bakervarer.....	122
Loff	124
Rundbrød	125
Urteloff.....	126
Olivenbrød.....	127
Oste- og sesamrundstykker	128
Rugbrød.....	129
Blandet brød.....	130
Flerkornbrød	131
Rundstykker av gjærdeig.....	132
Kornrundstykker	133
Italiensk mozzarellabrød	134
Søndagsrundstykker	135
Brød av kulturmilk	136
Rundstykker med sjokolade	137
Rundbrød med løk.....	138
Rundstykker med kesam.....	139
Rosinbrød	140
Rundstykker med malt og gresskar	141
Kakemenn av gjærdeig.....	142
Brezeln av gjærdeig	143
Baguette med skinke eller urter	144
Rundstykker med ost og skinke.....	145
Brød med aprikoser.....	146
Smørkake	147
Bistikk med pinjekjerner (tysk gjærbakst).....	148
Flettebrød med valnøtter	149
Makadamiakrans med kanel	150
Gullmakrell med urtesaus.....	151
Laksegrateng med savoykål.....	152
Fylt sjørret.....	153
Fiskefilet som i Wien.....	154
Laksegrateng med pasta og spinat.....	155
Laksefilet med Muscadet-saus	156
Utsøkt seifilet.....	157
Ørret med champignonfyll.....	158
Gjørs på urteseng.....	159
Kyllingbryst med plommer og ingefær	160
Kyllingfilet med urter.....	161
Marinerte kyllinglår	162

Innhold

Surret kalkunstek med spinat-ricottafyll.....	163
Kalkunlår.....	164
Oksefilet med portvinsaus.....	165
Okserulader.....	166
Tafelspitz av kalv (østerriksk spesialitet).....	168
Glasert svinekam.....	169
Fylt svinefilet.....	170
Svinefiletform med epler.....	171
Kinesisk biff.....	172
Hvitløkskanin.....	173
Rådyrsadel.....	174
Lammesadel med timian- og sennepssaus.....	176
Pikante ovnsnudler.....	177
Ostesufflé.....	178
Vårpostei.....	179
Raffinert ostepostei.....	180
Tortellinigrateng med ruccola og skinke.....	181
Cannelloni med sopp.....	182
Gratinerte poteter.....	183
Lasagne.....	184
Ovnsnudler med plommemos.....	186
Søt kirsebærsufflé.....	187
Opplysninger for testinstitutter.....	188
Prøveretter iht. EN 60350-1.....	188
Energiklasse.....	189
Datablad for husholdningsstekeovner.....	189

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!

Sikkerhetsregler

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, slitestyrke 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 forpakkingsmaterialer, kan de vikle seg inn i f.eks. folie, eller trekke den over hodet og kveles. Hold forpakkingsmaterialene 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! Barns hud er mer følsom overfor høye temperaturer enn voksnes. Ved rengjøring med pyrolyse blir stekeovnen varmere enn ved normal drift. Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolyseprosessen.
- ▶ 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.

Sikkerhetsregler

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 strømmettet.
- ▶ 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.

Sikkerhetsregler

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.

► 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.

► Ved grilling av matvarer fører for lange grilltider til uttørking og ev. selvantennning 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 fordampes 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 Varm-luft 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.
- ▶ Ved tilberedningsprosesser med fuktighetstilførsel og under rest-vannfordampningen, dannes det vanndamp, som kan føre til kraftig skålding. Du må ikke åpne døren under dampinntakene eller rest-vannfordampningen.
- ▶ 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.

Sikkerhetsregler

- ▶ 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 klemmt 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 metallskrapere til rengjøring av dørglasset.
- ▶ Føringslistene kan tas ut (se kapittel "Rengjøring og stell").
Pass på at de settes riktig inn igjen.
- ▶ Store tilsmussinger i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling og til utkobling av pyrolyseprosessen. Fjern store tilsmussinger fra ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen.

Sikkerhetsregler

Tilbehør

- 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.
- Pga. de høye temperaturene under pyrolyseprosessen, blir det tilbehøret som ikke tåler pyrolyse skadet. Ta alt tilbehør som ikke tåler pyrolyse ut av ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen. Dette gjelder også for ekstrautstyr som ikke tåler pyrolyse (se kapittel "Rengjøring og stell").

Retur og gjenvinning av transportemballasjen

Emballasjen beskytter apparatet mot transportkader. 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.

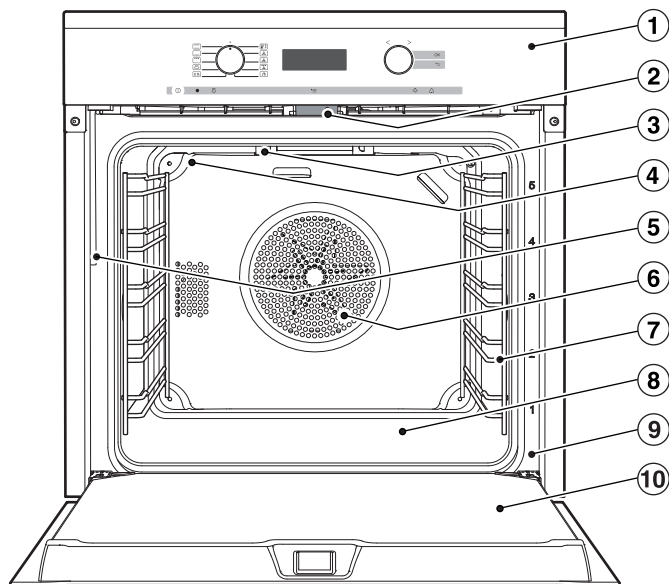
Retur og gjenvinning av gamle apparater

Elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder 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.

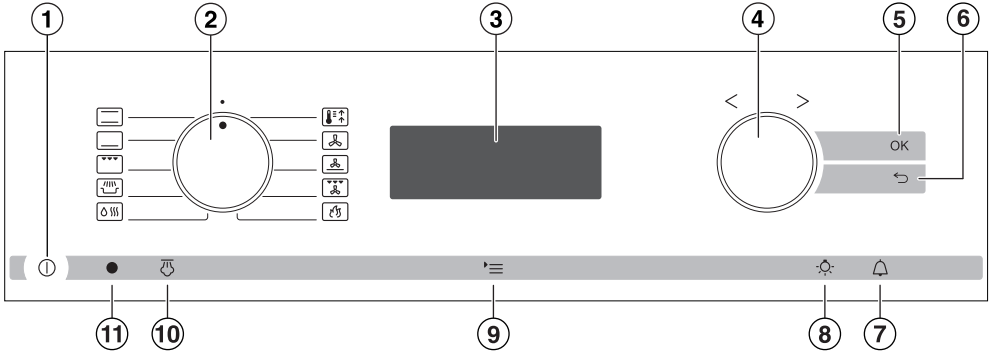
Oversikt stekeovn



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

* Utstyr modellavhengig

Betjeningselementer stekeovn



- ① På/av-tast ① som ligger i en fordypning
Slå på og av
- ② Funksjonsvelger
For valg av funksjoner
- ③ Display
Visning av klokkeslett og innstillinger
- ④ Dreiebryter < >
Innstilling av verdier
- ⑤ Sensortast OK
Bekrefter innstillinger og henvisninger
- ⑥ Sensortast ↩
Gå trinnvis tilbake
- ⑦ Sensortast 🔔
Innstilling av en varselurtid
- ⑧ Sensortast ☀
Inn- og utkobling av belysningen
- ⑨ Sensortast ≡
Hente frem funksjoner
- ⑩ Sensortast 🌀
Igangsetting av dampinntak
- ⑪ Optisk grensesnitt
(kun for Miele kundeservice)

Betjeningslementer stekeovn

På/av-tast ①

På/av-tasten ① ligger i en fordypning, og reagerer på fingerkontakt.

Med denne slår du stekeovnen på og av.

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velger du funksjonene.

Den kan dreies mot høyre og venstre. Når den står på • kan du trykke den inn.

Funksjoner

-  *Over- og undervarme*
-  *Undervarme*
-  *Grill*
-  *Gratinerer*
-  *KlimaPluss*
-  *Hurtigoppvarming*
-  *Varmluft pluss*
-  *Pizza & Pai*
-  *Omluftsgrill*
-  *Pyrolyse*

Display

I displayet vises klokkeslett eller innstillinger.



Symboler i displayet

Avhengig av posisjonen til funksjonsvelgeren og/eller valg av en sensortast, vises følgende symboler:

Symbol/funksjon	
Varselur	Vilkårlig
Temperaturkontroll	Funksjon
Temperatur	
Tilberedningstid	
Tilberedningstidens slutt	
Innsugningsprosess	
Avkalking	
Dampinntak	
Innstillinger <i>P</i>	•
Klokkeslett	
Elektronisk barnesikring	

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

Dreiebryter < >

Med dreiebryteren < > stiller du temperaturer og tider.

Ved å dreie mot høyre øker du verdiene og ved å dreie mot venstre reduserer du verdiene.

Dessuten bruker du den til å markere funksjoner, ved å flytte trekanten i displayet.

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

Betjeningselementer stekeovn

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone.

Denne tastetonen kan du koble ut, når du ved innstilling *P 3* velger status *5 0* (se kapittel "Innstillinger").

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
OK	For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger	Når funksjoner er markert med trekanten ▲, kan de hentes frem ved valg av OK. Så lenge trekanten ▲ blinker, kan du endre den valgte funksjonen. Ved å bekrefte med OK lagrer du endringen.
↶	For å gå trinnvis tilbake	
🔔	For innstilling av en varselurtid	Hvis klokkeslettet er synlig, kan du til enhver tid legge inn en tid for varseluret (f.eks. for koking av egg). Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før denne sensortasten reagerer.

Betjeningselementer stekeovn

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
	For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet	Når klokkeslettet er synlig, kan du ved valg av  koble ovnsrombelysningen inn og ut. Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før denne sensortasten reagerer. Avhengig av den valgte innstillingen, vil ovnsrombelysningen enten slukke etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess, eller den vil forbli innkoblet.
	For å hente frem funksjoner	Når klokkeslettet er synlig og funksjonsvelgeren står på •, vises ved valg av : symbolene for innstillingene , klokkeslett  og elektronisk barne-sikring . Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før denne sensortasten reagerer. Under en tilberedningsprosess kan du etter valg av denne sensortasten, innstille temperatur , steke-tid  og slutt .
	For igangsetting av dampinntak	Hvis du har valgt manuelle dampinntak for funksjonen KlimaPluss , må du berøre sensortasten  for å sette i gang disse. Så snart et dampinntak er satt i gang, lyser sensortasten . Samtidig med at dampinntaket er i gang, vises  i displayet.

Modellbetegnelse

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

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
- avkalkingstabletter og en kunststoffslange med holder for avkalking av fordampningssystemet
- diverse tilbehør

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 Miele's stekeovner.

Disse kan kjøpes i Miele's nettbutikk (www.mieleshop.no), i Miele's 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  for innsetting av tilbehør.

Betegnelsene på rillene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av to stenger som ligger over hverandre.

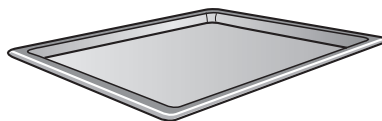
Tilbehøret (f.eks. risten) skyves inn mellom stengene.

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

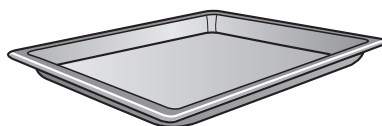
Føringslistene kan tas ut (se kapittel "Rengjøring og stell").

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

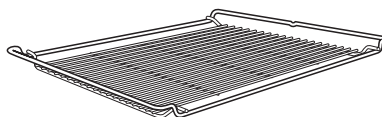
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



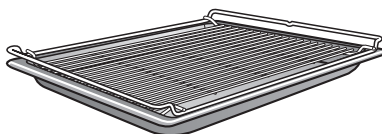
Rist HBBR 72:



Skv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rille.

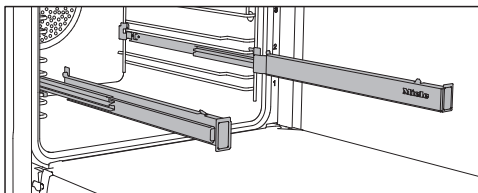
Skv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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.

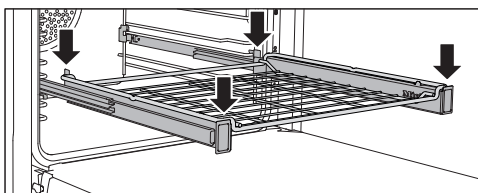
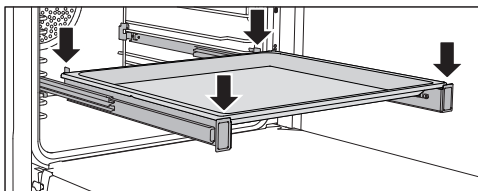
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72



FlexiClip-uttrekksskinnene kan festes i hver rillehøyde.

Skyv FlexiClip-skinnene helt inn i ovnsrommet, før du skyver tilbehøret inn på skinnene.

Tilbehøret festes da automatisk mellom festehakene foran og bak og er sikret mot å gli ned.



FlexiClip-skinnene tåler maksimalt 15 kg.

Montering og demontering av FlexiClip-skinnene

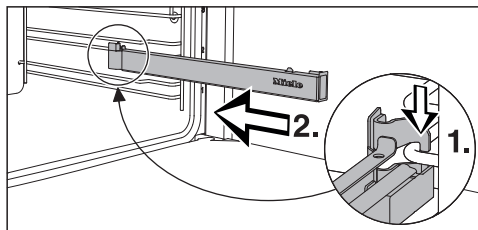


Fare for forbrenning!
Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt.

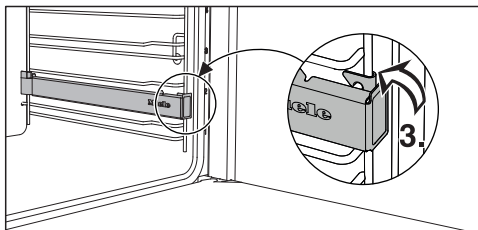
FlexiClip-skinnene monteres mellom de to stengene i en rillehøyde.

Skinnen med Miele-trykket skal monteres på høyre side.

Ikke ta skinnene fra hverandre ved montering eller demontering.



- Hekt FlexiClip-skinnen foran på den nederste stangen i rillehøyden (1.) og skyv den langs stangen inn i ovnsrommet (2.).

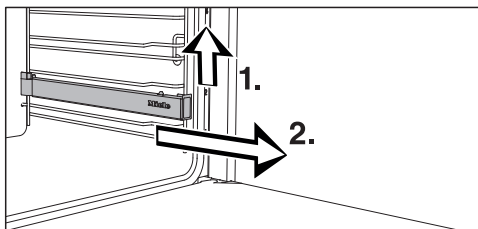


- Fest FlexiClip-skinnen på den nedste stangen i rillehøyden (3.).

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

For å demontere en FlexiClip-skinne:

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



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

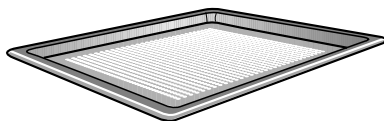
Rundt stekebrett HBF 27-1



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 dypfrysede kaker eller pizza.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Perforert gourmet stekebrett HBBL 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 brunning på undersiden.

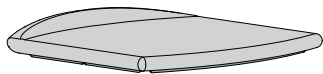
Det kan også brukes til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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

Utstyr

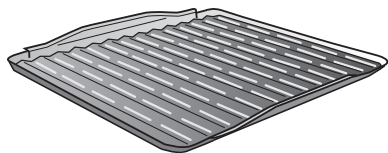
Bakestein HBS 60



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 kjøttssaften fra å bli brent, slik at denne kan brukes til f.eks. saus.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

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

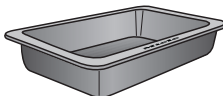
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

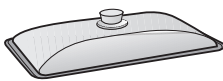
Du kan også få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

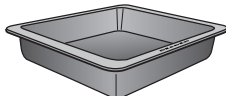


HBD 60-22

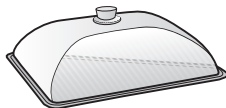


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL *

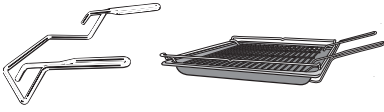


HBD 60-35



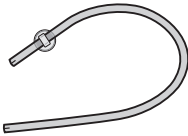
* egnet for induksjonstopp

Håndtak HEG



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

Avkalkingstabletter, kunststoffslange med holder



Dette tilbehøret er nødvendig for avkalking av stekeovnen.

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.

Stekeovnsstyring

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
- tilberedning med fuktighetstilførsel
- Valg av individuelle innstillinger

Sikkerhetsinnretninger stekeovn

Elektronisk barnesikring for stekeovnen

Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket bruk (se kapittel "Elektronisk barnesikring ").

Den elektroniske barnesikringen forblir innkoblet etter et strømbrudd.

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 varmereflekerende belegg.

Under drift blir luft også ført gjennom døren, slik at det ytterste glasset forblir kaldt.

Døren kan tas ut og fra hverandre for rengjøring (se kapittel "Rengjøring og stell").

Dørlås for pyrolyserengjøring

Av sikkerhetsgrunner låses døren ved begynnelsen av pyrolyseprosessen. Den åpnes først når pyrolyseprosessen er ferdig og temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C.

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

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

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

Følgende deler er PerfectClean-foredlet:

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

Tilbehør som tåler pyrolyse

Følgende tilbehør kan være i stekeovnen under pyrolyseprosessen:

- føringslister
- FlexiClip-uttrekksskinner
- rist

Les henvisningene i kapittel "Rengjøring og stell".

Første igangsetting

Før første igangsetting

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

- Trykk ut funksjonsvelgeren og dreiebryteren < >, dersom de er trykket inn.

Du kan bare endre klokkeslettet når funksjonsvelgeren står på •.

- Still inn klokkeslettet.

Første gangs innstilling av klokkeslett

Klokkeslettet vises i 24-timers format.

Etter at stekeovnen er koblet til strømnettet, vises 12:00 i displayet og trekant-en ▲ blinker under ⌚:



- Still inn klokkeslettet med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Klokkeslettet lagres.

Klokkeslettet kan også vises i 12-timers format, ved at du ved innstillingen *P 4* velger status *12h* (se kapittel "Innstillinger").

Ved et strømbrydd lagres klokkeslettet i ca. 200 timer. Hvis strømmen kommer tilbake i løpet av dette tidsrommet, vises aktuelt klokkeslett igjen. Etter et lengre strømbrydd må du stille inn klokkeslettet på nytt.

Klokkeslettvisningen er koblet ut på fabrikken (se kapittel "Innstillinger – *P 1*").

Displayet er mørkt når du slår av stekeovnen. Klokken går i bakgrunnen.

Første oppvarming av stekeovnen og skylling av fordampningssystemet

Første gang stekeovnen varmes opp, kan det oppstå ubehagelig lukt. Varm opp den tomme stekeovnen i minst én time, slik at lukten forsvinner. Samtidig er det fornuftig å skylle gjennom fordampningssystemet.

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.
- Før du varmer opp ovnen, vask ovnsrommet med en fuktig klut, for å fjerne ev. støv og forpakningsrester.
- Monter FlexiClip-skinne på føringslistene og skyv inn alle brettene og risten.

- Fyll et glass med ca 100 ml vann fra springen.
- Slå på stekeovnen med på/av-tasten ①.
- Velg KlimaPluss  med funksjonsvelgeren.

Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

Auto vises og trekanten ▲ blinker under :



- Bekreft med OK.

Forslagstemperaturen vises, og trekanten ▲ blinker under :



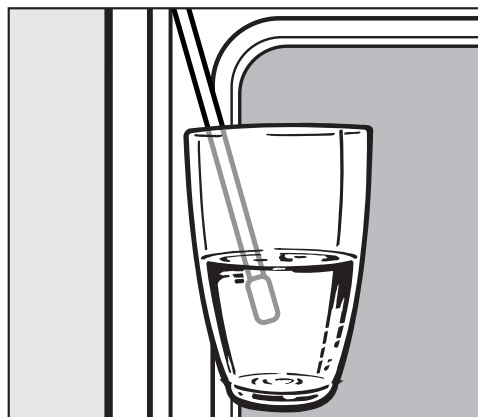
- Still inn maksimal mulig temperatur (250 °C) med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Første igangsetting

Oppfordringen om innsugningsprosessen vises og trekanten ▲ blinker:



- Åpne døren.
- Skyv innsugningsrøret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



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

Innsugningsprosessen starter.

Nødvendig vannmengde suges inn. Den mengden som suges inn kan være mindre enn den du ble bedt om å fylle i glasset, slik at det blir litt vann igjen.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig.
- Lukk døren.

Først høres en kort pumpelyd. Det vannet som er igjen i røret suges inn.

Etter en stund settes et dampinntak i gang automatisk.

 Fare for skade!
Vanndamp kan føre til forbrenning.
Ikke åpne døren under dampinntaket.

Varm opp stekeovnen i minst én time.

Etter minst en time:

- Still funksjonsvelgeren på •.

Etter den første oppvarmingen

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

- Slå på stekeovnen med på/av-tasten .
- Slå på ovnsrombelysningen med sensortasten .
- Ta alt tilbehøret ut av ovnsrommet og rengjør det for hånd (se kapittel "Rengjøring og stell").
- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.
- Slå av belysningen og stekeovnen.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Innstillinger

Endre klokkeslett

Du kan bare endre klokkeslettet når stekeovnen er slått på og funksjonsvelgeren står på •.

- Slå på stekeovnen.
- Velg '≡.
- Flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under ⌚.
- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under ⌚.

- Innstill klokkeslettet med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Klokkeslettet lagres.

Ved et strøbrudd lagres klokkeslettet i ca. 200 timer. Hvis strømmen kommer tilbake i løpet av dette tidsrommet, vises aktuelt klokkeslett igjen.

Etter et lengre strøbrudd må du innstille klokkeslettet på nytt.

Endring av fabrikkinnstillinger

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

Du endrer en innstilling ved å endre status.

Du kan bare endre innstillinger når stekeovnen er slått på og funksjonsvelgeren står på •.

- Velg '≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under '≡.



- Bekreft med OK.

En innstilling vises:



- Hvis du vil endre en annen innstilling, velg det aktuelle tallet med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.



Innstillingen hentes frem og aktuell status, f.eks. 5 0 vises.

For å endre status:

- Innstill ønsket status med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Valgt status lagres og innstillingen vises igjen.

- Gå frem på samme måte hvis du vil endre flere innstillinger.
- Hvis du ikke vil endre en innstilling og vil skifte til en annen innstilling, velg ↶.
- Hvis du ikke vil endre flere innstillinger, velg '≡.

Innstillingene beholdes etter et strømbrudd.

Innstillinger

Oversikt over innstillingene

Innstilling	Status
<i>P 1</i> Klokkeslettvisning	<i>5 0 *</i> Klokkeslettvisningen er utkoblet . Displayet er mørkt når stekeovnen er slått av. Klokken går i bakgrunnen. Når du har valgt status <i>5 0</i> , må du slå på stekeovnen før du kan betjene den. Det gjelder også når du innstiller en varselurtid  eller vil koble inn ovnsrombelysningen  . Dessuten kobler stekeovnen seg automatisk ut, dersom du ikke foretar noen innstillinger innenfor et bestemt tidsrom (ca. 30 minutter). <i>5 1</i> Klokkeslettvisningen er innkoblet . Klokkeslettet er synlig.
<i>P 2</i> Lydstyrke signaltoner	<i>5 0</i> Signaltonen er utkoblet . <i>5 1-</i> Signaltonen er innkoblet . <i>5 2/</i> Du kan endre lydstyrken. Når du velger en status, høres samtidig den signaltonen som hører til denne kombinasjonen. <i>5 7 *</i>
<i>P 3</i> Tastetone	<i>5 0</i> Tastetonen er utkoblet . <i>5 1 *</i> Tastetonen er innkoblet .
<i>P 4</i> Tidsformat klokkeslett	<i>24h *</i> Klokkeslettet vises i 24-timers format . <i>12h</i> Klokkeslettet vises i 12-timers-format . Hvis du endrer fra 12-timers format til 24-timers format etter kl. 13:00, må du tilpasse tallblokken for timene tilsvarende.

* Fabrikkinnstilling

Innstilling	Status
P 5 Temperatur- enhet	°C * Temperaturen vises i grader Celsius. °F Temperaturen vises i grader Fahrenheit.
P 6 Display-lys- styrke	5 1– Du kan velge forskjellige lysstyrketrinn for displayet. 5 7, 5 1: Minimal lysstyrke 5 4 * 5 7: Maksimal lysstyrke
P 7 Belysning	5 0 * Ovnsmbelysningen er på i 15 sekunder og kobles deretter ut automatisk. 5 1 Ovnsmbelysningen er innkoblet permanent.
P 8 Messeinnstil- ling	5 0 * Velg 5 0 og berør sensortasten OK i ca. 4 sekunder. Når - - - - vises raskt, er messeinnstillingen deaktivert. 5 1 Velg 5 1 og berør OK i ca. 4 sekunder. Når <i>NE5</i> vises raskt, er messeinnstillingen aktivert. Stekeovnen kan betjenes, men den blir ikke varm og pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

* Fabrikkinnstilling

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen  sikrer stekeovnen mot uønsket betjening.

Fra fabrikken er den elektroniske barnesikringen utkoblet.

Du endrer innstilling for den elektroniske barnesikringen ved å endre status 5:

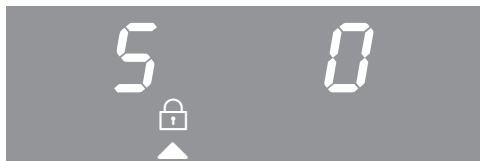
- 5 0 = Av
- 5 1 = På

Du kan kun endre status for den elektroniske barnesikringen når stekeovnen er slått på og funksjonsvelgeren står på •.

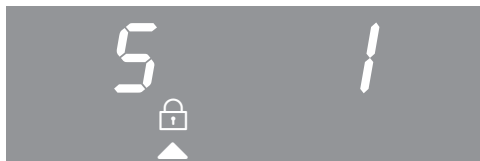
Innkobling av den elektroniske barnesikringen

- Velg '≡.
- Flytt trekanten  med dreiebryteren < > til den lyser under .

Aktuell innstilt status 5 0 vises:



- Bekreft med OK.
- Velg status 5 1 med dreiebryteren < >.



- Bekreft med OK.
- Velg '≡.

Aktuelt klokkeslett vises.

- Slå av stekeovnen.

Den elektroniske barnesikringen er koblet inn.

Så snart du slår stekeovnen på igjen, minner symbolet  deg på at den elektroniske barnesikringen er koblet inn.

Den elektroniske barnesikringen forblir innkoblet etter et strømbrudd.

Utkobling av elektronisk barnesikring for en tilberedningsprosess

- Slå på stekeovnen.

Symbolene  og  samt aktuelt klokkeslett vises:



- Berør OK helt til  slukker.

Nå kan du betjene stekeovnen.

Utkobling av den elektroniske barnesikringen.

- Slå på stekeovnen.
- Berør OK helt til  slukker.
- Velg *≡.
- Flytt trekanten  med dreiebryteren < > til den lyser under .
- Bekreft med OK.

Aktuell innstilt status 5 / vises.

- Velg status 5  med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.
- Velg *≡.

Den elektroniske barnesikringen er utkoblet.

Symbolet  vises ikke lenger.

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 innstille en varselurtid på 99 minutter og 55 sekunder.

Tips: Ved funksjonen KlimaPluss  kan du bruke varseluret til påminnelse om å sette i gang de manuelle dampinntakene til ønsket tid.

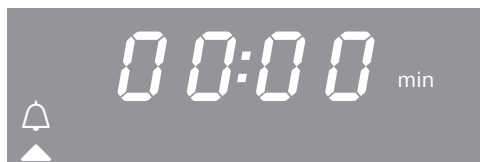
Innstilling av varselurtid

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

Hvis klokkeslettvisningen er koblet ut (innstilling "P1 - 5 0"), må du slå på stekeovnen før du kan stille inn en tid på varseluret.

■ Velg .

00:00 vises og trekanten  blinker under .



■ Still inn ønsket varselurtid med dreiebryteren < >.



■ Bekreft med OK.

Varselurtiden lagres og løper sekundvis:



Symbolet  henviser til varselurtiden.

Etter at tiden er gått:

-  blinker.
- Tiden telles oppover.
- Et signal høres, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").

- Velg .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

- Velg .

Den innstilte varselurtiden vises.

- Endre tiden med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Den endrede varselurtiden lagres og løper sekundvis.

Slette varselurtiden

- Velg .

- Reduser tiden til 00:00 med dreiebryteren < >.

- Bekreft med OK.

Varselurtiden slettes.

Oversikt over funksjonene

Stekeovnen har forskjellige funksjoner for tilberedning av mat.

Funksjon	For- slagstempe- ratur	Temperatur- område
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.	160 °C	30–250 °C
KlimaPluss  For baking og steking med fuktighetstilførsel. Først vises <i>Auto</i> , og trekanten ▲ blinker under  . Først etter at antall dampinntak er valgt, vises forslagstemperaturen.	160 °C	130–250 °C
Pizza & Pai  For bakst med fuktig fyll. Ikke bruk denne funksjonen til baking av flat bakst eller til stek. Stekesjyen vil bli for mørk.	170 °C	50–250 °C
Over- og undervarme  For baking og steking av tradisjonelle oppskrifter, for tilberedning av suffléer og for langtidstilberedning ved lav temperatur. Hvis du bruker gamle oppskrifter, stiller du inn temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke.	180 °C	30–280 °C

Oversikt over funksjonene

Funksjon	For- slagstempe- ratur	Temperatur- område
Undervarme  Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.	190 °C	100–280 °C
Grill  For grilling av flat grillmat og for gratinering. Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestralingen.	240 °C	200–300 °C
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.	200 °C	100–260 °C
Gratinering  For små mengder, som f.eks. frossen pizza, halv-stekte rundstykker, pepperkaker, men også kjøttretter og stek. Du sparer inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner, dersom døren holdes lukket under stekeprosessen.	190 °C	100–250 °C
Hurtigoppvarming  For rask forvarming av ovnen. Skift deretter til den funksjonen du skal bruke til tilberedningen.	160 °C	100–250 °C

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.
- Gratinerer  er en innovativ funksjon med optimal varmeutnyttelse. Du kan spare inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner, dersom du holder døren lukket under steking.
- 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 gjennomføre pyrolyse, lønner det seg å starte den rett etter at du har brukt stekeovnen. Restvarmen reduserer energiforbruket.

Innstillinger

- Koble ut klokkeslettvisningen for å redusere energiforbruket (se kapittel "Innstillinger").
- Innstill ovnsrombelysningen slik, at den automatisk kobler seg ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Den kan til enhver tid kobles inn igjen med sensortasten .

Energisparemodus

- Stekeovnen kobler seg automatisk ut, dersom det ikke er noen tilberedningsprosess i gang og det ikke følger ytterligere betjening. Klokkeslettet vises eller displayet er mørkt (se kapittel "Innstillinger").

Betjening av stekeovnen

Enkel betjening

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

Forslagstemperaturen vises:



Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.

Den reelle temperaturen og temperaturkontrollen  vises etter kort tid.



Du kan følge med på temperaturstigningen. Første gang den valgte temperaturen nås, høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").

Etter tilberedningsprosessen:

- Still funksjonsvelgeren på •.
- Ta maten ut av stekeovnen.
- Slå 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.

Endring av temperaturen

Eksempel: Du har innstilt Varmluft pluss  og 170 °C, og kan følge med på temperaturstigningen.



Du vil redusere ønsket temperatur til 155 °C.

- Reduser temperaturen med dreiebryteren < >.

Trekanten ▲ blinker under  og temperaturen endrer seg i 5 °C-skritt.



Den endrede temperaturen lagres. Den reelle temperaturen vises.

Hvis du vil veksle mellom visning av ønsket og reell temperatur i displayet, velg .

Temperaturkontroll

Temperaturkontrollen  vises alltid når oppvarmingen i stekeovnen er koblet inn.

Under oppvarmingsfasen lyser temperaturkontrollen .

Første gang den valgte temperaturen nås, høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2"). Samtidig kobles oppvarmingen i ovnen ut og  slukker.

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

Betjening av stekeovnen

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.

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.

Varigheten kan være maks. 12 timer.

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 tilberedningstid

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

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

Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

- Velg .



- Om nødvendig, flytt trekanten  med dreiebryteren   til den lyser under .

- Bekreft med OK.

00:00 vises og trekanten  blinker under .



- Still inn tiden (01:05) med dreiebryteren  .

- Bekreft med OK.

Tilberedningstiden lagres og løper minuttvis, det siste minuttet sekundvis.

Symbolet  henviser til tilberedningstiden.

Betjening av stekeovnen

Innstilling av tilberedningstid og -slutt

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 kjøleviften kobles inn.

Still først inn tilberedningstiden:

- Velg $\equiv$.
- Om nødvendig, flytt trekanten $\blacktriangle$ med dreiebryteren $< >$ til den lyser under ⌚ .
- Bekreft med OK.

00:00 vises og trekanten $\blacktriangle$ blinker under ⌚ .

- Still inn tiden (01:30) med dreiebryteren $< >$.
- Bekreft med OK.

Tilberedningstiden ⌚ lagres og løper minuttvis:



Still deretter inn sluttiden:

- Flytt trekanten $\blacktriangle$ med dreiebryteren $< >$ til den lyser under ⌚ .

-:- vises:



- Bekreft med OK.

Når du vrir dreiebryteren $< >$ mot høyre, vises 12:45 (aktuelt klokkeslett + steketid = 11:15 + 1:30):



- Still inn sluttiden (13:30) med dreiebryteren $< >$.
- Bekreft med OK.

Sluttiden ⌚ lagres:



Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles ut.

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

Etter at tiden er gått:

- 0:00 vises.
-  blinker.
- Et signal høres, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").
- Oppvarmingen og belysningen kobles automatisk ut,
- Kjøleviften forblir innkoblet.
- Still funksjonsvelgeren på •.
- Ta maten ut av ovnsrommet.
- Slå av stekeovnen.

Hvis maten ikke er stekt slik du ønsker, kan du forlenge steketiden ved å legge inn en ny tid.

Endre tilberedningstid

- Velg .
- Om nødvendig, flytt trekanten  med dreiebryteren < > til den lyser under .

Resttiden vises.

- Bekreft med OK.
- Endre tiden med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Den endrede tiden lagres.

Betjening av stekeovnen

Slette tilberedningstid

- Velg '≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under 🕒.
- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under 🕒.

- Still tiden på 00:00 med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Steketiden og en ev. innstilt sluttid blir slettet.

- Velg '≡.

Den reelle temperaturen vises. Oppvarmingen forblir innkoblet.

Hvis du vil avslutte tilberedningen:

- Still funksjonsvelgeren på •.
- Ta maten ut av ovnsrommet.
- Slå av stekeovnen.

Når du stiller funksjonsvelgeren på • eller slår av stekeovnen, slettes innstillingene for tilberedningstid og sluttid.

Slette sluttidspunktet

- Velg '≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under 🕒.
- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under 🕒.

- Still sluttiden på - :- - med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Sluttiden blir slettet.

Stekeovnen er utstyrt med et fordampningssystem for tilførsel av fuktighet under tilberedningsprosessene. Baking, steking og tilberedning med funksjonen KlimaPluss  garanterer optimal damptilførsel og jevne steke- og bru-
ningsresultater.

Velg antall dampinntak etter at du har valgt funksjonen KlimaPluss .

Du kan velge mellom:

- Automatisk dampinntak (Auto).
Du gjør klar vannmengden for et automatisk dampinntak. Stekeovnen setter automatisk i gang dampinntaket etter oppvarmingsfasen.
- 1 dampinntak (1)
2 dampinntak (2)
3 dampinntak (3)
Gjør klar riktig vannmengde iht. antall dampinntak. Du setter selv i gang dampinntakene.

Til slutt stiller du inn temperaturen og starter innsugningsprosessen.

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

Andre væsker enn vann vil skade stekeovnen.

Bruk kun drikkevann når du tilbereder mat med fuktighetstilførsel.

Vannet avgis til ovnsrommet i form av damp under tilberedningsprosessen. Åpningene for damptilførselen befinner seg bak i venstre hjørne i ovnsromtaket.

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

- **Gjærdeig** hever bedre med et dampinntak ved begynnelsen av tilberedningsprosessen.
- **Brød og rundstykker** hever bedre med et dampinntak til å begynne med. Skorpen blir ekstra blank med nok et dampinntak mot slutten.
- Ved **steking av fettriikt kjøtt**, vil dampinntak ved begynnelsen av steketiden trekke ut fettete bedre.

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

Tips: Bruk oppskriftene som utgangspunkt.

Programforløp ved funksjonen KlimaPluss

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

- Gjør klar maten og sett den inn i ovnen.
- Gjør klar et glass med oppgitt vannmengde:

Auto ca. 1 dl

1 ca. 1 dl

2 ca. 2 dl

3 ca. 3 dl

- Velg funksjonen KlimaPluss .

Innstilling av antall dampinntak

Auto vises og trekanten ▲ blinker under :



Med dreiebryteren < > kan du hente frem de andre mulighetene for dampinntak (*1*, *2*, *3*).

Etter *3* vises *E*. Ved denne innstillingen starter avkalkingsprosessen (se kapittel "Avkalking av fordampningssystemet ").

Tips: Bruk oppskriftene som utgangspunkt.

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

Innstilling av temperatur

Forslagstemperaturen vises, og trekanten ▲ blinker under :



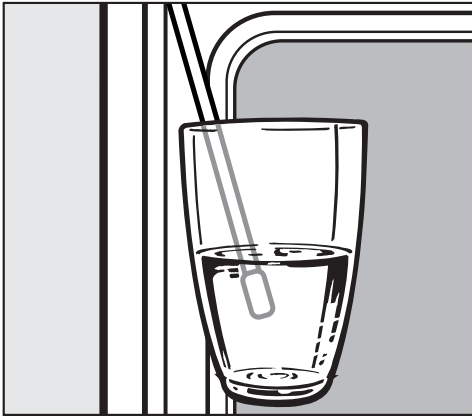
- Still inn temperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

Start innsugningsprosessen

Oppfordringen om innsugning av vann starter. Trekanten ▲ blinker under .



- Åpne døren.
- Skyv innsugningsrøret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



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

Innsugningsprosessen starter.

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

Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen med OK og fortsette igjen.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig.
- Lukk døren.

Først høres en kort pumpelyd. Det vannet som er igjen i røret suges inn.

Den reelle temperaturen og temperaturkontrollen  vises.



Du kan følge med på temperaturstigningen. Første gang den valgte temperaturen nås, høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").

Aktivisering av dampinntak

Vanndamp kan føre til skålding. Du må ikke åpne døren under dampinntakene. Dessuten kan vanndamp som avsettes på sensortastene føre til at tastene reagerer tregere

Automatisk dampinntak

Etter oppvarmingsfasen starter dampinntaket automatisk. I displayet vises:



Vannet fordamper inn i ovnsrommet.

Etter dampinntaket slukker  og temperaturen vises.

■ Stek maten ferdig.

Manuelt dampinntak

Du kan starte et dampinntak når sensortasten  lyser.

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

Tidspunktene for dampinntakene finner du i oppskriftene.

Tips: Still inn en tid på varseluret  som påminnelse.

■ Trykk  når dampinntaket skal settes i gang.

Tasten lyser ikke lenger og i displayet vises:



■ Gå frem på samme måte for å sette i gang flere dampinntak.

Etter siste dampinntak slukker  og temperaturen vises.

■ Stek maten ferdig.

Restvannfordampning

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

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

Neste gang du velger funksjonen KlimaPluss  vises ikke forslagstemperaturen, men en tidsangivelse for restvannfordampningen, og trekanten  blinker under .

Den tiden som vises, er avhengig av den mengden vann som befinner seg i fordampningssystemet.

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

Restvannfordampningens forløp

Ved restvannfordampningen varmes stekeovnen opp og det resterende vannet fordampes inn i ovnen.

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

Vanndamp kan føre til skålding.

Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.

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

Starte restvannfordampningen straks

- Velg funksjonen KlimaPluss .

En tidsangivelsen basert på vannmengden vises, og trekanten ▲ blinker under :



- Bekreft med OK.

Restvannfordampningen starter. Du kan følge tidsforløpet.

Tiden kan endre seg i løpet av restvannfordampningen, avhengig av hvor mye vann som er igjen i systemet.



Det siste minuttet forløper sekundvis.

Ved slutten av restvannfordampningen vises *Auto*:



Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med funksjonen KlimaPluss .

Avbryt restvannfordampningen

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

Avbryt helst ikke restvannfordampningen.

- Velg funksjonen KlimaPluss .

En tidsangivelse basert på vannmengden vises, og trekanten ▲ blinker under :



- Vri bryteren < > mot venstre.

Tiden stilles på 00:00:



- Bekreft med OK.

Auto vises:



Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med funksjonen KlimaPluss .

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 , KlimaPluss  eller Over- og undervarme .

Bakeform

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

- Varmluft pluss , Pizza & Pai , KlimaPluss :
Stekebrett, universalpanne, bakeform 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 dypfrysede 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

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.

– KlimaPluss

- 1 stekebrett: rille 2

– 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	35–45
		150–160	2	30–40
Muffins (2 brett)		140–150	2+4	35–45 ²⁾
Småkaker (1 brett) *		150	2	25–40
		160 ¹⁾	3	20–30
Småkaker (2 brett) *		150 ¹⁾	2+4	25–35
Småbakst/pletter (1 brett)		140–150	2	25–35
		150–160 ¹⁾	3	15–25
Småbakst/pletter (2 brett)		140–150	2+4	25–35 ²⁾
Sandkake		150–160	2	60–70
		150–160 ¹⁾	2	60–70
Høy formkake		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme

 Temperatur / ⁵₁ Rille /  Steketid

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

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

2) 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	25–35
		150–160 ¹⁾	2	30–40
Marmor-, nøttekake (form)		150–160	2	55–75
		150–160	2	55–75
Fruktkake med marengs/fyll (brett)		150–160	2	40–50
		170–180	2	45–55
Fruktkake (brett)		150–160	2	35–45
		160–170	2	35–55
Fruktkake (form)		150–160	2	55–65
		170–180 ¹⁾	2	35–45
Tertebunn		150–160	2	25–35
		170–180 ¹⁾	2	15–25

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme

 Temperatur / ⁵ Rille /  Steketid

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

Baking

Elteideig

Kaker/ bakst		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Småbakst (1 brett)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
Småbakst (2 brett)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
Sprutbakkels (1 brett) *		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Sprutbakkels (2 brett)*		140	1+3	35-45 ²⁾
Tertebunn		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Smuldrepai		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Kesamkake		150-160	2	80-95
		170-180	2	80-90
		150-160	2	80-90

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme /  Pizza & Pai

 Temperatur / ⁵₁ Rille /  Steketid

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

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

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

Elteideig

Kaker/ bakst		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Eplekake (Apple pie) (form Ø 20 cm) *		160	2	90–100
		180	1	85–95
Eplekake, med deiglokk		160–170	2	50–70
		170–180 ¹⁾	2	60–70
		160–170	2	50–70
Fruktkake med fyll (form)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	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 Rille /  Steketid

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

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

Baking

Gjærdeig/kesamdeig

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

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme

 Temperatur / ⁵ Rille /  Steketid

1) For gjærdeig. Bruk rille 3 for kesamdeig.

2) 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	35–45
		190–200	2	30–40
Fullkornbrød		180–190	2	55–65
		200–210 ¹⁾	2	45–55
Pizza (brett)		170–180	2	30–45
		190–200 ¹⁾	2 ²⁾	30–45
		170–180	2 ²⁾	30–45
Løkkake		170–180	2	30–40
		180–190 ¹⁾	2	25–35
		170–180	2	30–40
Heve gjærdeig		35	³⁾	15–30
		35	³⁾	15–30

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme /  Pizza & Pai

 Temperatur / ⁵ Rille /  Steketid

- 1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .
- 2) For gjærdeig. Bruk rille 3 for kesamdeig.
- 3) Bollen kan settes direkte på bunnen i ovnsrommet. Avhengig av størrelsen på bollen, kan også føringslistene tas ut. Hvis du bruker funksjonen Over- og undervarme  skal du i tillegg legge risten på bunnen i ovnsrommet.

Baking

Sukkerbrøddeig

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

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme

 Temperatur / ⁵₁ Rille /  Steketid

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

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst

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

 Funksjon /  Varmluft pluss /  Over- og undervarme

 Temperatur /  Rille /  Steketid

1) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

2) 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 , KlimaPluss  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 sjø 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 steking tas kjøttet ut av stekeovnen. Pakk det inn i aluminiumsfolie og la det hvile i ca. 10 minutter. Da siver det mindre kjøttssaft ut når kjøttet skjæres opp.
- Steking av fugl: Skinnen 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  eller KlimaPluss  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 kjøtttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:

- Okse/vilt: 15–18 min/cm
- Svin/kalv/lam: 12–15 min/cm
- Roastbiff/filet: 8–10 min/cm

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 ⁵₁

Bruk generelt rillehøyde 2.

Steking

Steketabeller

Okse, kalv

Matrett		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ⁷⁾ [°C]
Oksestek, ca. 1 kg		170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Oksefilet, ca. 1 kg ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Roastbiff, ca. 1 kg ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Kalvestek, ca. 1,5 kg		190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90 ⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

 funksjon /  temperatur / ⁵₁ rille /  steketid /  kjernetemperatur

 Varmluft pluss /  KlimaPluss /  Over- og undervarme

- 1) Bruk universalpannen. Brun kjøttet i en stekepanne først.
- 2) Når funksjonen KlimaPluss  benyttes, start et dampinntak på begynnelsen av tilberedelsen.
- 3) Når funksjonen KlimaPluss  benyttes: Etter oppvarmingsfasen: Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.
- 4) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .
- 5) Stek først med lokk. Ta av lokket etter halve tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 6) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 7) Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.
- 8) Avhengig av ønsket tilberedningsgrad: rare/lettstekt: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/gjennomstekt: 60–70 °C

Svin

Matrett		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Svinestek/surret stek, ca. 1 kg		160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–120²⁾	
Svinestek med svor, ca. 2 kg		170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Svinekam, ca. 1 kg		150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Kjøttpudding, ca. 1 kg		170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80²⁾	

 funksjon /  temperatur / ⁵₁ rille /  steketid /  kjernetemperatur

 Varmluft pluss /  KlimaPluss /  Over- og undervarme

- 1) Når funksjonen KlimaPluss  benyttes: Etter oppvarmingsfasen: Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.
- 2) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 3) Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Steking

Lam, vilt

Matrett		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ⁵⁾ [°C]
Lammelår, ca. 1,5 kg		170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Lammesadel, ca. 1,5 kg		220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Viltstek, ca. 1 kg		200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	

 funksjon /  temperatur / ⁵₁ rille /  steketid /  kjernetemperatur

 Varmluft pluss /  KlimaPluss /  Over- og undervarme

- 1) Når funksjonen KlimaPluss  benyttes: Etter oppvarmingsfasen: Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.
- 2) Forvarm ovnen.
- 3) Stek først med lokk. Ta av lokket etter halve tilberedningstiden og hell over ca. 0,5 l væske.
- 4) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 5) Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

Fugl, fisk

Matrett		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Fugl, 0,8–1 kg		180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Fugl, ca. 2 kg		180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Fugl, fylt, ca. 2 kg		180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Fugl, ca. 4 kg		160–170	2	120–160 ²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Fisk i stykke, ca. 1,5 kg		160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

 funksjon /  temperatur / ⁵₁ rille /  steketid /  kjernetemperatur

 Varmluft pluss /  KlimaPluss /  Over- og undervarme

- 1) Når funksjonen KlimaPluss  benyttes: Etter oppvarmingsfasen: Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.
- 2) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tilberedningstiden.
- 3) Hvis du bruker et separat steketermometer, kan du også rette deg etter angitt kjernetemperatur.

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 fordelers 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 steking.

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.

Du kan la stekeprosessen koble seg ut automatisk (se kapittel "Betjening av stekeovnen – 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	 [min]	 [°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

Grilling



Fare for forbrenning!

Hvis du griller med åpen stekeovnsdør, blir ikke den varme ovnsromluf-ten lenger automatisk ført ut via kjøleviften og avkjølt. Betjeningsele-mentene blir varme.

Lukk døren ved grilling.

Funksjoner

Grill

For grilling av flat grillmat og for gratine-ring.

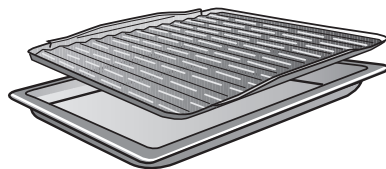
Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.

Omluftsgrill

For grilling av større stykker, f.eks. kyl-ling.

Varmeelementet for overvarme/grill og viften kobles inn vekselvis.

Service



Bruk universalpannen med risten oppå eller grill- & stekebrettet (hvis tilgjenge-lig). Sistnevnte beskytter kjøttssaft 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.

Grilling

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 ⁵₁

Velg rillehøyde etter tykkelsen på grillmaten.

- Flat grillmat: Rillehøyde 3 eller 4
- Større stykker: rillehøyde 1 eller 2

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 steke-ovnsdør.

Grillmat					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Flat grillmat					
Biff av storfe	4/5	300	10–17	260	10–17
Burger *	4	300	12–24	–	–
Grillspyd, kjøtt	4	220	12–17	220	12–17
Grillspyd, fugl	4	220	12–17	220	12–17
Nakkebiff	4	275	16–24	240	13–22
Lever	3	220	8–12	220	8–12
Frikadeller	4	275	10–20	240	17–22
Bratwurst (grillpølse)	3	220	8–15	220	10–17
Fiskefilet	4	220	15–25	220	15–22
Ørret	4	220	15–25	220	15–22
Toast *	3	300 ²⁾	5–8	–	–
Hawaii-toast (ostesmørbrød)	3	220	8–12	220	8–12
Tomater	3	220	6–10	220	8–12
Fersken	2/3	275	5–10	220	5–10
Tykkere/større stykker					
Kylling, ca. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60–70	190	55–65
Svineknoke, ca. 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Grill /  Omluftsgrill

 Rillehøyde /  Temperatur /  Grilltid

* Innstillingene gjelder, ved bruk av funksjonen Grill , også for retningslinjene iht. EN 60350-1.

- 1) Bruk rillehøyde 2 ved funksjonen Omluftsgrill .
- 2) Ikke forvarm varmeelementet for overvarme/grill.

Spesialprogrammer

Tining

Bruk funksjonen Varmluft pluss  uten temperaturinnstilling til skånsom tining av matvarer.

Da 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

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 150–170 °C.
- Vent til vannet "perler", dvs. at luftboblene stiger jevnt i glassene.

Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.

Frukt/agurker

- Still inn den laveste temperaturen med en gang vannet begynner å "perle" i glassene. La deretter glassene bli stående i 25–30 minutter i det varme ovnsrommet.

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

- Still inn den laveste temperaturen etter hermetiseringen, og la glassene stå i 25–30 minutter i det varme ovnsrommet.

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.

Spesialprogrammer

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.

Gratinerer

Funksjonen Gratinerer er egnet for små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker, pepperkaker, men også kjøttretter og stek. Gjennom den optimale restvarmeutnyttelsen kan du spare inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner med samme gode stekeresultatet.

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

For optimal energisparing må ovnsdøren holdes lukket under stekeprosessen.

Eksempler på anvendelse:

Matrett	 [°C]	 [min]
Kakefigurer	150	25–30
Ratatouille	180	40–60
Fiskefilet i folie, ca 500 g	200	25–30
Frossenpizza, halvstekt	200	20–25
Skinkestek, ca. 1,5 kg	160	130–160
Oksestek (grytestek), ca. 1,5 kg	180	160–180

 Temperatur /  Tid

- Avhengig av matens høyde, velg rillehøyde 1 eller 2.
- Angitte tider gjelder for ikke forvarmet stekeovn.
- Stek først med lokk. Ta av lokket etter at tre fjerdedeler av steketiden har gått og hell over ca. 0,5 l væske.
- Kontroller maten etter den korteste tiden.

Spesialprogrammer

Varme servise

Bruk funksjon Varmluft pluss  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 .
- 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.

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.

Rengjøring og stell



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.

Ueguede 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 skrubbe 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 mer bekvem rengjøring for hånd, kan du ta av døren og demontere den, ta av føringslistene med FlexiClip-skinner (hvis du har dette) og felle ned varmeelementet for overvarme/grill.

Normale flekker og søl

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

Den skal helst ikke rengjøres.

- 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 og stell

Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne)

Fruktsaft som har rent over eller rester fra steking kan føre til varige fargeforandringer eller matte steder på emaljerte overflater. 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 glassskrape eller en stålskrubb, varmt vann og håndsoppvaskmiddel.
- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foretlet 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.

Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse

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

Under pyrolyseprosessen varmes ovnsrommet opp til over 400 °C. Flekker og søl oppløses av de høye temperaturene og nedbrytes til aske.

Du kan velge mellom tre pyrolysetrinn med ulik varighet. Velg

- trinn 1 hvis stekeovnen er litt skitten
- trinn 2 hvis stekeovnen er skitten
- trinn 3 hvis stekeovnen er veldig skitten

Etter start av pyrolyseprosessen låses døren automatisk. Den kan først åpnes igjen når pyrolyseprosessen er ferdig.

Du kan også utsette starten for pyrolyseprosessen.

Etter pyrolyseprosessen kan pyrolyse-rester (f.eks. aske), som dannes avhengig av hvor skitten ovnen er, enkelt fjernes.

Forberedelser for pyrolyseprosessen

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

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

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

- Føringslister
- FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72
- rist HBBR 72
- Ta alt tilbehøret som ikke tåler pyrolyse ut av ovnen.
- Sett risten inn i øverste rillehøyde.

Matrester og grove flekker i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling, og til at pyrolyseprosessen avbrytes.

Det kan også oppstå fargeforandring og matte flekker i emaljen fra fastbrente matrester.

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

Rengjøring og stell

Start av pyrolyseprosessen



Fare for forbrenning!

Under pyrolysedrift blir stekeovnsfronten varmere enn ved normal bruk av stekeovnen.

Pass på at barn ikke berører stekeovnen under pyrolysedriften

- Velg Pyrolyse

PY 1 vises. Tallet blinker.

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

- Velg ønsket pyrolysetrinn.
- Bekreft med OK.

Pyrolyseprosessen starter.

I displayet vises også

blinker så lenge døren er låst.

Deretter kobles oppvarmingen og kjøleviften automatisk inn.

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolyseprosessen.

Hvis du vil følge med på pyrolyseforløpet, må du velge varighet

- Velg
- Om nødvendig, flytt trekanten med dreiebryteren < > til den lyser under .

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

Hvis du i mellomtiden har innstilt en tid på varseluret, høres et signal når den er ferdig, blinker og tiden telles oppover. Så snart du har bekreftet med OK, kobles de akustiske og optiske signalene ut. *PY* og tallet for den valgte pyrolyseprosessen vises igjen.

Utsatt start av pyrolyseprosessen

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

■ Velg .

■ Flytt trekanten  med dreiebryteren $< >$, til den står under .

-:- - vises.

■ Bekreft med OK.

Så snart du vrir dreiebryteren $< >$ mot høyre, vises sluttidspunktet, som er regnet ut fra aktuelt klokkeslett pluss tiden på den valgte pyrolyseprosessen.

■ Innstill ønsket sluttidspunkt med dreiebryteren $< >$.

■ Bekreft med OK.

Det innstilte sluttidspunktet blir lagret.

Ovnsrombelysningen kobles ut.

Sluttidspunktet kan endres hele tiden frem til startidspunktet.

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

Etter at pyrolyseprosessen er ferdig



Først vises 0:00,  og .

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

Så snart døren er låst opp:

-  slukker.
-  blinker.
- Et signal høres, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").

■ Still funksjonsvelgeren på •.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Rengjøring og stell



Fare for forbrenning!

Ikke fjern eventuelle pyrolyserester før ovnen er avkjølt.

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

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

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

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

Vær oppmerksom på dette:

- Rundt ovnsrommet er det en ømfintlig fiberpakning som tetning mot dørplaten. Den kan bli skadet av pussing og skuring. Den skal helst ikke rengjøres.
- Etter rengjøringen kan det være igjen misfarginger eller lyse steder på FlexiClip-skinne, som imidlertid ikke har noen innvirkning på bruksegenskapene til skinnene.
- Emaljerte overflater kan få varige misfarginger av fruktsaft som har rent over. Disse fargeforandringene påvirker ikke emaljens egenskaper. Ikke forsøk å fjerne disse flekkene.

Pyrolyseprosessen blir avbrutt

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

Følgende forhold fører til at pyrolyseprosessen blir avbrutt:

- Du stiller funksjonsvelgeren på •.

Etter at døren er låst opp, slukker  og klokkeslettet vises. Start pyrolyse-rengjøringen på nytt ved behov.

- Du stiller funksjonsvelgeren på en annen funksjon.

Py og  vises. Etter at døren er låst opp, slukker  og *Py* blinker.

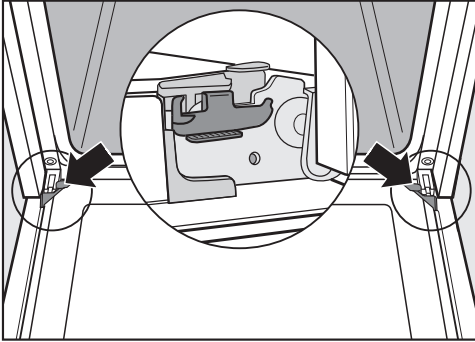
- Ved strømbrydd.

Py og  vises. Etter at døren er låst opp, slukker  og *Py* blinker.

Når strømmen kommer tilbake, lyser *Py* helt til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C. Deretter vises . Døren låses opp og klokkeslettet vises.

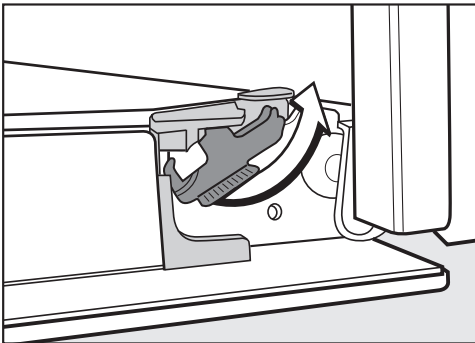
Demontering av døren

Døren veier ca. 10 kg.



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

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

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

- Lukk døren helt igjen.



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

Rengjøring og stell

Demontering av stekeovnsdøren

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

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

Hvis det blir skittent mellom 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.

De enkelte sidene av dørplatene har ulikt belegg. De sidene som vender mot ovnsrommet virker varmereflekterende. Pass på å sette platene inn igjen i riktig posisjon etter rengjøringen.

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

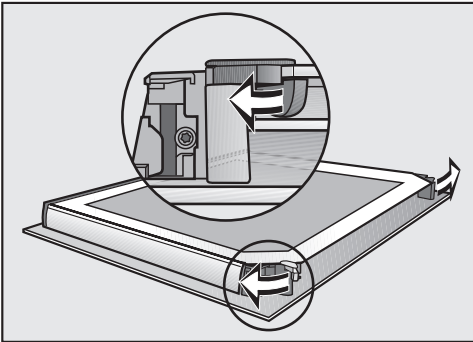
Oppbevar de platene som er tatt av sikkert, slik at de ikke går i stykker.



Fare for skade!

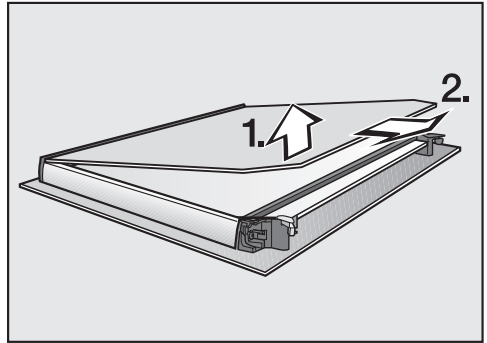
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- 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.

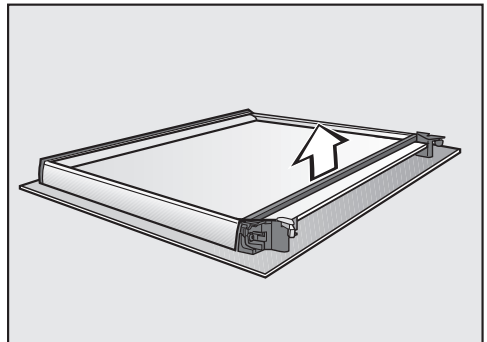


- Åpne de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

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

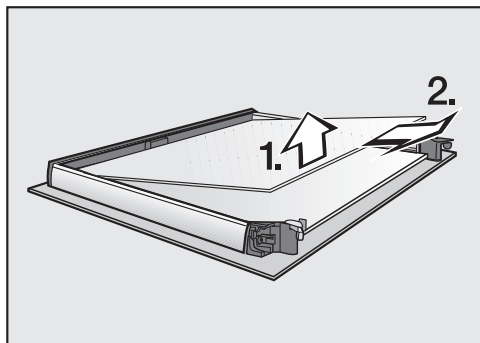


- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

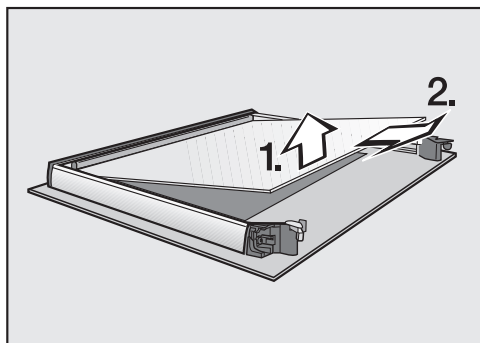


- Ta av pakningen.

Rengjøring og stell



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

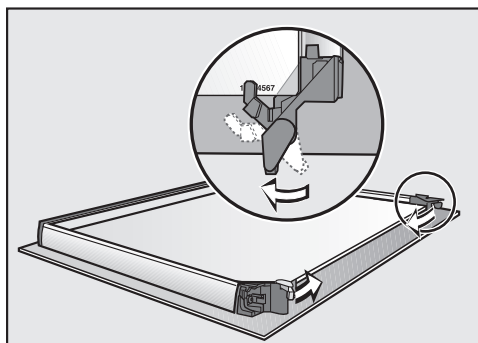


- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkelt-delene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

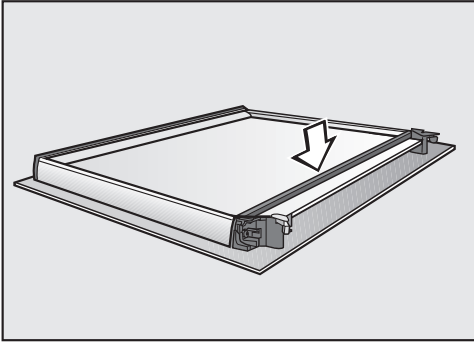
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

De to midtre platene er identiske. For å sikre at de blir satt inn riktig, er materialnummeret trykket på dørplatene.

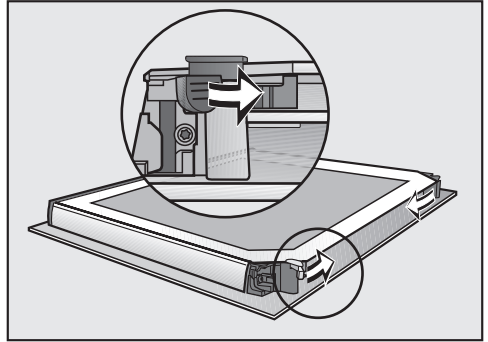
- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



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

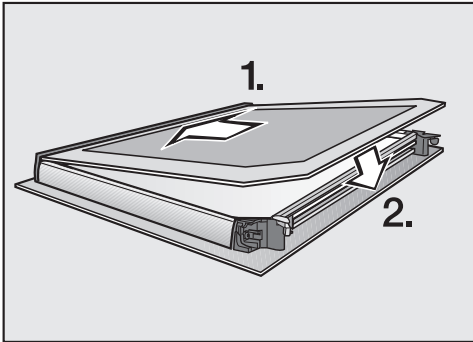


- Sett inn pakningen.



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

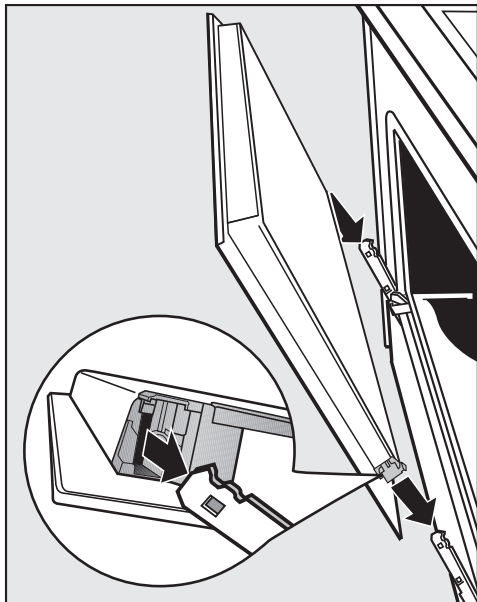
Døren er satt sammen igjen.



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

Rengjøring og stell

Innsetting av døren

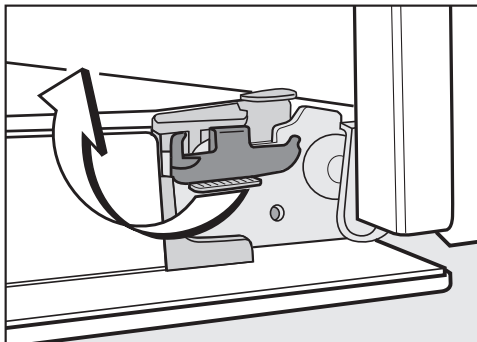


- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne. Pass på at døren ikke tipper.

- Åpne døren helt.

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

Sperrebøylene må låses igjen.



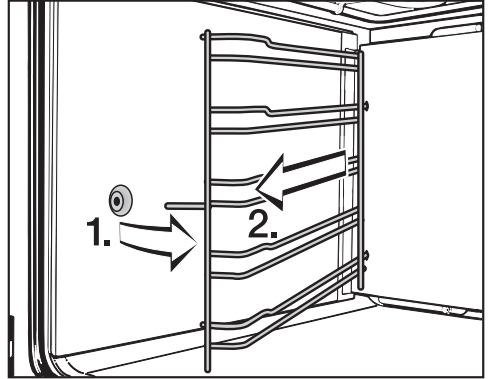
- Lås sperrebøylene igjen, ved å dreie dem til de stopper i vannrett stilling.

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.

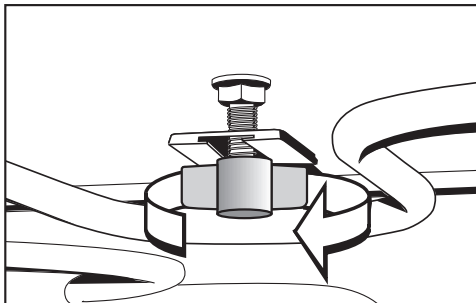
- Sett delene omhyggelig på plass.

Rengjøring og stell

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.

Avkalking av fordampningssystemet

Tidspunkt for avkalking

Fordampningssystemet skal avkalkes regelmessig, avhengig av vannhardheten.

Avkalkingsprosessen kan gjennomføres når som helst.

Etter et bestemt antall tilberedningsprosesser, blir du automatisk oppfordret til å avkalke stekeovnen, slik at problemfri funksjon er sikret.

I displayet vises en henvisning om avkalking, dersom du velger funksjonen KlimaPluss :



Funksjonen KlimaPluss  kan brukes ti ganger til. Deretter må du gjennomføre avkalkingsprosessen.

Henvisningen slukker etter et par sekunder. Du kan også slette den ved å bekrefte med OK.

Alle andre funksjoner kan fortsatt brukes.

Antall gjenværende tilberedningsprosesser telles ned, til  0 og  vises i displayet.



Deretter er bruk av funksjonen KlimaPluss  sperret. Den kan ikke brukes igjen før avkalkingen er gjennomført.

Avkalkingsprosessens forløp

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

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

- E 0 Innsugning av avkalkingsmiddel
- E 1 Virkefase
- E 2 Skylling 1
- E 3 Skylling 2
- E 4 Skylling 3
- E 5 Restvannfordampning

Rengjøring og stell

Forberede avkalkingsprosessen

Du trenger en beholder med 1 l kapasitet.

For at du ikke skal være nødt til å holde beholderen med avkalkingsmiddel under innsugningsrøret, er en kunststoffslange med sugekopp vedlagt stekeovnen.

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

Andre avkalkingsmidler, som i tillegg til sitronsyre også inneholder andre syrer og/eller andre uønskede ingredienser, f.eks. klorider, kan skade produktet. Dessuten kan ikke virkningen garanteres ved feil konsentrasjon av avkalkingsoppløsningen.

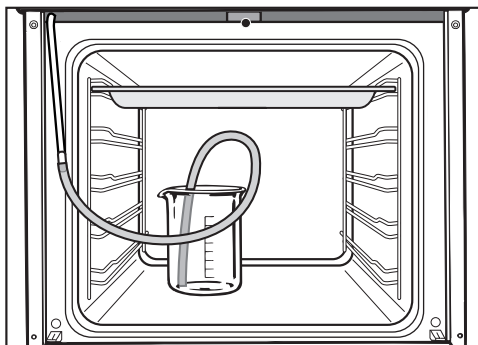
Tips: Flere avkalkingstabletter fås kjøpt hos forhandleren, Miele's serviceavdeling eller i Miele's nettbutikk.

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

- Sett den ene enden av kunststoffslangen slik at den står på bunnen i beholderen, og fest den i beholderen med sugekoppen.

Vær oppmerksom på blandingsforholdet til avkalkingsmiddelet. Ellers kan stekeovnen bli skadet.

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



- Sett beholderen med avkalkingsmiddel på bunnen i ovnsrommet. Fest den andre enden av slangen på innsugningsrøret.

Gjennomføre avkalkingsprosessen

Så snart innsugningsprosessen **E**  har startet, kan du ikke lenger avbryte avkalkingsprosessen.

- Velg funksjonen KlimaPluss .
- Velg **E** med dreiebryteren **< >**.
- Bekreft med **OK**.

Hvis funksjonen KlimaPluss  var sperret allerede, kan du starte avkalkingen omgående ved å bekrefte med **OK**.

Oppfordringen om **innsugningsprosessen** (**E** ) vises og trekanten  blinker under .



- Bekreft med **OK**.

Innsugningsprosessen starter. Pumpelyder høres.

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

Virkefasen (**E** ) starter. Du kan følge tidsforløpet.



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

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

Avkalkingstrinnet kan vises:

- Velg **≡**.
- Flytt trekanten  med dreiebryteren **< >** til den lyser under .



- For å vise resttiden igjen, flytt trekanten  med dreiebryteren **< >**, til den lyser under .

Ved slutten av virkefasen høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").

Rengjøring og stell

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

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

- Ta ut universalpannen med det oppsamlede avkalkingsmiddelet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.
- Ta kunststoffslangen ut av beholderen.
- Ta ut beholderen, skyll den grundig og fyll den med ca. 1 l friskt vann.
- Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen.
- Bekreft med OK.

Innsugningsprosessen for den **første skyllingen** (E 2) starter.

Vannet føres gjennom fordampningssystemet og samles opp i universalpannen.

- Ta ut universalpannen med det oppsamlede skyllevannet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.
- Ta kunststoffslangen ut av beholderen og fyll beholderen med ca. 1 l friskt vann.
- Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen.
- Bekreft med OK.

Innsugningsprosessen for den **andre skyllingen** (E 3) starter.

- Gjenta de fire siste arbeidstrinnene.

Innsugningsprosessen for **tredje skylling** (E 4) starter.

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

- Ta beholderen og slangen ut av ovnsrommet.

■ Lukk døren.

Nå kan du starte **restvannfordampningen** (E 5).

Vanndamp kan føre til skålding.
Du må ikke åpne døren under restvannfordampningen.



■ Bekreft med OK.

Oppvarmingen av stekeovnen starter, og tidsangivelsen for restvannfordampningen vises.



Tidsangivelsen blir korrigert iht. den restvannmengden som er igjen.

Det siste minuttet forløper i sekundskritt.

På slutten av restvannfordampningen:

- 0:00 vises.
-  blinker.
- Et signal høres, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2").



■ Still funksjonsvelgeren på •.

Fare for forbrenning!

La ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du starter rengjøringen.

- Ta ut universalpannen med den oppsamlede væsken, og rengjør deretter den avkjølte stekeovnen for eventuell fuktighet og rester av avkalkingsmiddel.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Hvis feil oppstår

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 stekeovns kabinett.

Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Klokkeslettet er koblet ut. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av. ■ Så snart du slår stekeovnen på igjen, vises klokkeslettet. Hvis klokkeslettet skal vises permanent, må du koble inn klokkeslettvisningen (se kapittel "Innstillinger – P 1").
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i husinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofolk eller Miele kundeservice.
En funksjon er valgt, og i displayet vises fortsatt klokkeslettet og .	Den elektroniske barnesikringen  er koblet inn. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen (se kapittel "Elektronisk barnesikring  ").
Ovnen blir ikke varm.	Messeinnstillingen er aktivert. <i>ME5</i> vises. Stekeovnen kan riktignok betjenes, men oppvarmingen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – P 8").

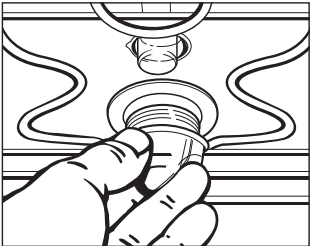
Problem	Årsak og retting
En funksjon er valgt, men stekeovnen er ikke i drift.	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang avbrutt. ■ Still funksjonsvelgeren på • og slå av stekeovnen. Deretter må du starte tilberedningsprosessen på nytt.
12:00 vises og trekanten ▲ blinker under 🕒.	Det har vært et strømbrudd på mer enn 200 timer. ■ Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittel "Første igangsetting").
0:00 vises uventet i displayet og samtidig blinker 🕒. Eventuelt høres også et signal.	Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert. ■ Still funksjonsvelgeren på • og slå av stekeovnen. Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang.
F 32 vises i displayet.	Dørlåsen for pyrolyserengjøringen låses ikke. ■ Still funksjonsvelgeren på • og velg ønsket pyrolyseprogram på nytt. Hvis problemet fortsatt ikke lar seg løse, kontakt Miele kundeservice.
F 33 vises i displayet.	Dørlåsen for pyrolyserengjøringen åpnes ikke. ■ Still funksjonsvelgeren på • og slå av stekeovnen. Hvis problemet fortsatt ikke lar seg løse, kontakt Miele kundeservice.
F XX vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Miele kundeservice.

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Det suges ikke inn vann ved funksjonen KlimaPluss  .	Messeinnstillingen er aktivert. Stekeovnen kan riktig nok betjenes, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – P 8"). Pumpen til fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt Miele kundeservice.
 vises i displayet.	Klima pluss  kan nå brukes ti ganger til. Antallet telles ned inntil  og  vises i displayet. Deretter må avkalking gjennomføres (se kapittel "Avkalking av fordampningssystemet S"). Alle andre funksjoner kan brukes.
I displayet vises  og  vises i displayet.	All bruk av funksjonen Klima pluss  er sperret ■ Sett igang avkalkingsprosessen (se kapittel "Avkalking av fordampningssystemet S"). Alle andre funksjoner kan fortsatt brukes.
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. Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.
Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.	For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. ■ Slå stekeovnen på igjen.
Bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i baktebellen.	Den valgte temperaturen avviker for mye fra oppskriften. ■ Velg den temperaturen som er nevnt i oppskriften. Ingrediensmengden avviker fra oppskriften. ■ 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. ■ 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. ■ Ved funksjonen Over- og undervarme  er ikke lyse, blanke former så godt egnet. Bruk matte, mørke bakeformer.
Etter pyrolyseprosessen er ovnsrommet fortsatt skittent.	Ved pyrolyserengjøringen forbrennes flekker og matrester og blir til aske. ■ Fjern asken med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut. Hvis ovnsrommet fortsatt er skittent, start pyrolyseprosessen på nytt, ev. med lengre varighet.
Ved innskyvning eller uttrekking av risten eller annet tilbehør høres støy.	Fordi overflaten til føringslistene tåler pyrolyse, kan det høres gnissningslyder ved innskyvning eller uttrekking av tilbehøret. ■ For å unngå denne effekten, hell et par dråper matolje som tåler varme på et kjøkkenpapir og smør føringslistene. Gjenta dette etter hver pyrolyse.
Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.	Fra fabrikken er ovnsrombelysningen innstilt slik, at den automatisk kobler seg ut etter 15 sekunder. Denne fabrikkinnstillingen kan du endre (se kapittel "Innstillinger – P 7").

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn.  A line drawing showing a hand with the thumb and index finger gripping a light bulb, twisting it into a circular socket. Wavy lines emanate from the socket, suggesting light or heat.	Halogenpæren er defekt. ⚠ Fare for forbrenning! Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt. ■ Koble stekeovnen fra el-nettet: Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen. ■ Løsne lampedekselet ved å dreie det en kvart omdreining mot venstre og trekk det nedover og ut av kabinettet sammen med tetningsringen. ■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

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.

Garantitid og garantibetingelser

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i garantibetingelsene.

Elektrotilkobling



Fare for skade!

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

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

Tilkoblingen kan bare gjøres til et elek-
trisk anlegg, som er utført iht.
VDE 0100.

Tilkobling til stikkontakt anbefales.
Det vil lette eventuell service.

Hvis stikkontakten ikke lenger er til-
gjengelig, eller apparatet blir **fast til-
koblet**, 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 fin-
nes på typeskiltet, som kan ses på
frontrammen når døren er åpen.

Disse opplysningene må stemme over-
ens med el-nettet.

■ Vennligst oppgi følgende ved spørs-
mål til Miele:

- Modellbetegnelse
- Fabrikasjonsnummer
- Tilkoblingsdata (nettspenning/frek-
vens/maksimal tilkoblingsverdi)

Ved tilkoblingsendring eller utskift-
ning av tilkoblingsledningen må det
brukes kabeltype H 05 VV-F med eg-
net tverrsnitt.

Stekeovn

Stekeovnen er utstyrt med en ca. 1,7 m
lang 3-leder kabel med støpsel for til-
kobling til vekselstrøm 230 V, 50 Hz.

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

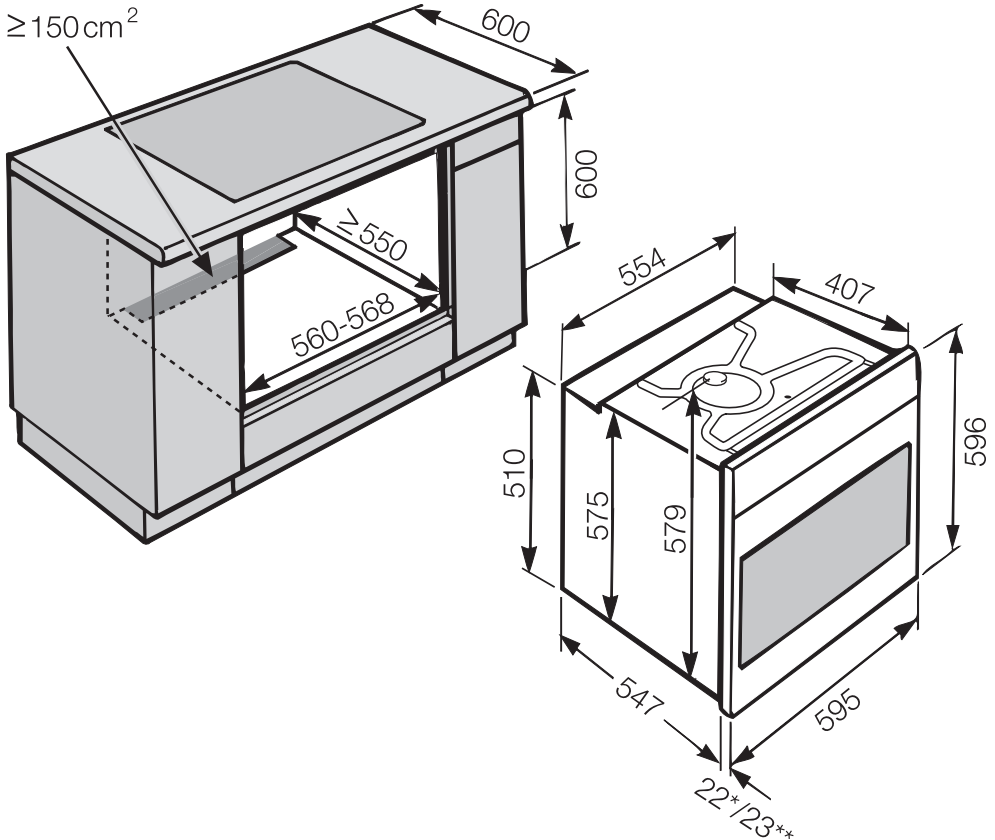
Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

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.

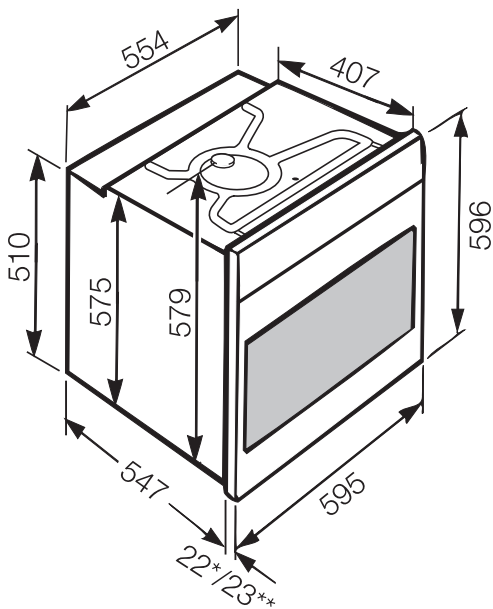
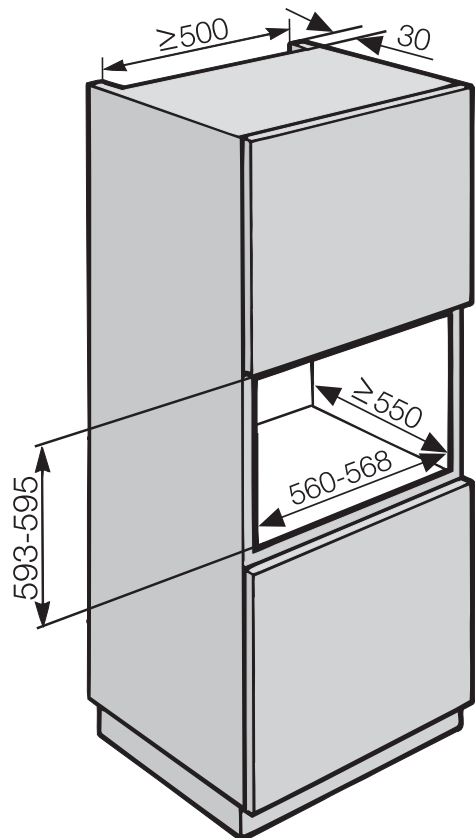


* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Målskisser for innbygging

Innbygging i et høyskap

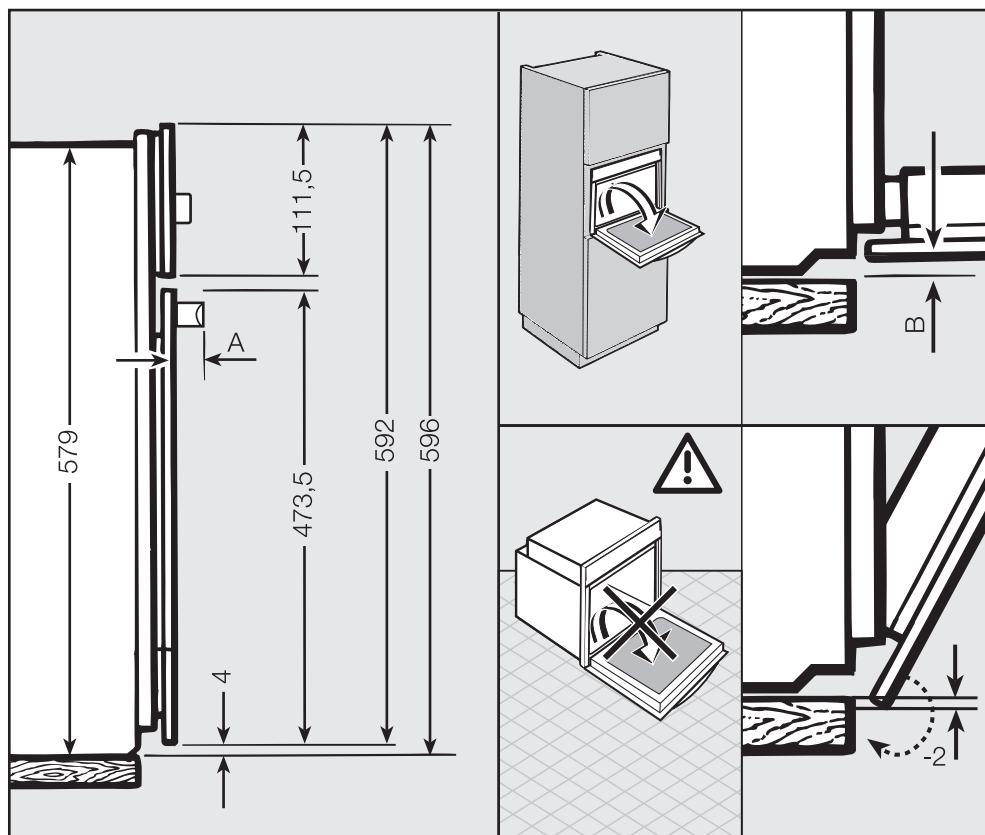


* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Detaljmål på apparatfronten

Målene er angitt i mm.



A H61xx: 45 mm

H62xx: 42 mm

B Stekeovn med glassfront: 2,2 mm

Stekeovn med metallfront: 1,2 mm

Innbygging av stekeovnen

 Stekeovnen skal kun brukes når den er bygget inn.

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

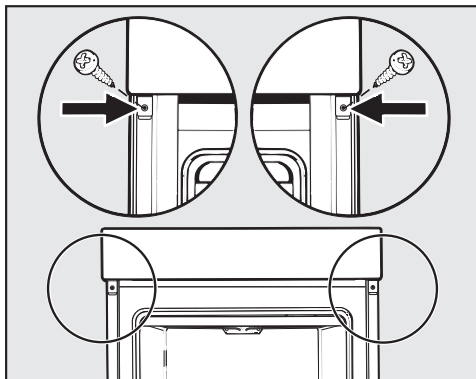
Følgende må tas hensyn til ved innbyggingen:

Det må ikke monteres noen bakvegg i innbyggingsskapet.

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

Ikke monter noen varmebeskyttelseslister på sideveggene i innbyggingsskapet.

- 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").

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 – Avtagning 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.

I oppskriftsdelen finner du oppskrifter til baking, steking og tilberedning med KlimaPluss.

Mengde og innstillinger er tilpasset stekeovnen din.

Oppskrifter

Halvstekte bakervarer

Ingredienser

Rundstykker (dypfryste eller halvstekte)
Laugenbrezel (saltkringler) (dypfryste)
Grovkornet salt
Rundstykker av ferdigdeig
Croissanter (av ferdigdeig)

Tilberedning av rundstykker (halvstekte)

Legg rundstykkene på stekebrett/perforert gourmet-stekebrett eller rist.

Tilberedning av Laugenbrezel

Brezel legges på et stekebrett dekket med bakepapir.

La de tine i 10 minutter og strø på grovkornet salt.

Tilberedning av rundstykker og croissanter (av deig)

Tilbered deigen som forklart på pakken og legg rundstykkene eller croissantene på et stekebrett/perforert gourmet-stekebrett.

Hvis du bruker stekebrett og universalpanne med PerfectClean-foredling, behøver du ikke smøre brettene eller legge bakepapir på. Unntak er brezeln o.l., sukkerbrød, marengs og makroner. Her må du alltid bruke bakepapir

Innstillinger rundstykker og brezeln (halvstekte)

Forvarming iht. opplysningene på pakken

Funksjon: KlimaPluss 

Temperatur: Se opplysningene for varmluft/omluft

Forvarming: Ja

Rille: 2

Antall/type dampinntak: 1/manuelt

Vannmengde: Ca. 1 dl

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid:

Pakningsopplysninger pluss ca. 5 minutter

Forvarming ikke nødvendig iht. opplysningene på pakken

Funksjon: KlimaPluss 

Temperatur: Se opplysningene for varmluft/omluft

Rille: 2

Antall/type dampinntak:

1/automatisk

Vannmengde: Ca. 1 dl

1. dampinntak: Automatisk

Steketid:

Pakningsopplysninger pluss ca. 5 minutter

Innstilling rundstykker eller croissanter (av deig)

Forvarming ikke nødvendig iht. opplysningene på pakken

Funksjon: KlimaPluss 

Temperatur: Se opplysningene for varmluft/omluft

Rille: 2

Antall/type dampinntak:

1/manuelt

Vannmengde: Ca. 1 dl

1. dampinntak:

3 minutter etter at steketiden startet

Steketid:

Pakningsopplysninger pluss ca. 5 minutter

Oppskrifter

Loff

Tilberedningstid 80–95 minutter

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
2,5 dl lunkent vann
500 g mel
1½ ts salt
1 ts sukker
15 g mykt smør

Til pensling

Melk

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det med mel, salt, sukker og smør i 4–5 minutter til en glatt deig.

Form deigen til en kule. La den heve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 30 minutter.

Elt deigen lett til en ca. 25 cm lang brødleiv og legg den på det stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet. Lag flere 1 cm dype snitt på skrått med en kniv og la den heve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 15–20 minutter.

Pensle med vann og stek brødet gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 180–190 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 35–45 minutter

Rundbrød

Tilberedningstid 75–90 minutter

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunkent vann
375 g mel
1 ts salt
2 ss olje

Til pensling

1½ ss olje

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det sammen med mel, salt og olje i 3–4 minutter til du får en glatt deig. La den heve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 20–30 minutter.

Elt deigen lett og kjevle den ut til en tynn, rund kake (Ø ca. 25 cm), legg den på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet og la den heve tildekket i ytterligere 15 minutter ved romtemperatur.

Pensle med olje og stek brødet gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 
Antall/type dampinntak: Auto
Temperatur: 200–210 °C
Vannmengde: Ca. 1 dl
Rille: 2
1. dampinntak: Automatisk
Steketid: 25–30 minutter

Tips

Rundbrødet kan varieres på mange måter. Du kan blande inn 50 g stekt løk eller 2 ts rosmarin eller en blanding av 40 g sorte, hakkede oliven og 1 ss hakkede pinjekjerner eller 1 ts hakkede provenceurter. Du kan også strø over sorte sesamfrø før steking.

Oppskrifter

Urteloff

Tilberedningstid 110–130 minutter

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
3 dl lunken melk
500 g mel
1 ts salt
1 ss persille, grovhakket
1 ss dill, grovhakket
1 ss gressløk, grovhakket

Til pensling

Melk

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt deigen med mel, salt og urter i 3–4 minutter til den er glatt. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 30–40 minutter.

Legg deigen i en avlang, smurt form. Skjær flere kryss i overflaten på brødet med en skarp kniv, og la det heve ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter.

Pensle med melk og stek brødet gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 50–60 minutter

Olivenbrød

Tilberedningstid 170–200 minutter

Ingredienser

450 g mel
½ terning gjær (21 g)
1,5 dl hvitvin
4 egg
50 g olivenolje
100 g rå skinke, skåret i terninger
100 g pecorino, revet
1 ts majoran, revet
1/2-1 ts salt
100 g valnøttkjerner, hakket
100 g sorte oliven, grovhakket

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Elt mel, gjær, vin, egg og olje til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 40–50 minutter.

Bland skinke, ost, majoran og salt og elt det inn i deigen sammen med de hakkede valnøttene. Bland til slutt inn grovhakket oliven.

Hell den svært bløte deigen i en smurt, avlang form og hev den tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 40-50 minutter. Snitt brødet på langs og stek det gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 65–75 minutter

Oppskrifter

Oste- og sesamrundstykker

Tilberedningstid 75–90 minutter
10 rundstykke

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
1,5 dl lunken melk
500 g mel
1 toppet ts salt
1 klype sukker
75 g flytende smør
40 g parmesan, finrevet
2 egg
6 ss sesamfrø

Til pensling

1 egg

Pynt

120 g cheddar-, chester- eller goudaost
i skiver

Tilbehør

Stekebrett
Bakepapir

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt det med mel, salt, sukker, smør, parmesan og egg i 3–4 minutter til en glatt deig. La deigen heve i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 20–30 minutter.

Elt deigen lett, form 10 rundstykker og sett dem på et bakepapirkledd stekebrett. La dem etterheve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 10–15 minutter.

Dypp undersiden av rundstykkene i sesam. Pensle oversidene med sammenpisket egg, strø over ost eller dypp dem i ost. Stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–35 minutter

Tips

I tillegg til ost kan du også strø sesamfrø over rundstykkene.

Rugbrød

Tilberedningstid 120–135 minutter

Ingredienser

400 g rugmel
200 g hvetemel
2½ ts salt
2 ts honning
150 g flytende surdeig
1 terning gjær (42 g)
4 dl lunkent vann
5 ss linfrø
4 ss solsikkekjerner

Til pensling

Vann

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, rugmel og salt, tilsett honning og surdeig.

Tilsett gjæren som er oppløst i vann. Elt deigen godt, helst i en kjøkkenmaskin i ca. 4 minutter. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 30–45 minutter.

Kna inn linfrø og solsikkekjerner. Ha deigen i en avlang, smurt form. Glatt ut overflaten, pensle med vann og hev den ved Over- og undervarme 35°C i 15–20 minutter.

Sett brødet i forvarmet stekeovn og stek det gyllenbrunt. Reduser temperaturen etter 15 minutter.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 180–190 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 50–60 minutter

Oppskrifter

Blandet brød

Tilberedningstid 115–150 minutter

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
1 ss maltekstrakt
4 dl lunkent vann
200 g rugmel
400 g hvetemel
3 ts salt
75 g flytende surdeig

Til pensling

Vann

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte med KlimaPluss

Løs opp gjær og maltekstrakt under omrøring i lunkent vann.

Bland rugmel, hvetemel og salt, tilsett surdeigen. Elt det med maltvannet i ca. 4 minutter til en glatt deig. Hev det tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 40–45 minutter.

Elt deigen lett, ha den i en smurt, avlang form. Jevn ut overflaten og pensle med vann. La deigen heve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 25–30 minutter.

Snitt brødet på langs og stek det.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Flerkornbrød

Tilberedningstid 80–105 minutter

Ingredienser

250 g hvete helkorn
250 g spelt helkornmel
2½ ts salt
1½ ts sukker
3 ss linfrø
3 ss hirse
3 ss solsikkekjerne
3,5 dl lunkent vann
½ terning gjær (21 g)

Til å strø i formen og på brødet

2 ss linfrø
2 ss hirse
2 ss solsikkekjerne

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Bland mel, salt, sukker og frø i en bolle. Løs opp gjæren i det lunkne vannet og ha det i melblandingen. Elt alt sammen i 3–4 minutter til du får en smidig deig.

La deigen heve ved 35 °C på Over- og undervarme i 30-40 minutter.

Smør en avlang form godt og strø en del av de blandede kornene i formen.

Elt den hevede deigen raskt og ha den i formen. Skjær skrå snitt i brødet og etterhev ved romtemperatur i ytterligere 10 minutter.

Stek brødet gyldenbrunt i forvarmet ovn.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 180–190 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Rundstykker av gjærdeig

Tilberedningstid 100–120 minutter
10 rundstykke

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
2,7 dl lunkent vann
500 g mel
1½ ts salt
1 ts sukker
1 toppet ts mykt smør

Til pensling

Vann

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det med mel, salt, sukker og mykt smør i 3–4 minutter til du får en glatt deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 35–45 minutter.

Elt deigen lett og form ca. 10 like store rundstykker av deigen. Legg dem på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet, snitt dem med en kniv og hev dem tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Pensle rundstykkene med vann og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 200–210 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–35 minutter

Tips

Melkerundstykker får du ved å erstatte vannet med 3 dl melk. For å lage rosinerundstykker erstatter du vannet med 3 dl melk, 2 ss sukker og 100 g rosiner, som knas inn i deigen.

Kornrundstykker

Tilberedningstid 120–130 minutter
10 rundstykke

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
1 ts sukkerroesirup
1 ss maltekstrakt
3 dl lunkent vann
150 g grovt rugmel
450 g hvetemel
2–3 ts salt
75 g surdeig

Pynt

3 ss hver av linfrø, sesam, solsikkekjer-
ner

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjær, sirup og maltekstrakt un-
der omrøring i lunkent vann.

Bland rugmel, hvetemel og salt, og ha i
surdeigen. Elt det deretter sammen
med maltvannet til en smidig deig. Hev
deigen tildekket i stekeovnen ved Over-
og undervarme 35 °C i ca. 30–45 minut-
ter.

Bland linfrø, sesam og solsikkekjer-
ner.

Elt deigen lett og form 10 rundstykker.
Pensle rundstykkene med vann og trykk
oversiden av rundstykkene i kornblan-
dingen. Legg rundstykkene på et steke-
brett eller på det perforerte gourmet
stekebrettet, og hev dem en gang til
ved Over- og undervarme 35 °C i ca.
30–40 minutter. Stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–30 minutter

Tips

Du kan tilsette til sammen ½ ts av anis,
koriander og malt karve i melet, for å få
en krydret variant.

Italiensk mozzarellabrød

Tilberedningstid 110–120 minutter

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunkent vann
500 g mel
1 ts salt
3 ss olivenolje

Ingredienser til fyllet

125 g mozzarella, i terninger
100 g pecorino, grovrevet
2 hvitløkfedd, skrelt og finhakket
2 ss basilikumblader, hakket

Til pensling

Olivenolje

Pynt

1 ts grovt salt
Rosmarin
1 ts sort pepper, grovmalt

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det med mel, salt og olivenolje til en fast deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35°C i 30–45 minutter.

Elt deigen lett og kjevle deigen til et rektangel (30 x 40 cm). Legg på mozzarell, pecorino, hvitløk og basilikum, og rull den sammen fra den smale siden. Legg rullen på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet og hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 15 minutter.

Lag flere dype snitt i brødet, minst ned til lag nr. to. Pensle med olivenolje og strø over salt, rosmarin og pepper. Stek brødet gyldenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 180–190 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Tips

Som variasjon, kan du skjære 100 g soltørkede tomater i små biter eller skjære 100 g oliven i skiver og legge på deigen før du ruller den sammen.

Søndagsrundstykker

Tilberedningstid 100–115 minutter
8 rundstykke

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
2,5 dl lunken melk
500 g mel
40 g sukker
1 klype salt
60 g mykt smør
100 g hakkede mandler

Til pensling

Melk

Pynt

Perlesukker

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt det sammen med mel, sukker, salt og smør til en glatt deig. Sett deigen i stekeovnen og hev den tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i ca. 30 minutter.

Elt de hakkede mandlene inn i deigen, form 8 rundstykker, legg dem på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet og hev dem tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 20–30 minutter.

Pensle rundstykkene med melk, dypp oversiden i perlesukker og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 35–40 minutter

Oppskrifter

Brød av kulturmelk

Tilberedningstid 115–125 minutter

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)
3 dl lunken kulturmelk
375 g hvetemel
100 g rugmel
1 ss hvetekli
1 ss linfrø
1 ts sukker
2 ts salt
1 ts smør

Til pensling

Kulturmelk

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken kulturmelk. Ha mel, kli, linfrø, salt, sukker og smør i en bolle. Elt det sammen med kulturmelken til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 30-40 minutter.

Elt deigen lett og form den til en lang leiv, legg den i en smurt avlang form. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 20–30 minutter.

Lag snitt i brødet, pensle med kulturmelk og stek det deretter gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Rundstykker med sjokolade

Tilberedningstid 100–110 minutter

8 rundstykke

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)

1,5 dl lunken melk

500 g mel

1 klype salt

60 g sukker

1,5 ts vaniljesukker

75 g mykt smør

2 egg

100 g sjokoladedråper

Til pensling

Melk

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunken melk. Elt melk, salt, sukker, vaniljesukker, smør og egg til en glatt deig. Dekk til deigen og sett den til heving i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Elt sjokoladedråpene raskt inn i deigen. Form 8 rundstykker og sett dem på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet. Dekk til rundstykkene og la dem etterheve i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter.

Pensle rundstykkene med melk og stek dem gylne.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 25–35 minutter

Rundbrød med løk

Tilberedningstid 100–110 minutter

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunkent vann
375 g mel
1 ts salt
2 ss olje

Ingredienser til fyllet

2 små rødløk
80 g smaksrik ost
Timian

Til pensling

2 ss olje

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det sammen med mel, salt og olje i 3–4 minutter til du får en glatt deig. La den heve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 35–45 minutter.

Elt deigen lett og kjevle den ut til en tynn, rund kake (Ø ca. 25 cm). Legg den på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet og etterhev tildekket i ytterligere 15 minutter ved romtemperatur.

Skrell løken og skjær den i tynne strimler. Riv ost.

Fordel løken over deigen og strø over ost og timian. Drypp olje på kanten og stek den gyllenbrun.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 
Antall/type dampinntak: Auto
Temperatur: 200–210 °C
Vannmengde: Ca. 1 dl
Rille: 2
1. dampinntak: Automatisk
Steketid: 25–35 minutter

Rundstykker med kesam

Tilberedningstid 45–55 minutter
10 rundstykke

Ingredienser

250 g mager kesam
2 egg
70 g sukker
1,5 ts vaniljesukker
1 klype salt
500 g mel
3 toppede ts bakepulver
100 g hakkede valnøtter

Til pensling

Melk

Pynt

Sukker

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Rør sammen kesam, egg, sukker, vaniljesukker og salt. Litt etter litt blander du inn melet som er blandet med bakepulver og hakkede valnøtter.

Elt deretter deigen med hendene til den blir glatt og smidig. Hvis deigen fortsatt er klissete, ha i litt mel til.

Form 10 like store rundstykker. Pensle med melk, og dypp dem i sukker. Legg dem på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet. Sett dem inn i forvarmet ovn.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 150–160 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–35 minutter

Tips

Hjemmelaget vaniljesukker:

Del en vaniljestang på langs, skjær begge halvdelene i 4–5 biter. La bitene ligge sammen med 500 g sukker i et lukket glass i 3 dager. Hvis man ønsker en mer intens aroma, skrap ut vaniljefrøene og ha dem i sukkeret.

Oppskrifter

Rosinbrød

Tilberedningstid 110–140 minutter

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2,4 dl lunken kulturmilk
500 g mel
100 g sukker
1 klype salt
20 g flytende smør
125 g mager kesam
250 g rosiner

Til pensling

Vann

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Løs opp gjær under omrøring i lunken kulturmilk. Elt det med mel, sukker, salt, smør og kesam til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25–35 minutter.

Elt inn rosinene. Ha deigen i en smurt, avlang form. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 20–25 minutter.

Pensle overflaten med vann og stek brødet gyllenbrunt.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

Steketid: 55–65 minutter

Rundstykker med malt og gresskar

Tilberedningstid 120–130 minutter

8 rundstykke

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)

1 ss maltekstrakt

3 dl lunkent vann

500 g hvete helkorn

3 ts salt

50 g hakkede gresskarkjerner

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjær og maltekstrakt under omrøring i lunkent vann. Elt det med mel, salt og hakkede gresskarkjerner til en deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over-og undervarme 35 °C i 35-45 minutter.

Elt deigen raskt og form 8 rundstykker, pensle med vann og snitt et kryss i dem. Legg rundstykkene på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet. Etterheve tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 30–40 minutter og stek dem.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–30 minutter

Tips

Maltekstrakt gjør hevingen bedre og raskere. Dessuten gir det brød og rundstykker en lekker smak og mørk farge.

Oppskrifter

Kakemenn av gjærdeig

Tilberedningstid 95–105 minutter

4 stykker

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)

2 dl lunken melk

375 g mel

50 g sukker

1 klype salt

50 g mykt smør

Til pensling

1 egg

Pynt

Rosiner

Mandler

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjær under omrøring i lunken melk. Bland det med mel, sukker, salt og smør til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25–35 minutter.

Elt deigen lett. Ha litt mel på arbeidsflaten og kjevle ut en ca. 1 cm tykk deig. Stikk eller skjær ut kakemenn. Legg kakemennene på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet og etterhev tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter.

Pensle kakemennene med egg, pynt med rosiner og mandler, og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 20–30 minutter

Brezeln av gjærdeig

Tilberedningstid 85–95 minutter

8 stykker

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)

1 dl lunken melk

300 g mel

1 ts sukker

1 ts salt

30 g smør

1 egg

Til pensling

1 eggeplomme utrørt i 1 ss melk

Pynt

Valmuefrø eller revet ost

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt det med mel, sukker, salt, smør og egg til en smidig deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 20–30 minutter.

Elt deigen lett og rull ut 8 lange stenger (Ø ca. 0,5 cm). Form dem til kringler og legg dem på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet. Etterheve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 10 minutter.

Pensle på blandingen av eggeplomme og melk, strø med valmuefrø eller ost. Stek dem gyllenbrune

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 20–30 minutter

Baguette med skinke eller urter

Tilberedningstid 105–130 minutter

2 brød

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)

2,5 dl lunkent vann

250 g hvetemel

250 g hvete helkorn

1 ts sukker

2 ts salt

½ ts pepper

3 ss olje

150 g spekeskinke i terninger eller 3 ss hver av hakket persille, dill og gressløk

Til pensling

Melk

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i det lunkne vannet. Elt det sammen med hvetemel, sukker, salt, pepper og olje i 3–4 minutter, til du får en glatt deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 40–50 minutter.

Bland inn skinke eller urter. Form deigen til to ca. 35 cm lange baguetter. Legg dem på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet. Lag noen skråsnitt i baguettene, og etterhev tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter.

Pensle baguettene med melk og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 20–30 minutter

Rundstykker med ost og skinke

Tilberedningstid 110–120 minutter

8 rundstykke

Ingredienser

½ terning gjær (21 g)

2,5 dl lunkent vann

500 g mel

30 g smør

½ ts salt

100 g kokt skinke, i terninger

100 g revet krydret ost

Til pensling

Vann

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunkent vann. Elt det sammen med mel, smør og salt til du får en smidig deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Bland skinken og halvparten av osten inn i deigen.

Form 8 rundstykker og sett dem på stekebrettet eller på det perforerte gourmet-stekebrettet. Etterheve tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter.

Pensle rundstykkene med vann, dryss resten av osten over og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 180–190 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 25–35 minutter

Tips

Smaksrike oster er f.eks. Emmentaler, Gruyère og Gouda.

Oppskrifter

Brød med aprikoser

Tilberedningstid 110–120 minutter

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunken melk
500 g mel
60 g sukker
1,5 ts vaniljesukker
1 klype salt
1 ts sitronskall, revet
100 g mykt smør
1 egg
100 g tørkede aprikoser
50 g hakkede pistasienøtter

Til pensling

Melk

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Rør gjæren ut i lunken melk. Arbeid mel, sukker, vaniljesukker, salt, revet sitronskall, smør og egg sammen til en glatt deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25–35 minutter.

Skjær aprikosene i terninger, og arbeid dem inn i deigen sammen med pistasiennøttene. Form en lang leiv og legg den i en smurt avlang form. Etterheve tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 15 minutter.

Pensle deigen med melk og stek.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 50–60 minutter

Smørkake

Tilberedningstid 90–110 minutter
20 porsjoner

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunken melk
500 g mel
50 g sukker
1 klype salt
50 g smør
1 egg

Ingredienser til fyllet

100 g smør
100 g mandelflak
120 g sukker
3 ts vaniljesukker

Tilbehør

Universalpanne

Fremgangsmåte

Løs opp gjær under omrøring i lunken melk. Bland det med mel, sukker, salt, smør og egg til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 20-25 minutter.

Elt deigen lett, kjevle den ut på en universalpanne. Etterheve tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 20 minutter.

Rør smør, vaniljesukker og halvparten av sukkeret sammen. Lag små fordypninger i deigen med fingertuppene og legg små smør- og sukkerstykker i fordypningene med to teskjeer. Strø over mandelflak og resten av sukkeret.

La den heve 10 minutter til, og stek den gyllen.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 170–180 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

Steketid: 20–25 minutter

Oppskrifter

Bistikk med pinjekjerner (tysk gjærbakst)

Tilberedningstid 130–140 minutter

20 porsjoner

Ingredienser

30 g gjær
2 dl lunken melk
500 g mel
80 g sukker
1 klype salt
80 g mykt smør
1 egg

Ingredienser til fyllet

150 g smør
200 g sukker
2 ss honning
3 ss fløte
100 g hakkede pinjekjerner
100 g mandelflak

Ingredienser fyll

1 pakke vaniljepudding-pulver
5 dl melk
3 ss sukker
1 klype salt
250 g mykt smør

Tilbehør

Universalpanne

Fremgangsmåte

Løs opp gjær under omrøring i lunken melk. Bland det med mel, sukker, salt, smør og egg til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Elt deigen lett. Kjevle den ut på universalpannen. Etterheve tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i 20 minutter.

Kok opp smør, sukker, honning og fløte til glasur, bland i hakkede pinjekjerner og mandelflak. Lag fordypninger i deigen med fingertuppene og stryk den lett avkjølte massen på den hevede deigen. Etterhev i 10 minutter og stek den gyllen.

Lag en pudding av vaniljepuddingpulver, melk, sukker og salt og avkjøl den. Rør smøret luftig og rør inn puddingen, én spiseskje om gangen.

Del den avkjølte kaken i to lag. Smør krem på den nederste delen og legg på toppen. Sett kaken kaldt en kort stund.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 
Antall/type dampinntak: Auto
Temperatur: 160–170 °C
Vannmengde: Ca. 1 dl
Rille: 2
1. dampinntak: Automatisk
Steketid: 25–30 minutter

Flettebrød med valnøtter

Tilberedningstid 100–110 minutter
10 porsjoner

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
2 dl lunken melk
500 g mel
50 g sukker
1,5 ts vaniljesukker
1 klype salt
100 g mykt smør
1 egg
100 g hakkede valnøtter

Til pensling

Melk

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt det med mel, sukker, vaniljesukker, salt, smør og egg til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 30–40 minutter.

Arbeid de hakkede nøttene inn i deigen. Del deigen inn i tre ca. 40 cm lange pølses. Flett en flette av de tre delene og legg den på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet.

Dekk til deigen og la den heve i 10 minutter ved romtemperatur.

Pensle med melk og stek.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

15 minutt etter at steketiden startet

Steketid: 30–40 minutter

Makadamiakrans med kanel

Tilberedningstid 115–125 minutter
10 porsjoner

Ingredienser

1 terning gjær (42 g)
1 dl lunken melk
500 g mel
100 g sukker
1 klype salt
Revet skall fra 1 sitron
100 g mykt smør
1 egg
2 eggehviter

Ingredienser til fyllet

1 ts malt kanel
2 ss sukker
100 g usaltede makadamianøtter, hak-
kede
2 eggeplommer

Til pensling

Melk

Tilbehør

Stekebrett/perforert gourmet-stekebrett

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk. Elt det med mel, sukker, salt, sitronskall, smør, egg og eggehviter til en glatt deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Elt deigen lett og del den i to. Hvert emne rulles til en 50–60 cm lang pølse. Tvinn dem og form dem til en krans. Legg kransen på stekebrettet eller det perforerte gourmet-stekebrettet og hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 20 minutter.

Bland kanel, sukker, hakkede nøtter og eggeplommer. Pensle kransen med melk, fordel nøtteblandingen over og la den etterheve i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 15–20 minutter. Stek den gyllen.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 30–35 minutter

Tips

Makadamianøttene som opprinnelig stammer fra Australia, hører til de mest kostbare nøttene i verden. Nøttenes dronning er rik på umettede fettsyrer. Takket være det høye fettinnholdet har de en rund, kremet, smørlignende smak.

Gullmakrell med urtesaus

Tilberedningstid 45–55 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

4 gullmakrell (à ca. 400 g)

0,4 dl olivenolje

Salt

Pepper

Ingredienser saus

30 g smør

20 g mel

4 ss hvitvin

3,75 dl buljong

1 dl fløte

1½ ss hakket persille

Salt

Pepper

Sukker

2 sitroner

Tilbehør

Universalpanne

Kjele

Fremgangsmåte

Salte og pepre fisken og pensle den med olje. Legg den i universalpannen.

Sett fisken i forvarmet stekeovn.

Varm opp smør i en kjele og tilsett mel.

Ha i buljong og vin litt etter litt og kok opp. Tilsett fløte og urter. Smak til med salt, pepper og sukker.

Server makrellen på et forvarmet fat eller tallerkener med en halv sitron. Server sausen for seg.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

15 minutt etter at steketiden startet

Steketid: 25–35 minutter

Laksegrateng med savoykål

Tilberedningstid 75–85 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

600 g laksefilet

1 liten savoykål (ca. 600 g)

20 g mykt smør

500 g poteter

Pepper

Salt

300 g krydret crème fraîche

2–3 ts pepperrot

80 g revet ost

80 g loff

Tilbehør

Panne

Kjele

Ildfast form (ca. 20 x 30 cm)

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Fremgangsmåte

Rens savoykålen, del den i fire, fjern stilken og skjær den i strimler. Varm opp smør i en panne, legg i savoykålen og brun den lett i ca. 15 minutter. Vend den av og til.

Skrell potetene, skjær dem i skiver og forkok dem i 5 minutter.

Vask og tørk laksen, skjær den i ca. 2 cm brede strimler og krydre med salt og pepper. Bland inn krydret crème fraîche, pepperrot og ost.

Bland savoykålen og potetene, legg dem i den ildfaste formen og fordel laksestrimlene over. Skjær loffen i terninger og vend dem i crème fraîche. Fordel blandingen av brød og ost over gratengen og stek.

Fylt sjørret

Tilberedningstid 50–60 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

1 sjørret (à 900 g)

Saft av 1 sitron

Salt

1 sjalottløk

1 hvitløkfedd

30 g små kapers

1 eggeplomme

2 ss olivenolje

1 skive toastbrød

Chilipulver

Nykvernet pepper

Tilbehør

Universalpanne

Fremgangsmåte

Vask og tørk sjørreten. Drypp over sitronsaft og salt den innvendig og utvendig.

Rens sjalott- og hvitløk, og skjær dem i små terninger. Skjær toasten i terninger. Bland terningene med kapers, eggeplomme, sjalottløk, hvitløk og olivenolje. Krydre med salt, pepper og chilipulver.

Fyll ørretene med blandingen og lukk åpningen med små trepinner (f.eks. tannpikere - uten smak).

Legg ørreten i universalpannen og sett den i forvarmet stekeovn.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–40 minutter

Tips

Du kan også tilberede en sjørret som ikke er fylt eller en sjørrett fylt med urter i automatikkprogrammet. Pensle med olje eller smør. Da blir fisken saftig og bedre brunet.

Fiskefilet som i Wien

Tilberedningstid 60–70 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

600 g seifilet

Saft av 1 sitron

125 g crème fraîche

50 g sylteagurker

10 g kapers

30 g spekeskinke

1 ss sennep

1 ts revet parmesan

Tilbehør

Ildfast form (ca. 20 x 20 cm)

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 30–40 minutter

Fremgangsmåte

Vask filetene, tørk dem og drypp sitronsaft over. Legg en filet i den smurte formen og pensle på halvparten av crème fraîche.

Skyll agurk og kapers i vann. Skjær agurker og skinke i små terninger og bland med hakket kapers.

Legg en tredjedel av skinken, agurkene og kapersene på fisken. Legg en ny fiskefilet oppå. Pensle med sennep og ha igjen på en tredjedel av skinken, agurken og kapersen.

Legg på den siste fiskefileten. Pensle på resten av crème fraîche og ha på resten av agurkblandingen. Dryss over parmesan og stek.

Laksegrateng med pasta og spinat

Tilberedningstid 60–70 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

450 g bladspinat (fersk eller dypfryst)

1 hvitløkfedd

Salt

Muskat

500 g grønn tagliatelle

400 g laksefilet

0,1–0,2 dl sitronsaft

Nykvernet pepper

2 dl fløte

250 g rømme

2 ss urteblanding

20 g mandelflak

Tilbehør

Kjele

Ildfast form (ca. 20 x 30 cm)

Fremgangsmåte

Fersk spinat forvelles i kokende vann i 1 minutt, la vannet renne av og avkjøl den. Dypfryst spinat tines, la vannet renne av og press noe av fuktigheten ut med hendene.

Skjær spinaten grovt med en kniv. Krydre med hvitløk, salt og litt muskat.

Kok pastaen "al dente".

Vask og tørk laksen, skjær den i store terninger. Drypp over sitronsaft og krydre med salt og pepper.

Rør sammen fløte, rømme og urter, krydre med salt og pepper. Legg pastaen lagvis i den smurte formen, legg spinat og lakseterningene oppå. Hell over sausen, strø over mandelflak og stek den uten lokk i stekeovnen.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–40 minutter

Laksefilet med Muscadet-saus

Tilberedningstid 65–75 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

6 laksefileter (à 120–150 g)

3 ss olje

Salt

Pepper

Ingredienser saus

1 dl Muscadet

160 g smør

Salt

Pepper

Sukker

2 sitroner

Tilbehør

Gourmetpanne

Kjele

Fremgangsmåte

Salte og pepre laksefiletene og pensle dem med olje. Legg dem i gourmetpannen, som er penslet med olje.

Sett fisken i forvarmet stekeovn.

Reduser vinen i en kjele, tilsett smør i små biter og visp det godt sammen med en visp. Smak til med salt, pepper og sukker.

Server laksefiletene på et forvarmet fat eller på varme tallerkener med en halv sitron. Server sausen for seg.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

9 minutt etter at steketiden startet

Steketid: 25–30 minutter

Tips

Istedenfor Muscadet kan du også bruke en annen fruktig, tørr hvitvin.

Utsøkt seifilet

Tilberedningstid 60–70 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

600 g seifilet (4–6 stykker)

3 løk

40 g smør

500 g tomater

Saft av ½ sitron

Salt

Pepper

1 dl melk

10 g griljermel

2 ss hakket persille

Tilbehør

Kjele

Ildfast form (Ø 26 cm)

Fremgangsmåte

Skjær løken i fine skiver og damp den i halvparten av smøret. Skjær tomatene i skiver. Vask og tørk fiskefiletene forsiktig og drypp sitronsaft over. Krydre med salt og pepper.

Legg løken i en smurt ildfast form. Legg tomatene lagvis oppå og krydre med salt og pepper.

Legg fiskefiletene oppå. Smelt resten av smøret og hell det over filetene sammen med melken. Strø over griljermel og stek fisken. Strø over hakket persille etter steking.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 160–170 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at steketiden startet

Steketid: 35–45 minutter

Ørret med champignonfyll

Tilberedningstid 40–50 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

4 ørreter (à 250 g, klar til bruk)

2 ss sitronsaft

Salt

Pepper

½ løk

1 hvitløkfedd

200 g ferske champignoner

25 g persille

50 g smør

Tilbehør

Stor gourmetpanne/universalpanne

Fremgangsmåte

Vask ørretene, tørk dem og hell over sitronsaft. Krydre med salt og pepper inni og utenpå.

Finhakk løk, hvitløk, sopp og persille og bland det. Krydre med salt og pepper.

Fyll blandingen i ørretene og legg dem ved siden av hverandre i den store gourmetpannen eller i universalpannen. Legg smørflak på fisken og stek den.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

Steketid: 20–30 minutter

Gjørs på urteseng

Tilberedningstid 50–60 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

800 g filet av gjørs

Saft av 1 sitron

1 bunt persille

1 bunt gressløk

1 bunt dill

1 bunt sitronmelisse

Salt

50 g smør

Tilbehør

Flat ildfast form

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Fremgangsmåte

Vask filetene og tørk dem. Drypp på litt sitronsaft og la det trekke i ca. 10 minutter. Vask urtene, finhakk dem og legg dem blandet i den smurte formen.

Salt gjørsfiletene og legg dem taksteinaktig på urtesengen. Drypp over resten av sitronsaften, legg på smørflak og stek fisken.

Kyllingbryst med plommer og ingefær

Tilberedningstid 65–75 minutter

6 porsjoner

Ingredienser

800 g kyllingbrystfilet

400 g plommer uten stein

40 g frisk ingefær

1 liten bunt vårløk

Salt

Pepper

3 ss olje

40 g smør

1 dl hvitvin

1 dl appelsinjuice

1 dl kyllingbuljong

1 ts honning

½ dl fløte

Tilbehør

Gourmetpanne

Fremgangsmåte

Skrell og riv ingefæren fint. Skjær vårløken i 2 cm store stykker.

Krydre kyllingbrystene med salt og pepper og brun dem godt i olje i gourmetpannen. Tilsett smør, og fres vårløk og ingefær raskt.

Kok ut pannen med hvitvin, appelsin-saft og hønsebuljong. Tilsett plommer og honning. Hell fløte over kyllingbrystene og stek dem i stekeovnen. Jevn ev. sausen med litt Maizena utrørt i vann.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: Auto

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak: Automatisk

Steketid: 40–50 minutter

Kyllingfilet med urter

Tilberedningstid 55–65 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

800 g kyllingbrystfilet

500 g krydret crème fraîche

½ ts Sambal Oelek

2 ts soyasaus

1 ss 8-krydderblanding eller persille

1 dl kyllingbuljong

Tilbehør

Gourmetpanne/flat ildfast form

Fremgangsmåte

Bland halvparten av crème fraîche med sambal oelek, soyasaus og urter. Vend filetene i denne blandingen. Legg dem ved siden av hverandre i gourmetpannen eller en lav ildfast form uten lokk.

Bland resten av massen med buljong, og hell den over filetene. Sett kyllingbrystfiletene i den forvarmede ovnen og stek dem.

Ta ut filetene når de er ferdig stekt. Rør resten av crème fraîche inn i stekesjøen og server ved siden av kyllingfiletene som er delt i to.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 15 minutter

Steketid: 40–45 minutter

Tips

For å brune overflaten, kan du velge funksjonen Grill stor, 240 °C i 5–10 minutter mot slutten av steketiden.

Oppskrifter

Marinerte kyllinglår

Tilberedningstid: 60–70 minutter + 2 timer marinering

For 4–6 porsjoner

Ingredienser

6 kyllinglår (à 300–400 g)

Revet skall av 3 sitroner

6 ss sitronsaft

3 ss brunt sukker

2 ts salt

½ ts pepper

4 ss olje

1 dl vann

Tips

Man kan også tilberede individuelt krydrede kyllinglår (ikke marinert) med innstillingene som er nevnt over. Hell da over ytterligere 1 dl væske i universalpannen før den settes i ovnen.

Tilbehør

Universalpanne

Fremgangsmåte

Rør sammen sitronskall, sitronsaft, sukker, salt, pepper og olje. Pensle kyllinglårene over det hele med denne marinaden, legg dem ved siden av hverandre i en universalpanne og la det stå i ca. 2 timer.

Pensle lårene på nytt med marinaden og hell 1 dl vann i universalpannen. Sett de deretter inn i ovnen.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 180–190 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

17 minutt etter at steketiden startet

Steketid: 35–45 minutter

Surret kalkunstek med spinat-ricottafill

Tilberedningstid 120–130 minutter

6 porsjoner

Ingredienser

1 kg kalkunbryst

1 sjalottløk

225 g bladspinat, dypfryst

1 eggeplomme

16 g griljermel

125 g ricotta

Salt

Pepper

Muskat

2 ss olivenolje

1 ts rosmarin

7,5 dl kyllingbuljong

5 dl fløte

Tilbehør

Gourmetpanne

Ta steken ut av sausen og ta av bomullstråden. Bind ev. sausen med litt utrørt Maizena.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 25 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 25 minutter

Steketid: 90–100 minutter

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløken og bland den inn i ricottaen sammen med tint spinat, eggeplomme og griljermel. Smak til med salt, pepper og litt muskat.

Skjær kalkunbrystet på langs, men ikke helt i gjennom. Brett det ut, legg på plastfolie og bank det flatt. Krydre med salt og pepper, pensle på spinat-ricotta-blandingen og rull sammen. Surr steken med hyssing.

Krydre med salt og pepper og legg den i gourmetpannen. Hell over olivenolje, strø over rosmarin, hell på hønsebuljong og stek i stekeovnen. Hell over fløte etter 60 minutter.

Oppskrifter

Kalkunlår

Tilberedningstid 60–120 minutter
For 3–4 porsjoner

Inngredienser

1 kalkunlår med ben (1,1–1,4 kg)
Salt
Pepper
1 ss olje
5 dl vann

Inngredienser saus

5 dl kyllingbuljong
1 dl crème fraîche
2–3 ss lys sausejevning
Salt
Pepper

Tilbehør

Gourmetpanne

Fremgangsmåte

Stikk flere ganger i huden på kalkunlåret. Salte og pepre. Legg låret i gourmetpannen med hudsiden opp. Ikke bruk lokk.

Pensle låret med olje, hell på vann og sett det i forvarmet stekeovn.

Ta det ferdigstekte låret ut av gourmetpannen og hold det varmt i stekeovnen. Ha hønsebuljong i gourmetpannen og kok opp på kokeplaten. Tilsett Maizena og crème fraîche, kok raskt opp og smak til med salt og pepper.

Løsne kjøttet fra benet og server med saus.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 170–180 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

15 minutt etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 25 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 25 minutter

Steketid: 85–100 minutter

Tips

Sammensetningen av næringsverdier i kjøtt av fjærkre er en stor fordel for sunn ernæring. Forholdet eggehvite og fett er spesielt gunstig. Et høyt innhold av proteiner, vitaminer, mineralstoffer og sporstoffer, som f.eks. jern, gjør kjøtt av fjærkre til et sunt og godt næringsmiddel.

Oksefilet med portvinsaus

Tilberedningstid 60–120 minutter
For 6–8 porsjoner

Ingredienser

1 hel oksefilet (1,5–1,8 kg)
2 ss smeltet smør
Salt
Pepper

Ingredienser saus

8 dl oksefond
1 dl portvin
0,4 dl Madeira
2 ss Maizena
Salt
Pepper
Sukker

Tilbehør

Stor panne/gourmetpanne
Universalpanne
Aluminiumsfolie

Fremgangsmåte

Rens fileten for hinner og sener, og surr den med bomullstråd. Surr den tykkest delen stramt og brett den tynne enden inn med ca. 10 cm og surr sammen, slik at fileten får relativt jevn tykkelse over det hele. Salte og pepre fileten.

Smelt smør i den store pannen/i gourmetpannen på høyeste varme på plate-toppen.

Brun fileten kraftig på alle sider i (gourmet)pannen, legg den i universalpannen og sett den i forvarmet stekeovn.

Ha oksefond og Madeira sammen med stekesjyen i (gourmet)pannen og kok opp. Rør portvin og Maizena jevnt, rør

det inn i stekesjyen og kok opp. Smak til sausen med salt, pepper og sukker og la den koke litt inn.

Pakk oksefileten inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10 minutter før du skjærer den opp.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 140–150 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 15 minutter

Steketid:

25–35 minutter („Oksefilet lettstekt“)

40–50 minutter („Oksefilet medium“)

65–80 minutter („Oksefilet gjennomstekt“)

Oppskrifter

Okserulader

Tilberedningstid 155–165 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

4 okserulader (ca. 160–200 g)

Salt

Pepper

4 ts middels sterk sennep

8 skiver fett bacon

8 aromaagurker (cornichons)

2 gulrøtter

1 tynn purre

150 g selleri

1 løk

Olje

1 ss tomatpuré

2,5 dl rødvin

2 stilker timian

2 stilker rosmarin

2 laurbærblader

1 hvitløkfedd

1 l oksebuljong

1 dl fløte

Tilbehør

Gourmetpanne

Pannelokk

Fremgangsmåte

Legg ruladene utbrettet ved siden av hverandre, krydre med salt og pepper. Pensle kjøttet med sennep, legg på 2 skiver bacon og strimler med syltea-gurk på hver. Rull sammen ruladene og surr med bomullstråd eller fest med ruladenåler. Skjær gulrøtter, purre, selleri og løk i terninger (1 cm).

Varm opp olje i gourmetpannen og brun ruladene kraftig på alle sider. Ta ut ruladene og brun grønnsakene.

Tilsett tomatpuré og la det steke kort. Ha i en tredjedel av rødvinen og la den reduseres nesten helt. Gå frem på samme måte til det ikke er mer rødvin igjen.

Tilsett urter, krydder, hvitløk og buljong i grønnsakene. Legg ruladene i (gourmet)pannen igjen og stek med lokk i stekeovnen i 60 minutter.

Ta av lokket etter 60 minutter og sett i gang det første dampinntaket. Stek ferdig uten lokk.

Ta ut ruladene og fjern nålene eller hysingen. Sil sjuen, ha i fløten og bind ev. sausen med litt utrørt Maizena.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 140 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

60 minutt etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 20 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 20 minutter

Steketid: 120 minutter

Tafelspitz av kalv (østerriksk spesialitet)

Tilberedningstid 120–130 minutter

8 porsjoner

Ingredienser

1,5 kg kokt kalvekjøtt

2 gulrøtter

1 tynn purre

150 g selleri

1 løk

1 hvitløkfedd

2 stilker timian

2 stilker rosmarin

4 laurbærblader

5 einerbær

Salt

Pepper

5 dl hvitvin

100 g crème fraîche

2,5 dl kjøttbuljong eller vann

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 210–220 °C

Etter 20 minutter: 140–150 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 15 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 30 minutter

Steketid: 90–100 minutter

Tilbehør

Gourmetpanne

Fremgangsmåte

Skjær gulrøtter, purre, selleri og løk i terninger (1 cm). Ha det i gourmetpannen sammen med hvitløk, urter og krydder.

Krydre kjøttet med salt og pepper, legg det på grønnsakene og stek.

Hell over vin etter 20 minutter, reduser stekeovnstemperaturen og stek kjøttet ferdig. Hvis grønnsakene koker tørre, hell på litt mer vann.

Sil stekesjyen, tilsett crème fraîche og buljong. Bind ev. sausen med litt utrørt Maizena.

Glaserst svinekam

Tilberedningstid 85–105 minutter

6 porsjoner

Inngredienser

1 kg svinekam
20 g mykt smør
40 g brunt sukker
2 gulrøtter
1 tynn purre
150 g selleri
1 løk
5 laurbærblader
6 nelliker
10 knuste einebær
1,25 dl rødvin
2,5 dl vann

Tilbehør

Universalpanne

Fremgangsmåte

Skjær ruter på oversiden av svinekammen, 2–3 mm dype, og gni den inn med smør og sukker.

Skjær gulrøtter, purre, selleri og løk i terninger (1 cm), bland med krydder og legg det midt i universalpannen. Legg kjøttstykket oppå, hell over rødvin og vann, og stek i stekeovnen. Ha over litt vann dersom grønnsakene skulle kokes tørre.

Sil stekesjyen, bind ev. med litt utrørt Maizena og server til det oppskårede kjøttet.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 30 minutter

Steketid: 70–90 minutter

Oppskrifter

Fylt svinefilet

Tilberedningstid 65–75 minutter

6 porsjoner

Ingredienser

4 svinefileter (à 300 g)

Salt

Pepper

20 basilikumblader

250 g pesto rosso

30 g fersk parmesan, revet

12 skiver parmaskinke

40 g smør

2,5 dl fløte

2,5 dl kjøttbuljong

Tilbehør

Gourmetpanne

Fremgangsmåte

Skjær svinefileten på langs, men ikke helt i gjennom. Krydre på begge sider med salt og pepper og fyll basilikumblader langs snittet.

Fordel pesto rosso over og strø på parmesan. Legg sammen filetene og surr parmaskinke rundt. Legg filetene i gourmetpannen, fordel smørflak over og sett det i stekeovnen.

Hell over fløte og kjøttbuljong etter 15 minutters steketid, reduser temperaturen til 140 °C og sett i gang det siste dampinntaket. Jevn ev. sausen med litt utrørt Maizena.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 170–180 °C

Etter 15 minutter: 140 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Tips

Slik lager du pesto rosso selv: Skjær 200 g soltørkede tomater og ett fedd hvitløk smått. Bland med 0,5 dl olivenolje, 1 ts sukker og 2 ss griljermel og mos med stavmikser. Smak til pestoen med litt oregano og sambal oelek.

Svinefiletform med epler

Tilberedningstid 60–70 minutter
For 6–8 porsjoner

Ingredienser

1,2 kg svinefilet
4 epler
4 dl fløte
150 g ketchup
4 ss karri
3 ss Maizena
Salt
Pepper

Til gratinering

150 g gouda, revet

Tilbehør

Gourmetpanne/flat ildfast form

Fremgangsmåte

Skjær svinefiletene i 3 cm tykke skiver, krydre med salt og pepper. Skrell eplene, del dem i seks og fjern kjernehusene.

Legg kjøtt og eplebåter lagvis i gourmetpannen eller i en lav ildfast form uten lokk.

Bland fløte, ketchup, karri, Maizena, salt og pepper til sausen.

Hell sausen over kjøttet og eplene, strø over gouda og sett det i forvarmet ovn.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 170–180 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 40–45 minutter

Oppskrifter

Kinesisk biff

Tilberedningstid 60 minutter
pluss: 3-4 timers marinering

Ingredienser

1,5 kg svinenakke
3-4 hvitløkfedd
2 valnøttstore stykker ingefær
3 ts salt
3 ts soyasaus
3 ts honning
2 ss sherry
1 ts fem-krydderpulver (Five Spice)
2 ss Hoi-Sin-saus
Sambal oelek

Tilbehør

Rist
Universalpanne

Fremgangsmåte

Skjær hvitløkfeddene i fine terninger, skrell og riv ingefær. Bland det med salt, soyasaus, honning, sherry, fem-krydderpulver og Hoi-Sin-saus. Smak til med sambal oelek.

Skjær kjøttet i ca. 3 cm tykke skiver, legg det i en tett boks, hell over marinaden og sett på lokk. La kjøttet stå i kjøleskapet i 3-4 timer. Vend kjøttet innimellom.

Ta kjøttet ut av marinaden og legg det på rist med universalpannen under. Sett det inn i forvarmet stekeovn og sett straks i gang dampinntaket.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 
Antall/type dampinntak: 1
Temperatur: 170-180 °C + forvarming
Vannmengde: Ca. 1 dl
Rille: 2
1. dampinntak:
Straks etter at maten er satt inn
Steketid: 20-30 minutter

Hvitløkskanin

Tilberedningstid ca. 130 minutter
4 porsjoner

Ingredienser

1 kanin
Salt
Pepper
4 stilker stangselleri
2 løk
2 tomater
4 hvitløkfedd
5 ss olivenolje
1,25 dl hvitvin
7,5 dl kyllingbuljong
3 stilker timian
4 laurbærblader
100 g sorte oliven, i skiver

Tilbehør

Gourmetpanne

Fremgangsmåte

Skjær kaninen i 6 deler og krydre med salt og pepper. Skjær stangselleri, løk og tomater i 1 cm store stykker.

Brun kjøttet på alle sider i olje i gourmetpannen. Tilsett tomater, stangselleri, løk og hvitløk og la alt småkoke i ca. 5 minutter.

Ha i hvitvinen, tilsett hønsebuljong, timian, laurbærblader og olivenene som er snittet i skiver. Kok det uten lokk i stekeovnen.

Ta ut kjøttstykkene, sil sjen og la den koke litt inn, jevn den ev. med litt Maizena utrørt i vann

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 20 minutter

Steketid: 70–80 minutter

Tips

Oppskriften "Hvitløkskanin" stammer fra Spania. Rundbrød og en frisk salat passer godt til.

Oppskrifter

Rådyrsadel

Tilberedningstid 70–80 minutter

For 4–8 porsjoner

Ingredienser

1 rådyrsadel med ben (1–3 kg)

80–100 g fett bacon, i skiver

Salt

Pepper

Ingredienser saus

1 løk

2 gulrøtter

50 g selleri

1 dl rødvin

5 dl buljong

20 g smør

1 ss mel

1 ss tomatpuré

½ dl fløte

1 ts rosmarin

Salt

Pepper

Sukker

Tilbehør

Universalpanne

Kjele

Fremgangsmåte

Rens rådyrsadelen for hinner og fett. Legg dette avskjæret til side. Salte og pepe rådyrsadelen og legg den i universalpannen.

Legg baconskivene på rådyrsadelen. Sett den i forvarmet stekeovn.

Stek avskjæret i olje. Skjær gulrøtter, løk og selleri i terninger, og stek det sammen med avskjæret. Tilsett tomatpuré, rosmarin og 1 dl rødvin, og la det koke inn. Spe med mer buljong og la det småkoke i 20 minutter. Hell kraften gjennom en sil.

Varm opp smør i en kjele og tilsett mel. Tilsett sjen litt etter litt og kok opp. Tilsett fløte og smak til med salt, pepper, sukker og rosmarin.

Løsne den ferdigstekte rådyrsadelen fra bena. Skjær fra midten øverst og tett inntil ribbena. Dette går best med en spiss, skarp kniv. Skjær kjøttet i medaljonger og anrett med saus.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 190–200 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Tips

For en rådyrsadel på 2–3 kg bør sausmengden dobles.

Oppskrifter

Lammesadel med timian- og sennepssaus

Tilberedningstid 60–120 minutter

For 4–6 porsjoner

Ingredienser

1 lammerygg med ben (1,7-2,5 kg)

1 ts timian, knust

Salt

Pepper

2 ss olje

Ingredienser saus

1 løk

4 dl lammefond

20 g smør

20 g mel

3–4 ss sennep

1 dl fløte

1 ts timian, knust

Salt

Pepper

Sukker

Tilbehør

Universalpanne

Kjele

Fremgangsmåte

Fjern fetthinner grundig fra lammesadelen, salte og pepre og krydre med timian.

Legg lammesadelen i universalpannen og pensle med olje. Sett den i forvarmet stekeovn.

Brun løk og timian i smør. Dryss mel over og ha i lammefond. Tilsett sennep og fløte. Kok opp sausen og smak til med salt, pepper og sukker.

Løsne lammesadelen fra bena. Skjær fra midten øverst og tett inntil ribbena. Dette går best med en spiss, skarp kniv. Skjær kjøttet i medaljonger og anrett med saus.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 210–220 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

15 minutt etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 12 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Pikante ovnsnudler

Tilberedningstid 125–155 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

125 g poteter

½ terning gjær (21 g)

0,8 dl lunken melk

½ ts salt

250 g mel

20 g mykt smør

1 egg

200 g smøreost med urtesmak

Til pensling

Melk

Tilbehør

Ildfast form (ca. 20 x 30 cm)

Fremgangsmåte

Skrell potetene, kok og mos dem med en potetpresse mens de fortsatt er varme. Avkjøl dem litt.

Løs opp gjæren under omrøring i melken. Elt det sammen med poteter, salt, mel, smør og egg til en smidig deig. Hev deigen tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 25-35 minutter.

Form 12 kuler av deigen, trekk dem litt fra hverandre, fyll hver av dem med 1 ts smøreost med urtesmak og trykk dem sammen igjen til en kule.

Sett ovnsnudlene i en smurt ildfast form med skjøten ned. Sett dem i stekeovnen og hev tildekket ved Over- og undervarme 35 °C i ytterligere 20–25 minutter.

Pensle ovnsnudlene med melk og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Tips

Ovnsnudlene er også et delikat tilbehør, f.eks. til kjøtt og salat.

Oppskrifter

Ostesufflé

Tilberedningstid 60–65 minutter

8 porsjoner

Ingredienser

20 g smør

30 g mel

2 dl varm melk

Salt

Nykvernet pepper

1 klype malt muskat

1 klype cayennepepper

4 eggeplommer

120 g revet ost (f.eks. Gruyère)

4 eggehviter

Griljermel

2 ss revet parmesan

Tilbehør

Kjele

8 små porsjonsformer

Universalpanne

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en panne og rør inn mellet (ikke brune). Tilsett melken. La det småkoke i ca. 5 minutter under stadig omrøring. Krydre med salt, pepper, muskat og cayennepepper.

Rør inn eggeplommene litt etter litt. Tilsett osten til slutt.

Stivpisk eggehviten og vend dem forsiktig inn i den avkjølte massen.

Ha deigen i åtte små former som er smurt og strødd med griljermel. Fyll formene til maksimalt 1 cm under kanten. Strø parmesan over suffléen.

Sett formene på universalpannen, sett dem i forvarmet stekeovn og sett straks i gang dampinntaket.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 1

Temperatur: 180–190 °C + forvarming

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

Straks etter at maten er satt inn

Steketid: 20–25 minutter

Tips

Server suffléene med en gang, ellers faller de sammen.

Vårpostei

Tilberedningstid 100–110 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

300 g butterdeig

1 rød paprika

1 gul paprika

3 vårløk

1 kg kjøttdeig

1 finhakket hvitløkfedd

100 g griljermel

2 egg

Salt

Nykvernet pepper

Paprikapulver

2 ts middels sterk sennep

Til pensling

1 eggeplomme

Vann

Tilbehør

Avlang form (lengde ca. 30 cm)

Fremgangsmåte

Skjær paprikaene i små terninger og vårløk i ringer.

Bland kjøttdeig, grønnsaker, hvitløk, griljermel, egg, krydder og sennep.

Smør formen og kle den med bakepapir. Kjevle ut butterdeigen (ca. 45 x 50 cm). Legg den i formen, slik at det henger omtrent like mye deig over hver av sidene til formen. Ha i kjøttblandingen og trykk den godt sammen. Dekk posteien med butterdeigen som henger over sidene. Deigkantene pensles med vann på undersiden og trykkes godt fast.

Skjær ut 3 ca. 3 x 3 cm store ruter i deiglokket med en kniv. Pynt oversiden av posteien med rutene.

Rør sammen eggeplomme og litt vann, pensle det over butterdeigen og stek posteien.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 180–190 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

20 minutt etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 15 minutter

Steketid: 55–65 minutter

Raffinert ostepostei

Tilberedningstid 130–140 minutter

8 stykker

Ingredienser deig

1 terning gjær (42 g)

1,5 dl lunken melk

150 g rugmel

200 g hvetemel

30 g smør

½ ts salt

½ ts sukker

Ingredienser fyll

300 g rødskimmelost

2 små røde paprika

2 små rødløk

2 ss hakket gressløk

Salt

Grovmalt pepper

Chilipulver

Pynt

4 ss gresskarkjerner

Tilbehør

Ildfast form (ca. 20 x 20 cm)

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren under omrøring i lunken melk og elt det sammen med de andre ingrediensene til en smidig deig. Hev den tildekket i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 40-50 minutter.

Skjær osten i små terninger. Vend inn paprika- og løkterninger sammen med gressløk. Krydre med salt, pepper og chilipulver.

Kjevla deigen ut til et kvadrat (ca. 40 cm x 40 cm) på et underlag dekket med mel, og legg den på skrå i en kvadratisk smurt form. Legg fyllet på

deigen, og legg de overskytende deighjørnene over fyllet og press dem lett sammen. Skjær ut 5 ca. 3 x 3 cm store ruter i deiglokket med en kniv, og dekorer oversiden av posteien med dette.

Pensle med vann og strø over gresskarkjerner. Stek posteien gyllenbrun. La den hvile i ca. 30 minutter før servering.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 3

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 3 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

3. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 50–60 minutter

Tips

Posteien egner seg godt som forrett, eller som hovedrett med salat ved siden av.

Tortellinigrateng med ruccola og skinke

Tilberedningstid 50–60 minutter

6 porsjoner

Ingredienser

125 g ruccola

100 g lufttørket skinke

3 dl fløte

400 g rømme

Salt

Pepper

800 g fersk tortellini

300 g cherrytomater, delt i to

4 ss pinjekjerner, ristede

50 g nyrevet parmesan

50 g emmentaler, revet

Tilbehør

Ildfast form (ca. 20 x 30 cm)

Fremgangsmåte

Vask ruccola, tørk den lett og skjær den og skinken i strimler. Rør sammen fløte og crème fraîche, krydre med salt og pepper.

Bland tortellini med de halve tomatene, ruccola og skinke, og legg dem i den smurte formen. Hell over sausen.

Strø over pinjekjerner og ost. Stek gratengen gyllenbrun.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 40–50 minutter

Oppskrifter

Cannelloni med sopp

Tilberedningstid 75–85 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

16 cannelloni

Ingredienser fyll

1 løk

150 g kokt skinke

350 g champignoner

2 ss olje

75 g fetaost

100 g mozzarella

150 g ferskost (Philadelphia e.l.)

Salt

Pepper

3 dl buljong

100 g rømme

Til gratinering

100 g gouda, revet

Tilbehør

Panne

Ildfast form (ca. 25 x 30 cm)

Fremgangsmåte

Skjær løk, skinke og champignoner i små terninger. Damp løken i olje i en stekepanne, tilsett skinke og damp det raskt. Tilsett soppen og la det dampe til vannet har fordampet.

Skjær fetaost og mozzarella i små terninger. Bland dem godt med avkjølt sopp-skinke-blanding og smøreosten, og smak til med salt og pepper

Fyll blandingen i cannelloniene og legg dem i den smurte ildfaste formen.

Bland buljong og crème fraîche/rømme og hell sausen over cannelloniene. Strø over ost og stek dem gyllenbrune.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

10 minutter etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Tips

Det er enklere å fylle cannelloniene hvis du bruker en sprøytepose (uten tut).

Gratinerte poteter

Tilberedningstid 85–95 minutter

4 porsjoner

Ingredienser

500 g melne poteter, skrelte

2,5 dl fløte

125 g crème fraîche

150 g gouda, revet

1 hvitløkfedd

Salt

Sort pepper

Muskat

Tilbehør

Kjele

Flat ildfast form (Ø 30 cm)

Fremgangsmåte

Skjær potetene i tynne skiver. Forkok dem i kokende vann i 5 minutter.

Ha potetene i en smurt gratengform, som er gnidd inn med hvitløk. Bland det med ca. 2/3 av osten.

Rør sammen fløte, crème fraîche, salt, pepper og muskat og fordel det jevnt over potetene. Strø over resten av osten og sett gratengen inn i stekeovnen.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

15 minutt etter at steketiden startet

Steketid: 40–50 minutter

Tips

Kalorifattig variant: Legg 750 g potetskiver i en smurt ildfast form. Salte og pepper. Hell over 2,5 dl grønnssaksbuljong. Stekes som nevnt over. Strø på ca. 3 ss revet parmesan ca. 10 minutter før slutten av steketiden.

Oppskrifter

Lasagne

Tilberedningstid 110–120 minutter

Ingredienser

10 (ca. 180 g) lasagneplater (ikke forkokt)

Ingredienser kjøttsaus

50 g røkte baconterninger

150 g løk

375 g kjøttdeig

Salt

Sort pepper

1 ts timian

1 ts oregano

1 ts hakket basilikum

500 g flådde tomater

30 g tomatpuré

1,25 dl buljong

Ingredienser champignonsaus

20 g smør

150 g ferske champignoner

2 ss mel

2,5 dl fløte

Salt

Muskat

2 ss hakket persille

Til gratinering

200 g gouda, revet

Tilbehør

Panne

Kjele

Ildfast form (ca. 25 x 35 cm)

Fremgangsmåte

Brun baconet, tilsett 2/3 av løken og damp det. Tilsett kjøttdeigen og stek den under omrøring. Krydre med salt, pepper og urter. Del tomatene i smått, ha dem i pannen sammen med væsken, tomatpuréen og buljongen og la det hele småkoke i ca. 5 minutter.

Til sausen: damp resten av løken gyllen i smøret. Tilsett champignon skåret i skiver og stek dem forsiktig. Strø over mel under omrøring. Hell på fløte og melk, krydre og la det koke ca. 5 minutter. Tilsett persille.

Smør en ildfast form og tilsett etter hverandre: 1/3 kjøttsaus, 5 lasagneplater, 1/3 kjøttsaus, halvparten av champignonsausen, 5 lasagneplater, resten av kjøttsausen og resten av champignonsausen.

Strø ost over lasagnen og stek utildekket.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 160–170 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

12 minutt etter at steketiden startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 25 minutter

Steketid: 45–55 minutter

Oppskrifter

Ovnsnudler med plommemos

Tilberedningstid 105–115 minutter

6 porsjoner

Ingredienser

500 g mel

1 terning gjær (42 g)

50 g sukker

2,5 dl lunken melk

1 ts kanel, malt

1 klype salt

100 g mykt smør

1 egg

120 g plommemos

Til å strø over

40 melis

Tilbehør

Ildfast form (ca. 20 x 30 cm)

Fremgangsmåte

Elt mel, gjær, sukker, melk, kanel, salt, smør og egg til en glatt deig. Hev den i stekeovnen ved Over- og undervarme 35 °C i 20–30 minutter.

Form 12 kuler av deigen, trekk dem litt fra hverandre, fyll hver kule med 1 ss plommemos, trykk dem sammen igjen og sett dem i den smurte formen med skjøten ned.

La nudlene etterheve ved Over- og undervarme 35 °C i 20 minutter. Stek dem deretter gyllenbrune.

Strø melis over nudlene før servering, og server eventuelt med vaniljesaus.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: 2

Temperatur: 150–160 °C

Vannmengde: Ca. 2 dl

Rille: 2

1. dampinntak:

5 minutter etter at steketiden har startet

2. dampinntak:

Etter ytterligere 10 minutter

Steketid: 35–45 minutter

Tips

Istedenfor plommemos, kan du fylle ovnsnudlene med to halve svisker. Strø litt sukker over sviskene før du trykker kulen sammen igjen.

Søt kirsebærsufflé

Tilberedningstid 40–50 minutter

8 porsjoner

Ingredienser

Smør

50 g malte nøtter

200 g kirsebær

2 eggeplommer

80 g melis

Frø fra en vaniljestang

250 g kesam

20 g Maizena

2 eggehviter

Til å strø over

40 melis

Tilbehør

8 små porsjonsformer (Ø 7-8 cm)

Universalpanne

Fremgangsmåte

Smør porsjonsformene og strø dem med nøtter.

La kirsebærene renne godt av og fordel dem i formene.

Rør eggeplommene luftig med ca. 60 g melis. Rør sammen vaniljefrø, kesam og Maizena. Stivpisk eggehviten med resten av melisen og vend den forsiktig inn i røren.

Fordel røren i porsjonsformene, sett dem i universalpannen og skyv den inn i den forvarmede stekeovnen. Hell ca. 1 l varmt vann i universalpannen og kok i vannbad.

Pynt med siktet melis før servering.

Innstilling

Funksjon: KlimaPluss 

Antall/type dampinntak: Auto

Temperatur: 170–180 °C

Vannmengde: Ca. 1 dl

Rille: 2

1. dampinntak: Automatisk

Steketid: 20–30 minutter

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1

Matvare	Tilbehør		 Temperatur [°C]	 ⁵	 Tilberedningstid [min]	Forvar- ming
Sprutbakkels	1 brett		140	2	30–40	nei
			160 ⁴⁾	3	20–30	ja
	2 brett ¹⁾		140	1+3	35–45	nei
Småkaker	1 brett		150	2	25–40	nei
			160 ⁴⁾	3	20–30	ja
	2 brett		150 ⁴⁾	2+4	25–35	ja
Sukkerbrød med vann	Springform ²⁾ Ø 26 cm		180	2	20–30	nei
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	2	20–45	ja
Eplekake (Apple pie)	Springform ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	nei
			180	1	85–95	nei
Toast	Rist		300	3	5–8	nei
Burger	Rist på universal- panne		300	4	1. side: 7– 12 2. side: 5– 12	Ja, 5 mi- nutter

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

- 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 stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming .

Energiklasse

Energiklassen måles iht. EN 60350-1.

Energiklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

- Målingen foretas ved funksjonen Gratinerer .
- Still inn ovnsrombelysningen slik at den er på i 15 sekunder (se kapittel "Innstillinger").
- 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 energiklassen, 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	H6160BP
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	1,10 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	47,0 kg

Datablad for husholdningsstekeovner

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

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	H6260BP
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	1,10 kWh
Energiforbruk per syklus for hvert ovnsrom i varmluftsmodus	0,71 kWh
Antall ovnsrom	1
Varmekilder per ovnsrom	electric
Ovnsromvolum	76 l
Apparatets vekt	47,0 kg

**Miele AS**

Nesbruveien 71

1394 NESBRU

Postboks 194

1378 NESBRU

Telefon 67 17 31 00

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

H6160BP; H6260BP



no-NO

M.-Nr. 10 108 350 / 07