Bruks- og monteringsanvisning
Stekeovner



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

no - NO

M.-Nr. 10 112 420

Innhold

Sikkerhetsregler . . . 7
Aktivt miljøvern . . . 19
Beskrivelse av stekeovnen . . . 20
Betjeningselementer stekeovn . . . 21
På/av-tast ⏻ . . . 22
Sensortaster . . . 22
Display . . . 24
Symboler . . . 25
Utstyr . . . 27
Modellbetegnelse . . . 27
Typeskilt . . . 27
Samlet leveranse . . . 27
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr . . . 27
Føringslister . . . 28
Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring . . . 28
FlexiClip-uttrekksskinner HFC72 . . . 29
Montering og demontering av FlexiClip-skinnene . . . 29
Stekeovnsstyring . . . 34
Sikkerhetsinnretninger . . . 34
Elektronisk barnesikring 🔒 for stekeovnen . . . 34
Sikkerhetsutkobling . . . 34
Kjølevifte . . . 34
Gjennomluftet dør . . . 34
Dørlås for pyrolyserengjøring . . . 34
PerfectClean-foredlete overflater . . . 35
Tilbehør som tåler pyrolyse . . . 35
Første igangsetting . . . 36
Legge inn grunninnstillinger . . . 36
Første oppvarming av stekeovnen og gjennomskylling av fordampningssystemet . . . 38
Innstillinger . . . 40
Oversikt over innstillingene . . . 40
Hente frem menyen "Innstillinger" . . . 42
Endring og lagring av innstillinger . . . 42
Språk ⚑ . . . 42
Klokkeslett . . . 43
Visning . . . 43

Tidsformat . . . 43
Innstille . . . 43
Dato . . . 43
Belysning . . . 43
Display-lysstyrke . . . 44
Signaltoner . . . 44
Melodier . . . 44
Solo-tone . . . 44
Tastetone . . . 44
Enheter . . . 45
Vekt . . . 45
Temperatur . . . 45
Kjølevifteetterløp . . . 45
Pyrolyse . . . 45
Forslagstemperaturer . . . 46
Sikkerhet . . . 46
Elektronisk barnesikring . . . 46
Tastelås . . . 46
Katalysator . . . 47
Forhandler . . . 47
Messeinnstilling . . . 47
Fabrikkinnstillinger . . . 47
Varselur . . . 48
Bruk av varselur . . . 48
Innstilling av varselurtid . . . 48
Endre varselurtiden . . . 49
Slette varselurtiden . . . 49
Funksjoner . . . 50
Tips for energisparing . . . 52
Betjening av stekeovnen . . . 55
Enkel betjening . . . 55
Kjølevifte . . . 55
Utvidet betjening . . . 56
Endre funksjon . . . 56
Endre temperatur . . . 57
Hurtigoppvarming . . . 58
Forvarming av ovnen . . . 59

Innhold

Bruk av crisp function (fuktighetsreduksjon) 59
Innstille tilberedningstid 60
Automatisk utkobling av tilberedningsprosesser 61
Automatisk inn- og utkobling av en tilberedningsprosess 61
Forløpet for en tilberedningsprosess med automatisk inn- og utkobling 62
Endre innstilte tilberedningstider 62
Avbryte en tilberedningsprosess 62
KlimaPluss 63
Programforløp ved funksjonen KlimaPluss 64
Innstille temperatur 64
Innstilling av antall dampinntak 64
Tidspunkt for dampinntakene 65
Klargjøring og start av innsugningsprosessen 65
Endre oppvarmingstype 66
Automatisk dampinntak 67
1, 2 eller 3 dampinntak 67
Restvannsfordampning 68
Starte restvannsfordampningen straks 68
Hoppe over restvannsfordampningen 69
Automatikkprogrammer 70
Oversikt over kategoriene 70
Bruk av automatikkprogrammer 70
Henvisninger for bruk 71
Egne programmer 72
Opprette egne programmer 72
Start av egne programmer 74
Endre egne programmer 74
Endre tilberedningsskritt 74
Endre navn 75
Slette egne programmer 75
Baking 76
Henvisninger til baketabellen 77
Baketabell 78
Steking 82
Henvisninger til steketabellen 82
Steking av fugl 83
Steketermometer 84
Funksjonsmåte 84

Anvendelsesmuligheter 85
Viktige henvisninger for bruk 85
Bruk av steketermometer 86
Resttidsanvisning 87
Veksle mellom resttidsanvisning og visning av kjernetemperaturen 87
Utnyttelse av restvarmen 87
Steketabell 88
Langtidstilberedning 90
Spesialanvendelser Bruk av "Langtidstilberedning" 92
Langtidstilberedning med manuell temperaturinnstilling 93
Grilling 94
Henvisninger til grilltabellen 95
Grilltabell 97
Spesialprogrammer 98
Tining 99
Tørke 100
Oppvarming 101
Varme servise 101
Heve gjærdeig 102
Pizza 102
Sabbat-program 103
Gratinering 104
Hermetisering 105
Frossenvarer/ferdigretter 106
Rengjøring og stell 107
Tips 108
Normale tilsmussinger 108
Steketermometer 108
Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene) 109
Rengjøring av ovnsrommet med Pyrolyse 110
Forberedelser for pyrolyseprosessen 110
Start av pyrolyseprosessen 111
Etter at pyrolyseprosessen er ferdig 112
Pyrolyseprosessen blir avbrutt 113
Avtaging av stekeovnsdøren 114
Demontering av stekeovnsdøren 115
Innsetting av stekeovnsdøren 119
Uttaging av føringslistene med FlexiClip-skinner 120

Innhold

Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill 121
Avkalking av fordampningssystemet 122
Avkalkingsprosessens forløp 122
Forberede avkalkingsprosessen 123
Gjennomføre avkalkingsprosessen 123
Hvis feil oppstår 127
Service og garanti 134
Elektrotilkobling 135
Målskisser for innbygging 136
Apparatmål og innbyggingsmål i skapet 136
Detaljmål på apparatfronten 138
Innbygging av stekeovnen 139
Opplysninger for testinstitutter 140
Prøveretter iht. EN 60350 140
Energieffektivitetsklasse 141
Adresser 143

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.

Barn i husholdningen

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

▶ Barn over åtte år får bare betjene stekeovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke stekeovnen på en sikker måte. Barn må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde stekeovnen uten tilsyn.

▶ Hold øye med barn som befinner seg i nærheten av stekeovnen. Ikke la barn leke med stekeovnen.

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

▶ Fare for forbrenning!
Barns hud reagerer ømfintligere 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 skade!
Stekeovnsdøren kan belastes med maksimalt 15 kg. Barn kan skade seg på en åpen stekeovnsdør.
Pass på at barn ikke står på den åpne døren eller henger i den.

▶ Fare for forbrenning!
Barns hud reagerer ømfintligere enn voksnes på høye temperaturer. Ved rengjøring med pyrolyse blir stekeovnen varmere enn ved normal drift. Pass på at barn ikke tar på stekeovnen under pyrolyseprosessen.

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.

▶ 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 husinstallasjonen.

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

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

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

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

▶ Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på stekeovnen.
Du må aldri åpne stekeovnens kabinett.

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

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

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

▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må stekeovnen være fullstendig koblet fra el-nettet, f.eks. hvis belysningen i ovnen er ødelagt (se kapittel "Hvis feil oppstår").
Forsikre deg om dette ved å

– koble ut sikringene i husinstallasjonen, eller
– skru skrusikringene i husinstallasjonen helt ut, eller
– trekke støpselet (hvis stekeovnen har støpsel) ut av stikkontakten. Ta tak i støpselet, ikke i tilkoblingsledningen for å koble apparatet fra nettet.

▶ 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.
Kvel flammen i ovnsrommet ved å holde døren lukket.

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

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

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

▶ Når du bruker restvarmen i stekeovnen til å holde maten varm, kan det pga. høy luftfuktighet og kondensvann dannes korrosjon i stekeovnen. Også betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet.
Ikke slå av stekeovnen, men innstill den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Da forblir kjøleviften innkoblet.

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

▶ På grunn av varmeansamling, kan emaljen på stekeovnsbunnen sprekke eller skalle av.
Legg aldri f.eks. aluminiumsfolie e.l. på bunnen i stekeovnen. Ikke sett stekeformer, panner, gryter eller brett direkte på bunnen i stekeovnen.

▶ Hvis du skyver gjenstander frem og tilbake på bunnen i stekeovnen, kan emaljen bli skadet.
Hvis du oppbevarer gryter eller panner i stekeovnen, ikke skyv dem over 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 restvannsfordampningen, dannes det vanndamp, som kan føre til kraftig skålding.
Du må ikke åpne døren under dampinntakene eller restvannsfordampningen.

▶ 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.

Rengjøring og stell

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

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

▶ Føringslistene kan tas ut for rengjøring (se kapittel "Rengjøring og stell").
Sett dem riktig inn igjen, og bruk aldri stekeovnen uten at føringslistene er montert.

▶ 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 (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").

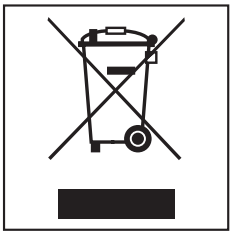
▶ Bruk bare det vedlagte steketermometeret fra Miele.
Hvis steketermometeret er ødelagt, skal det kun skiftes ut med et originalt steketermometer fra Miele.

Kassering av transport-emballasjen

Emballasjen beskytter apparatet mot transportskader.
Forpakningsmaterialene er valgt med sikte på miljøvennlighet og avfallsbehandling og kan derfor gjenvinnes.
Tilbakeføringen av emballasjen til materialkretsløpet sparer råstoff og bidrar til mindre avfall.
Forhandleren tar vanligvis emballasjen i retur.

Kassering av gamle apparater

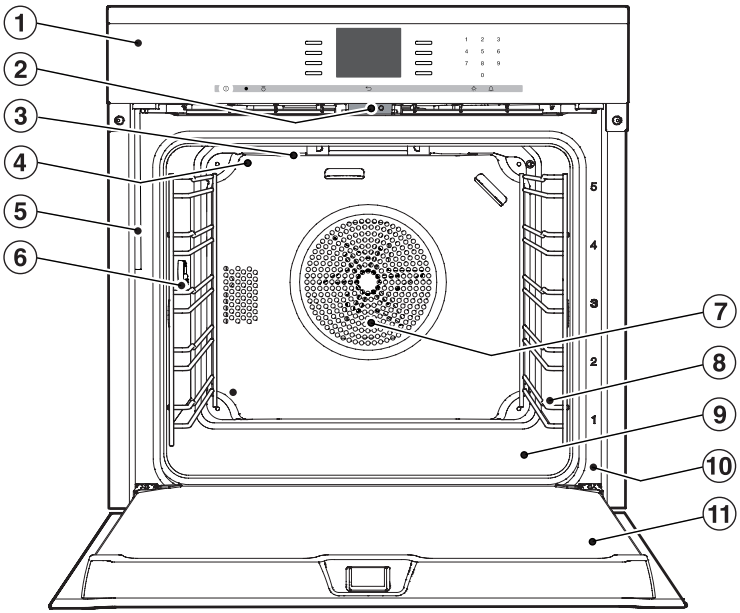
Gamle elektriske og elektroniske apparater inneholder ofte verdifulle materialer. De inneholder imidlertid også skadelige stoffer, som har vært nødvendige for apparatets funksjon og sikkerhet. I restavfallet eller ved feil behandling, kan disse stoffene være helseskadelige og skade miljøet. Kast derfor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



Apparatet kan leveres gratis til forhandlere av samme type produkter eller til en kommunal gjenbruksstasjon. For mer informasjon, se www.miele.no

Sørg for at apparatet oppbevares barnesikkert til det kjøres bort.

Beskrivelse av stekeovnen



① Betjeningselementer stekeovn

② Dørlås for pyrolyserengjøring

③ Varmeelement for overvarme/grill

④ Åpninger for damptilførsel

⑤ Innsugningsrør for dampsystemet

⑥ Tilkoblingsboks for steketermometeret

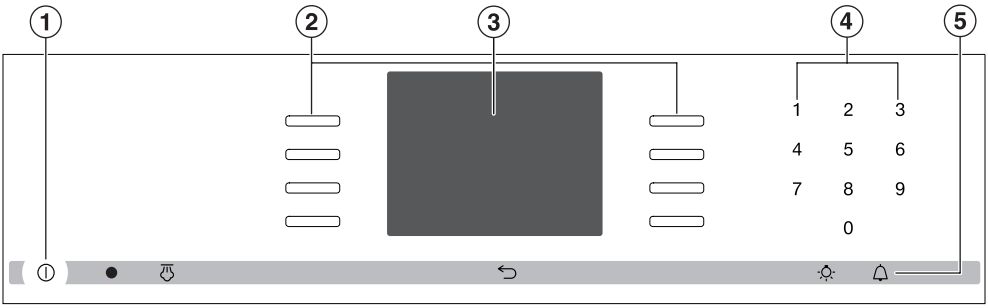
⑦ Innsugningsåpning for viften med ringformet varmeelement bak åpningen

⑧ Føringslister med 5 rillehøyder

⑨ Ovnsrombunn med varmeelement for undervarme under bunnen

⑩ Frontramme med typeskilt

⑪ Dør



① På/av-tast ⏻

② Sensortaster ⬭ for betjening

③ Display

④ Sensortaster 0–9 (tallfelt)

⑤ Sensortaster ⏲, ⮌, ☼, 🔔

På/av-tast ⏻

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

Med denne slår du stekeovnen på og av.

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring blir bekreftet med en tastetone. Denne tastetonen kan kobles ut (se kapittel "Innstillinger – Tastetone").

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
⬭	For å velge meny-punkter og for å bla i valglisten.	Du velger et menypunkt ved å berøre den belyste sensortasten ⬭ ved siden av menypunktet.
0–9	Tallfelt for innstil-ling av verdier	Med tallfeltet innstiller du f.eks. temperaturer eller tid-er.
⮌	For å gå trinnvis tilbake	

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
☼	For inn- og utkobling av belysningen	Når en valgliste vises i displayet eller en tilberedningsprosess er i gang, kan du ved berøring av ☼, koble ovnsrombelysningen inn og ut. Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før sensortasten ☼ reagerer. Avhengig av den valgte innstillingen, slokner ovnsrombelysningen etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess, eller den forblir innkoblet.
🔔	For innstilling av en varselurtid	Når en valgliste vises i displayet eller en tilberedningsprosess er i gang, kan du når som helst innstille en tid på varseluret (f.eks. for koking av egg). Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før sensortasten 🔔 reagerer.
	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.

Betjeningselementer stekeovn

Display

I displayet vises klokkeslettet eller informasjon om funksjoner, temperaturer, steketider, automatikkprogrammer og innstillinger. Avhengig av valgt funksjon, vises informasjonsvinduer eller valglister.

Etter at stekeovnen er slått på med på/av-tasten ⏻ vises hovedmenyen:

– Funksjoner
– Automatikkprogrammer
– Spesialprogrammer
– Egne programmer
– Innstillinger ⚑
– Vedlikehold

Når en tilberedningsprosess er i gang, og du velger "Endre", vises en valgliste med menypunkter som du kan innstille eller endre for denne tilberedningsprosessen:

– Temperatur
– Kjernetemperatur (kun når du bruker steketermometeret)
– Steketid
– Ferdig kl.
– Start kl. (kun når du har innstilt "Tilberedningstid"/"Ferdig kl.")
– Oppvarmingsfase (kun ved noen funksjoner)
– Oppvarmingstype (kun ved funksjonen KlimaPluss)
– Crisp function (fuktighetsreduksjon)
– Endre funksjon

■ Du velger et menypunkt ved å berøre den belyste sensortasten ⬭ ved siden av menypunktet.

■ Deretter henter du frem valget, ved å berøre den belyste sensortasten ⬭ ved siden av "OK".

Symboler

I tillegg til tekst, kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Varselur
-	Tildeler et menypunkt en belyst sensortast ⬭, og dermed kan menypunktet velges.
	Hvis det er flere enn fire valgmuligheter, vises en strek på høyre side. Med den tilhørende sensortasten blar du i valglisten.
·····	Når du blar i en valgliste vises en stiplet linje på slutten. Deretter befinner du deg ved begynnelsen av listen igjen.
	Noen innstillinger, f.eks. lysstyrken i displayet eller lydstyrken på tastetonene, innstilles ved hjelp av en strek med segmenter.
✓	Haken viser hvilken innstilling som er aktiv. Foran denne vises ikke "**-**" og den tilhørende sensortasten er ikke belyst.
i	Dette symbolet viser til ekstra informasjon og henvisninger om betjening. Dette informasjonsvinduet bekreftes med "OK".
	Den elektroniske barnesikringen er innkoblet (se kapittel "Innstillinger – Sikkerhet"). Betjeningen er sperret.

Betjeningselementer stekeovn

Ved valg av en funksjon kan, avhengig av innstilling, også følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Varmluft pluss
	Pizza & Pai
	KlimaPluss
	Stekeautomatikk
	Over- og undervarme
	Overvarme
	Undervarme
	Tining
	Grill stor
	Grill liten
	Omluftsgrill
	Gratinering
	Automatikkprogrammer
	Pyrolyse
	Dampinntak
	Prosess slutt
	Kjernetemperatur ved bruk av steketermometer

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.

Samlet leveranse

Med leveringen følger:

– bruks- og monteringsanvisning for betjening av stekeovnsfunksjonene,

– et oppskriftshefte med oppskrifter, f.eks. for funksjonen KlimaPluss og automatikkprogrammene,

– 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! Prinsipielt har stekeovnen 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 pleiemidler er tilpasset Mieles apparater.

Dette kan kjøpes hos Mieles kundeservice eller i Mieles nettbutikk på www.miele.no.

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Føringslister

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

Betegnelsene på rillene står på frontrammen.

Hver rillehøyde består av to stenger som ligger over hverandre:

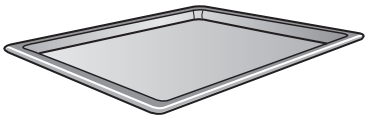
– Tilbehøret (f.eks. risten) skyves inn mellom stengene,

– FlexiClip-uttrekksskinnene (hvis tilgjengelig) monteres på den nederste stangen.

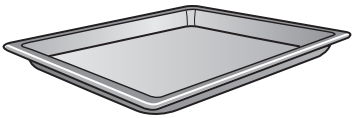
Føringslistene kan tas ut for rengjøring (se kapittel "Rengjøring og stell").

Stekebrett, universalpanne og rist med uttrekkssikring

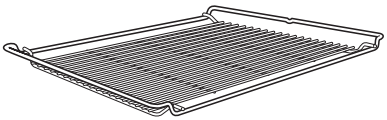
Stekebrett HBB71:



Universalpanne HUBB71:



Rist HBBR72:



Skyv alltid dette tilbehøret inn mellom stengene i en rille.

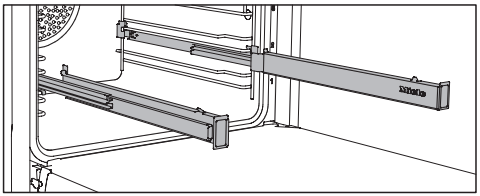
Skyv alltid risten inn med plasseringsflaten ned.

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



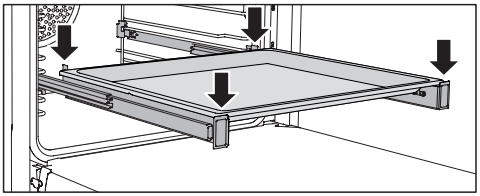
Hvis du bruker universalpannen med risten oppå, skyves universalpannen inn mellom stengene i en rillehøyde, og risten ligger oppå pannen.

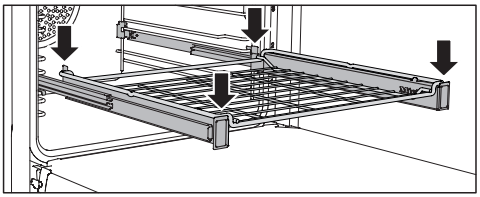
FlexiClip-uttrekksskinner HFC72



FlexiClip-uttrekksskinnene kan festes i hver rillehøyde.

Skyv FlexiClip-skinnen helt inn i ovnsrommet, før du skyver tilbehøret inn på skinnen.Tilbehøret festes da automatisk mellom festehakene foran og bak og er sikret mot å gli ned.





FlexiClip-skinnen tåler maksimalt 15 kg.

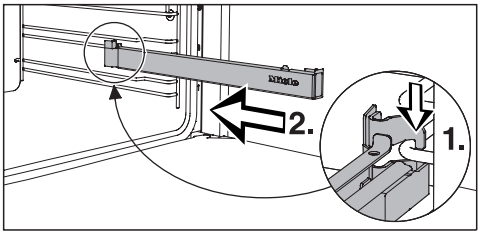
Montering og demontering av FlexiClip-skinnene

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

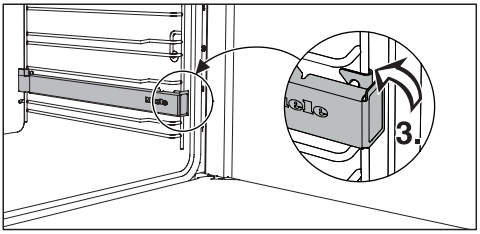
FlexiClip-skinnene monteres mellom de to stengene i en rillehøyde.

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.).

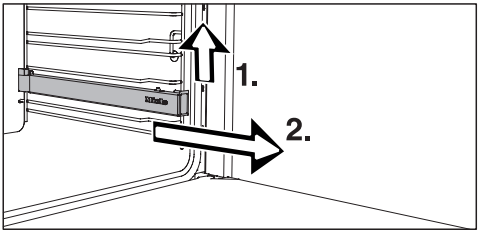


- Fest FlexiClip-skinnen på den nederste stangen i rillehøyden (3.).

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

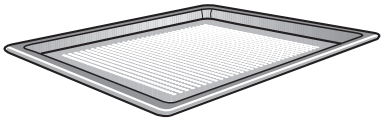
For å demontere en FlexiClip-skinne:

- Skyv FlexiClip-skinnen helt inn.



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

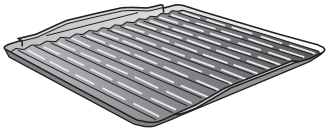
Perforert gourmet stekebrett HBBL71



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.

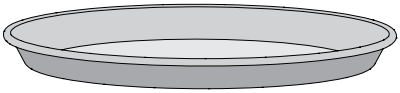
Grill- & stekebrett HGBB71



Grill- & stekebrettet legges på universalpannen.
Ved grilling eller steking beskytter det kjøttsaften fra å bli brent, slik at denne kan brukes til f.eks. saus.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

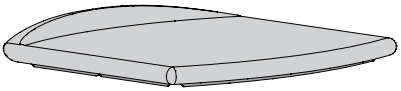
Rundt stekebrett HBF 27-1



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

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

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.

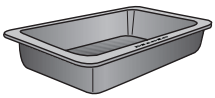
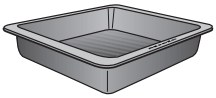
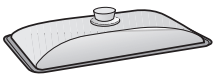
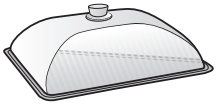
Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Miele gourmetpanner kan, i motsetning til andre stekeformer, skyves direkte inn i føringslistene i stekeovnen. De har utrekkssikring – slik som risten. Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

Pannene finnes med dybder på 22 cm eller 35 cm. Bredde og høyde er lik for pannene.

Du kan også få kjøpt passende lokk separat.

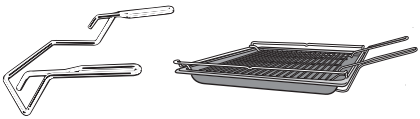
Oppgi modellbetegnelse ved bestilling.

Dybde: 22 cm	**Dybde: 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

* egnet for induksjonskomfyrtopper

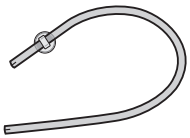
Utstyr

Håndtak HEG



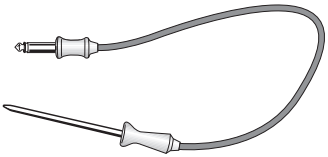
Håndtaket gjør det lettere å ta ut universalpanne, stekebrett og rist.

Avkalkingstabletter, kunststoffslange med holder



Dette tilbehøret er nødvendig for avkalking av stekeovnen.

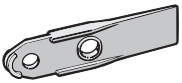
Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig (se kapittel "Steking - Steketermometer").

Ved bruk av steketermometer, kan ikke FlexiClip-skinnene være montert i 4. rillehøyde. Der er de i veien for tilkoblingsboksen til steketermometeret.

Åpner



Åpneren brukes til å fjerne dekselet på sidebelysningen.

Miele mikrofiberklut

Lette tilsmussinger og fingeravtrykk fjernes enkelt med mikrofiberkluten.

Miele stekeovnsrens

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

Stekeovnsstyring

I tillegg til å bruke de forskjellige funksjonene til baking, steking og grilling, gir stekeovnsstyringen også mulighet for

– klokkeslettvisning,

– varselur,

– automatisk inn- og utkobling av tilberedninger,

– tilberedning med fuktighetstilførsel,

– bruk av automatikkprogrammer,

– valg av individuelle innstillinger.

Sikkerhetsinnretninger

Elektronisk barnesikring for stekeovnen

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

Den forblir innkoblet etter et strømbrudd.

Sikkerhetsutkobling

Sikkerhetsutkoblingen blir automatisk aktivert, når stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge. Tiden på dette tidsrommet er avhengig av den valgte funksjonen.

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.

Den kobler seg automatisk ut når ovnen er avkjølt til en bestemt temperatur.

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 280 °C.

PerfectClean-foredlete overflater

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

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

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

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

PerfectClean-foredlete 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.

Tilbehør som tåler pyrolyse

Følgende tilbehør kan være i stekeovnen under pyrolyseprosessen:

– føringslister,
– FlexiClip-uttrekksskinner,
– rist.

Les henvisningene i kapittel "Rengjøring og stell".

Legge inn grunninnstillinger

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

Når stekeovnen kobles til el-nettet, slår den seg automatisk på.

Velkomstbilde

"Miele Willkommen" vises.
Deretter blir du bedt om å foreta noen innstillinger, som er nødvendige for første igangsetting av stekeovnen.

- Følg henvisningene i displayet.

Innstilling av språk

- Bla i valglisten til ønsket språk vises.
- Berør den belyste sensortasten ⬭ ved siden av ønsket språk.
- Velg "OK".

Innstilling av land

- Bla i valglisten til ønsket land vises.
- Berør den belyste sensortasten ⬭ ved siden av ønsket land.
- Velg "OK".

Innstilling av dato

- Innstill år, måned og dag etter hverandre med "+" eller "–".
- Velg "OK" etter hver innstilling

Innstilling av klokkeslett

- Innstill klokkeslettet i timer og minutter med tallfeltet (f.eks. 1-2-1-5 for kl. 12:15).
- Velg "OK".

Klokkeslettet kan også vises i 12-timers format (se kapittel "Innstillinger – Klokkeslett – Tidsformat)".

Klokkeslettvisning

Deretter velger du type klokkeslettvisning for avslått stekeovn (se kapittel "Innstillinger – Klokkeslett – Visning)".

– På
Klokkeslettet vises hele tiden.

– Av
For å spare energi, er displayet mørkt. Noen funksjoner er begrenset.

– Nattutkobling
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23 og er koblet ut om natten, for å spare energi.

■ Velg ønsket visningsformat.

■ Velg "OK".

En informasjon om energiforbruket vises.

■ Velg "OK".

■ Følg eventuelle andre henvisninger.

Etter at du har bekreftet henvisningen "Første igangsetting var vellykket" med "OK", er stekeovnen klar til bruk.

Hvis du ved en feil har valgt et språk du ikke forstår, følg henvisningene i kapittel "Innstillinger – Språk ⚑".

Første oppvarming av stekeovnen og gjennomskylling 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 gjennomskylle 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 evt. støv og forpakningsrester.
- Monter FlexiClip-skinnene på føringslistene og skyv inn alle brettene og risten.
- Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

- Velg "Funksjoner".
- Velg funksjonen KlimaPluss.

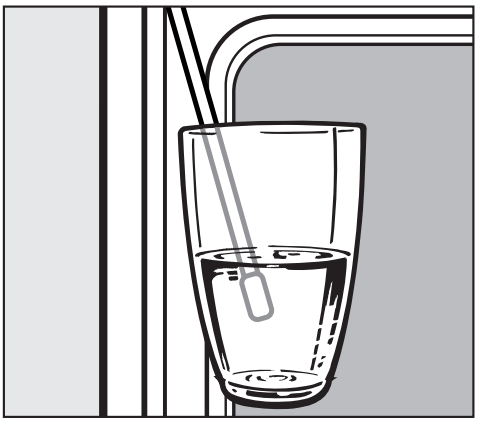
Forslagstemperaturen vises (160 °C).

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

- Innstill maksimal mulig temperatur (250 °C) med tallfeltet.
- Velg "OK".
- Velg "Automatisk dampinntak".

Oppfordringen om innsugningsprosessen vises.

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde.
- Åpne døren.
- Skyv innsugningsrøret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



- Sett innsugningsrøret i glasset med vann.
- Velg "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.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig.
- Bekreft henvisningen om at innsugningsprosessen er ferdig med "OK".
- Lukk døren.

Henvisningen slokner.

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 skålding. Ikke åpne døren under dampinntaket.

Varm opp stekeovnen i minst én time.

Etter minst en time:

- Slå av stekeovnen.

Etter den første oppvarmingen

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

- Slå på stekeovnen.
- 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 stekeovnen.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Oversikt over innstillingene

Du kan kun endre innstillinger når tilberedningsprosesser ikke er i gang.

Fabrikkinnstillingene står med **fet** skrift i tabellen.

Innstilling	Valgmuligheter	
Språk	[...]	...
	deutsch	... / Tyskland / Luxembourg / ...
	english	... / Australia / United Kingdom / ...
	[...]	...
Klokkeslett	Visning	På / **Av** / Nattutkobling
	Tidsformat	**24 t** / 12 t
	Innstille	Du kan innstille klokkeslett.
Dato	Du kan innstille dato.	
Belysning	På **"På" i 15 sekunder**	
Display-lysstyrke	Mørkere ■■■■□□□ Lysere	
Signaltoner	Du kan innstille forskjellige signaltoner, som du kan endre eller koble helt ut.	
	Melodier	Svakere ■■■■■■■ Sterkere
	Solo-tone	Svakere ■■■■■■■□□□□□□ Sterkere
Tastetone	Lydstyrken til tastetonene kan innstilles eller kobles helt ut. Svakere ■■■■■■■ Sterkere	
Enheter	Vekt	**g** lb/oz
	Temperatur	**°C** °F

Innstilling	Valgmuligheter	
Kjølevifteetterløp	**Temperaturstyrt** Tidsstyrt	
Pyrolyse	Med anbefaling **Uten anbefaling**	
Forslagstemperaturer	Forslagstemperaturen kan endres innenfor det angitte området.	
Sikkerhet	Elektronisk barnesikring Tastelås	På **Av** På **Av**
Katalysator	Du kan innstille luktreduksjon. min. ■■■■⚌⚌⚌ maks. **På**/Av	
Forhandler	Messeinnstilling	På **Av**
Fabrikkinnstillinger	Innstillinger Egne programmer Forslagstemperaturer	

Hente frem menyen "Innstillinger"

■ Velg "Innstillinger" i hovedmenyen.

Valglisten for innstillingene vises.

Du kan kontrollere eller endre innstillingene.

Haken ✓ bak et menypunkt viser hvilket menypunkt som er aktivt.

Endring og lagring av innstillinger

■ Velg "Innstillinger".

■ Bla i valglisten til ønsket innstilling vises.

■ Berør sensortasten ved siden av innstillingen.
Om nødvendig, velg ønsket innstilling i de nedre områdene.

■ Endre innstillingen.

■ Velg "OK".

■ Berør ⮌, til hovedmenyen vises, eller velg en annen innstilling.

Språk

Du kan innstille ditt språk og land.

Etter valg og bekreftelse vises det valgte språket i displayet omgående.

Tips: Dersom du utilsiktet har valgt et språk du ikke forstår, kan du orientere deg mot symbolet, for å komme tilbake til undermenyen "Språk".

Klokkeslett

Visning

Velg type klokkeslettvisning for avslått stekeovn:

– På
Klokkeslettet vises alltid i displayet. Ved berøring av den tilhørende sensortasten, kan du koble belysningen inn og ut direkte eller bruke varseluret.

– Av
Displayet er mørkt, for å spare energi. Du må slå på stekeovnen før den kan betjenes. Dette gjelder også for funksjonene Varselur og Belysning.

– Nattutkobling
Klokkeslettet vises kun fra kl. 5 til kl. 23 og er koblet ut om natten, for å spare energi.

Tidsformat

Du kan velge tidsformatet for klokkeslettet:

– 24 t.
Klokkeslettet vises i 24-timers format.

– 12 t.
Klokkeslettet vises i 12-timers format.

Innstille

Du innstiller timene og minuttene med tallfeltet.

Etter et strømbrudd vises aktuelt klokkeslett igjen. Stekeovnen lagrer denne informasjonen i ca. 200 timer.

Dato

Du innstiller dato med tallfeltet.

Belysning

– På
Ovnsrombelysningen er innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

– "På" i 15 sekunder
Ovnsrombelysningen kobles ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess.
Ved berøring av , kobles den inn igjen i 15 sekunder.

Display-lysstyrke

Lysstyrken vises ved en strek med syv segmenter.



- Velg "Mørkere" eller "Lysere" for å endre lysstyrken.

Signaltoner

Melodier

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

Lydstyrken til denne melodien vises ved en strek med syv segmenter.



Når alle segmentene er fylt, er maksimal lydstyrke valgt.
Hvis ingen segmenter er fylt, er tonen utkoblet.

- Velg "Svakere" eller "Sterkere" for å endre lydstyrken.
- Velg "På" eller "Av" for å koble melodien inn eller ut.

Solo-tone

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

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



- Velg "Svakere" eller "Sterkere" for å endre styrken på tonen.
- Velg "På" eller "Av" for å koble solo-tonen inn eller ut.

Tastetone

Ved hver berøring av en sensortast høres en tastetone.

Lydstyrken til denne tastetonen vises ved en strek med syv segmenter.



Når alle segmentene er fylt, er maksimal lydstyrke valgt.
Hvis ingen segmenter er fylt, er tonen utkoblet.

- Velg "Svakere" eller "Sterkere" for å endre lydstyrken.
- Velg "På" eller "Av" for å koble tastetonen inn eller ut.

Enheter

Vekt

– g
Vekten på maten i automatikkprogrammene innstilles i gram.

– lb/oz
Vekten på maten i automatikkprogrammene innstilles i pund/unser.

Temperatur

– °C
Temperaturen vises i grader Celsius.

– °F
Temperaturen vises i grader Fahrenheit.

Kjølevifteetterløp

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

– Temperaturstyrt
Kjøleviften kobles ut ved en ovnsromtemperatur under ca. 70 °C.

– Tidsstyrt
Kjøleviften kobles ut etter ca. 25 minutter.

Hvis du velger innstillingen "Tidsstyrt" for kjølevifteetterløpet, må du ikke holde mat varm i stekeovnen. Luftfuktigheten stiger og kan føre til at det avsettes fuktighet på betjeningspanelet og på møbelfronten, og til dråpedannelse under benkeplaten.
Kondensvann kan skade innbyggingsskapet og benkeplaten og det kan oppstå korrosjon i stekeovnen.

Pyrolyse

– Med anbefaling
Anbefalingen for gjennomføring av pyrolyse vises.

– Uten anbefaling
Anbefalingen for gjennomføring av pyrolyse vises ikke.

Forslagstemperaturer

Det er fornuftig å endre forslagstemperaturene hvis du ofte arbeider med avvikende temperaturer.

Når du har valgt et menypunkt, vises valglisten for funksjonene.

Når du velger en funksjon, er forslagstemperaturen markert. Samtidig vises det temperaturområdet temperaturen kan endres innenfor.

■ Endre forslagstemperaturen med tallfeltet.

Sikkerhet

Elektronisk barnesikring

Den elektroniske barnesikringen hindrer uønsket innkobling av stekeovnen.

Den forblir innkoblet etter et strømbrudd.

Du må aktivere den elektroniske barnesikringen ved å velge opsjonen "På".

– På
Den elektroniske barnesikringen blir aktivert. Før du kan bruke stekeovnen, berør sensortasten ved siden av "OK" i minst 6 sekunder.

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

– Av
Den elektroniske barnesikringen er deaktivert. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

Tastelås

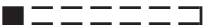
Tastelåsen forhindrer uønsket utkobling eller endring av en tilberedningsprosess.
Når tastelåsen er aktivert, låses alle sensortastene noen sekunder etter at tilberedningsprosessen starter.

– På
Tastelåsen er aktivert.
Før du kan bruke sensortastene igjen, må du holde sensortasten ved siden av "OK" inne i minst 6 sekunder.
Tastelåsen blir da deaktivert for en kort stund.

– Av
Tastelåsen er deaktivert. Alle sensortastene reagerer omgående ved berøring.

Katalysator

Luktreduksjonen vises ved en strek med syv segmenter.



Når alle segmentene er fylt, er maksimal luktreduksjon valgt.
Hvis ingen segmenter er fylt, er katalysatoren utkoblet.

- Velg "min." eller "maks." for å endre luktreduksjonen.
- Velg "På" eller "Av" for å koble katalysatoren inn eller ut.

Forhandler

Denne funksjonen gjør det mulig for forhandlere å presentere produktet uten at det blir varmt. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

Messeinnstilling

– På
Messeinnstillingen blir aktivert, når du berører tasten ved siden av "OK" i minst 4 sekunder.

Når du har aktivert messeinnstillingen, vises informasjonen "Messeinnstillingen er aktiv. Apparatet blir ikke varmt" når du slår på stekeovnen.

– Av
Messeinnstillingen blir deaktivert, når du berører tasten ved siden av "OK" i minst 4 sekunder. Du kan bruke stekeovnen som vanlig.

Fabrikkinnstillinger

– Innstillinger
Alle innstillingene blir tilbakestilt til fabrikkinnstillingene.

– Egne programmer
Alle egne programmer blir slettet.

– Forslagstemperaturer
De endrede forslagstemperaturene blir tilbakestilt til fabrikkinnstillingene.

Bruk av varselur

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

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

Du kan maksimalt innstille en varselurtid på 9 timer, 59 minutter og 59 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 innstiller en varselurtid på 6 minutter og 20 sekunder.

> Hvis du har valgt innstillingen "Klokkeslett – Visning – Av", må du slå på stekeovnen for å innstille en tid på varseluret. Forløpet for varselurtiden vises da når stekeovnen er slått av.

- Berør .

"0:00:00" vises (t:min:sek).

- Innstill ønsket varselurtid med tallfeltet (6-2-0).
- Velg "OK".

Varselurtiden lagres.

Når stekeovnen er slått av, vises forløpet for varselurtiden i displayet.

Når en tilberedningsprosess er i gang samtidig, vises varselurtiden i det nedre området av displayet.

Etter at tiden er gått

– blinker,
– telles tiden oppover,
– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel " Innstillinger – Signaltoner").

■ Berør.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

■ Berør eller den belyste sensortasten ved siden av varselurtiden.

Den innstilte varselurtiden vises.

■ Innstill den nye varselurtiden med tallfeltet.

■ Velg "OK".

Den endrede varselurtiden lagres og forløper sekundvis.

Slette varselurtiden

■ Berør eller den belyste sensortasten ved siden av varselurtiden.

Den innstilte varselurtiden vises.

■ Velg "Tilbakestille".

Varselurtiden slettes.

Stekeovnen har forskjellige funksjoner for tilberedning av mat.

Avhengig av funksjon, kobles forskjellige varmeelementer inn og kombineres evt. med viften (se opplysninger i parentes).

Kan velges i menyen "Funksjoner":

Varmluft pluss

(ringformet varmeelement + vifte)

Til baking og steking. Du kan bruke flere rillehøyder samtidig.
Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme, fordi viften fordeler varmen over maten med en gang.

KlimaPluss

(ringformet varmeelement + vifte + fordampningssystem)

For baking og steking med fuktighetstilførsel.

Du kan kombinere fuktighetstilførselen med en annen oppvarmingstype.

Pizza & Pai

(ringformet varmeelement + vifte + varmeelement for undervarme)

For bakst med fuktig fyll.
Ikke bruk denne funksjonen til baking av flat bakst eller til stek. Stekesjyen vil bli for mørk.

Stekeautomatikk

(ringformet varmeelement + vifte)

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).

Over- og undervarme

(varmeelement for overvarme/grill + varmeelement for undervarme)

For baking og steking av tradisjonelle oppskrifter, for tilberedning av suffléer og for langtidstilberedning ved lav temperatur.

Hvis du bruker gamle oppskrifter, innstiller du temperaturen 10 °C lavere enn angitt i oppskriften. Steketiden endres ikke.

Overvarme

(varmeelement for overvarme/grill)

Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på oversiden.

Undervarme

(varmeelement for undervarme)

Velg denne funksjonen mot slutten av steketiden, dersom maten skal brunes mer på undersiden.

Grill stor

(varmeelement for overvarme/grill)

For grilling av større mengder flat grillmat (f.eks. biff) og for gratinering i store former.

Hele varmeelementet er koblet inn og blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige infrarøde strålingen.

Grill liten

(varmeelement for overvarme/grill)

For grilling av mindre mengder flat grillmat (f.eks biff) og til gratinering i små former.

Det er kun det innvendige området av varmeelementet som kobles inn og blir rødglødende, for å oppnå den nødvendige infrarøde strålingen.

Omluftsgrill

(varmeelement for overvarme/grill + vifte)

For grilling av større stykker (f. eks. surret stek, kylling). Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Grill, fordi viften fordeler varmen over maten med en gang.

Gratinering

(ringformet varmeelement + vifte)

Til steking av kjøtt.

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 tilberedningstid 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 over maten med en gang. Dessuten kan du steke i flere høyder samtidig.
- 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 like etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

Utnyttelse av restvarmen

- For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og steketider på mer enn 30 minutter, kan du ca. 5 minutter før slutt redusere temperaturen til den laveste temperaturen som kan innstilles. Restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig. Kjøleviften og evt. varmluftsviften (avhengig av funksjon) forblir innkoblet. Du må imidlertid ikke slå av stekeovnen (se kapittel "Sikkerhetsregler").
- Når du har lagt inn en tid for tilberedningsprosessen, kobles varmen i ovnsrommet ut like før tiden har gått og i displayet vises "Energisparefase". Restvarmen er tilstrekkelig for å avslutte tilberedningsprosessen. Kjøleviften og evt. varmluftsviften (avhengig av funksjon) forblir innkoblet.
- Når du bruker Miele steketermometer, kobles varmen i ovnsrommet ut like før tilberedningsprosessen er ferdig og i displayet vises "Energisparefase". Restvarmen er tilstrekkelig for å avslutte tilberedningsprosessen. Kjøleviften og evt. varmluftsviften (avhengig av funksjon) forblir innkoblet.
- Når du vil gjennomføre pyrolyse, lønner det seg å starte den rett etter at du har brukt stekeovnen. Restvarmen reduserer energiforbruket.

Tips for energisparing

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 ved berøring av ☼.

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").

Enkel betjening

■ Slå på stekeovnen.

Hovedmenyen vises.

■ Sett maten inn i ovnen.

■ Velg "Funksjoner".

■ Velg ønsket funksjon.

Funksjon, forslagstemperatur og temperaturområdet vises.

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifte kobles inn.

■ Endre forslagstemperaturen med tallfeltet, hvis nødvendig.

> Forslagstemperaturen overtas i løpet av noen få sekunder.
> Om nødvendig, velg "Endre", for å komme tilbake til temperaturinnstillingen (se kapittel "Utvidet betjening – Endre temperatur").

■ Velg "OK".

Ønsket og reell temperatur vises.

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

Etter tilberedningsprosessen

■ Ta maten ut av ovnen.

■ 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.

Den kobler seg automatisk ut når ovnsrommet er avkjølt til en bestemt temperatur.

Denne fabrikkinnstillingen kan du endre (se kapittel "Innstillinger – Kjølevifteetterløp").

Du har satt maten inn i stekeovnen, valgt funksjon og innstilt temperatur.

■ Velg "Endre".

Flere menypunkter vises, som du kan innstille eller endre for en tilberedningsprosess.

– Temperatur

– Kjernetemperatur
(vises kun ved bruk av steketermometer. I dette tilfellet kan du ikke innstille noen steketid.)

– Tilberedningstid

– Ferdig kl.

– Start kl.
(Vises så snart enten "Tilberedningstid" eller "Ferdig kl." er innstilt).

– Oppvarmingsfase
(Vises kun ved funksjonene Varmluft pluss, Stekeautomatikk, Over- og undervarme og KlimaPluss, dersom du innstiller en temperatur over 100 °C.)

– Oppvarmingstype
(Vises kun ved funksjonen KlimaPluss. Du kan kombinere dampinntakene med en annen funksjon).

– Crisp function
(Fuktighetsreduksjon for sprø overflater eller kaker med fuktig fyll.)

– Funksjoner
(Du kan endre funksjon under tilberedningsprosessen.)

Endre funksjon

Du kan endre funksjon under tilberedningsprosessen.

■ Velg "Endre".

■ Bla i valglisten til "Endre funksjon" vises.

■ Velg "Endre funksjon".

■ Velg ønsket funksjon.

I displayet vises den endrede funksjonen og tilhørende forslagstemperatur.

■ Innstill temperaturen for den endrede funksjonen med tallfeltet, hvis nødvendig.

■ Velg "OK".

Funksjonen er endret.

Tider som er lagt inn beholdes.

Endre temperatur

Når du velger en funksjon, vises tilhørende forslagstemperatur med mulig temperaturområde.

Fra fabrikken er følgende forslagstemperaturer innstilt:

Varmluft pluss. . . . . 160 °C (30–250 °C)
Pizza & Pai . . . . . 170 °C (50–250 °C)
KlimaPluss . . . . . 160 °C (130–250 °C)
Stekeautomatikk* . 160 °C (100–230 °C)
Over- og undervarme 180 °C (30–280 °C)
Overvarme . . . . . 190 °C (100–250 °C)
Undervarme . . . . . 190 °C (100–250 °C)
Grill stor . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Grill liten . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Omluftsgrill . . . . . 200 °C (100–260 °C)
Gratinering . . . . . 190 °C (100–250 °C)

* Bruningstemperatur ca. 230 °C, viderestekingstemperatur 160 °C

- Hvis forslagstemperaturen tilsvarer temperaturen i oppskriften, velg "OK".
- Hvis forslagstemperaturen ikke tilsvarer temperaturen i oppskriften, kan du endre den for denne tilberedningsprosessen.

Du kan også innstille forslagstemperaturen permanent etter dine personlige ønsker (se kapittel "Innstillinger – Forslagstemperaturer").

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

Du vil redusere ønsket temperatur til 155 °C.

- Velg "Endre".
- Velg "Temperatur".

Ønsket temperatur er markert.

- Innstill temperaturen med tallfeltet.
- Velg "OK".

Den endrede ønskede temperaturen lagres

- Velg deretter "OK", når du vil se den reelle temperaturen og vil følge med på temperaturendringen.

Den endrede ønskede temperaturen vises.

Hurtigoppvarming

Med Hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingsfasen.

Ved funksjonene Varmluft pluss, Stekeautomatikk, Over- og undervarme og KlimaPluss er funksjonen Hurtigoppvarming automatisk innkoblet, dersom du innstiller en temperatur over 100 °C.

For pizza og ømfintlige deiger, f.eks. sukkerbrød eller småbakst, skal funksjonen Hurtigoppvarming kobles ut. Ellers blir baksten brunet for fort ovenfra.

Du kan koble ut hurtigoppvarmingen for en enkelt tilberedningsprosess via menypunktet "Oppvarmingsfase".

Menypunkt "Oppvarmingsfase"

– Hurtig
(fabrikkinnstilling)
Varmeelementet for overvarme/grill,det ringformede varmeelementet og viften kobles inn samtidig, slik at apparatet skal nå den ønskede temperaturen så raskt som mulig.

– normal
Det er kun de varmeelementene som hører til funksjonen som blir koblet inn, se kapittel "Oversikt over funksjoner".

For å koble ut funksjonen Hurtigoppvarming:

- Velg "Endre".
- Velg "Oppvarmingsfase".
- Velg "normal".
- Velg "OK".
- Velg deretter "OK", når du vil se den reelle temperaturen og vil følge med på temperaturendringen.

I stedet for "Hurtigoppvarming" vises "Oppvarming".

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 tilberedninger 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.

■ Velg funksjon og temperatur.

■ For pizza og ømfintlige deiger, f.eks. sukkerbrød eller småbakst, skal funksjonen "Hurtigoppvarming" kobles ut under forvarmingen.

■ Vent på oppvarmingsfasen.

Når den innstilte temperaturen er nådd, høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner").

■ Sett maten inn i ovnen.

Bruk av crisp function (fuktighetsreduksjon)

Det er fornuftig å bruke denne funksjonen ved fuktig mat, som skal ha sprø skorpe. F.eks. frosne pommes frites eller kroketter samt svinestek med svor.

Denne funksjonen er også egnet for plomme- eller eplekake med fuktig fyll.

> Denne funksjonen kan brukes i alle funksjoner. Den må aktiveres hver gang.
> Optimal virkning får du hvis du aktiverer den ved begynnelsen av en tilberedningsprosess.

Du har satt maten inn i stekeovnen, valgt funksjon og innstilt temperatur.

■ Velg "Endre".

■ Bla i valglisten, til "Crisp function" vises.

■ Velg "Crisp function".

■ Velg "På".

■ Velg "OK".

Fuktighetsreduksjonen er aktivert.

Innstille tilberedningstid

Du har satt maten inn i stekeovnen, valgt funksjon og innstilt temperatur.

Når du legger inn "Tilberedningstid", "Ferdig kl." eller "Start kl.", kan du la tilberedningsprosesser kobles ut, eller inn og ut automatisk.

– Tilberedningstid
  Du legger inn den tiden som er nødvendig for maten.
  Etter at denne tiden har gått, kobles oppvarmingen automatisk ut.
  Maksimal tid som kan innstilles er 12:00 timer.

  Du kan ikke innstille en tilberedningstid, dersom steketermometeret brukes. Her er tiden avhengig av når kjernetemperaturen nås.

– Ferdig kl.
  Du bestemmer tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal være ferdig. Oppvarmingen kobler seg automatisk ut til dette tidspunktet.

  "Ferdig kl." kan ikke innstilles, dersom steketermometeret brukes. Her er tiden avhengig av når kjernetemperaturen nås.

– Start kl.
  Du bestemmer tidspunktet for når en tilberedningsprosess skal starte. Oppvarmingen kobler seg automatisk inn til dette tidspunktet.

  "Start kl." kan kun brukes i forbindelse med "Tilberedningstid" eller "Ferdig kl.", bortsett fra når steketermometeret brukes.

Automatisk utkobling av tilberedningsprosesser

Eksempel:
Klokken er 11:45. Maten behøver 30 minutter og skal være ferdig kl. 12:15.

Du kan velge "Tilberedningstid" og innstille 00:30 t. eller "Ferdig kl." og innstille 12:15.

Etter dette tidspunktet eller til dette tidspunktet kobles tilberedningsprosessen ut.

Innstille "Tilberedningstid"

- Velg "Endre".
- Velg "Tilberedningstid".
- Innstill tilberedningstiden med tallfeltet (3-0).
- Velg "OK".

Innstille "Ferdig kl."

- Velg "Endre".
- Velg "Ferdig kl.".
- Innstill tiden for når maten skal være ferdig, med tallfeltet (1-2-1-5).
- Velg "OK".

Automatisk inn- og utkobling av en tilberedningsprosess

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.

For å **koble en tilberedningsprosess inn og ut automatisk**, er det forskjellige måter å legge inn tiden på:

– "Tilberedningstid" og "Ferdig kl."

– "Tilberedningstid" og "Start kl."

– "Ferdig kl." og "Start kl."

Eksempel:
Klokken er 11:30. Maten behøver 30 minutter og skal være ferdig kl. 12:30.

- Velg "Endre".
- Velg "Tilberedningstid" og innstill 00:30 t.
- Velg "Ferdig kl." og innstill 12:30 t.

"Start kl." beregnes automatisk. I displayet vises "Start kl. 12:00".

Tilberedningsprosessen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.

Forløpet for en tilberedningsprosess med automatisk inn- og utkobling

Frem til start vises funksjon, valgt temperatur, "Start kl." og starttiden.

Etter start kan du følge med på oppvarmingsfasen inntil ønsket temperatur er nådd.

Når denne temperaturen er nådd, høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner").

Etter oppvarmingsfasen vises gjenværende tid (resttid).

Du kan følge tidsforløpet. Det siste minuttet forløper sekundvis.

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

Oppvarmingen og belysningen kobles ut. "Prosess slutt" vises.

Nå kan du lagre disse innstillingene som et eget program (se kapittel "Egne programmer") eller forlenge tilberedningsprosessen med "Endre". Ved berøring av ⮌ vises hovedmenyen.

Kjøleviften forblir innkoblet **under avkjølingsfasen**.

Endre innstilte tilberedningstider

- Velg "Endre".

Alle menypunktene som kan endres vises.

- Velg ønsket tid.
- Innstill tiden med tallfeltet.
- Velg "OK".

Innstillingene slettes etter et strømbrudd.

Avbryte en tilberedningsprosess

- Berør ⮌.
- Når "Avbryte tilberedning?" vises, velg "Ja".

Oppvarmingen og belysningen kobles ut. Innstilte tilberedningstider blir slettet.

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

Etter at du har valgt funksjonen KlimaPluss, velger du temperatur og antall dampinntak.

Du kan velge mellom:

– Automatisk dampinntak
  Du gjør klar vannmengden for automatisk dampinntak. Stekeovnen setter automatisk i gang dampinntaket etter oppvarmingsfasen.

– 1 dampinntak
  2 dampinntak
  3 dampinntak
  Gjør klar riktig vannmengde iht. antall dampinntak.
  Du setter selv i gang dampinntakene.

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

⚠ Andre væsker enn vann fører til skader på 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 fettrikt 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 stekingen.

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.
- Velg "Funksjoner".
- Velg funksjonen KlimaPluss.

Forslagstemperaturen (160 °C) vises.

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

Innstille temperatur

- Innstill ønsket temperatur med tallfeltet.
- Velg "OK".

Innstilling av antall dampinntak

Tips: Ta utgangspunkt i oppskriftseksemplene.

Hvis du ønsker at stekeovnen skal sette i gang et dampinntak automatisk etter oppvarmingsfasen:

- Velg "Automatisk dampinntak".

Hvis du vil sette i gang ett eller flere dampinntak til bestemte tidspunkt:

- Velg "1 dampinntak", "2 dampinntak" eller "3 dampinntak".

Tidspunkt for dampinntakene

Dette vises kun hvis du har valgt 1, 2 eller 3 dampinntak.

Tips: Ved valg av mer enn et dampinntak, bør ikke det andre dampinntaket starte før 10 minutter etter start av tilberedningsprosessen.

– Manuelle dampinntak

Hvis du selv vil sette i gang dampinntakene:

- Velg "Manuelle dampinntak". Innstill en tid på varseluret 🔔 som påminnelse om tidspunktet.

– Tidsstyrte dampinntak

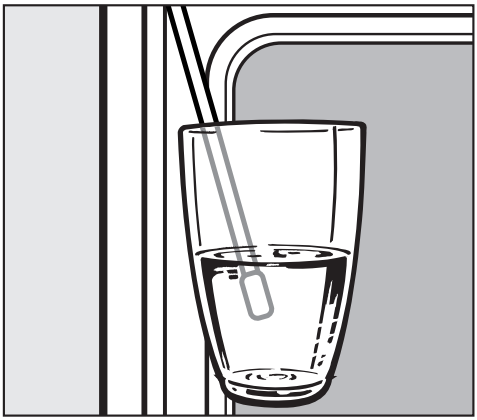
Hvis du selv vil innstille tidspunktet for de enkelte dampinntakene:

- Velg "Tidsstyrte dampinntak".
- Innstill ønsket tidspunkt for hvert dampinntak med tallfeltet. Stekeovnen starter det enkelte dampinntaket til innstilt tid. Tiden telles fra tilberedningsprosessen starter.
- Velg "OK".

Oppfordringen om innsugningsprosessen vises.

Klargjøring og start av innsugningsprosessen

- Fyll et glass e.l. med nødvendig vannmengde.
- Åpne døren.
- Skyv innsugningsrøret på venstre side under betjeningspanelet, fremover.



- Sett røret i glasset med vann.
- Velg "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 ved valg av "Stopp" eller "Start" og fortsette den igjen.

- Fjern glasset etter at innsugningsprosessen er ferdig.
- Bekreft henvisningen om at innsugningsprosessen er avsluttet med "OK".
- Lukk døren.

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

Oppvarmingen og kjøleviften kobles inn. Ønsket og reell temperatur vises.

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

Hvis du har valgt "Tidsstyrte dampinntak", vises klokkeslettet for når det neste dampinntaket skal settes i gang. Du kan forskyve dette dampinntaket før det settes i gang med menypunktet "Endre".

Endre oppvarmingstype

Funksjonen KlimaPluss er standardmessig en kombinasjon av Varmluft pluss og fuktighet.

Du kan kombinere fuktighetstilførselen med en annen funksjon:

– Over- og undervarme
– Pizza & Pai
– Stekeautomatikk

- Velg "Endre".
- Bla i valglisten, til "Oppvarmingstype" vises.
- Velg ønsket funksjon.
- Velg "OK".

Tilberedningsprosessen starter på nytt med den endrede oppvarmingstypen.

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

Automatisk dampinntak

Etter oppvarmingsfasen starter dampinntaket automatisk.

Vannet fordamper inn i ovnsrommet. Under dampinntaket vises i displayet.

Etter dampinntaket slokner i displayet.

■ Stek maten ferdig.

1, 2 eller 3 dampinntak

– Manuelle dampinntak

Når du har valgt "Manuelle dampinntak", kan du starte dampinntakene så snart sensortasten er belyst.

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

Tidspunktene for dampinntakene finner du i oppskriftene.

Tips: Innstill en tid på varseluret som påminnelse.

■ Berør .

Dampinntaket starter. Belysningen av tasten slokner og vises i displayet.

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

Ved slutten av hvert dampinntak slokner i displayet.

■ Stek maten ferdig.

– Tidsstyrte dampinntak

Stekeovnen setter i gang de enkelte dampinntakene etter den innstilte tiden.

Restvannsfordampning

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

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

Neste gang funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel brukes, vises "Fordampe restvann?" med valgene "Hoppe over" og "Ja".

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

Starte restvannsfordampningen straks

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

- Velg funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

"Fordampe restvann?" vises.

- Velg "Ja".

"Fordampe restvann" og en tidsangivelse vises.

Restvannsfordampningen starter. Du kan følge tidsforløpet.

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

Ved slutten av restvannsfordampningen vises "Prosess slutt".

■ Berør ⮌.

Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

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

Hoppe over restvannsfordampningen

⚠ Restvannsfordampningen skal helst ikke avbrytes eller hoppes over, da det under svært ugunstige omstendigheter og ved ytterligere innsugning av vann, kan hende at fordampningssystemet renner over og inn i ovnsrommet.

■ Velg funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

"Fordampe restvann?" vises.

■ Velg "Hoppe over".

Nå kan du gjennomføre en tilberedningsprosess med funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel.

Neste gang du velger funksjonen KlimaPluss eller et automatikkprogram med fuktighetstilførsel eller du slår av stekeovnen, blir du på nytt bedt om å gjennomføre restvannsfordampningen.

Stekeovnen har en rekke automatikkprogrammer for forskjellig mat, som komfortabelt og sikkert gir optimale resultater.
Du velger ganske enkelt det programmet som passer til maten og følger henvisningene i displayet.

Du henter frem et automatikkprogram ved å velge menypunktet med samme navn.

Oversikt over kategoriene

– Kaker
– Småbakst
– Pizza, quiche etc.
– Kjøtt
– Vilt
– Fugl
– Fisk
– Suffléer & gratenger
– Frossenvarer
– Dessert

Bruk av automatikkprogrammer

■ Velg "Automatikkprogrammer".

Valglisten med matkategorier vises.

■ Velg ønsket matkategori.

De automatikkprogrammene som er tilgjengelige vises.

■ Velg ønsket automatikkprogram.

De enkelte betjeningsskrittene frem til start av et automatikkprogram vises oversiktlig i displayet.

Avhengig av program får du henvisninger

– om steke- eller bakeform,
– om rillehøyde,
– om bruk av steketermometeret,
– om nødvendig vannmengde ved automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel,
– om steketid.

■ Følg henvisningene i displayet.

Et utvalg oppskrifter til automatikkprogrammene finner du i oppskriftsheftet "Baking – Steking – KlimaPluss".

Henvisninger for bruk

- Ved bruk av automatikkprogrammene, er de vedlagte oppskriftene en orienteringshjelp.
  Med de enkelte programmene kan du også tilberede lignende oppskrifter med andre mengder.
- Dersom du har brukt stekeovnen, skal ovnsrommet alltid avkjøles til romtemperatur før du starter et automatikkprogram.
- Angivelsene i automatikkprogrammene er en omtrentlig tidsangivelse. Avhengig av tilberedningsprosess, kan tiden forkortes eller forlenges. Spesielt ved bruk av steketermometer, er tiden avhengig av når kjernetemperaturen nås. Tilberedningstiden er også avhengig av utgangstemperaturen på maten. Dette gjelder spesielt for kjøtt.
- For noen programmer må det tilsettes væske etter en del av tiden. En tilsvarende melding med tidsangivelse vises i displayet (f.eks. "Tilsett væske kl.....").
- For noen programmer må stekeovnen varmes opp, før maten kan settes inn. En tilsvarende melding med tidsangivelse vises i displayet.

Du kan opprette og lagre inntil 20 egne programmer.

– Du kan kombinere inntil ti tilberedningsskritt for favorittoppskrifter eller oppskrifter du bruker ofte. I hvert tilberedningsskritt velger du funksjon, temperatur og tilberedningstid eller kjernetemperatur.
– Du kan velge rillehøyde(r) for maten.
– Du kan legge inn programnavnet på oppskriften.

Når du velger og starter dette programmet på nytt neste gang, forløper det automatisk.

Andre muligheter for oppretting av egne programmer:

– Bekreft "Lagre" etter at et automatikkprogram er ferdig.
– Bekreft "Lagre" etter at en tilberedningsprosess med innstilt tid er ferdig.

Deretter legger du inn et programnavn.

Opprette egne programmer

■ Velg "Egne programmer".

Oppretting av det første egne programmet:

Hvis du ikke har opprettet noe eget program, vises "Opprette program".

■ Velg "OK".

Opprette flere egne programmer:

Hvis du allerede har opprettet egne programmer, vises programnavnene og "Bearbeide programmer" under disse.

■ Velg "Bearbeide program".

■ Velg "Opprette program".

Nå kan du velge innstillingene for første tilberedningsskritt.
Følg henvisningene i displayet:

■ Velg ønsket funksjon.

■ Innstill ønsket temperatur og velg "OK".

■ Innstill ønsket tilberedningstid.
Ved noen funksjoner kan du innstille kjernetemperatur i stedet for tilberedningstid.

■ Velg "OK".

Alle innstillingene for første tilberedningsskritt er valgt.

Du kan tilføy flere tilberedningsskritt, f.eks. hvis du skal bruke en annen funksjon etter den første.

Hvis flere tilberedningsskritt er nødvendig:

- Velg "Tilføy tilberedningsskritt" og gå frem som for første tilberedningsskritt.

Når alle nødvendige tilberedningsskritt er valgt:

- Velg "Avslutte program".

Deretter legger du inn rillehøyde(r) for maten:

- Velg og bekreft ønsket(e) rillehøyde(r).

I displayet vises et sammendrag av innstillingene.

- Kontroller innstillingene og velg "Aksepter".

Hvis du vil endre programmet, velg "Endre". Du kan endre eller tilføye tilberedningsskritt.

Det egne programmet kan du nå lagre, endre, starte straks eller innstille tidspunkt for når det skal koble seg inn eller ut automatisk.

- Velg "Lagre".

Deretter legger du inn programnavnet. I tillegg til alfabetet, finner du følgende symboler:

Symbol	Betydning
ABC	Alfabetet med store bokstaver
abc	Alfabetet med små bokstaver
␣	Mellomrom
123	Tall fra 0 til 9 og bindestrek -

- Berør sensortasten ved siden av symbolene, til ønsket tegn er markert.
- Velg "Velge".

Det valgte tegnet vises i den øverste linjen.

Tegnene kan slettes etter hverandre ved valg av "Slette" eller⮌.

Det er maksimalt 10 tegn tilgjengelig.

- Velg de andre tegnene.
- Når du har lagt inn programnavn, velg "Lagre".

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Velg "OK".

Start av egne programmer

■ Sett maten inn i ovnen.

■ Velg "Egne programmer".

I displayet vises programnavnene og "Bearbeide programmer" under disse.

■ Velg ønsket program.

I displayet vises en valgliste:

– Start straks
Programmet startet med en gang. Oppvarmingen kobles inn omgående.

– Start senere
Vises kun når du bruker steketermometer. Du velger tidspunktet for når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.

– Start kl.
Du velger tidspunktet for når programmet skal starte. Oppvarmingen kobles automatisk inn til dette tidspunktet.

– Ferdig kl.
Du velger tidspunktet for når programmet skal slutte. Oppvarmingen kobles automatisk ut til dette tidspunktet.

Punktet "Endre tilberedningsskritt" er beskrevet i kapitlet "Egne programmer".

■ Velg ønsket punkt.

■ Bekreft henvisningen om hvilken rillehøyde maten skal settes inn i med "OK.

Programmet starter, avhengig av valgt start- eller slutt-tidspunkt.

Endre egne programmer

Endre tilberedningsskritt

Tilberedningsskrittene til automatikkprogrammer som er lagret med eget navn, kan ikke endres.

■ Velg "Egne programmer".

I displayet vises programnavnene og "Bearbeide programmer" under disse.

■ Velg ønsket program.

■ Velg "Endre tilberedningsskritt".

Du kan endre de valgte innstillingene for et tilberedningsskritt eller tilføye flere tilberedningsskritt.

■ Velg ønsket tilberedningsskritt. eller "Tilføy tilberedningsskritt".

■ Endre programmet etter dine ønsker (se kapittel "Opprette egne programmer").

- Kontroller innstillingene og velg "Aksepter".
- Velg "Lagre".
- Endre navnet, hvis nødvendig (se kapittel "Opprette egne programmer") og velg "Lagre".

De endrede tilberedningsskrittene i programmet blir lagret.

Endre navn

- Velg "Egne programmer".

I displayet vises programnavnene og "Bearbeide programmer" under disse.

- Velg "Bearbeide program".
- Velg "Endre program".
- Velg ønsket program.
- Velg "Endre navn."
- Legg inn et nytt navn (se kapittel "Opprette egne programmer").
- Når du har lagt inn det nye navnet, velg "Lagre".

I displayet vises bekreftelsen på at programnavnet er lagret.

- Velg "OK".

Det endrede navnet blir lagret.

Slette egne programmer

- Velg "Egne programmer".

I displayet vises programnavnene og "Bearbeide programmer" under disse.

- Velg "Bearbeide program".
- Velg "Slette program".
- Velg ønsket program.
- Bekreft spørsmålet om programmet skal slettes med "Ja".

Programmet blir slettet.

Du kan også slette alle egne programmer samtidig (se kapittel "Innstillinger – Fabrikkinnstillinger – Egne programmer").

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 former av blikk, mørk emalje og matt aluminium, samt former av varmebestandig glass eller former med belegg.
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 kaker i kakeformer eller avlange former på tvers på risten. Da blir varmefordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.

– Stek fruktkaker og høye platekaker i universalpannen

Bakepapir, smøring

Alt Miele-tilbehør, som stekebrett, universalpanne, perforert gourmet stekebrett eller det runde stekebrettet er PerfectClean-foredlet.

På grunn av non-stick egenskapene til disse overflatene, er det som regel ikke nødvendig å smøre eller belegge disse delene med bakepapir.

Bakepapir er kun nødvendig for

– de spesielle tyske saltkringlene, fordi den natronluten som brukes når deigen tilberedes kan skade PerfectClean-foredlete overflater.

– deig, som på grunn av sin høye andel av eggehvite lett setter seg fast, f.eks. sukkerbrød, marengs eller makroner.

– ved tilberedning av dypfryste produkter på risten.

Henvisninger til baketabellen

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

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

Rillehøyde

Rillehøyden er avhengig av funksjon og antall stekebrett.

– Varmluft pluss
1 stekebrett: rille 2
2 stekebrett: rille 1+3 / 2+4
3 stekebrett: rille 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

Baketabell

Kaker/bakst			
	[°C]		[min]
Røredeig			
Sandkake	**150–170**	**2**	**60–70**
Høy formkake	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] brett)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Småkaker (1 brett) 1) 2)	**150**	**2**	**25–40**
Småkaker (2 brett) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–40**
Røredeig (brett)	**150–170**	**2**	**25–40**
Marmor-, nøttekake (form)	**150–170**	**2**	**60–80**
Fruktkake med marengs/fyll (brett)	**150–170**	**2**	**45–50**
Fruktkake (brett)	**150–170**	**2**	**35–55**
Fruktkake (form)	**150–170**	**2**	**55–65**
Tertebunn 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Småbakst/pletter 1) (1 [2] brett)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Eltedeig			
Tertebunn	**150–170**	**2**	**20–25**
Strøkake	**150–170**	**2**	**45–55**
Småbakst 1) (1 [2] brett)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Sprutbakkels 1) 2) (1 [2] brett)	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Kesamkake	150–170	2	70–95
Eplepai (form Ø 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**85–105**
Eplekake, med deiglokk 1)	160–180	2	50–70
Aprikoskake med fyll (form)	150–170	2	55–75
Wähe (sveitsisk pai)	–	–	–

Angivelsene for anbefalt funksjon står med fet skrift.

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3) 5)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Varmluft pluss / Over- og undervarme / Pizza & Pai

Temperatur / rillehøyde / steketid

1) Koble ut funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen. Velg "Endre – Oppvarmingsfase – Normal".

2) Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350.

3) Forvarm ovnen.

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

5) Velg "Endre – Crisp function – På".

Baketabell

Kaker/bakst			
	[°C]		[min]
Sukkerbrøddeig [1)]			
Tertebunn (2 egg) [1)]	170–190	2	15–20
Sukkerbrød (4 til 6 egg) [1)]	175–195	2	22–30
Sukkerbrød med vann [1) 2)]	**180**	**2**	**25–35**
Rullekake [1)]	160–180	2	15–25
Gjærdeig/kesamdeig			
Heve gjærdeig	**50**	[5)]	**15–30**
Gugelhupf (stor formkake)	**150–170**	**2**	**50–60**
Julekake	**150–170**	**2**	**55–65**
Strøkake	**150–170**	**2**	**35–45**
Fruktkake (brett)	**160–180**	**2**	**40–60**
Loff	**160–180**	**2**	**50–60**
Helkornbrød	**170–190** [3)]	**2**	**50–60**
Pizza (brett) [1)]	170–190	2	35–45
Løkkake	170–190	2	35–45
Eplelommer (gjærbakst med eplefyll) (1 [2] brett)	**150–170**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–30**
Vannbakkels o.l. [1)], (1 [2] brett)	**160–180**	**2 [1+3** [4)]**]**	**30–45**
Butterdeig (1 [2] brett)	**170–190**	**2 [1+3** [4)]**]**	**20–25**
Eggehvitebakst, makroner (1 [2] brett)	**120–140**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–50**

Angivelsene for anbefalt funksjon står med fet skrift.

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 3)	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 3)	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 3)	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 3)	**2**	**15–20**	–	–	–
35	5)	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 1) 6)	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 3)	2	50–60	–	–	–
190–210 6)	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200 6)	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 3)	3	30–40	–	–	–
190–210 3)	2	20–25	–	–	–
120–140 3)	2	25–50	–	–	–

Varmluft pluss / Over- og undervarme / Pizza & Pai

Temperatur / rillehøyde / steketid

1) Koble ut funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen. Velg "Endre – Oppvarmingsfase – Normal".

2) Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350.

3) Forvarm ovnen.

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

5) Legg risten på bunnen i ovnsrommet og sett bollen på risten.

6) Velg "Endre – Crisp function – På".

Funksjoner

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

Servise

Du kan bruke alt servise som tåler stekeovn:

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

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

Henvisninger til steketabellen

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 kjøttype, multipliserer høyden på steken [cm] med tid per cm høyde [min/cm]:

Okse/vilt: . . . . . 15–18 min/cm

Svin/kalv/lam: . . . . . 12–15 min/cm

Roastbiff/filet: . . . . . 8–10 min/cm

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

Kontroller om kjøttet er ferdig etter den korteste tiden.

Rillehøyde

Bruk generelt rillehøyde 2.

Tips

Bruning

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

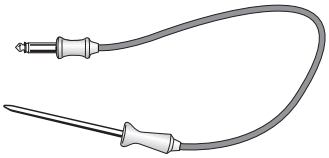
Hviletid

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

Steking av fugl

Skinnet blir sprøtt hvis du pensler fuglen med lettsaltet vann 10 minutter før steketiden er slutt.

Steketermometer



Med steketermometeret kan temperaturen overvåkes nøyaktig.

Funksjonsmåte

Metallspissen på steketermometeret stikkes inn i maten. Den inneholder en temperatursensor, som måler temperaturen inne i kjøttet: kjernetemperaturen. Avhengig av om du vil ha f.eks. en stek medium eller gjennomstekt, innstiller du en lavere eller høyere kjernetemperatur.

Du kan innstille en kjernetemperatur på inntil 99 °C. Opplysninger om mat og tilhørende kjernetemperaturer finner du i steketabellen og i kapitlet "Langtidstilberedning".

Tiden for steking med temperaturovervåkning kan sammenlignes med den for tidsavhengig steking.

Anvendelsesmuligheter

Ved noen automatikkprogrammer og spesialprogrammer blir du bedt om å bruke steketermometeret.

Dessuten kan du også bruke det ved egne programmer og følgende funksjoner:

– Stekeautomatikk
– Varmluft pluss
– Pizza & Pai
– Over- og undervarme
– KlimaPluss
– Omluftsgrill

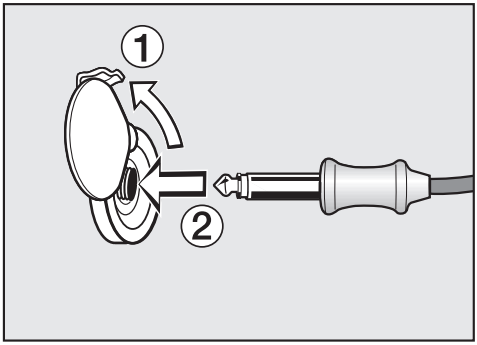
Viktige henvisninger for bruk

Vær oppmerksom på dette:

– Legg kjøttet i en gryte eller på risten med universalpannen under.
– Metallspissen på steketermometeret må stikkes helt inn i kjøttet, omtrent inn til kjernen.
– Ved steking av fugl, er det tykkeste stedet i brystområdet et godt egnet sted å stikke inn metallspissen. Trykk på brystområdet med tommelen og pekefingeren for å finne det tykkeste stedet.
– Spissen må ikke komme nær ben og ikke stikkes inn på spesielt fettrike steder. Fettstoffer og ben kan føre til for tidlig utkobling.
– For sterkt marmorert, senet kjøtt: velg den høyeste verdien for det kjernetemperaturområdet som er angitt i steketabellen.
– Ved bruk av stekepose eller aluminiumsfolie, stikk termometeret gjennom folien og inn i midten av kjøttet. Du kan også ha termometeret inne i folien sammen med kjøttet. Følg også folieprodusentens anvisninger.

Bruk av steketermometer

- Sett metallspissen helt inn i kjøttet
- Sett maten inn i ovnen.



- Stikk steketermometerets støpsel inn i tilkoblingsboksen, til det knepper på plass.
- Lukk døren.
- Velg funksjon eller automatikkprogram.
- Innstill temperaturen med tallfeltet, hvis nødvendig.
- Innstill kjernetemperaturen med tallfeltet, hvis nødvendig.

Ved automatikkprogrammene er kjernetemperaturen gitt på forhånd.

Du kan også la tilberedningen starte til et senere tidspunkt. Velg "Start kl.".

Tidspunktet for slutten kan anslås omtrent, da tiden for steking med steketermometer er omtrent lik tiden for steking uten steketermometer.

"Tilberedningstid" og "Ferdig kl." kan ikke innstilles, da den totale tiden er avhengig av når kjernetemperaturen nås.

Resttidsanvisning

Etter en bestemt tid vises gjenværende, antatt steketid (resttid).

Resttiden beregnes ut i fra innstilt stekeovnstemperatur, innstilt kjernetemperatur og stigningen i kjernetemperaturen.

Den resttiden som vises til å begynne med, er kun en antatt resttid. Da resttiden blir beregnet på nytt under hele prosessen, korrigeres den viste resttiden stadig, og blir mer nøyaktig for hver gang.

Alle resttidsinformasjoner går tapt, hvis du endrer stekeovns- eller kjernetemperaturen, eller velger en annen funksjon. Hvis ovnsdøren har vært åpen i en lengre periode, beregnes resttiden på nytt.

Veksle mellom resttidsanvisning og visning av kjernetemperaturen

Så snart resttiden vises, kan du veksle mellom resttidsanvisning og visning av kjernetemperaturen.

- Velg "Endre".
- Velg "Status".
- Velg om resttiden eller kjernetemperatur skal vises i displayet, og bekreft med valg av "OK".

Utnyttelse av restvarmen

Kort tid før tilberedningen er ferdig, kobles oppvarmingen ut. Restvarmen er tilstrekkelig for å avslutte tilberedningsprosessen.

Denne automatiske bruken av restvarme sparer energi.

I displayet vises denne energisparefunksjonen ved "Energisparefase" Den målte kjernetemperaturen vises ikke mer etter dette.

Kjøleviften og – avhengig av funksjon – også varmluftsviften, forblir innkoblet.

Når innstilt kjernetemperatur er nådd,

– vises "Prosess slutt" i displayet,

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner).

Stikk inn steketermometeret på et annet sted og gjenta prosessen hvis kjøttet ikke er stekt slik du ønsker.

Steketabell

Kjøtt/fisk	/	
	[°C]	[min]
Oksestek, ca. 1 kg	170–190	100–130 2)
Oksefilet/roastbiff, ca. 1 kg	**200–220**	**45–55 3)**
Viltstek, ca. 1 kg	**140–160**	**100–120 4)**
Svinestek/surret stek, ca. 1 kg	160–180	100–120 4)
Svinestek med svor, ca. 2 kg	160–180	130–160 4)
Svinekam, ca. 1 kg	**150–170**	**60–80 4)**
Kjøttpudding, ca. 1 kg	160–180	60–70 4)
Kalvestek, ca. 1,5 kg	**180–200**	**80–100 4)**
Lammelår, ca. 1,5 kg	**170–190**	**90–120 4)**
Lammesadel, ca. 1,5 kg	170–190	50–60 3)
Fugl, 0,8–1 kg	**180–200**	**60–70**
Fugl, ca. 2 kg	**170–190**	**100–120**
Fugl, fylt, ca. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Fugl, ca. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Fisk i stykke, ca. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

Angivelsene for anbefalt funksjon står med fet skrift.

Tidene gjelder for ikke forvarmet stekeovn.

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

Temperaturangivelsen er basert på tilberedning i stekeform uten lokk.
Innstill temperaturen 10 °C lavere ved tilberedning direkte på universalpannen eller på rist med universalpannen under.

[°C]	[min]	[°C]	[min]	[°C]
–	–	**190–210**	**110–140** 2)	85–95
–	–	200–220	45–55 3)	40–70 7)
140–160	**100–120** 4)	150–170	100–120 4)	80–90
160–180	110–130 4)	**180–200**	**100–120** 4)	80–90
170–190	130–160 4)	**190–210**	**130–160** 4)	80–90
160–180	**60–80** 4)	170–190	80–100 4)	75–80
170–190	60–70 4)	**190–210**	**60–70** 4)	75–80
170–190	**90–110** 4)	190–210	100–120 4)	70–80
170–190	**90–120** 4)	200–220	90–120 4)	80–85
–	–	**190–210**	**50–60**	70–75
190–210	**60–70**	190–210	60–75 5)	85–90
180–200	**90–110**	190–210	90–110 5)	85–95
180–200	**100–120**	190–210	110–130 5)	85–95
170–190	**140–170**	180–200	150–180	85–90
170–190	**35–55**	190–210	35–55	75–80

Varmluft pluss / Stekeautomatikk / KlimaPluss / Over- og undervarme

Temperatur / tilberedningstid / kjernetemperatur for steketermometer

Bruk generelt rillehøyde 2.

1) Etter oppvarmingsfasen:
Sett i gang de manuelle dampinntakene fordelt over steketiden.

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

3) Forvarm ovnen, men koble ut funksjonen "Hurtigoppvarming" Velg "Endre – Oppvarmingsfase – Normal".

4) Hell over ca. 0,5 l væske etter halve tiden.

5) Bruk rillehøyde 3.

6) Hvis du bruker steketermometer, innstill den kjernetemperaturen som passer for maten.

7) Velg kjernetemperatur iht. ønsket tilberedningsgrad:
lettstekt: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, gjennomstekt: 60–70 °C

Langtidstilberedning

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

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

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

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

Tips

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

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

– Ikke dekk til kjøttet under stekingen.

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

Steketider/kjernetemperaturer

Kjøtt	Steketid [min]	Kjerne-temperatur [°C]
Roastbiff		
– lettstekt (rare)	60–90	48
– medium	120–150	57
– well done (gjennomstekt)	180–240	69
Svinefilet	120–150	63
Svinekam*	150–210	68
Kalvesadel*	180–210	63
Lammesadel*	90–120	60

* uten ben

Etter tilberedningsprosessen

På grunn av den lave steke- og kjernetemperaturen

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

– påvirkes ikke tilberedningsresultatet hvis kjøttet blir stående i ovnen etter at steketiden er ferdig. Det kan uten problemer holdes varmt til det skal anrettes.

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

Spesialanvendelser Bruk av "Langtidstilberedning"

- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Langtidstilberedning".
- Innstill temperaturen.
- Innstill kjernetemperaturen.
- Følg henvisningene i displayet.

  La risten og universalpannen være i ovnsrommet under forvarmingen.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen under forvarmingen.

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

- Så snart "Bruk steketermometer" vises, legg det kjøttet som skal stekes på risten, og stikk inn steketermometeret. Metallspissen skal nå helt inn til kjernen av kjøttet.

  Se også henvisningene i kapittel "Steking – Steketermometer".
- Skyv risten med universalpannen under inn i den nevnte rillehøyden.

⚠ Varmeelement for overvarme/grill er varmt, fare for forbrenning!

- Stikk steketermometerets støpsel inn i tilkoblingsboksen, til det knepper på plass.
- Lukk døren.

Etter at programmet er slutt, vises "Prosess slutt" og dersom signaltonen er koblet inn, høres et signal (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner"),

Hvis kjøttet ikke er tilberedt slik du ønsker, kan du forlenge tilberedningstiden.

Langtidstilberedning med manuell temperaturinnstilling

Bruk universalpannen med risten oppå.

Ikke bruk funksjonen "Hurtigoppvarming" til forvarmingen.

- Skyv universalpannen med risten inn i rillehøyde 2.
- Velg funksjonen Over- og undervarme og en temperatur på 130 °C.
- Koble inn funksjonen Hurtigoppvarming, ved å velge "Endre – Oppvarmingsfase – Normal".
- Forvarm ovnen med rist og universalpanne i ca. 15 minutter.
- Brun kjøttstykket kraftig på alle sider i stekepannen under forvarmingen.

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

- Legg det brunede kjøttet på risten.
- Velg "Endre".
- Velg "Temperatur" og innstill 100 °C.
- Stek kjøttet ferdig.

Du kan la tilberedningsprosessen koble seg ut automatisk (se kapittel "Utvidet betjening – Innstille tilberedningstid").

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

Funksjoner

Grill stor

For grilling av større mengder flat grillmat (f.eks. biff) og for gratinering i store former.

Hele varmeelementet er koblet inn og blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige infrarøde strålingen.

Grill liten

For grilling av mindre mengder flat grillmat (f.eks biff) og til gratinering i små former.

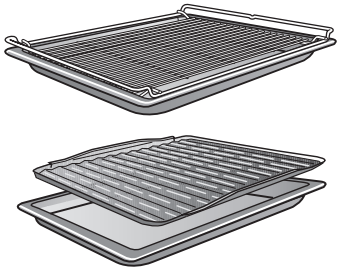
Det er kun det innvendige området av varmeelementet som kobles inn og blir rødglødende, for å oppnå den nødvendige infrarøde strålingen.

Omluftsgrill

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

Varmeelementet for overvarme/grill og viften kobles inn vekselvis.

Servise



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

Ikke bruk stekebrett.

Henvisninger til grilltabellen

Temperatur

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

For flat grillmat anbefales generelt en temperaturinnstilling på 275 °C, for større stykker maksimalt 220 °C.

Forvarming

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

Rillehøyde

Velg rillehøyde etter tykkelsen på grillmaten.

– Flat grillmat: rillehøyde 3/4
– Større stykker: rillehøyde 1/2

Grilltider

– 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.

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 fettyper blir lett mørke eller utvikler røyk.

Rens flat fisk og fiskeskiver, tilsett salt og drypp 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.

Grilltabell

Angivelsene for anbefalt funksjon står med fet skrift.
Varm opp varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør, dersom ikke annet er angitt.
Snu helst maten etter halve tiden.
Kontroller maten etter den korteste tiden.

Grillmat		/			
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
Flat grillmat					
Biff av storfe	4	275	15–22	**220**	**15–20**
Hamburger [1]	4	**300**	**15–22**	–	–
Grillspidd, kjøtt	3	275	25–30	**220**	**25–30**
Grillspidd, fugl	4	275	20–25	**220**	**12–16**
Nakkebiff	4	**275**	**15–20**	220	17–23
Lever	4	**275**	**8–12**	220	12–15
Frikadeller	4	**275**	**13–18**	220	18–22
Bratwurst (grillpølse)	4	**275**	**12–18**	220	13–19
Fiskefilet	4	275	20–25	**220**	**13–18**
Ørret	4	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1] [2]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
Hawaii-toast (ostesmørbrød)	3	275	10–15	**220**	**10–15**
Tomater	4	275	6–10	**220**	**8–10**
Fersken	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Tykkere/større stykker					
Kylling, ca. 1,2 kg [3]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
Svineknoke, ca. 1 kg	1	–	–	**190**	**95–100**
Roastbiff, oksefilet, ca. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Grill stor / Grill liten / Omluftsgrill / rillehøyde / temperatur / grilltid

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

2) Ikke forvarm varmeelementet for overvarme/grill.

3) Bruk rillehøyde 2 ved Omluftsgrill.

Spesialprogrammer

I tillegg til automatikkprogrammene, har stekeovnen følgende spesialprogrammer:

- Tining
- Tørke
- Oppvarming (Oppvarming av tallerkenretter)
- Varme servise
- Heve gjærdeig
- Langtidstilberedning
  Dette spesialprogrammet er beskrevet i kapitlet "Langtidstilberedning".
- Pizza
- Sabbat-program

Dessuten finner du informasjon om følgende anvendelser i dette kapitlet:

- Gratinering
- Hermetisering
- Frossenvarer/ferdigretter

Tining

Dette programmet er utviklet for skånsom tining av matvarer.

Du kan innstille en temperatur mellom 25 og 50 °C.

- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Tining".
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og innstill tilberedningstid.
- Følg henvisningene i displayet.

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	Vekt [g]	Tid [min]
Kylling	800	90–120
Kjøtt	500	60–90
	1 000	90–120
Bratwurst (grillpølse)	500	30–50
Fisk	1 000	60–90
Jordbær	300	30–40
Smørkake	500	20–30
Brød	500	30–50

Tørke

Dette programmet er utviklet for tradisjonell konservering ved tørking.

Du kan innstille en temperatur mellom 80 og 100 °C.

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

■ Klargjør maten.

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

– Ta evt. 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 risten eller det perforerte gourmet stekebrettet, dersom du har et slikt brett.

■ Velg "Spesialprogrammer".

■ Velg "Tørke".

■ Endre eventuelt forslagstemperaturen og innstill tilberedningstid.

■ Følg henvisningene i displayet.

Matvare	Tørketid
Frukt	2–8 timer
Grønnsaker	3–8 timer
Urter*	50–60 minutter

* Da viften er koblet inn i dette programmet, bruker du funksjonen Over- og undervarme til tørking av urter. Bruk en temperatur på 80–100 °C.

■ 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.

Oppvarming

Dette programmet er utviklet for oppvarming av tallerkenretter og arbeider med fuktighetstilførsel.

Du kan velge mellom:
– Biff med grønnsaker
– Biff med poteter
– Biff m. potet-/melboller
– Biff med pasta
– Fisk med grønnsaker
– Fisk med poteter
– Grønnsakgrateng
– Pastagrateng
– Pastarett med saus
– Pizza
– Ragu/frikassé m. saus

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett den maten som skal varmes opp utildekket på risten.
- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Oppvarming" og endre eventuelt forslagstemperaturen.
- Følg henvisningene i displayet.

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

Varme servise

Dette programmet er utviklet for oppvarming av servise.

Du kan innstille en temperatur mellom 50 og 80 °C.

Bruk temperaturbestandig servise.

- Sett risten inn i rillehøyde 2 og plasser det serviset som skal varmes på risten.
- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Varme servise".
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og innstill tilberedningstid.
- Følg henvisningene i displayet.

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

Heve gjærdeig

Dette programmet er utviklet for heving av gjærdeig uten fuktighetstilførsel.

Du kan innstille en temperatur mellom 30 og 50 °C.

- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Heve gjærdeig.
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og innstill tilberedningstid.
- Følg henvisningene i displayet.

Bruk det tilhørende automatikkprogrammet, når gjærdeig skal heve med fuktighetstilførsel.

Pizza

Dette programmet er utviklet spesielt for steking av pizza.

Du kan innstille en temperatur mellom 160 og 250 °C.

- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Pizza".
- Endre eventuelt forslagstemperaturen og innstill tilberedningstid.
- Følg henvisningene i displayet.

Sabbat-program

Sabbat-programmet er utviklet for å understøtte religiøse skikker.

Velg funksjon og temperatur etter at du har valgt Sabbat-program.

Programforløpet starter først etter at døren er åpnet og lukket igjen:

– Etter ca. 5 minutter starter tilberedningsprosessen med funksjonen Over- og undervarme ⊟ eller Undervarme ⊟.

– Stekeovnen varmes opp til den temperaturen du har innstilt, og holder denne temperaturen i maksimalt 72 timer.

– Belysingen i ovnsrommet kobles ikke inn (heller ikke når døren åpnes).

Hvis "Innstillinger – Belysning – På" er valgt, forblir belysningen på under programforløpet.

– I displayet vises "Sabbat-program" konstant.

– Klokkeslettet vises ikke.

Et startet sabbat-program kan ikke endres eller lagres under "Egne programmer".

Programmet kan kun avsluttes ved at ovnen slås av.

Bruk av Sabbat-program

- Velg "Spesialprogrammer".
- Velg "Sabbat-program".
- Velg ønsket funksjon.

Hvis det er valgt en varselurtid, kan ikke programmet startes.

- Innstill temperaturen.
- Velg "OK".

Nå er stekeovnen klar til bruk.

- Åpne døren, hvis du vil starte tilberedningsprosessen.
- Sett maten inn i ovnen.
- Lukk døren.

Oppvarmingen kobles inn etter 5 minutter.

Hvis du vil avslutte programmet før tiden:

- Berør på/av-tasten ⏻, og vent til stekeovnen kobler seg ut automatisk.

Gratinering

Funksjonen gratinering er egnet for steking av kjøtt.

Du kan innstille en temperatur mellom 100 og 250 °C.

- Velg "Funksjoner".
- Velg "Gratinering" og endre eventuelt forslagstemperaturen.
- Følg henvisningene i displayet.

Eksempler på anvendelse:

Matrett	[°C]	[min]
Skinkestek, ca. 1,5 kg	180	130–160
Oksestek (grytestek), ca. 1,5 kg	180	160–180

Temperatur

Steketid

Tidene gjelder for ikke forvarmet stekeovn.

Avhengig av matens høyde, velg rillehøyde 1 eller 2.

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

Stek først med lokk. Ta av lokket etter at tre fjerdedeler av steketiden har gått og hell over ca. 0,5 l væske.

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 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

- Innstill 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.

	Hermetiseringstid [min]
Asparges, gulrøtter	60–90
Erter, bønner	90–120

- Innstill 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.

Frossenvarer/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.

Tips: For noen frossenvarer/ferdigretter kan du bruke automatikkprogrammer (se kapittel "Automatikkprogrammer").

⚠ 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 kortslutning. Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av stekeovnen

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret hvis du bruker uegnede rengjøringsmidler.
Spesielt stekeovnsfronten blir skadet av stekeovnsrens og avkalkingsmidler.
Fjern rester av rengjøringsmidler omgående.

Alle overflatene er ømfintlige for riper. På glassflater kan riper også under visse omstendigheter føre til at glasset går i stykker.

Uegnede rengjøringsmidler

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

- rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syre eller klorid,
- kalkløsende rengjøringsmidler,
- skurende rengjøringsmidler (f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein),
- løsemiddelholdige rengjøringsmidler,
- rengjøringsmidler for rustfritt stål,
- maskinoppvaskmiddel,
- rengjøringsmiddel for glass,
- rengjøringsmiddel for komfyrtopper av glasskeramikk,
- harde skrubbende svamper og børster (f.eks. grytesvamper, brukte svamper) som inneholder rester av skuremidler,
- skarpe metallskraper,
- stålull,
- punktvis rengjøring med mekaniske rengjøringsmidler,
- stekeovnsrens*,
- stålskrubb*.

* Tillatt ved vanskelige flekker på PerfectClean-foredlet emalje

Hvis tilsmussinger får virke lenge, kan de under visse omstendigheter være umulige å fjerne.
Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom, kan gjøre rengjøringen vanskeligere.
Fjern helst tilsmussinger med en gang.

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, 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 tilsmussinger

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

- Fjern helst normale tilsmussinger 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-foredlete deler, da rester av rengjøringsmidler kan påvirke non-stick effekten.
- Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Steketermometer

- Rengjør steketermometeret kun med en fuktig klut.

Steketermometeret må ikke legges i vann eller vaskes i oppvaskmaskinen, da blir det skadet.

Vanskelige flekker (bortsett fra FlexiClip-skinnene)

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

- Fjern faststekte rester med en glasskrape 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. Tilsmussinger 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 prosessen er ferdig.

Du kan også utsette starten for pyrolyseprosessen.

Etter pyrolyseprosessen kan pyrolyserester (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 HFC72
– rist HBBR72:

■ Ta alt tilbehøret som ikke tåler pyrolyse ut av ovnen.

■ Sett risten inn i øverste rillehøyde.

Store tilsmussinger i ovnsrommet kan føre til sterk røykutvikling og til utkobling av pyrolyseprosessen.

■ Fjern store tilsmussinger fra ovnsrommet før du starter pyrolyseprosessen

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 "Vedlikehold".
- Velg "Pyrolyse".

Pyrolysetrinnet er markert.

Med "+" eller "–" kan du velge mellom trinn 1, 2 og 3.

- Velg ønsket pyrolysetrinn.
- Velg "OK".

Følg henvisningene i displayet.

- Velg "OK".

"Starte straks"

For å starte pyrolyseprosessen straks:

- Velg "Starte straks".

Pyrolyseprosessen starter.

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

Ovnsrombelysningen kobles ikke inn under pyrolyseprosessen.

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

Dersom du innimellom har innstilt en tid på varseluret, høres et signal etter at denne tiden er gått, 🔔 blinker og tiden telles oppover.

Så snart du berører 🔔 kobles de akustiske og optiske signalene ut.

"Starte senere"

For å starte pyrolyseprosessen senere:

- Velg "Starte senere".
- Innstill tidspunktet for når pyrolyseprosessen skal starte.
- Velg "OK".

Døren låses automatisk.

I displayet vises "Start kl." og den innstilte starttiden. Frem til starttidspunktet kan du innstille start- eller slutttidspunktet på nytt via "Endre".

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

Etter at pyrolyseprosessen er ferdig

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

Så snart døren er låst opp,

– vises "Prosess slutt",

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner).

■ Slå av stekeovnen.

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

⚠ 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 var.

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

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

■ Dra FlexiClip-skinnene 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-skinnene, 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.

Følgende forhold fører til at pyrolyseprosessen blir avbrutt:

– Stekeovnen blir slått av.

I displayet vises "Slå av apparatet?".

■ Velg "Ja", dersom du vil avbryte pyrolyseprosessen.

Så snart ovnsromtemperaturen har sunket til under 280 °C, blir døren låst opp og stekeovnen slås av.

■ Velg "Nei", dersom du vil fortsette pyrolyse-prosessen.

Pyrolyseprosessen fortsetter.

– Ved strømbrudd.

Når strømmen kommer tilbake igjen, vises "Programmet ble avbrutt" i displayet.

Så snart ovnsromtemperaturen har sunket til under 280 °C, blir døren låst opp.

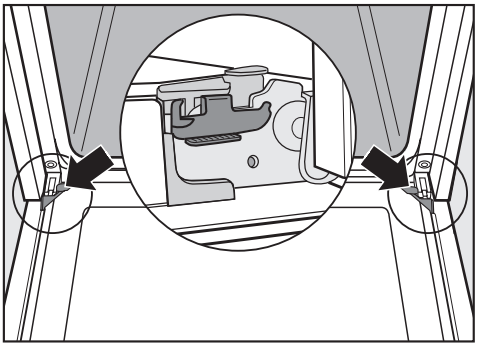
Dersom signaltonen er koblet inn, høres et signal (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner).

I displayet vises "Prosess slutt".

■ Berør ⮌.

■ Start pyrolyseprosessen på nytt.

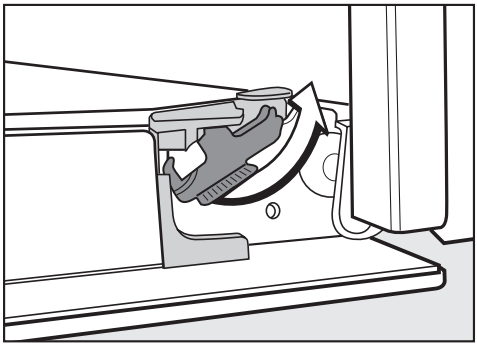
Avtaging av stekeovnsdøren



Stekeovnsdøren er forbundet med dørhengslene ved hjelp av holdere.

Før døren kan tas av fra disse holderne, må sperrebøylene på begge dørhengslene løsnes.

- Åpne døren helt.

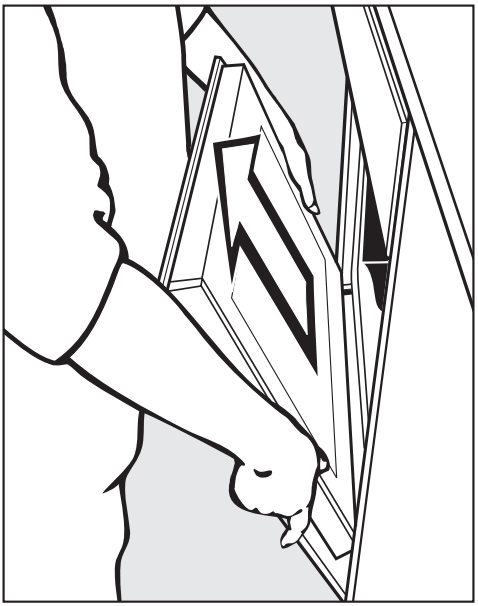


- Vri løs sperrebøylene på begge dørhengslene.

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 brekke.

- Lukk døren helt igjen.



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

Demontering av stekeovnsdøren

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

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

Hvis det skulle dannes smuss 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.

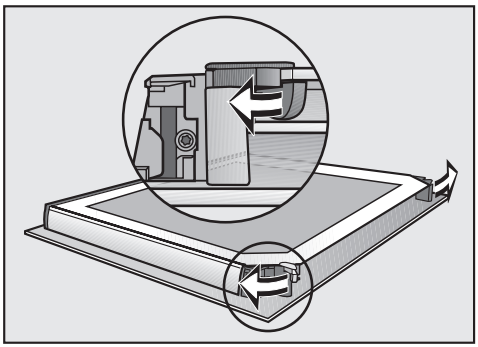
De enkelte sidene av dørplatene har ulikt belegg. De sidene som vender mot ovnsrommet virker varmereflekterende.
Pass på å sette platene inn igjen i riktig posisjon etter rengjøringen.

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.

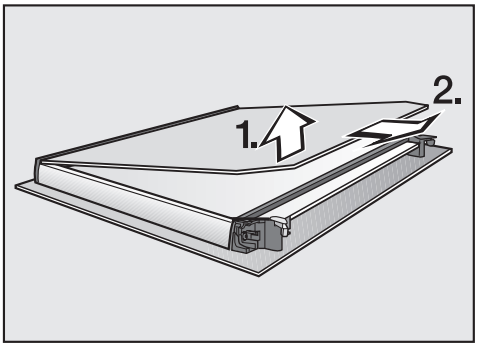
⚠ Fare for skade!
Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

- 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.

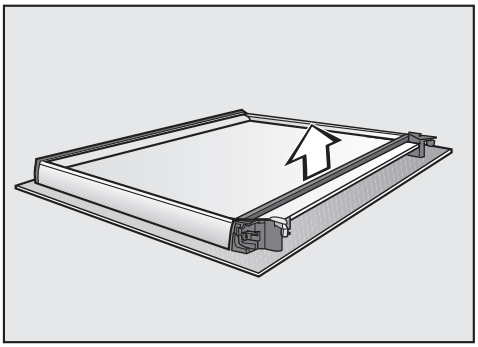


- Åpne de to festene for dørplatene ved hjelp av en dreiebevegelse utover.

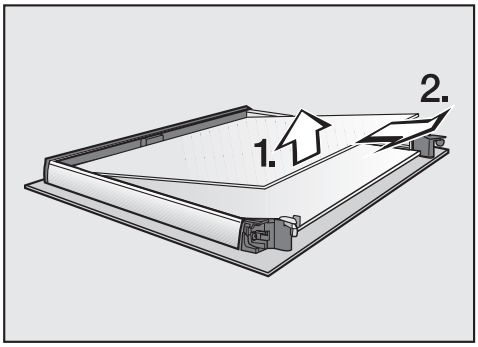
Ta ut den innerste og de to midterste platene etter hverandre:



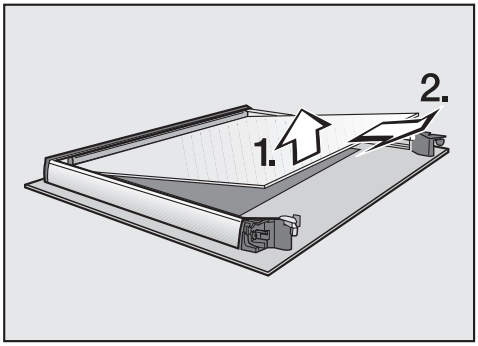
- Løft den innerste platen **litt**, og trekk den ut av kunststofflisten.



- Ta av pakningen.



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

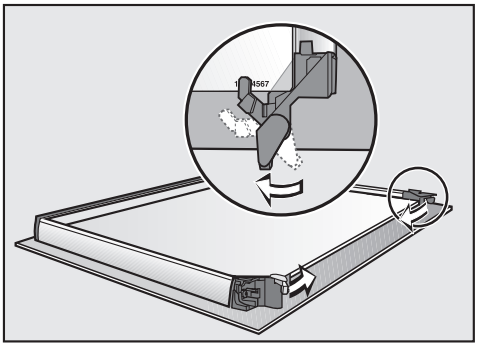


- Løft den underste av de to midtre platene litt og ta den ut.
- Rengjør platene og de andre enkeltdelene med varmt vann, litt håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk delene med en myk klut.

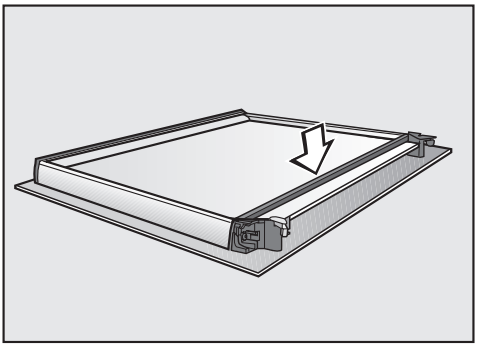
Sett stekeovnsdøren nøyaktig sammen igjen.

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

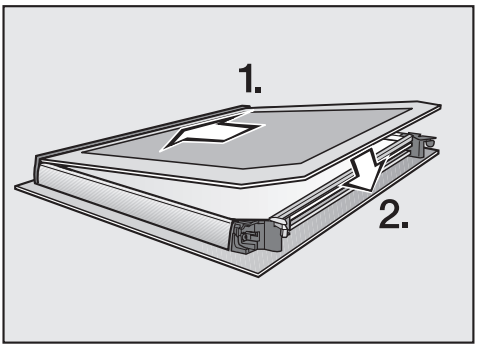
- Sett den nederste av de to midtre platene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).



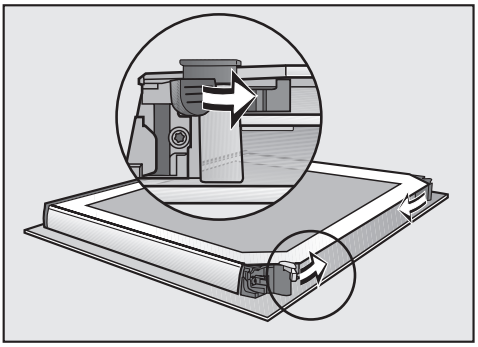
- Drei festene for dørplatene innover, slik at de ligger på den nederste av de to midtre platene.
- Sett den øverste av de midtre dørplatene inn, slik at materialnummeret kan leses (dvs. ikke speilvendt).
  Dørplaten må ligge på festene.



■ Sett inn pakningen.



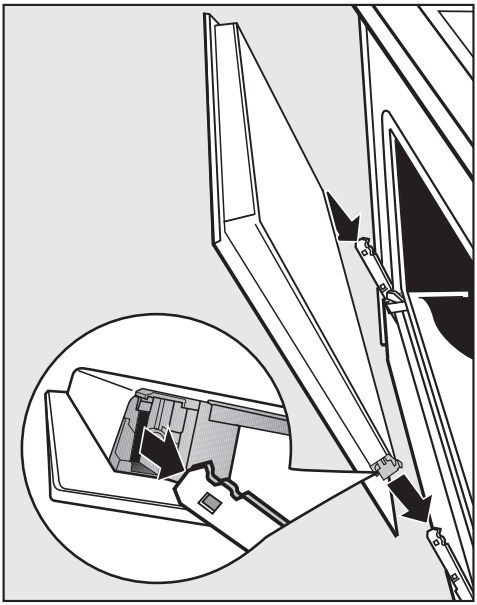
■ Skyv den innerste platen inn i kunststofflisten med den matte siden ned, og legg den mellom festene.



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

Døren er satt sammen igjen.

Innsetting av stekeovnsdøren

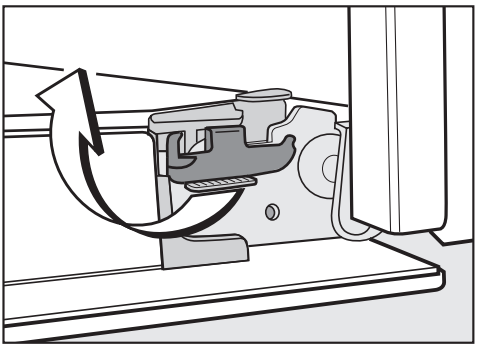


■ Ta tak i døren på sidene og sett den på hengselholderne.

Pass på at døren ikke tipper.

■ Åpne døren helt.

Sperrebøylene må låses igjen, ellers kan døren løsne fra holderne og bli skadet.



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

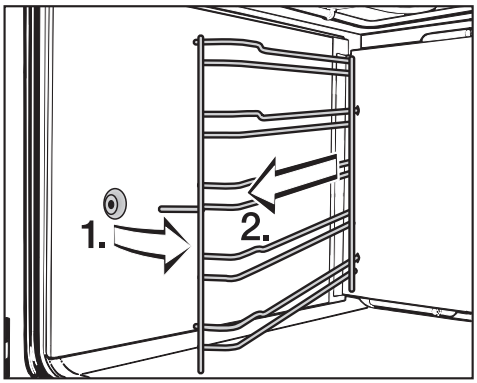
Uttaging av føringslistene med FlexiClip-skinner

⚠ Fare for skade!
Bruk aldri stekeovnen uten førings-lister.

Føringslistene kan tas ut sammen med FlexiClip-skinnene (hvis du har slike skinner).

Hvis du først vil ta av FlexiClip-skinnene separat, følg henvisningene i kapitlet "Utstyr – Montering og demontering av FlexiClip-uttrekksskinner".

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



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

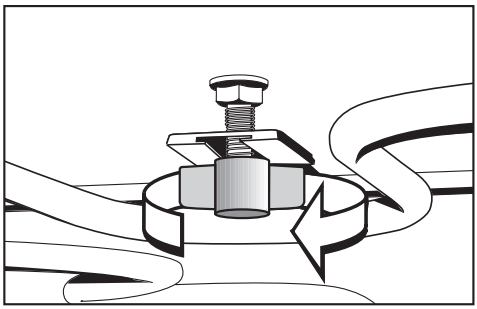
Innsettingen skjer i motsatt rekkefølge.

- Sett delene omhyggelig på plass.

Nedsenking av varmeelementet for overvarme/grill

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

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.

Ikke trykk ned varmeelementet for overvarme/grill med makt.

- Senk varmeelementet for overvarme/grill forsiktig.

Nå kan du rengjøre taket i ovnsrommet.

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

Avkalking av fordampningssystemet

Tidspunkt for avkalking

Fordampningssystemet skal avkalkes regelmessig, avhengig av vannhardheten.

Avkalkingsprosessen kan gjennomføres når som helst.

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

De siste ti tilberedningsprosessene frem til avkalking vises og telles ned. Deretter blir bruk av funksjoner og automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel sperret.
De kan først brukes igjen etter at avkalkingsprosessen er gjennomført.

Alle andre funksjoner og automatikkprogrammer uten fuktighetstilførsel kan fortsatt brukes.

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:

1. Forberede avkalkingsprosessen
2. Oppsuging av avkalkingsvæske.
3. Virkefase
4. Skylling 1
5. Skylling 2
6. Skylling 3
7. Restvannsfordampning

Forberede avkalkingsprosessen

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

Flere avkalkingstabletter fås kjøpt hos forhandleren, Mieles serviceavdeling eller i Mieles nettbutikk på www.mieleshop.no

Du trenger en beholder med ca. 1 l kapasitet.

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

- Løs 1 avkalkingstablett fullstendig opp i ca. 6 dl kaldt vann.
- Ha den vedlagte kunststoffslangen tilgjengelig.

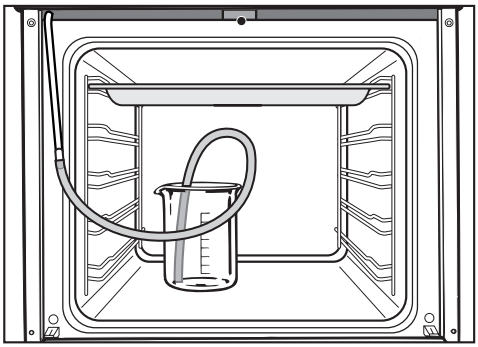
Gjennomføre avkalkingsprosessen

❶ Velg "Vedlikehold".

❷ Velg "Avkalking".

Hvis funksjonen KlimaPluss og automatikkprogrammer med fuktighetstilførsel allerede er sperret, kan du starte avkalkingsprosessen omgående ved valg av "OK".

❸ Sett universalpannen helt inn i øverste rillehøyde, for å samle opp avkalkingsmiddelet etter bruk. Bekreft henvisningen med "OK".



❹ Sett beholderen med avkalkingsmiddel på bunnen i ovnsrommet.

❺ Fest kunststoffslangen med den ene enden på innsugningsrøret.

❻ Sett den andre enden på bunnen i beholderen og fest den med sugekoppen i beholderen.

❼ Lukk døren.

❽ Velg "OK".

Innsugningsprosessen starter. Pumpelyder høres.

> Du kan til enhver tid avbryte innsugningsprosessen ved valg av "Stopp" eller "Start" og fortsette den igjen.

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.

En henvisning om at innsugningsprosessen er ferdig, vises.

❾ Velg "OK".

Virkefasen starter. Du kan følge tidsforløpet.

❿ Åpne døren.

⓫ La beholderen samt slangeforbindelsen til innsugningsrøret stå i ovnsrommet, og etterfyll ca. 3 dl vann, da systemet fortsetter å suge inn væske under virkefasen.

⓬ Lukk døren.

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

Ovnsrombelysningen og kjøleviften forblir innkoblet under hele tilberedningsprosessen.

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

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

Et informasjonsvindu med henvisninger om klargjøring av skylleprosessen vises.

⓭ Ta ut universalpannen med det oppsamlede avkalkingsmiddelet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.

⓮ Ta kunststoffslangen ut av beholderen.

⓯ Ta ut beholderen, skyll den grundig og fyll den med ca. 1 l friskt vann.

⓰ Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen og lukk døren.

⓱ Velg "OK".

Innsugningsprosessen for den **første skyllingen** starter.

Vannet føres gjennom fordampningssystemet og samles opp i universalpannen.

Et informasjonsvindu med henvisninger om klargjøring av **andre skylling** vises.

⓲ Ta ut universalpannen med det oppsamlede skyllevannet, tøm den og sett den inn i øverste rillehøyde igjen.

⓳ Ta kunststoffslangen ut av beholderen og fyll beholderen med ca. 1 l friskt vann.

⓴ Sett beholderen inn i stekeovnen igjen, fest kunststoffslangen i beholderen og lukk døren.

㉑ Velg "OK".

㉒ Gå frem på samme måte for **tredje skylling**.

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

Etter tredje skylling starter **restvannsfordampningen**.

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

㉓ Ta beholderen og slangen ut av ovnsrommet.

㉔ Lukk døren.

㉕ Velg "OK".

Oppvarmingen av stekeovnen starter, og tidsangivelsen for restvannsfordampningen vises.

Tidsangivelsen bli korrigert iht. den restvannsmengden som er igjen.

På slutten av restvannsfordampningen vises et informasjonsvindu med henvisninger om rengjøring etter avkalkingsprosessen.

㉖ Velg "OK".

Dersom signaltonen er koblet inn, høres et signal (se kapittel "Innstillinger – Signaltoner).

I displayet vises "Prosess slutt".

㉗ Berør ⮌, for å komme til hovedmenyen.

⚠ Fare for forbrenning!
La ovnsrommet og tilbehøret avkjøles før du starter rengjøringen.

㉘ 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.

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

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

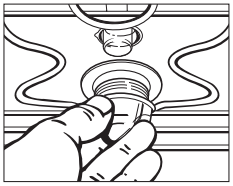
Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Klokkeslettvisningen er koblet ut. Først når du slår på stekeovnen vises klokkeslettet. Du kan koble inn klokkeslettvisningen permanent (se kapittel "Innstillinger – Klokkeslett – Visning").
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i husinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles kundeservice.
Når stekeovnen slås på, vises informasjonen "Elektronisk barnesikring 🔒".	Den elektroniske barnesikringen 🔒 er koblet inn. Den kan låses opp for en tilberedningsprosess ved å holde OK-tasten inne i minst 6 sekunder. Du kan koble den elektroniske barnesikringen ut permanent (se kapittel "Innstillinger – Elektronisk barnesikring 🔒").

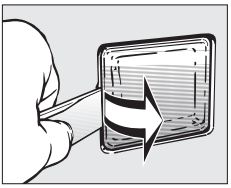
Problem	Årsak og retting
Ovnen blir ikke varm.	■ Kontroller om "På" er valgt for messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – Forhandler"). Hvis messeinnstillingen er koblet inn, kan du riktignok betjene stekeovnen, men den blir ikke varm. ■ Deaktiver messeinnstillingen.
I displayet vises informasjonen "Strømbrudd - programmet ble avbrutt".	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang avbrutt. ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start programmet på nytt.
I displayet vises 12:00.	Det har vært et strømbrudd på mer enn 200 timer. ■ Innstill klokkeslettet og dato på nytt.
I displayet vises uventet informasjonen "Maksimal driftstid nådd".	Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert. ■ Velg "OK". Slett meldingen "Prosess slutt" ved berøring av ⮌. Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen.

Problem	Årsak og retting
"Døren blir ikke låst" vises i displayet.	Dørlåsen for pyrolyserengjøringen låses ikke. ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Start deretter ønsket pyrolyseprosess på nytt. Hvis feilkoden vises på nytt, tilkall kundeservice.
"Døre låses ikke opp" vises i displayet.	Dørlåsen for pyrolyserengjøringen åpnes ikke. ■ Slå stekeovnen av og på igjen. Hvis døren ikke lar seg åpne, kontakt kundeservice.
"⚠ Feil XX" vises i displayet.	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt kundeservice.
Etter valg av funksjonen "Avkalking", vises "Funksjonen er ikke tilgjengelig".	Fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt kundeservice.
Etter valg av et automatikkprogram vises "Fuktighetsstyring defekt - automatikkprogrammene går uten KlimaPluss".	Fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt kundeservice. Du kan også la automatikkprogrammet gå uten fuktighetstilførsel.

Problem	Årsak og retting
Etter valg av funksjonen KlimaPluss vises "- Fuktighetsstyring defekt - KlimaPluss er ikke tilgjengelig".	Fordampningssystemet er defekt. ■ Kontakt kundeservice. ■ Velg funksjonen Varmluft pluss i stedet for KlimaPluss.
Ved en tilberedningsprosess med fuktighetstilførsel suges det ikke inn vann.	■ Kontroller om "På" er valgt for messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – Forhandler"). Hvis messeinnstillingen er koblet inn, kan stekeovnen riktignok betjenes, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen.
Steketermometeret blir ikke registrert. Du kan ikke legge inn kjernetemperatur.	■ Kontroller om steketermometeret sitter skikkelig fast i tilkoblingsboksen. Hvis steketermometeret fortsatt ikke blir registrert, er det ødelagt. Du kan kjøpet et nytt steketermometer hos Mieles kundeservice.
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Etter en tilberedningsprosess forblir kjøleviften koblet inn (se kapittel "Innstillinger – Kjølevifteetterløp").
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 pyrolyseprosess.

Problem	Årsak og retting
Stekeovnen har koblet seg ut av seg selv.	For å spare energi, kobles stekeovnen automatisk ut, dersom det innen en i viss tid ikke følger noen betjening etter at stekeovnen er slått på eller en tilberedningsprosess er ferdig. ■ Slå stekeovnen på igjen.
Bakverket er ikke ferdig stekt etter den tiden som er oppgitt i baketabellen.	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 brunet.	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 Over- og undervarme er ikke lyse, blanke former så godt egnet. Bruk matte, mørke bakeformer.
	Innstillingen for katalysatoren er for høy. På de høyeste trinnene, kan det for ømfintlig bakst, f.eks. sukkerbrød, bli ulik bruning. ■ Innstill katalysatoren for luktreduksjon på et lavere trinn eller koble den helt ut (se kapittel "Innstillinger – Katalysator").

Problem	Årsak og retting
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 – Belysning").
Den øvre ovnsrombelysningen 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 husinstallasjonen.  ■ 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, G9). ■ Sett lampedekselet med tetningsringen inn i kabinettet igjen og fest det ved å dreie det mot høyre. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

Problem	Årsak og retting
Ovnsrombelysningen på siden 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 husinstallasjonen. ■ Ta ut føringslistene.  ■ Løsne lampedekselet fra rammen med den vedlagte åpneren. ■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Trykk lampedekselet inn i holderen og monter føringslistene igjen. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

Service

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

– Miele-forhandleren

eller

– Mieles serviceavdeling

Telefonnummeret til Miele står på baksiden av denne bruks- og monteringsanvisningen.

Vennligst oppgi ovnens 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!
Stekeovnen skal kun kobles til el-nettet av kvalifiserte elektrofagfolk, som følger gjeldende forskrifter.

Installasjon, vedlikehold eller reparasjon utført av ukyndige kan føre til betydelig fare for brukeren, som Miele ikke er ansvarlig for.

Tilkobling til stikkontakt anbefales. Det vil lette eventuell service.

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

Som skilleanordninger gjelder brytere med en kontaktåpning på minst 3 mm. Dette er overstrømvern, sikringer og jordfeilbrytere (EN 60 335).

Tilkoblingsdata

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

Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet i huset.

Vennligst oppgi følgende ved spørsmål til Miele:

– modellbetegnelse,

– fabrikasjonsnummer,

– tilkoblingsdata (nettspenning/frekvens/maksimal tilkoblingsverdi).

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

Stekeovn

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

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

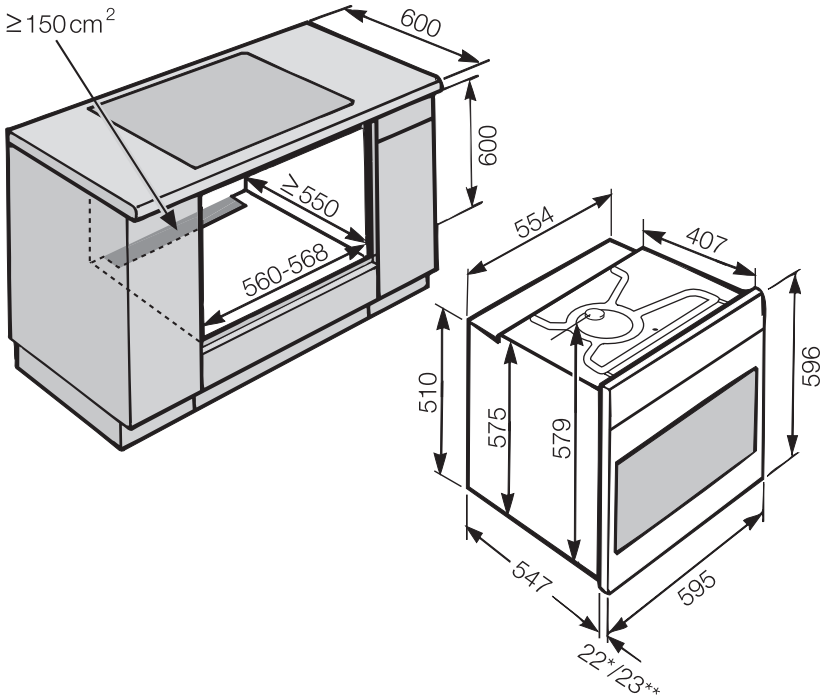
Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Målskisser for innbygging

Apparatmål og innbyggingsmål i skapet

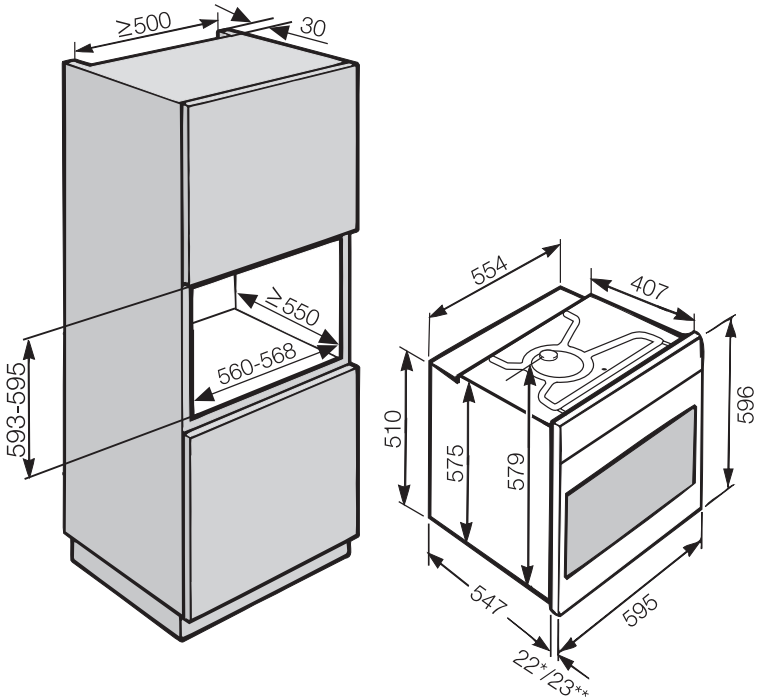
Målene er angitt i mm.

Innbygging i et benkeskap



* Stekeovn med glassfront
** Stekeovn med metallfront

Innbygging i et høyskap

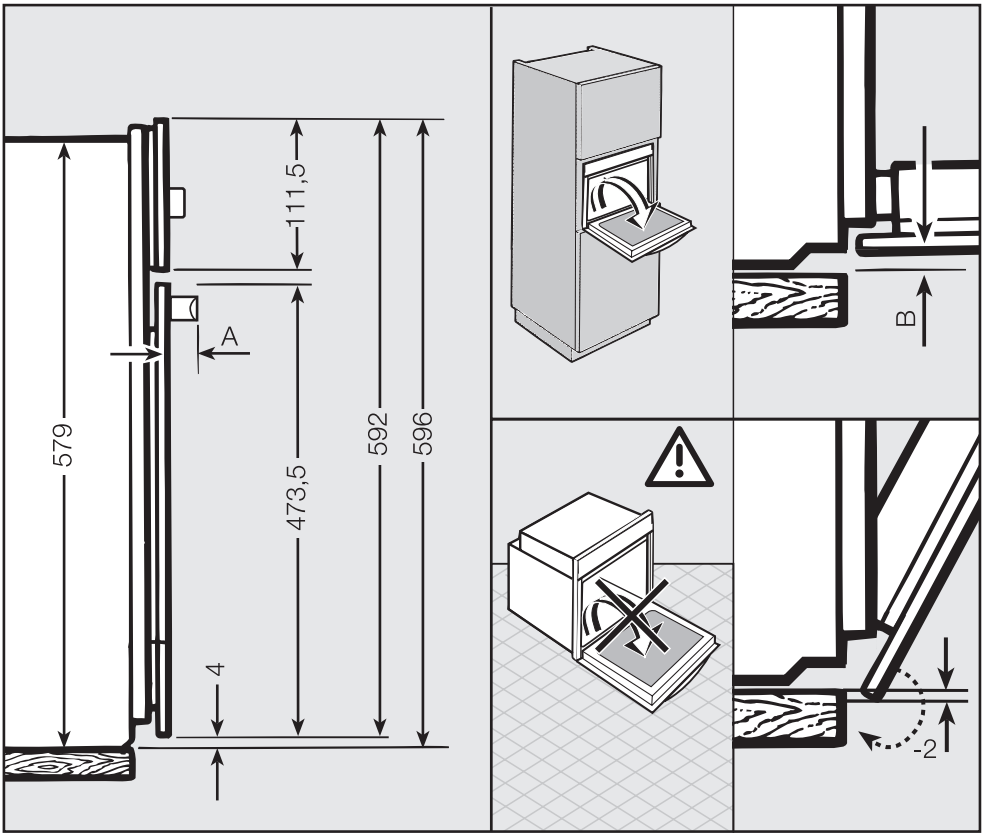


* Stekeovn med glassfront
** Stekeovn med metallfront

Målskisser for innbygging

Detaljmål på apparatfronten

Målene er angitt i mm.



A H65xx: 45 mm
H66xx: 42 mm

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

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

For å virke problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft.
Pass på ved innbyggingen, at
– det ikke er montert noen bakvegg i innbyggingsskapet.
– mellomhyllen som apparatet er plassert på ikke ligger inntil veggen.
– det ikke er montert noen varmebeskyttelseslister på sideveggene til innbyggingsskapet.

Dessuten må den nødvendige kalde luften ikke varmes opp av andre varmekilder (f.eks. ovner medfast brennstoff).

Før innbyggingen

■ Forsikre deg om at tilkoblingsboksen er spenningsløs.

Innbygging av stekeovnen

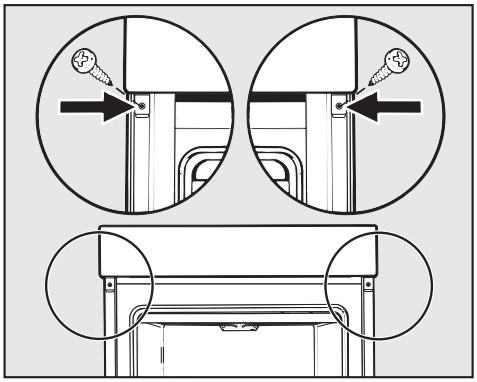
■ Koble stekeovnen til el-nettet.

Døren kan bli skadet hvis du løfter stekeovnen i håndtaket.
Bruk gripesporene på siden av kabinettet når du løfter stekeovnen.

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

■ Skyv ovnen inn i innbyggingsskapet og juster.

■ Åpne døren, dersom den ikke er tatt av.



■ Fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.

■ Sett evt. på døren igjen (se kapittel "Rengjøring og stell – Innsetting av døren").

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350

Matvare	Stekebrett/form	Funksjon	[°C]		[min]	For-varm-ing
Sprutbakkels (8.4.1)	1 brett		140 2)	2	30–40	nei
	2 brett 1)		140 2)	1+3	30–45	nei
	1 brett		160 2)	2	15–33	ja
Småkaker (8.4.2)	1 brett		150 2)	2	25–40	nei
	2 brett		150 2)	2+4	25–40	ja
	1 brett		160 2) 6)	3	20–30	ja
Sukkerbrød med vann (8.5.1)	springform Ø 26 cm 3)		180 2)	2	22–30	nei
	springform Ø 26 cm 3) 4)		150–180 2) 6)	2	20–45	ja
Eplepai (8.5.2)	springform Ø 20 cm 3)		160 2)	2	85–105	nei
	springform Ø 20 cm 3)		180 2) 5)	1	80–95	nei
Brune toast (9.1)	Rist		300	3	5–10	nei
Grille hamburger (9.2)	rist på universalpanne		300	4	1. side: 8–13 2. side: 6–11	ja, 5 minutter

Varmluft pluss / Over-og undervarme / Grill stor

temperatur / rillehøyde / steketid

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

2) Koble ut funksjonen Hurtigoppvarming under oppvarmingsfasen. Velg "Endre – Oppvarmingsfase – Normal".

3) Sett bakeformen på risten.

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

5) Etter valg av funksjon og temperatur, velg også "Endre – Crisp function – På".

6) Koble ut katalysatoren aus (se kapittel "Innstillinger – Katalysator").

Energieffektivitetsklasse

Energieffektivitetsklassen måles iht. EN 50304/EN 60350.

Energieffektivitetsklasse: A+

Ta hensyn til påfølgende henvisninger ved gjennomføring av målingen:

– Målingen foretas ved funksjonen Gratinering.

– Velg "På i 15 sekunder" for ovnsrombelysningen (se kapittel "Innstillinger").

– Koble ut katalysatoren (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 ellet 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.

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

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



Miele

H6560BP; H6660BP

CE

no - NO

M.-Nr. 10 112 420 / 00