

Bruks- og monteringsanvisning Stekeovn



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

Innhold

Sikkerhetsregler	6
Aktivt miljøvern	16
Oversikt stekeovn	17
Betjeningselementer stekeovn	18
På/av-tast ①	19
Funksjonsvelger	19
Display	20
Dreiebryter < >	20
Sensortaster	21
Utstyr	23
Modellbetegnelse	23
Typeskilt	23
Standardlevering	23
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr	23
Føringslister	24
Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring	24
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72	25
Stekeovnsstyring	29
Sikkerhetsinnretninger stekeovn	29
Elektronisk barnesikring  for stekeovnen	29
Kjølevifte	29
Gjennomluftet dør	29
Dørlås for pyrolyserengjøring	29
PerfectClean-foredlede overflater	30
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
Automatikkprogrammer	62
Oversikt over automatikkprogrammene	62
Henvisninger for bruk	63
Bruk av automatikkprogrammer	64
Forskyve sluttiden for et automatikkprogram	67
Avbryte et automatikkprogram	67
Baking	68
Henvisninger til baketabellene	69
Baketabeller	70
Røredeig	70
Eltedeig.....	72
Gjærdeig/kesamdeig	74
Sukkerbrøddeig.....	76
Kokedeig, butterdeig, eggehvitbakst.....	77

Innhold

Steking	78
Henvisninger til steketabellene.....	79
Steketabeller.....	80
Okse, kalv.....	80
Svin.....	81
Lam, vilt.....	82
Fugl, fisk.....	83
Langtidstilberedning	84
Grilling	86
Henvisninger til grilltabellen.....	88
Grilltabell.....	89
Spesialprogrammer	90
Tining.....	90
Hermetisering.....	91
Tørking.....	92
Dypfryste produkter/ferdigretter.....	93
Gratinering.....	94
Varme service.....	95
Rengjøring og stell	96
Uegnede rengjøringsmidler.....	96
Tips.....	97
Normale flekker og søl.....	97
Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinne).....	98
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse 	99
Forberedelser for pyrolyseprosessen.....	99
Start av pyrolyseprosessen.....	100
Etter at pyrolyseprosessen er ferdig.....	101
Pyrolyseprosessen blir avbrutt.....	102
Avtaging av stekeovnsdøren.....	103
Demontering av stekeovnsdøren.....	104
Innsetting av døren.....	108
Uttaging av føringslister med FlexiClip-skinne.....	109
Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill.....	110
Avkalking av fordampningssystemet 	111
Avkalkingsprosessens forløp.....	111
Forberede avkalkingsprosessen.....	112
Gjennomføre avkalkingsprosessen.....	113
Hvis feil oppstår	116

Service og garanti	120
Elektrotilkobling.....	121
Målskisser for innbygging	122
Apparatmål og innbyggingsmål i skapet	122
Innbygging i et benkeskap	122
Innbygging i et høyskap	123
Detaljmål på apparatfronten	124
Innbygging av stekeovnen.....	125
Opplysninger for testinstitutter	126
Prøveretter iht. EN 60350-1.....	126
Energieffektivitetsklasse	127
Datablad for husholdningsstekeovner.....	127

Sikkerhetsregler

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

Les bruks- og monteringsanvisningen nøye før du begynner å bruke stekeovnen. Den gir viktige råd om montering, sikkerhet, bruk og vedlikehold. Du beskytter deg selv og unngår skader på stekeovnen.

Miele kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at sikkerhetsreglene ikke er fulgt.

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

Forskriftsmessig bruk

- ▶ Denne stekeovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.
- ▶ Denne stekeovnen er ikke bestemt for utendørs bruk.
- ▶ Stekeovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til baking, steking, grilling, tilberedning, tining, hermetisering og tørking av matvarer. Annen bruk er ikke tillatt.
- ▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene stekeovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn. De får kun bruke stekeovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke stekeovnen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.
- ▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, 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.

Sikkerhetsregler

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.

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 type-skilt 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.

Sikkerhetsregler

- ▶ Hvis stekeovnen ikke repareres av servicefolk som er autorisert av Miele, tapes krav i forbindelse med garanti.
- ▶ Defekte deler må bare skiftes ut med originale Miele-reservedeler. Bare for disse delene kan vi garantere at de sikkerhetskravene vi stiller til våre apparater blir oppfylt.
- ▶ For stekeovner som leveres uten tilkoblingsledning, eller hvis en skadet tilkoblingsledning skal skiftes ut, skal det monteres en spesiell tilkoblingsledning av fagfolk som er autorisert av Miele (se kapittel "Elektrotilkobling").
- ▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel "Hvis feil oppstår"). Forsikre deg om dette ved å
 - koble ut sikringene i elektroinstallasjonen, eller
 - skru skrusikringene i elektroinstallasjonen helt ut, eller
 - trekke ut støpselet (hvis stekeovnen har støpsel). Ikke dra i ledningen, men ta tak i støpselet for å trekke det ut av stikkontakten.
- ▶ For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).
- ▶ Hvis stekeovnen bygges inn bak en møbelfront (f.eks. en dør), må møbelfronten ikke lukkes når stekeovnen er i bruk. Det samler seg varme og fuktighet bak den lukkede møbelfronten. Da kan stekeovnen, innbyggingsskapet og gulvet bli skadet. Ikke lukk møbeldøren før stekeovnen er fullstendig avkjølt.

Bruk

 Fare for forbrenning!

Stekeovnen blir varm under bruk.

Du kan brenne deg på varmeelementer, ovnsrommet, varm mat og tilbehør.

Bruk grytevotter når du setter inn eller tar ut mat eller ordner med mat i det varme ovnsrommet.

► Pga. de høye temperaturene når stekeovnen er slått på, kan gjenstander i nærheten begynne å brenne.

Ikke bruk stekeovnen til oppvarming av rom.

► 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.

Sikkerhetsregler

- ▶ 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 Gratinerer .
- ▶ 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.

- ▶ Du kan skade deg på en åpen stekeovnsdør eller snuble i den. Ikke la døren stå unødig åpen.
- ▶ Døren kan belastes med maksimalt 15 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

Sikkerhetsregler

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.

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.

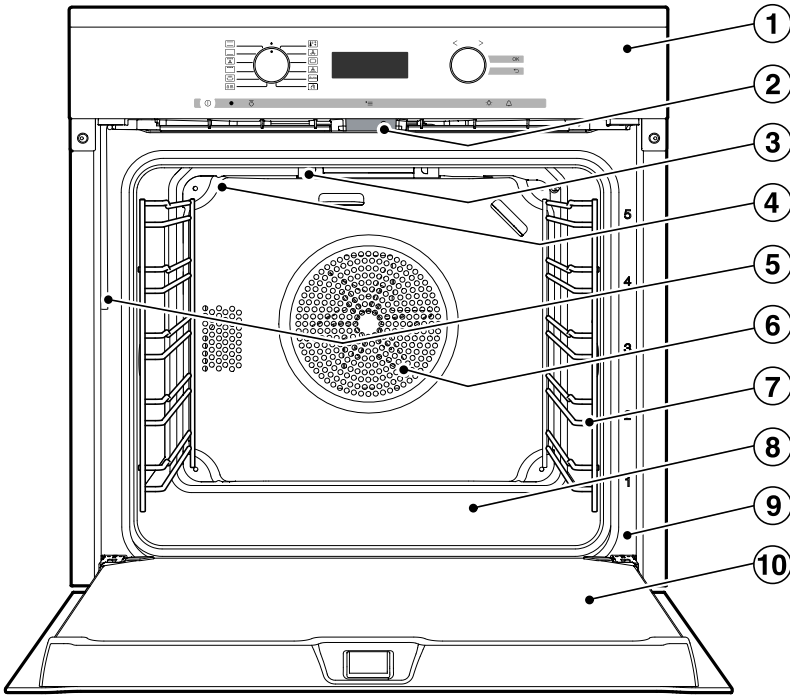
Gjenvinning av emballasjen sparer råstoff og bidrar til mindre avfall. Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

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.

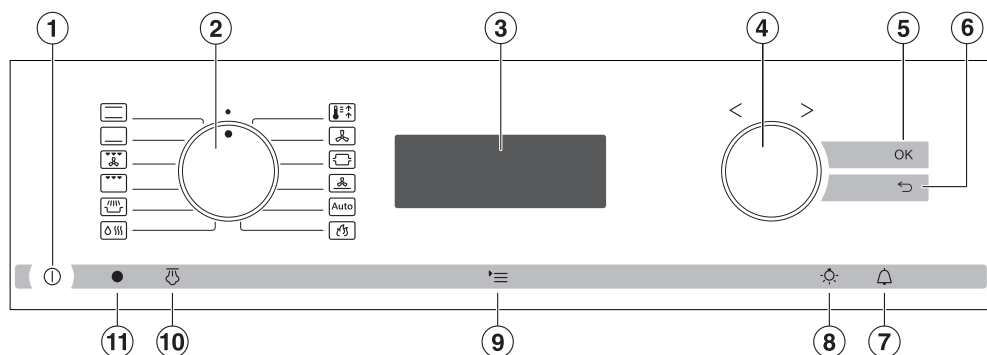


Benytt i stedet de offisielle returpunktene for innlevering og gjenvinning av slike apparater. Apparatene kan leveres gratis til kommunale gjenvinningsstasjoner, forhandlere av tilsvarende produkter eller til Miele. For mer informasjon, se www.miele.no. Du er selv juridisk ansvarlig for å slette personlige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



- ① Betjeningslementer 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

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)

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

 Omluftsgrill

 Grill

 Gratinering

 KlimaPluss

 Hurtigoppvarming

 Varmluft pluss

 Stekeautomatikk

 Pizza & Pai

 Automatic

 Pyrolyse

Betjeningselementer stekeovn

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	Funk- sjon
	Temperatur	
	Steketid	
	Steketidens slutt	
	Innsugningsprosess	 /Auto
	Avkalking	
	Dampinntak	
	Vekt	Auto
	Innstillinger P	•
	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.

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
- Oppskriftsheftet "CulinArt",
- 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.

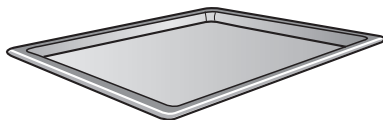
Tilbehøret (f.eks. risten) skyves inn mellom stengene.

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

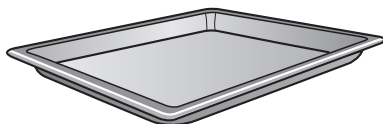
Føringslistene kan tas ut (se kapittel "Rengjøring og stell").

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

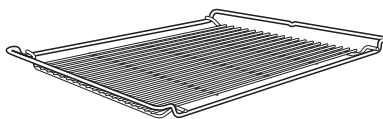
Stekebrett HBB 71:



Universalpanne HUBB 71:



Rist HBBR 72:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rille.

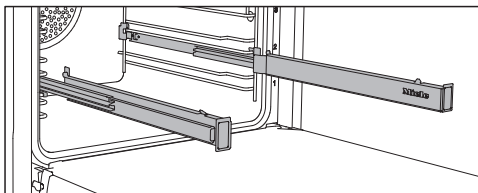
Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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



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

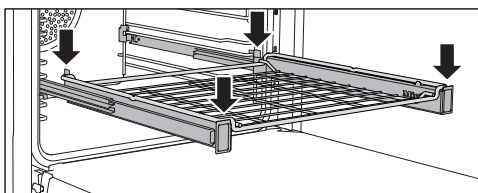
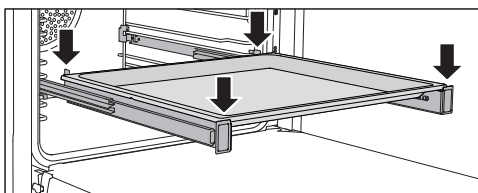
FlexiClip-uttrekksskinner HFC 72



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.

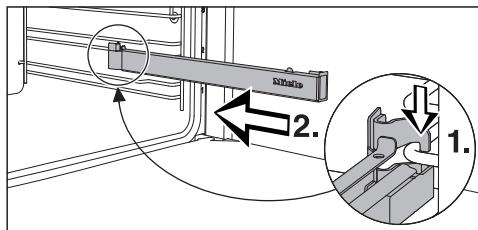
Montering og demontering av FlexiClip-skinnene

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

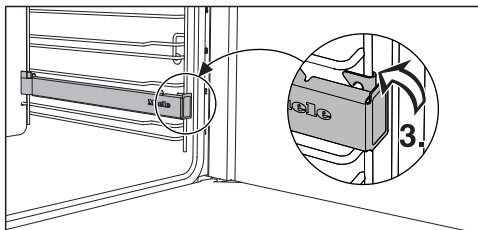
FlexiClip-skinnene monteres mellom de to stengene i en rillehøyde.

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.).

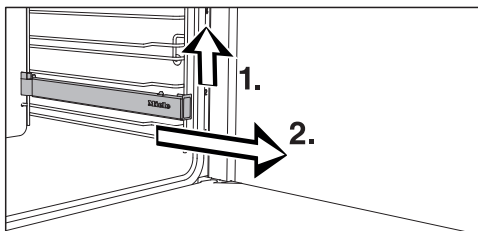


- Fest FlexiClip-skinnen på den nedste stangen i rillehøyden (3.).

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.).

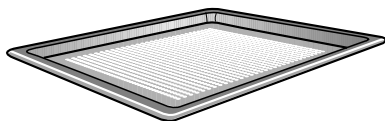
Rundt stekebrett HBF 27-1



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 HB-BL 71



Det perforerte gourmet stekebrettet er utviklet spesielt for tilberedning av bakervarer av fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker.

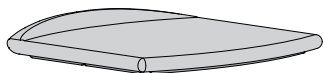
De små hullene gir ekstra bruning på undersiden.

Det kan også brukes til tørking.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

De samme anvendelsesmulighetene gir også den **runde perforerte bakeformen HB 27-1**.

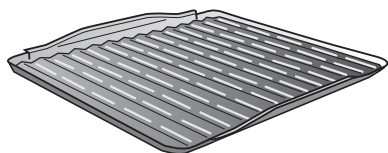
Bakestein HBS 60



Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprøstekt bunn, f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende. Bakesteinen består av ovnsfast keramikk og er glasert. Den legges på risten.

For pålegging og uttaging 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 gourmetpanner kan, i motsetning til andre stekeformer, skyves direkte inn i føringslistene i stekeovnen. De har uttrekkssikring – slik som risten.

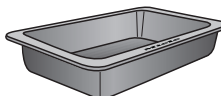
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

Det finnes gourmetpanner med forskjellig dybde, men høyde og bredde er lik.

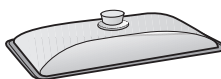
Du kan få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved kjøp.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

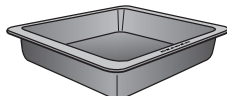


HBD 60-22

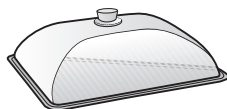


Dybde: 35 cm

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *



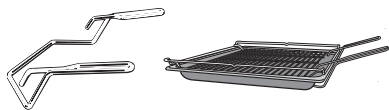
HBD 60-35



* egnet for induksjonstopp

Utstyr

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

Stekeovnsrensens 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
- Bruk av automatikkprogrammer
- steking 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 varmereflekterende belegg.

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

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

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.

Utstyr

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

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

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

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 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 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 :



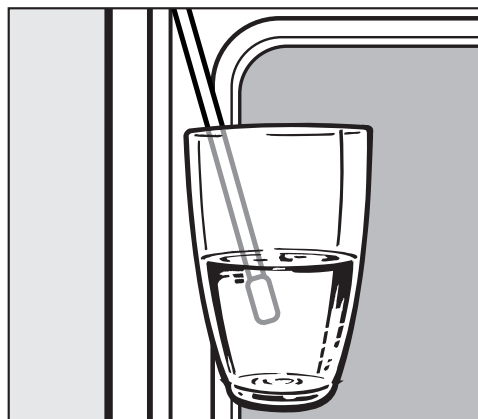
- Still inn maksimal mulig temperatur (250 °C) med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

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.

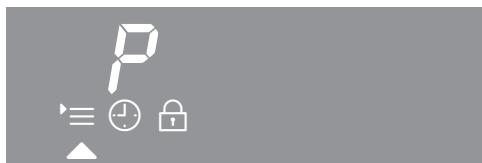
Endring av fabrikkinnstillinger

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
<i>P 5</i> Temperatur-enhet	$^{\circ}\text{C}$ * Temperaturen vises i grader Celsius . $^{\circ}\text{F}$ Temperaturen vises i grader Fahrenheit .
<i>P 6</i> Vektenhet	$5\ 1$ * g Ved et automatikkprogram vises vekten i gram. $5\ 2$ lb/oz Ved et automatikkprogram vises vekten i pund og unser.
<i>P 7</i> Display-lys-styrke	$5\ 1$ – Du kan velge forskjellige lysstyrketrinn for displayet. $5\ 7$, $5\ 4$ * $5\ 1$: Minimal lysstyrke $5\ 7$: Maksimal lysstyrke
<i>P 8</i> Belysning	$5\ 0$ * Ovnsmbelysningen er på i 15 sekunder og kobles deretter ut automatisk. $5\ 1$ Ovnsmbelysningen er innkoblet permanent .
<i>P 9</i> Messeinnstilling	$5\ 0$ * 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:

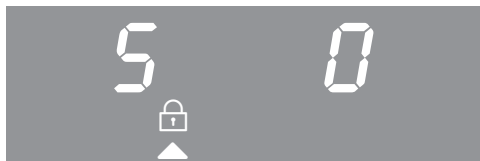
- 5 0 = Av
- 5 1 = På

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

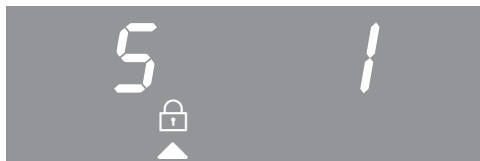
Innkobling av den elektroniske barnesikringen

- 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 strømbrydd.

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.

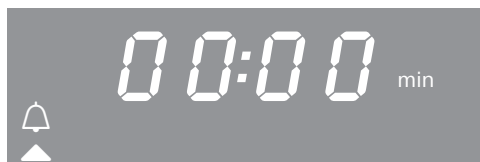
Innstilling av varselurtid

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
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
Undervarme  Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.	190 °C	100–250 °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
Grill  For grilling av flat grillmat og for gratinering. Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.	240 °C	200–300 °C
Gratinering  For små mengder, som f.eks. frossen pizza, halvstekte rundstykker, pepperkaker, men også kjøttretter og stek. Du sparer inntil 30 % strøm sammenlignet med tradisjonelle funksjoner, dersom døren holdes lukket under stekeprosessen.	190 °C	100–250 °C
KlimaPluss  For baking og steking med fuktighetstilførsel. Først vises <i>fløte</i> , og trekanten ▲ blinker under  . Først etter at antall dampinntak er valgt, vises forslagstemperaturen.	160 °C	130–250 °C

Oversikt over funksjonene

Funksjon	For- slagstempe- ratur	Temperatur- område
Hurtigoppvarming  For rask forvarming av ovnen. Skift deretter til den funksjonen du skal bruke til tilberedningen.	160 °C	100–250 °C
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
Stekeautomatikk  For steking. Under bruningsfasen blir stekeovnen først varmet opp til en høy bruningstemperatur (230 °C). Så snart denne temperaturen er nådd, reguleres stekeovnen automatisk til innstilt steketemperatur (viderestekingstemperatur).	160 °C	100–230 °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
Automatic  Valglisten over de tilgjengelige automatikkprogrammene vises.	–	–

Tips for energisparing

Stekeprosesser

- Ta alt tilbehøret som ikke er nødvendig for tilberedningsprosessen ut av ovnsrommet.
- Forvarm kun stekeovnen, dersom det står i oppskriften eller i steketabellen.
- Åpne helst ikke døren 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.
Hvis stekeovnen har automatikkprogrammer, bør du bruke disse.
- For mange retter kan du bruke funksjonen Varmluft pluss . Da kan du bruke lavere temperaturer enn ved Over- og undervarme , fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang. Dessuten kan du steke i flere høyder samtidig.
- Gratinerer  er en innovativ funksjon med optimal restvarmeutnyttelse. Du sparer inntil 30 % strøm i forhold til tradisjonelle funksjoner, dersom døren holdes lukket under stekeprosessen.
- Bruk helst funksjonen Omluftsgrill  for grillretter. Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.
- Tilbered flere retter samtidig, hvis mulig. Sett dem ved siden av hverandre eller i forskjellige høyder.
- 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 stilles inn. 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 funksjonen 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 tilberedningsprosessen. 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 fettet 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 :



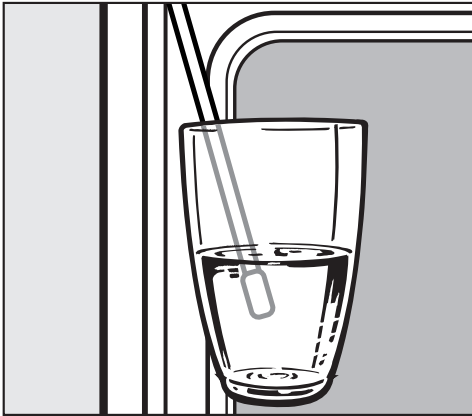
- Still inn temperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

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 fordampes 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 stekeprosess med KlimaPluss  eller Automatic , som ikke blir avbrutt underveis, blir det ikke noe restvann igjen i systemet. Vannet fordampes jevnt i løpet av dampningstakene.

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

Neste gang du velger funksjonen KlimaPluss  eller Automatic , 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 stekeprosess.

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  eller Automatic .

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.

På slutten av restvannfordampningen med funksjonen KlimaPluss  vises *Auto* i displayet:



Med funksjonen Automatic  vises det valgte automatikkprogrammet, f.eks.:



Nå kan du gjennomføre en stekeprosess med funksjonen KlimaPluss  eller Automatic .

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  eller Automatic .

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



- Vri bryteren < > mot venstre.

Tiden stilles på 00:00:



- Bekreft med OK.

 vises i displayet etter å ha valgt funksjonen KlimaPluss *Auto*.



I funksjonen Automatic  vises oppfordringen om innsugingsprosessen  i displayet:



Nå kan du gjennomføre en stekeprosess med funksjonen KlimaPluss  eller Automatic .

Automatikkprogrammer

Stekeovnen har 25 automatikkprogrammer.

Automatikkprogrammene velges via funksjonen Automatic .

I stekeovnens elektronikk, ligger funksjon, temperatur, steketid, samt antall og tidspunkt for dampinntakene lagret.

Oppskriftene for automatikkprogrammene finner du i det vedlagte oppskriftsheftet "CulinArt".

Alle automatikkprogrammene har fuktighetstilførsel.

Gjør klar en beholder med nødvendig vannmengde, dersom du vil bruke et automatikkprogram.

Oversikt over automatikkprogrammene

A 1	Heve gjærdeig
A 2	Loff
A 3	Rundbrød
A 4	Formloff
A 5	Rugbrød
A 6	Flerkornbrød
A 7	Rundstykker av gjærdeig
A 8	Smørkake
A 9	Flettebrød
A 10	Gullmakrell
A 11	Sjørørret
A 12	Laksefilet
A 13	Seifilet
A 14	Ørret
A 15	Oksefilet, lettstekt
A 16	Oksefilet, medium
A 17	Oksefilet, gjennomstekt
A 18	Svinefiletgryte
A 19	Rådyrsadel
A 20	Lammesadel
A 21	Kyllingfilet med urter
A 22	Kyllinglår
A 23	Kalkunlår
A 24	Gratinerte poteter
A 25	Lasagne

Henvisninger for bruk

- Dersom du har brukt stekeovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- For optimale resultater, anbefaler vi de mengdene og det tilbehøret som er angitt i oppskriftene.
- Noen automatikkprogrammer inneholder en forvarmingsfase. Denne er ferdig, når  vises. I tillegg høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2"). Ikke sett maten inn i stekeovnen før denne forvarmingstiden er ferdig.
- For automatikkprogrammer uten forvarmingsfase, kan du sette maten inn i stekeovnen med en gang, og starte automatikkprogrammet. Etter innsugning av vann, vises en strek en kort stund, og deretter steketiden.
- Bruk rille 2 for alle tilberedninger.
- For noen retter av kjøtt eller fugl, må du legge inn vekt. Vektangivelsen endrer seg i skritt på 100 g eller 0,01 lb/oz. Hvis du vil steke mer enn ett stykke samtidig, skal du legge inn vekten på det største stykket. Du skal **ikke** legge inn totalvekten.

Automatikkprogrammer

Bruk av automatikkprogrammer

For optimale resultater, anbefaler vi de mengdene og formene som er angitt i oppskriftene.

Ved automatikkprogrammer uten forvarming kan du sette maten inn i ovnen på trinn 2 med en gang

- Gjør klar en beholder med den vannmengden som er angitt i oppskriften.
- Velg Automatic .

I displayet vises:



- Vri dreiebryteren < > til tallet for ønsket automatikkprogram vises.
- Bekreft med OK.

Ønsket automatikkprogram er valgt.

For noen automatikkprogrammer blir du nå bedt om å legge inn en vekt .

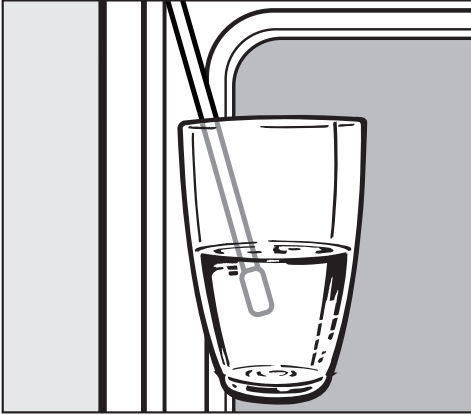


- Still inn vekten på maten med dreiebryteren < >.
- Bekreft med OK.

Oppfordringen om innsugningsprosessen vises:



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



- Sett røret i beholderen med vann.
- Bekreft med OK.

Innsugningsprosessen starter. Pumpen 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.

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

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

For **automatikkprogrammer uten forvarmingsfase** vises kort en strek, og deretter steketiden.

For **automatikkprogrammer med forvarmingsfase** vises:



Etter ca. halve forvarmingstiden vises "- -".

- Vent til forvarmingstiden er ferdig, før du setter inn maten.

Etter at forvarmingen er ferdig vises:



Samtidig høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2") og temperaturkontrollen  slukker.

Dersom du ikke åpner døren innen fem minutter etter at forvarmingstiden er ferdig, starter stekeprosessen automatisk.

Automatikkprogrammer

- Åpne døren.
- Sett maten inn i rille 2.
- Lukk døren.

Automatikkprogrammet starter. Steketiden vises, f.eks.:



Du kan følge med på tidsforløpet.

Dampinntakene settes automatisk i gang til de tidene som er angitt i automatikkprogrammet.

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

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

Dessuten kan resultatet påvirkes.

Etter at tiden er gått:

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

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Forskyve sluttiden for et automatikkprogram

Etter at du har startet et automatikkprogram, kan du forskyve sluttiden i løpet av de to første minuttene av programforløpet.

- Velg **≡**.
- Flytt trekanten **▲** med dreiebryteren **< >** til den lyser under **⌚**.
- Bekreft med **OK**.
- Trekanten **▲** blinker under **⌚**.
- Still inn sluttiden med dreiebryteren **< >**.
- Bekreft med **OK**.



Oppvarmingen kobles ut. Symbolet **⌚** henviser til det endrede sluttidspunktet.

Programmet starter til innstilt tidspunkt og du kan følge med på tidsforløpet.

Avbryte et automatikkprogram

- Dersom du vil avbryte et automatikkprogram, dreii funksjonsvelgeren til posisjon **•**.

Dersom den innsugde vannmengden ikke har fordampet helt ved avbrudd av et automatikkprogram, blir resten værende i fordampningssystemet.

For å minne deg på "restvannet" vises en tidsangivelse og trekanten **▲** blinker under symbolet **⌚** neste gang du velger et automatikkprogram.

Dersom du vil fordampe restvannet med en gang, bekreft med **OK** (se kapittel "Restvannfordampning").

Dersom du vil avbryte restvannfordampningen, vri dreiebryteren **< >** mot venstre, for å stille tiden på **00:00** og bekreft deretter med **OK** (se kapittel "Restvannfordampning").

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 dypfryste produkter på risten.

Henvisninger til baketabellene

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

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

Temperatur

Velg generelt den laveste temperaturen.

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

Steketid

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

Rillehøyde ⁵

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 deiglukk		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 / ⁵₁ 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 , Stekeautomatikk , Over- og undervarme  eller automa-
tikkprogrammer.

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 , KlimaPluss  eller Stekeautomatikk  velger du ca. 20 °C lavere temperatur enn ved Over- og undervarme .

For kjøttstykker som veier mer enn 3 kg, innstill 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 stekeform.

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	 [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 / ⁵ rille /  steketid /  kjernetemperatur

 Varmluft pluss /  Stekeautomatikk / ³⁾ KlimaPluss /  Over- og undervarme

- 1) Bruk universalpannen. Brun kjøttet i en stekepanne først.
- 2) Når funksjonen KlimaPluss ³⁾ benyttes, start et dampinntak på begynnelsen av tilberedelsen.
- 3) Når funksjonen KlimaPluss ³⁾ benyttes: Etter oppvarmingsfasen: Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.
- 4) Forvarm stekeovnen. Ikke velg funksjonen Hurtigoppvarming ¹⁾.
- 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 /  Stekeautomatikk /  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 /  Stekeautomatikk /  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	120–160²⁾	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 /  Stekeautomatikk /  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 fordeles 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 grytevatner når du setter inn og tar ut varm mat og når du arbeider med mat i det varme ovnsrommet.

- Legg det brunede kjøttet på risten.
- 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.

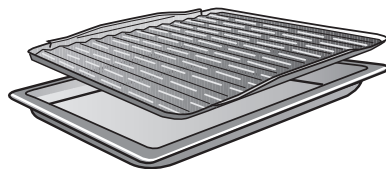
Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen.

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  til skånsom tining av matvarer.

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

Ovnsromluften sirkulerer og frysevarene tines skånsomt.



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 grønnsaksorter 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.

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.

Spesialprogrammer

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.

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 grytevatner når du tar ut serviset. På undersiden av serviset kan det dannes vanndråper.

- Ta det varme serviset ut av ovnen.

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*

* tillatt ved vanskelige flekker på PerfectClean-foretlet emalje

Hvis flekker får virke lenge, kan de under visse omstendigheter være umulige å fjerne. Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringen 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 beskrevne hjelpemidlene.

- Fjern faststekte rester med en glassskrape eller en stålskrubb.
- Ved svært vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet emalje, kan du bruke Miele stekeovnsrens på kalde overflater. La den virke som beskrevet på pakken.

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

- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter virketiden.
- Fjern rester av stekeovnsrens grundig med rent vann og tørk overflatene.

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 denne 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.

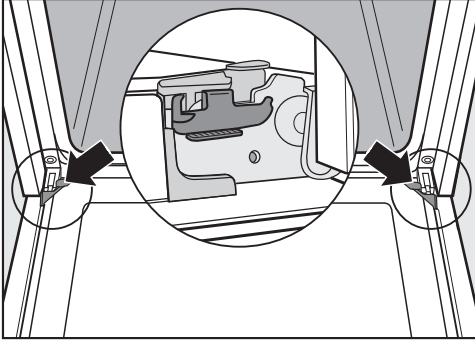
Py og  vises. Etter at døren er låst opp, slukker  og *Py* blinker.

- Ved strømbrydd.

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

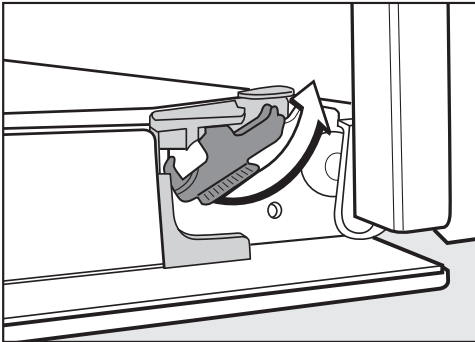
Når strømmen kommer tilbake, lyser *Py* helt til temperaturen i ovnsrommet har sunket til under 280 °C. Deretter vises . Døren låses opp og klokkeslettet vises.

Avtaging av stekeovnsdøren



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

- Åpne døren helt.



- Løsne sperrebøylene ved å vri dem til de stopper.

Ikke trekk døren av fra holderne i vannrett stilling. Da slår holderne tilbake mot 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 fra 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.

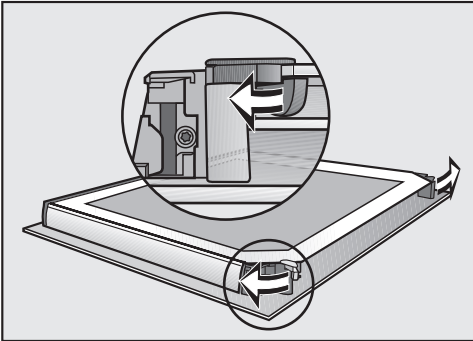


Fare for skade!

Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

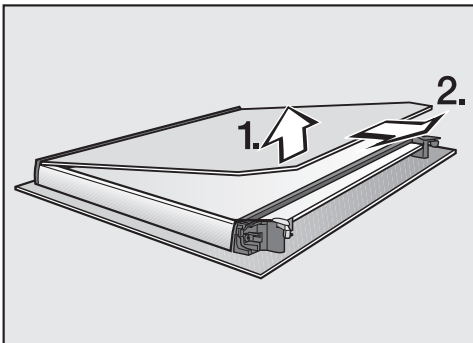
- Legg døren på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper.

Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.

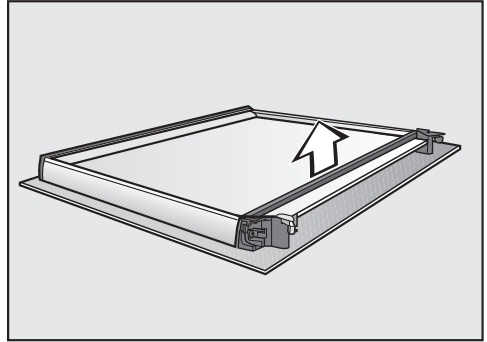


- Åpne de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

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

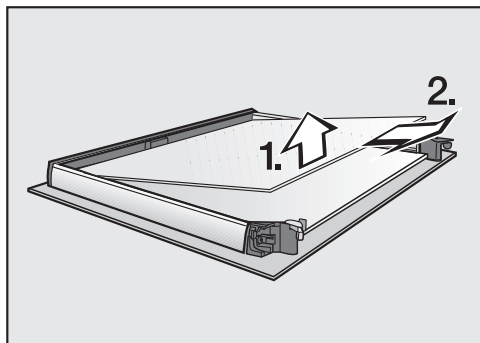


- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.

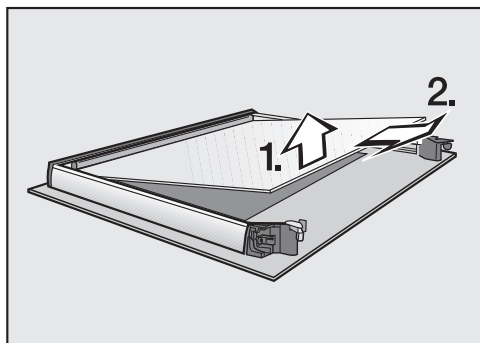


- Ta av pakningen.

Rengjøring og stell



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

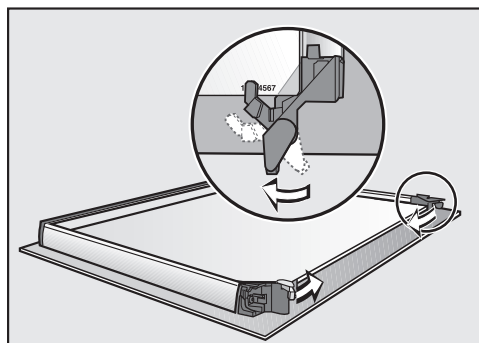


- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkelt-delene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

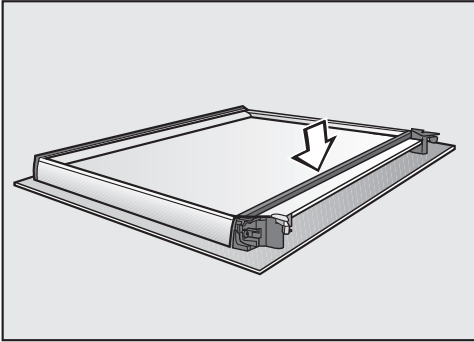
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen:

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

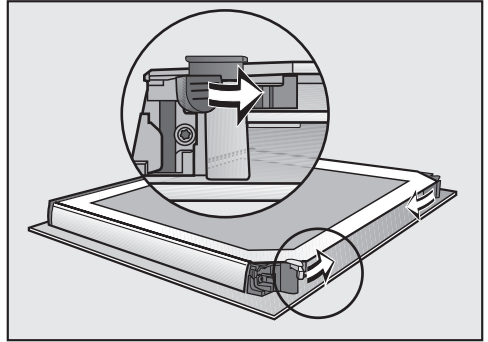
- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



- 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.

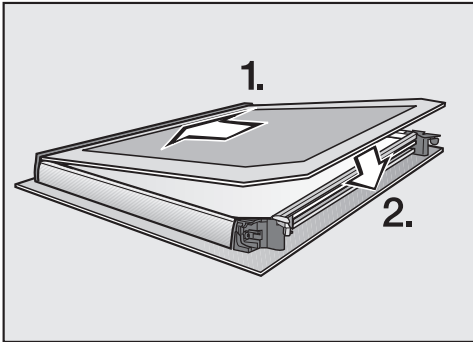


- Sett inn pakningen.



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

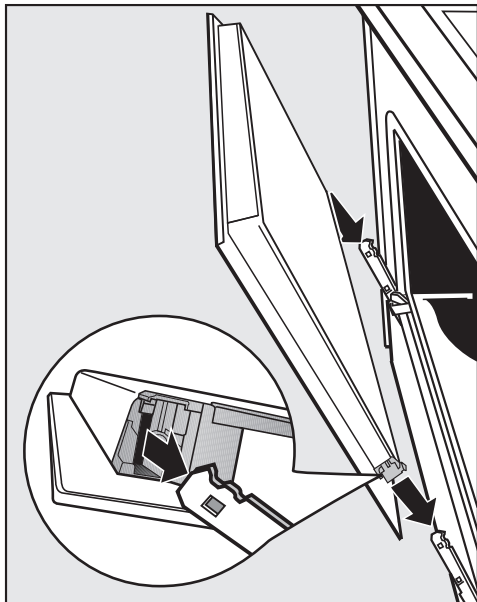
Døren er satt sammen igjen.



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

Rengjøring og stell

Innsetting av døren

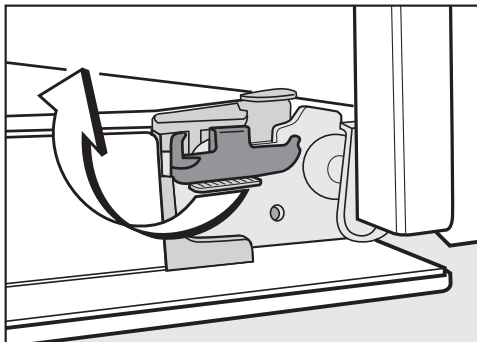


- Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne. Pass på at døren ikke tipper.

- Åpne døren helt.

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

Sperrebøylene må låses igjen.



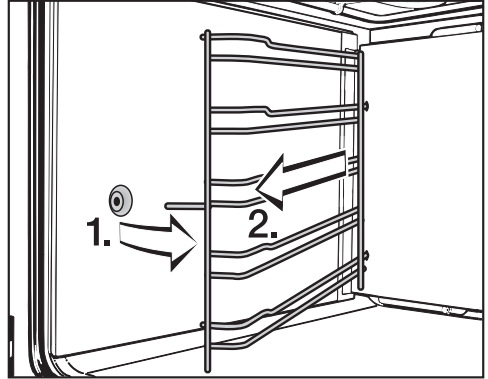
- Lås sperrebøylene igjen, ved å dreie dem til de stopper i vannrett stilling.

Uttaging 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.

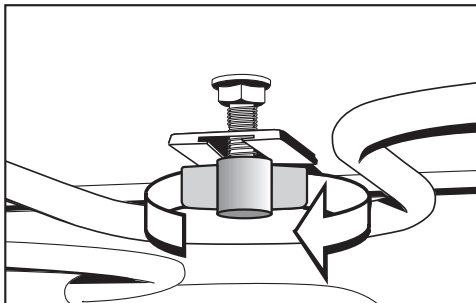
- Sett delene omhyggelig på plass.

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 avkalles 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  eller Automatic .



Funksjonene KlimaPluss  og Automatic  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 stekeprosesser telles ned, til  0 og  vises i displayet.



Deretter er bruk av funksjonen KlimaPluss  og Automatic  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.

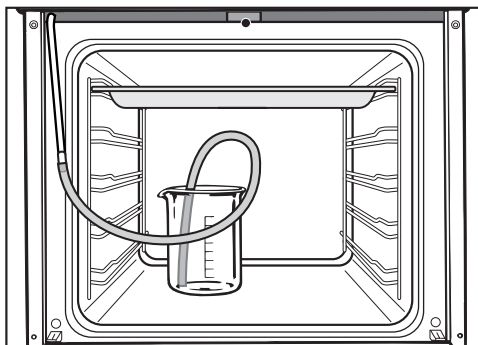
Tips: Flere avkalkingstabletter fås kjøpt hos forhandleren, Miele's serviceavdeling eller i Miele's nettbutikk på www.mieleshop.no

- 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.



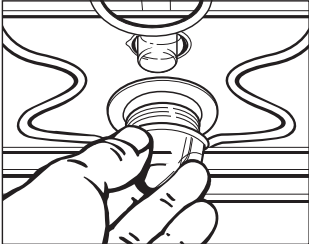
Fare for skade! Installasjon, vedlikehold og reparasjoner som er utført av ukyndige, kan utsette brukeren for fare, som Miele ikke er ansvarlig for. Installasjon, vedlikehold og reparasjoner skal bare utføres av fagfolk som er autorisert av Miele. Du må aldri åpne stekeovns kabinett.

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 9").

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.
Det suges ikke inn vann ved funksjonen KlimaPluss  eller Automatic  .	Messeinnstillingen er aktivert. Stekeovnen kan riktignok betjenes, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – P 9").
	Pumpen til fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt Miele kundeservice.
§ 10 vises i displayet.	Klima Pluss  eller Automatic  kan nå brukes ti ganger til. Antall gjenstående stekeprosesser telles ned inntil § 0 og  vises i displayet. Deretter må avkalking gjennomføres (se kapittel "Avkalking av fordampningssystemet §"). Alle andre funksjoner kan brukes.

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
I displayet vises  og  vises i displayet.	Bruk av funksjonen Klima Pluss  og Automatic  er sperret. ■ Sett igang avkalkingsprosessen (se kapittel "Avkalking av fordampningssystemet "). 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.
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.
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 8").

Problem	Årsak og retting
Den øvre belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn. 	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.
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 gnisningslyder 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.

Service og garanti

Service

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

- Miele-forhandleren eller
- Mieles serviceavdeling

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

Vennligst oppgi modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer.

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

Garantitid og garantibetingelser

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i garantibetingelsene.



Fare for skade!

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

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

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

Tilkobling til stikkontakt anbefales. Det vil lette eventuell service.

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

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

Tilkoblingsdata

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

Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet.

■ Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

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

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

Stekeovn

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

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

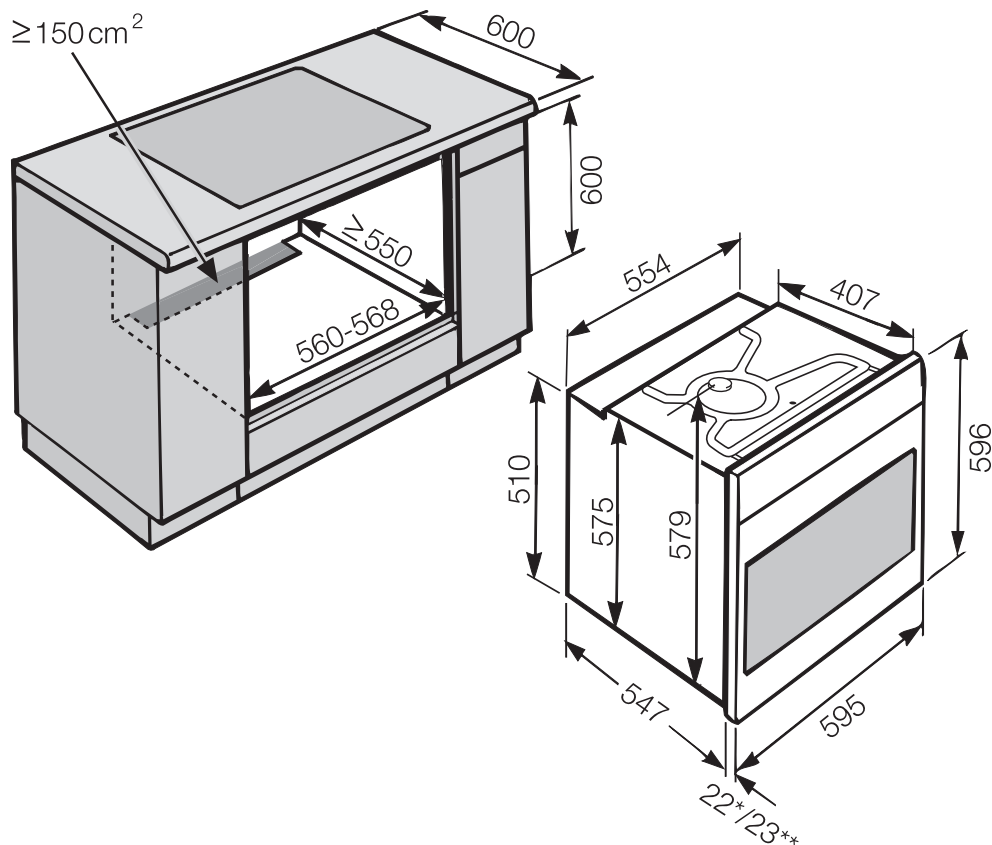
Målskisser for innbygging

Apparatmål og innbyggingsmål i skapet

Målene er angitt i mm.

Innbygging i et benkeskap

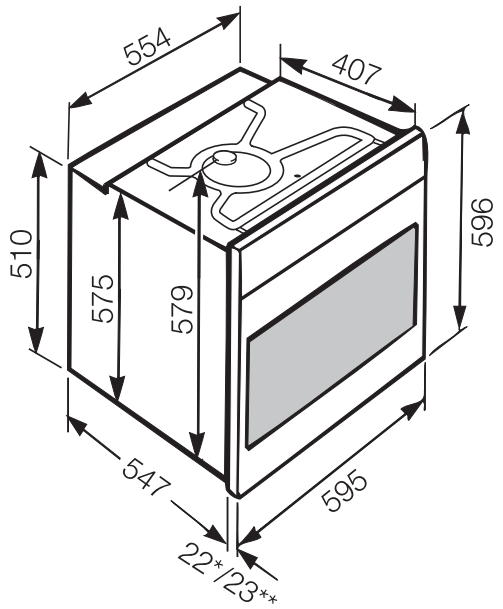
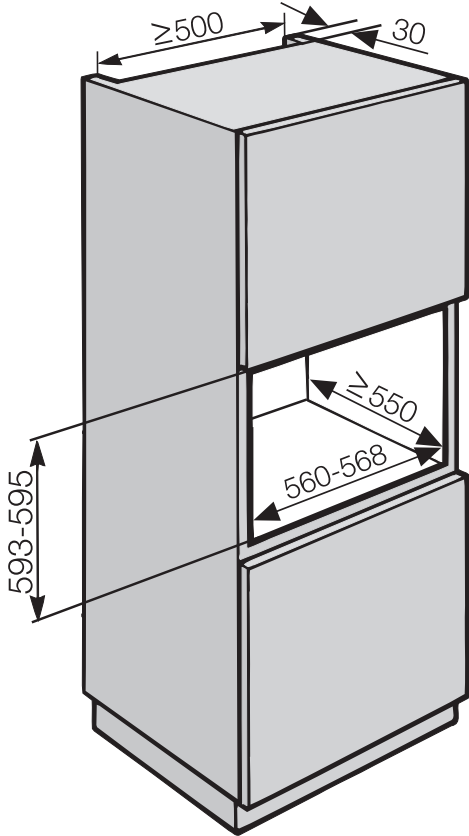
Hvis stekeovnen skal bygges inn under en platetopp, ta hensyn til henvisningene for innbygging av platetoppen og innbyggingshøyden for platetoppen.



* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Innbygging i et høyskap



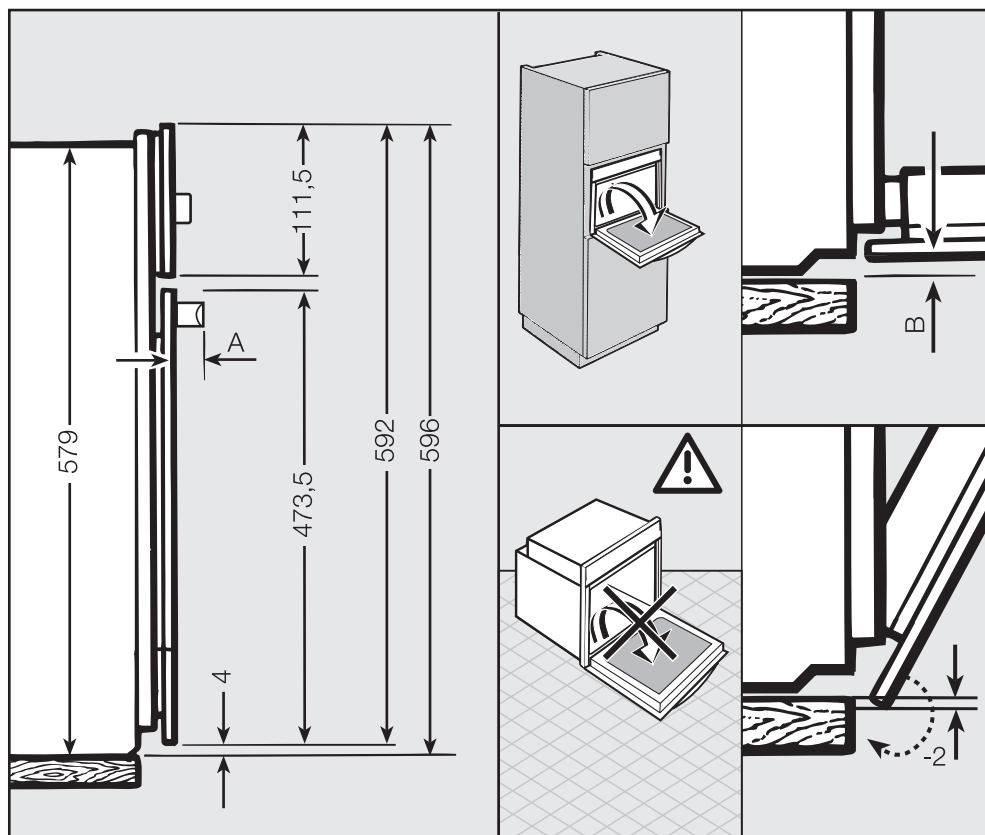
* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Målskisser for innbygging

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 bygd 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).

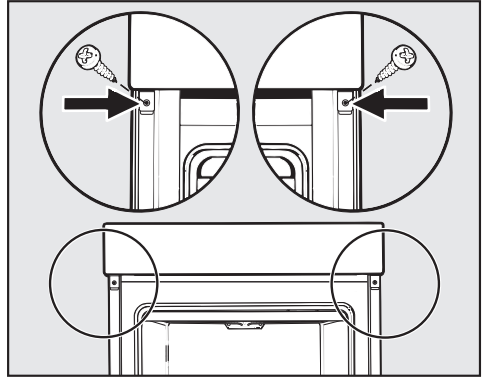
Følgende må tas hensyn til ved innbyggingen:

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.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350-1

Matvare	Tilbehør		Temperatur [°C]	 ⁵	Tilberedningstid [min]	Forvarming
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 minutter

 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 .

Energieffektivitetsklasse

Energieffektivitetsklassen måles iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: 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 energieffektivitetsklassen, 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	H 6167 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEl_{ovnsrom}$)	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 kg

Datablad for husholdningsstekeovner

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

MIELE	
Modellnavn / -kjennetegn	H 6267 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnsrom ($EEl_{ovnsrom}$)	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 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

H6167BP; H6267BP



no-NO

M.-Nr. 10 259 430 / 03