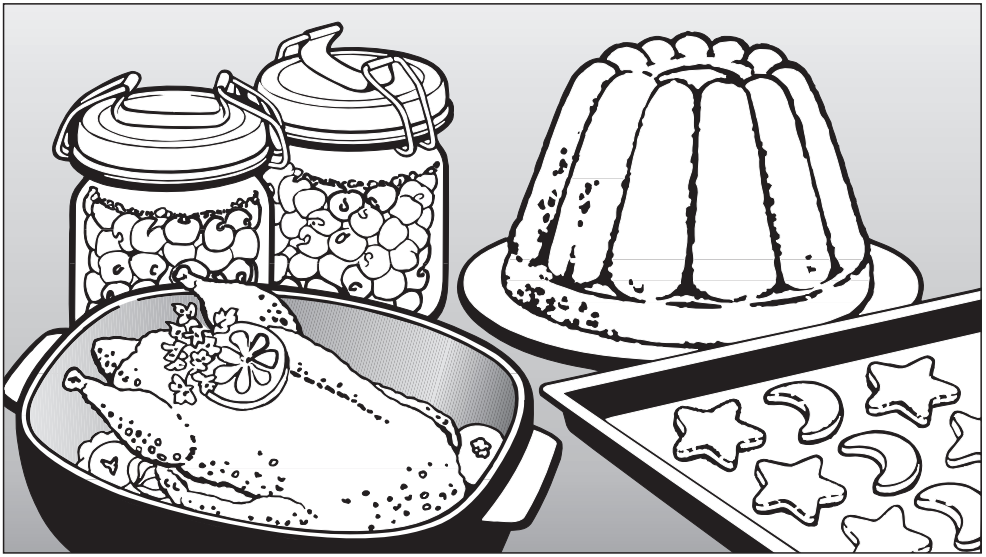
Bruks- og monteringsanvisning



Stekeovn for benk
H 4102 E, H 4202 E,
H 4112 E, H 4212 E
Stekeovn for høyskap
H 4102 B, H 4202 B,
H 4112 B, H 4212 B

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

no - NO

M.-Nr. 07 141 640

Innhold

Sikkerhetsregler . . . 6
Aktivt miljøvern . . . 11
Beskrivelse av stekeovnen . . . 12
H 4102 E, H 4202 E . . . 12
H 4102 B, H 4202 B . . . 13
H 4112 E, H 4212 E . . . 14
H 4112 B, H 4212 B . . . 15
Utstyr . . . 16
Stekeovnsstyring . . . 16
Kjølevifte . . . 16
PerfectClean-foredlete overflater . . . 16
Katalytisk emaljerte overflater . . . 16
Senkbare betjeningselementer . . . 16
Tilbehør . . . 17
Komfyrtopp . . . 17
Kontrollamper for kokesonene . . . 17
Betjeningselementer . . . 18
Funksjonsvelger . . . 18
Temperaturvelger . . . 18
Temperaturkontroll . . . 18
Funksjoner . . . 19
Koblingsur . . . 20
Betjeningselementer . . . 20
Betjeningsprinsipp . . . 20
Første gangs innstilling av klokkeslett . . . 21
Endre klokkeslett . . . 21
Endre signaltone . . . 21
Varselur . . . 22
Innstille varselur . . . 22
Kontroll og endring av varselurtiden . . . 22
Slette varselur . . . 22
Igangsetting . . . 23
Betjening av stekeovnen . . . 24
Enkel bruk . . . 24
Forvarming . . . 24

Innhold

Innstilling av steketid (utkoblingsautomatikk) . . . 25
Kontroll og endring av innstilt steketid . . . 25
Sletting av steketid . . . 25
Råd for baking . . . 26
Temperatur, steketid . . . 26
Bakeform . . . 26
Bakepapir . . . 26
Langpanne . . . 27
Kakeform . . . 27
Rillehøyde . . . 27
Frossenvarer . . . 27
Baketabeller . . . 28
Varmluft pluss . . . 28
Over- og undervarme . . . 29
Pizza & Pai . . . 30
Råd for steking . . . 31
Innstillinger . . . 31
Tips . . . 32
Bruning . . . 32
Hviletid . . . 32
Steking av fugl . . . 32
Steking av dypfryst kjøtt . . . 32
Steketabell . . . 33
Råd for grilling . . . 34
Innstillinger . . . 34
Klargjøring av grillmaten . . . 35
Grilling på rist . . . 35
Tips . . . 35
Grilltabell . . . 36
Hermetisering . . . 37
Tining . . . 38
Tilberedning . . . 39
Tilberedning av ferdigretter . . . 39
Tilberedning . . . 40
Opplysninger for prøveinstitutter . . . 41
Prøveretter iht. EN 60350 . . . 41
Energiklasse iht. EN 50304 . . . 41

Innhold

Rengjøring og stell 42
Front 42
Tilbehør 43
Stekebrett, langpanne 43
Rist, føringslister 43
Ovnsrom 43
Pakning, innsiden av døren 43
PerfectClean-foredlet emalje 44
Katalytisk emalje 46
Avtaging av stekeovnsdøren 47
Demontering av stekeovnsdøren 48
Innsetting av stekeovnsdøren 51
Uttaging av føringslistene 52
Uttaging av bakveggen 52
Nedsenking av varmeelementet for overvarmen 53
Hvis feil oppstår 54
Service 56
Ekstrautstyr 57
Elektrotilkobling 60
Montering av stekeovn for benk 62
Montering av stekeovn for høyskap 63

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

▶ Ovnen skal bare brukes i husholdningen til baking, steking, grilling, koking, tining, hermetisering og tørking av matvarer.
Annen bruk er ikke tillatt og kan innebære fare. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes ureglementert bruk eller feil betjening.

▶ 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 apparatet på en sikker måte, må ikke bruke dette apparatet uten tilsyn eller veiledning fra en ansvarlig person.

Barn i husholdningen

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

▶ Barn kan bare bruke stekeovnen uten tilsyn, hvis de har lært å betjene apparatet slik at de kan bruke det trygt. Barn må kunne forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Pass på at barn ikke tar på ovnen når den er i bruk. Ovnen blir varm på dørglasset, betjeningspanelet og åpningene hvor luften fra ovnsrommet strømmer ut. Barns hud reagerer ømfintligere enn voksnes på høye temperaturer. Fare for forbrenning!

Komyrtoppen blir varm på kokesonene. Dessuten kan barn rive ned varme gryter og panner og dermed brenne seg.

Teknisk sikkerhet

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

▶ Kontroller at stekeovnen ikke har synlige skader før den monteres. En skadet stekeovn må ikke tas i bruk. Det kan utsette brukeren for fare!

▶ Sikkerheten for ovnens 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. Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes manglende eller brutt jordledning (f.eks. elektrisk støt).

▶ Før apparatet tilkobles, må tilkoblingsdataene (spenning og frekvens) på typeskiltet sammenlignes med dataene for el-nettet.
Disse dataene må stemme overens, for at det ikke skal oppstå skader på apparatet. Søk råd hos en elektroinstallatør hvis du er i tvil.

▶ Stekeovnen må ikke kobles til el-nettet via flerveis-stikkontakt eller skjøtekabel. De gir ikke nødvendig sikkerhet for ovnen (f.eks. fare for overoppheting).

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

▶ Åpne aldri ovnens kabinett.
Hvis strømførende deler blir berørt og den elektriske og mekaniske konstruksjonen forandret, utsettes du for fare og det kan oppstå funksjonsfeil på apparatet.

▶ Reparasjon av stekeovnen i garantitiden, skal kun foretas av servicefolk som er autorisert av Miele, ellers gjelder ikke noe garantiansvar ved påfølgende skader.

▶ Ved installasjon, vedlikehold og reparasjoner må apparatet være koblet fra el-nettet. Apparatet er koblet fra elnettet bare når en av disse betingelsene er oppfylt:

– sikringene i husinstallasjonen er koblet ut,
– skrusikringene i husinstallasjonen er skrudd helt ut,
– tilkoblingsledningen er atskilt fra elnettet.
  For apparater med støpsel; ta tak i støpselet, ikke i tilkoblingsledningen for å koble apparatet fra nettet.

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

▶ Hvis tilkoblingsledningen blir skadet, må den byttes ut med en spesiell tilkoblingsledning. Dette skal kun gjøres av fagfolk som er autorisert av Miele.

▶ En forutsetning for at sikker bruk garanteres, er at installasjon og montering av denne stekeovnen på ikkestasjonære oppstillingssteder (f.eks. skip) bare må utføres av fagfolk.

Forskriftsmessig bruk

⚠ Forsiktig! Fare for forbrenning!
I kokesone- og stekeovnsområdet oppstår høye temperaturer!

▶ Bruk grillvotter når du setter inn eller tar ut varm mat eller ordner med mat i den varme stekeovnen. Vær spesielt oppmerksom på overvarme-/grillelementet. Fare for forbrenning!

▶ Forlat ikke gryter eller panner med olje eller fett uten tilsyn. Olje og fett kan selvantennes ved overoppheting. Brannfare!

▶ Overhold de anbefalte grilltidene ved funksjonene "Grill" / "Omluftsgrill".
For lange grilltider fører til uttørking og evt. selvantenning av grillmaten. Brannfare!

▶ Ikke bruk funksjonene "Grill" / "Omluftsgrill" til ferdigsteking av rundstykker eller brød eller til tørking av blomster eller urter. Brannfare!
Bruk "Varmluft pluss" eller "Over- og undervarme".

▶ For tilberedning av mat i stekeovnen brukes ofte alkoholholdige drikker.
De høye temperaturene gjør at alkoholen fordamper.
Vær oppmerksom på at dampen under ugunstige omstendigheter kan antennes på varme varmeelementer.
Brannfare!

▶ Dekk alltid til maten når du oppbevarer den i stekeovnen. Fuktighet fra maten kan føre til korrosjon i ovnen. Tildekking bidrar dessuten til at maten ikke blir tørr.

▶ Ikke skru av ovnen hvis du vil benytte restvarmen til å holde maten varm.
La den valgte funksjonen være innkoblet og innstill den laveste temperaturen. Skru absolutt ikke av stekeovnen. Luftfuktigheten i ovnsrommet stiger, og pga. kondensvann kan det oppstå korrosjon i ovnsrommet, som kan skade betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet.

▶ Legg aldri aluminiumsfolie på bunnen i ovnsrommet når du bruker "Over- og undervarme" / "Pizza & Pai" / "Gratinering" / "Hurtigoppvarming".
På grunn av varmeansamling kan emaljen sprekke eller skalle av.
Sett heller ikke panner, gryter eller plater på bunnen i ovnsrommet.
Pass på når du skyver inn en panne/et brett av et annet fabrikat, at avstanden mellom underkanten av pannen/brettet og ovnsrombunnen er minst 6 cm.

▶ Ikke hell kaldt vann direkte på brettene eller i ovnsrommet, så lenge overflatene fremdeles er varme. Vanndampen som oppstår kan føre til forbrenninger, og emaljen kan bli skadet på grunn av temperaturendringer.

▶ Sørg for at maten alltid blir tilstrekkelig oppvarmet.
Eventuelle bakterier i maten uskadeliggjøres bare ved tilstrekkelig høy temperatur (> 70 °C) og ved tilstrekkelig lang tid (> 10 min). Hvis du er i tvil om maten er tilstrekkelig oppvarmet, velg litt lengre tid.
Det er dessuten viktig at temperaturen fordeler seg jevnt i maten. Vend maten eller rør i den.

▶ Ikke bruk servise av kunststoff. Det smelter ved høye temperaturer og stekeovnen kan bli skadet.

▶ Bokser må ikke hermetiseres i stekeovnen. Det oppstår et overtrykk, og boksene kan eksplodere. Fare for skade!

▶ Ikke skyv gjenstander, f.eks. gryter og panner frem og tilbake på bunnen i stekeovnen. Bunnens overflate kan bli skadet.

▶ Ikke stå eller sett deg på den åpne stekeovnsdøren, og ikke sett tunge gjenstander der. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet. Stekeovnsdøren må ikke belastes med mer enn 15 kg.

▶ Ikke bruk ovnen til oppvarming av rom. På grunn av den sterke varmeutviklingen i stekeovnen kan lett antennelige gjenstander i nærheten begynne å brenne.

Tilbehør

▶ Bare tilbehørsdeler som uttrykkelig er godkjent av Miele, kan monteres i eller til stekeovnen. Hvis andre deler monteres, tapes krav i forbindelse med garanti og/eller produktansvar.

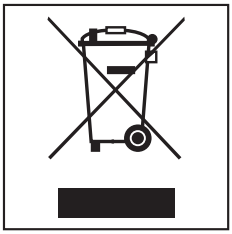
Produsenten kan ikke gjøres ansvarlig for skader som skyldes at sikkerhetsreglene ikke blir fulgt.

Kassering av transport-emballasjen

Emballasjen beskytter stekeovnen 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.

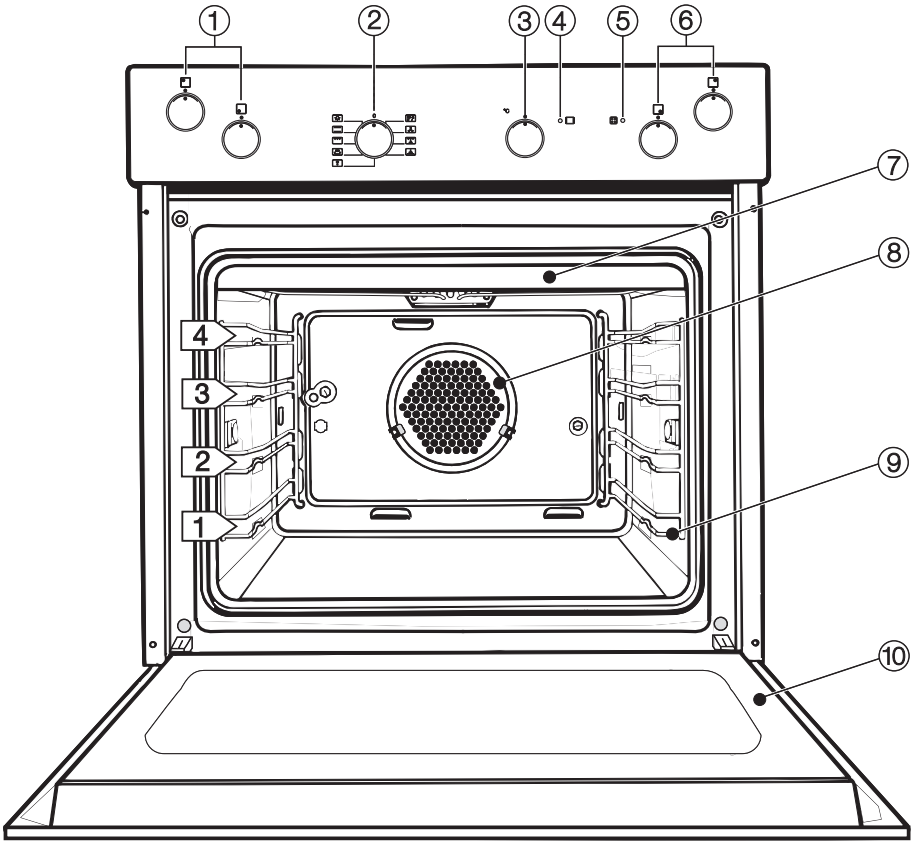


Apparatet kan leveres gratis til forhandlere av samme type produkter eller til en kommunal gjenbruksstasjon. For mer informasjon, se www.miele.no

Sørg for at apparatet oppbevares barnesikkert til det kjøres bort.

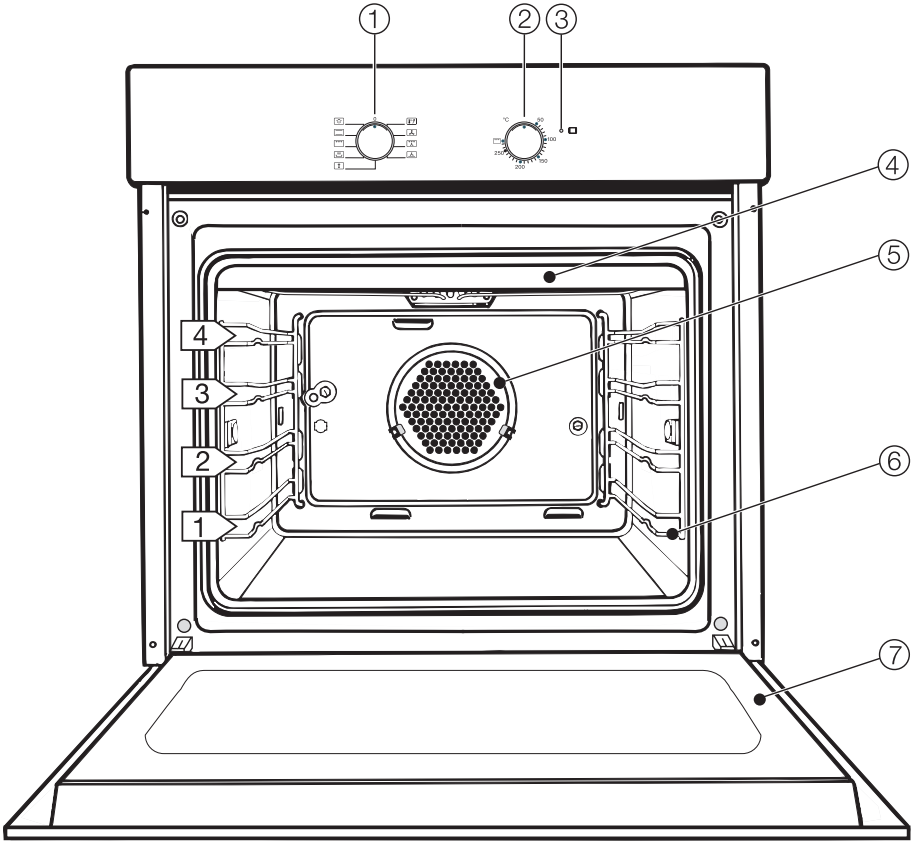
Beskrivelse av stekeovnen

H 4102 E, H 4202 E



① Kokesonebryter venstre bak og foran
② Funksjonsvelger
③ Temperaturvelger
④ Temperaturkontroll
⑤ Kontrollamper for kokesonene
⑥ Kokesonebryter høyre foran og bak
⑦ Varmeelement for overvarme/grill
⑤ Katalytisk emaljert bakvegg med innsugningsåpning for viften
⑩ Føringslister med fire rillehøyder
⑪ Dør

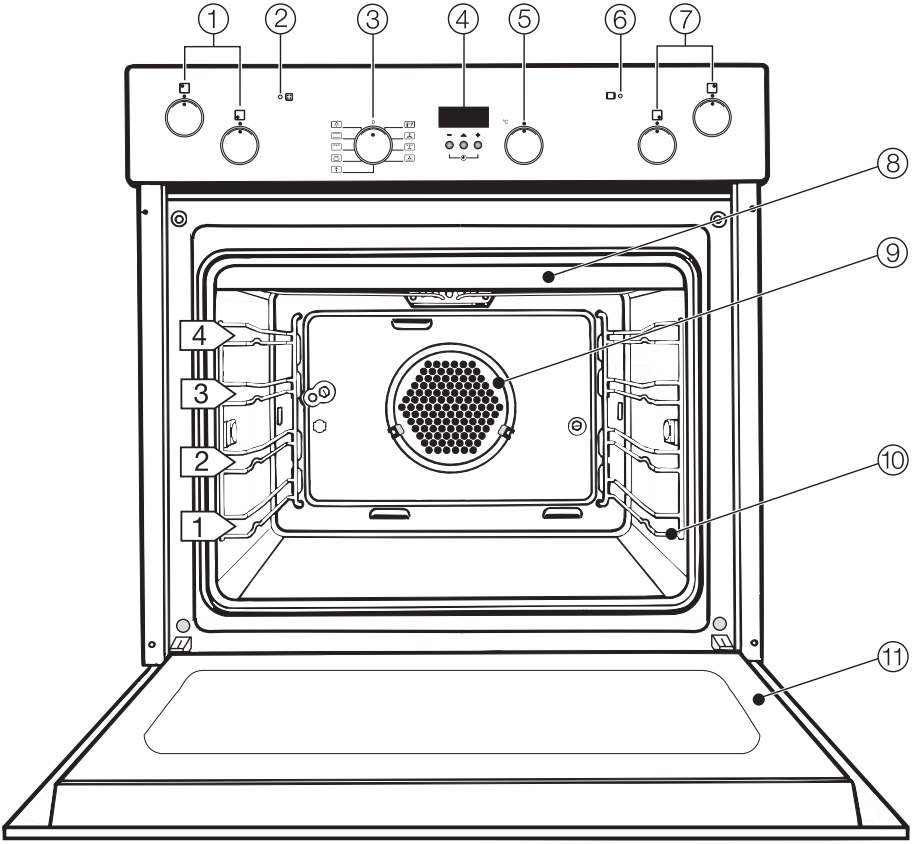
H 4102 B, H 4202 B



① Funksjonsvelger
② Temperaturvelger
③ Temperaturkontroll
④ Varmeelement for overvarme/grill
⑤ Katalytisk emaljert bakvegg med innsugningsåpning for viften
⑥ Føringslister med fire rillehøyder
⑦ Dør

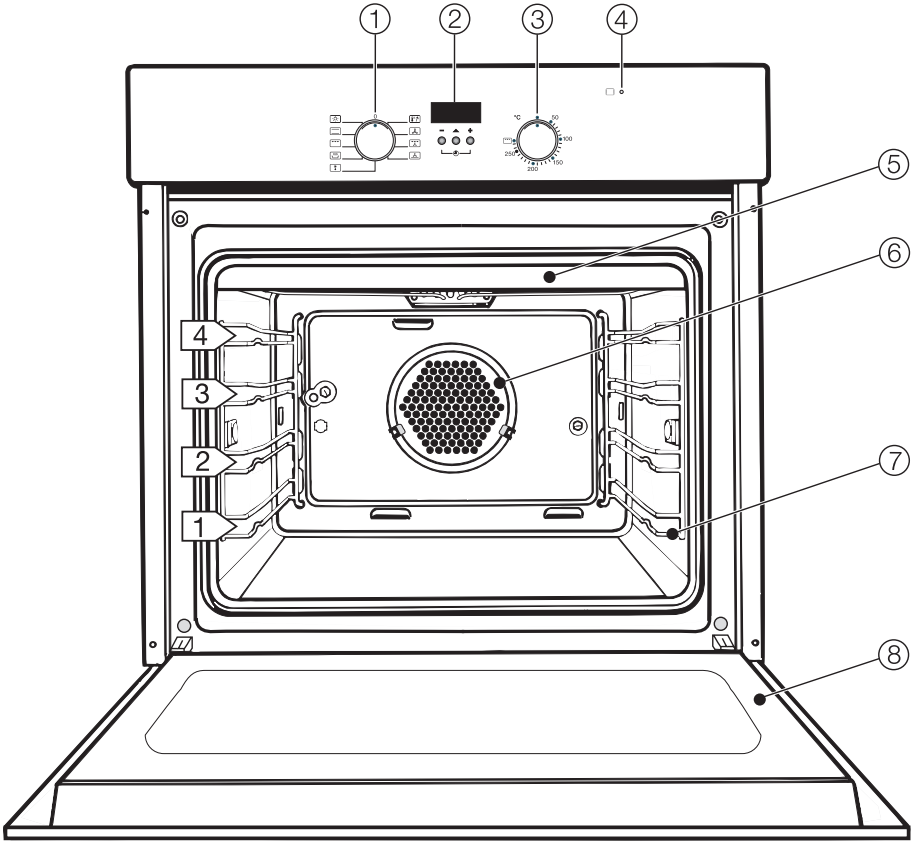
Beskrivelse av stekeovnen

H 4112 E, H 4212 E



① Kokesonebryter venstre bak og foran
② Kontrollamper for kokesonene
③ Funksjonsvelger
④ Koblingsur med tastene ⊖, ▲ og ⊕
⑤ Temperaturvelger
⑥ Temperaturkontroll
⑦ Kokesonebryter høyre foran og bak
⑧ Varmeelement for overvarme/grill
⑨ Katalytisk emaljert bakvegg med innsugningsåpning for viften
⑩ Føringslister med fire rillehøyder
⑪ Dør

H 4112 B, H 4212 B



① Funksjonsvelger
② Koblingsur med tastene ⊖, ▲ og ⊕
③ Temperaturvelger
④ Temperaturkontroll
⑤ Varmeelement for overvarme/grill
⑥ Katalytisk emaljert bakvegg med innsugningsåpning for viften
⑦ Føringslister med fire rillehøyder
⑧ Dør

Utstyr

Stekeovnsstyring

Styringen gir mulighet for bruk av de forskjellige funksjonene til baking, steking og grilling.

For stekeovner med koblingsur gir den også mulighet for

– klokkeslettvisning,

– varselur,

– automatisk utkobling av tilberedninger.

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.

PerfectClean-foredlete overflater

Overflatene på

– ovnsrommet,

– stekebrett og

– langpanne

er PerfectClean-foredlet.

Antiklebeegenskapene til denne overflateforedlingen forhindrer at maten setter seg fast, og letter rengjøringen.

Se kapittel "Rengjøring og stell".

Katalytisk emaljerte overflater

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

Se kapittel "Rengjøring og stell".

Senkbare betjeningselementer

Betjeningselementene er senkbare. Ved trykking hentes de ut eller senkes ned.

Betjeningselementene skal bare senkes når de står i nullstilling. Ellers blir de ødelagt!

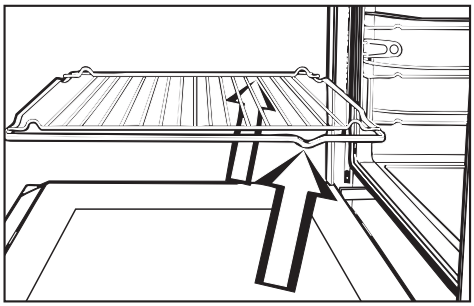
Tilbehør

Det medfølgende tilbehøret er oppført nedenfor.

tterligere tilbehør kan kjøpes hos Miele-forhandleren eller i Mieles deleavdeling. Opplysninger om dette ekstrautstyret finnes i kapitlet med samme navn.

Stekebrett, langpanne og rist

Stekebrett, langpanne og rist er utstyrt med en uttrekkssikring, som forhindrer at de glir helt ut når de bare skal trekkes delvis ut.



Pass på når du skyver inn disse delene at uttrekkssikringen befinner seg bak.

Stekebrett, langpanne og rist må løftes litt for å kunne tas ut av stekeovnen.

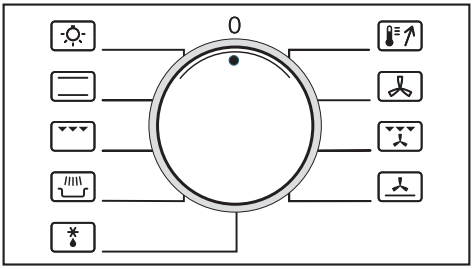
Komfyrtopp

Betjening og montering; se separat bruks- og monteringsanvisning for komfyrtoppen.

Kontrollamper for kokesonene

Kontrollampen lyser alltid når en kokesone er koblet inn.

Funksjonsvelger



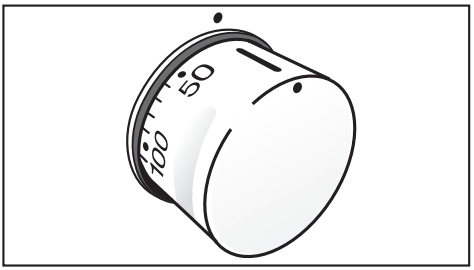
Med funksjonsvelgeren velger du funksjon.
Den kan dreies mot høyre og venstre.

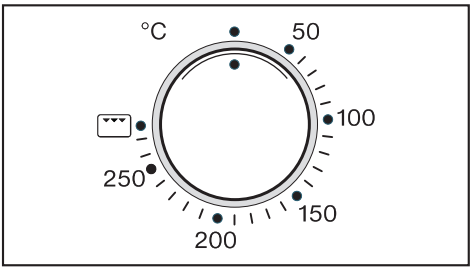
- Over- og undervarme
- Grill
- Gratinering
- Tining
- Hurtigoppvarming
- Varmluft pluss
- Omluftsgrill
- Pizza & Pai

- Belysning

Med denne "funksjonen" kan ovnsrombelysningen kobles inn separat, f.eks. for rengjøring.

Temperaturvelger





Med temperaturvelgeren kan temperaturen innstilles trinnløst.

Temperaturvelgeren skal bare dreies mot høyre, og ikke lenger enn til den stopper og så tilbake igjen. Ellers blir den ødelagt.

Temperaturkontroll

Straks en temperatur blir innstilt, kobles oppvarmingen inn. Da lyser **temperaturkontrollen**.

Når den valgte temperaturen er nådd, kobles oppvarmingen ut og temperaturkontrollen slokner. Hvis temperaturen synker under den innstilte verdien, kobles oppvarmingen inn igjen.

Stekeovnen har følgende funksjoner.

Funksjon	Beskrivelse
Varmluft pluss	– For baking og steking. – Flere rillehøyder kan brukes samtidig. – Temperaturinnstillingen er lavere enn ved "Over- og undervarme", fordi den varme luftstrømmen gjør at varmen når maten med en gang.
Pizza & Pai	– For bakst med fuktig fyll. – Ikke egnet for stek, da stekesjyen vil bli for mørk.
Over- og undervarme	– For baking og steking av tradisjonelle oppskrifter. – For tilberedning av sufflé. – Hvis du bruker gamle oppskrifter, innstiller du temperaturen 10° lavere enn angitt i oppskriften, slik at du får optimal utnyttelse av stekeovnen. Steketiden endres ikke.
Gratinering	– For tilberedning av suffleér og gratenger som skal ha sprø skorpe.
Grill	– For grilling av flat grillmat (f.eks. biff) og for gratinering.
Omluftsgrill	– For grilling av større stykker, f.eks. surret stek, kylling. – Temperaturinnstillingen er lavere enn ved "Grill", fordi den varme luftstrømmen gjør at varmen når maten med en gang.
Tining	– For skånsom tining av frossenvarer.
Hurtigoppvarming	– For forvarming av ovnsrommet. Deretter må ønsket funksjon innstilles.

Koblingsur

Koblingsuret (avhengig av modell) kan

– vise klokkeslett.

– benyttes som varselur.

– koble stekovnen ut automatisk, dersom en steketid er lagt inn.

Betjeningselementer

Koblingsuret betjenes med **tastene** ⏶, ⊕ og ⊖ og **displayet**.

Tast	Funksjon
⏶	– Henter frem funksjonen "Varselur 🔔" – Henter frem funksjonen "Steketid" – Lagrer innstillinger
⊕ og ⊖	– Henter frem funksjonen "Klokkeslett ●"
⊕	– Øker tidene
⊖	– Reduserer tidene – Endrer signaltonen

Betjeningsprinsipp

Når du henter frem en funksjon, blinker tilhørende symbol ("🔔", "" eller "●") i displayet.

Du kan kun legge inn en tid så lenge symbolet blinker (ca. 7 sekunder). Hvis symbolet ikke blinker lenger, må du hente det frem på nytt.

Med hvert trykk på tastene ⊕ eller ⊖ endres tidene minuttvis.
Det går raskere hvis tastene holdes inne lenger.

Etter ca. 7 sekunder lagres innstillingen automatisk og symbolet lyser.

For å lagre kan du også trykke tasten ⏶.

Første gangs innstilling av klokkeslett

For **stekeovner med koblingsur** må du legge inn klokkeslettet før du kan ta stekeovnen i bruk.

Etter innkobling av stekeovnen blinker "*0:00*" i displayet.

- Trykk tastene ⊕ og ⊖ samtidig.
- Mens punktet "●" blinker i displayet, kan du legge inn klokkeslettet med tasten ⊕ eller ⊖.
  Koblingsuret har 24-timers visning.

Etter ca. 7 Sekunden blir innstillingen automatisk lagret og punket "●" lyser.

Klokken går minuttvis.

Endre klokkeslett

- Trykk tastene ⊕ og ⊖ samtidig.
- Mens punktet "●" blinker i displayet, kan du legge inn klokkeslettet med tasten ⊕ eller ⊖.
  Koblingsuret har 24-timers visning.

Klokken går minuttvis.

Etter et strømbrudd må klokkeslettet legges inn på nytt.

Endre signaltone

Du kan velge mellom tre signaltoner.

- Holdt tasten ⊖ inne til du hører et signal.

Ved hvert nytt trykk på tasten ⊖ høres et annet signal.

Etter ca. 7 sekunder blir det signalet du hørte ved siste tastetrykk lagret automatisk.

Etter et strømbrudd blir signaltonen tilbakestilt til fabrikkinnstilling.

Varselur

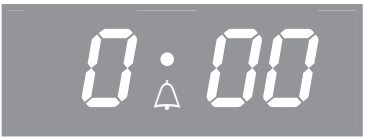
Varseluret kan brukes til å overvåke eksterne tilberedninger, f.eks. eggkoking.

Du kan bruke varseluret samtidig med en innstilt steketid, f.eks. til påminnelse om å krydre maten etter en stund eller tilsette væske.

Du kan legge inn en tid mellom 1 min og inntil 23 t 59 min.

Innstille varselur

■ Trykk så mange ganger på tasten ⏶, at symbolet "🔔" blinker i displayet.



I displayet vises "*0•00*".

■ Mens symbolet "🔔" blinker kan du legge inn varselurtiden.

Etter at det du har lagt inn er lagret, vises klokkeslettet igjen i displayet. Symbolet "🔔" henviser til den innstilte varselurtiden.

Når tiden for varseluret er ferdig

– blinker "🔔",

– høres et akustisk signal i ca. 7 minutter.

■ Trykk tasten ⏶.

Det akustiske og optiske signalet stanser.

Kontroll og endring av varselurtiden

■ Trykk så mange ganger på tasten ⏶, at symbolet "🔔" blinker i displayet.

Den resterende varselurtiden vises. Det siste minuttet av en varselurtid telles ned i sekund-takt.

■ Mens "🔔" blinker, kan varselurtiden endres.

Slette varselur

■ Trykk så mange ganger på tasten ⏶, at symbolet "🔔" blinker i displayet.

■ Mens "🔔" blinker, still varseluret på "*0•00*" med tasten ⊖ eller trykk samtidig på tastene ⊕ og ⊖.

Varseluret slettes og klokkeslettet vises.

Hvis betjeningselementene er nedsenket ved levering, må de trykkes ut, før du kan bruke stekeovnen.

For stekeovner med koblingsur må klokkeslettet innstilles før du kan bruke stekeovnen.

Fjern
– eventuelle klebemerker fra tilbehøret eller bunnen i ovnsrommet.
– eventuelle avstandsholdere av kork på sidene over ovnsrommet.
- eventuell beskyttelsesfolie fra ovnsfronten.

Se rådene i kapittel "Rengjøring og stell".

Før du bruker stekeovnen,

– ta **tilbehøret** ut av ovnsrommet og vask det.

– **varm opp stekeovnen én gang mens den er tom**, slik at ubehagelig lukt som kan oppstå ved første oppvarming forsvinner raskere.

■ Før du varmer opp stekeovnen, fjern evt. støv og forpakningsrester fra ovnsrommet med en fuktig klut.

■ Trykk ut funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

■ Velg funksjonen "Varmluft pluss".

■ Innstill den høyeste temperaturen.

Varm opp den tomme stekeovnen i minst én time.

Sørg for god gjennomluftning av kjøkkenet i denne perioden. Unngå at lukt trenger inn i andre rom.

■ Vent til ovnen er avkjølt til romtemperatur.

■ Rengjør til slutt ovnsrommet med varmt vann tilsatt et mildt rengjøringsmiddel og tørk det.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

For **stekeovner med koblingsur** kan du også la oppvarmingsprosessen kobles ut automatisk, se kapittel "Innstilling av steketid".

Enkel bruk

- Sett maten inn i stekeovnen.
- Still funksjonsvelgeren på ønsket funksjon.

Belysningen i ovnsrommet tennes.

- Innstill temperaturen med temperaturvelgeren.

Oppvarmingen av stekeovnen og kjøleviften kobles inn.

- Ta maten ut av ovnsrommet etter at tilberedningsprosessen er ferdig. Still funksjonvelgeren og temperaturvelgeren på "0".

Kjøleviften forblir innkoblet en stund, for at det ikke skal avsettes luftfuktighet i ovnsrommet, på betjeningspanelet eller kjøkkenskapet.

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

Forvarming

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

Bare i noen tilfeller bør stekeovnen forvarmes:

	– ved steking av mørke brøddeiger. – ved steking av roastbiff og filet.
	– ved steking av kaker / bakst med kort steketid (inntil ca. 30 minutter). – ved steking av ømfintlige deiger (sukkerbrød).

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

Forvarming:

- Velg funksjonen "Hurtigoppvarming".
- Innstill temperaturen.

Oppvarmingen av stekeovnen starter.

- Etter at temperaturkontrollen er sloknet første gang, velg ønsket funksjon og sett maten inn i stekeovnen.

Innstilling av steketid (utkoblingsautomatikk)

Hvis du legger inn en steketid, kan stekeovnen kobles ut automatisk.

- Sett inn maten.
- Velg funksjon og temperatur.

Du kan velge en steketid på maks. 10 timer.

- Trykk så mange ganger på tasten ▲, at symbolet "≋" blinker i displayet.

I displayet vises "*0:00*".

- Mens "≋" blinker, kan du legge inn steketiden med tastene ⊕ og ⊖.

Etter at tiden er lagret, vises klokkesletteten i displayet igjen. Symbolet "≋" henviser til innstilt steketid.

Etter at steketiden er ferdig

– kobles varmen i stekeovnen automatisk ut.

– forblir kjøleviften innkoblet.

– høres et akustisk signal i ca. 7 minutter.

– blinker "≋".

- Trykk tasten ▲.

Det akustiske og optiske signalet stanser.

Så snart du trykker tasten ▲, starter oppvarmingen av stekeovnen igjen. Skru alltid av ovnen, hvis den ikke skal brukes mer.

Kontroll og endring av innstilt steketid

- Trykk så mange ganger på tasten ▲, at symbolet "≋" blinker i displayet.

Den resterende steketiden vises.

- Mens "≋" blinker, kan steketiden endres.

Sletting av steketid

- Trykk så mange ganger på tasten ▲, at symbolet "≋" blinker i displayet.
- Mens "≋" blinker, still steketiden på "*0:00*" med tasten ⊖ eller trykk samtidig på tastene ⊕ og ⊖.

Så snart prosessen er slettet, starter oppvarmingen av stekeovnen. Skru alltid av ovnen, hvis den ikke skal brukes mer.

Ta hensyn til de temperaturområdene, rillehøydene og tidene som er angitt i baketabellen.

Skånsom behandling av matvarer er bra for helsen.

Kaker, pizza, pommes frittes o.l. skal bare stekes til de er gyllenbrune, ikke mørkebrune.

Temperatur, steketid

En skånsom tilberedning og jevn bruning får du på kaker og bakverk hvis du

– velger den **laveste temperaturen** som er angitt i tabellen.
Ikke innstill høyere temperatur enn angitt i baketabellen. Høyere temperaturer forkorter riktignok steketiden, men fører ofte til en meget ujevn bruningsgrad. Under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke gjennomstekt.

– etter den **korteste steketiden** undersøker om bakverket er ferdig.
Stikk en trepinne inn i bakverket. Hvis det ikke sitter noe deig igjen på pinnen, er bakverket ferdigstekt.

Bakeform

	Materiale
	Alle slags temperaturbestandige materialer
	Bruk matte og mørke former av blikk, mørk emalje og matt aluminium, samt former av varmebestandig glass eller former med belegg. Lyse former av blankt materiale gir ujevn eller svak bruning i formen, og under ugunstige forhold blir bakverket heller ikke gjennomstekt.

Bakepapir

Stekebrett og langpanne er det på grunn av antiklebeegenskapene til de PerfectClean-fordlete overflatene **ikke nødvendig å smøre eller belegge med bakepapir** før stekingen.
Ferdig bakverk løsner lett.

Bakepapir er kun nødvendig for

– de spesielle tyske kringlene **Laugengebäck**, 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.

Langpanne

Stek **fruktkaker** og **høye platekaker** i langpannen; da holder ovnsrommet seg renere.

Kakeform

Sett kaker i kakeformer eller avlange former på tvers i stekeovnen. Da blir varmefordelingen i formen optimal, og du får et jevnt bakeresultat.

Rillehøyde

Rillehøydene telles nedenfra.

	Brett	Rillehøyde *
	1	1
	2	1 og 3
	3	1, 2 og 4 **
	1	1 eller 2
	1	1 eller 2

* Sett alltid kaker i form på risten i rille 1.

** Stek ikke mer enn 2 brett om gangen når du steker kaker eller brød som inneholder mye fuktighet.

Frossenvarer

Innstill den laveste temperaturen som er angitt på pakken, når du steker **dypfryste kaker, pizza eller baguetter**. Stek disse rettene på risten med bakepapir og ikke på stekebrettet eller i langpannen. Brettet og pannen kan bue seg så mye at de ikke kan tas ut når de er varme. De vil bli mer deformert for hver gang de brukes.

Frossenvarer som **pommes frites**, **kroketter** o.l. kan tilberedes på stekebrettet eller i langpannen. For skånsom steking av disse produktene, legg bakepapir under og innstill den laveste steketemperaturen som er angitt på pakken. Snu maten flere ganger.

Baketabeller

Varmluft pluss

Kaker / bakst	Temperatur i °C	Anbefalt rillehøyde	Tid [1] i min
Røredeig			
Sandkaker	150 – 170	1	60 – 70
Høy formkake	150 – 170	1	65 – 80
Rørekake (brett)	150 – 170	1	25 – 40
Marmor-, nøttekake (form)	150 – 170	1	60 – 80
Fruktkake med marengs eller fyll (brett)	150 – 170	1	45 – 50
Fruktkake (brett)	150 – 170	1	35 – 45
Fruktkake (form)	150 – 170	1	55 – 65
Tertebunn [3]	150 – 170	1	25 – 30
Småbakst [3] (pletter)	150 – 170	1, 3 [4]	20 – 25
Sukkerbrød [3]			
Sukkerbrød (3 til 6 egg) [3]	160 – 180	1	25 – 35
Tertebunn (2 egg) [3]	160 – 180	1	20 – 25
Rullekake [2]	160 – 180	1	20 – 25
Eltedeig			
Tertebunn	150 – 170	1	20 – 25
Strøkaker	150 – 170	1	45 – 55
Småbakst [3] (pletter)	150 – 170	1, 3 [4]	15 – 25
Kesamkake	150 – 170	1	70 – 90
Eplekake, tildekket	150 – 170	1	50 – 70
Aprikoskake med fyll	150 – 170	1	55 – 75
Wähe (sveitsisk pai) [2]	190 – 210	1	25 – 35
Gjærdeig / kesamdeig			
Heve gjærdeig	50	Ovnsrombunn [5]	15 – 30
Boller/rundstykker	150 – 170	1	20 - 25
Gugelhupf (stor formkake)	150 – 170	1	50 – 60
Strøkake	150 – 170	1	35 – 45
Fruktkake (brett)	160 – 180	1	40 – 50
Loff	160 – 180	1	40 – 50
Helkornbrød [2]	170 – 190	1	50 – 60
Pizza (brett) [3]	170 – 190	1	35 – 45
Løkpai	170 – 190	1	35 – 45
Eplelommer (gjærbakst med eplefyll)	150 – 170	1, 3 [4]	25 – 30
Kokedeig [3], vannbakkels	160 – 180	1, 3 [4]	30 – 40
Butterdeig	170 – 190	1, 3 [4]	20 – 25
Eggehvitebakst, makroner	120 – 140	1, 3 [4]	25 – 50

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

2) Forvarm ovnen.

3) Ikke bruk funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen.

4) Ta ut stekebrettene til forskjellige tider, når bakverket er tilstrekkelig brunet før den angitte tiden er gått.

5) Sett risten på bunnen i ovnsrommet og sett bakebollen på risten.

Verdiene i tabellen er veiledende.

Over- og undervarme

Kaker / bakst	Temperatur i °C	Anbefalt rillehøyde	Tid [1] i min
Røredeig			
Sandkaker	150 – 170	1	60 – 70
Høy formkake	170 – 190	1	65 – 80
Rørekake (brett) [1]	170 – 190	2	25 – 40
Marmor-, nøttekake (form)	150 – 170	1	60 – 80
Fruktkake med marengs eller fyll (brett)	170 – 190	2	45 – 50
Fruktkake (brett)	170 – 190	2	35 – 45
Fruktkake (form)	160 – 180	1	55 – 65
Tertebunn [2] [3]	170 – 190	1	20 – 25
Småbakst [2] [3] (pletter)	170 – 190	2	12 – 20
Sukkerbrød [2] [3]			
Sukkerbrød (3 til 6 egg) [2] [3]	170 – 190	1	20 – 35
Tertebunn (2 egg) [2] [3]	170 – 190	1	15 – 20
Rullekake [2] [3]	180 – 200	2	12 – 16
Eltedeig			
Tertebunn	170 – 190	2	15 – 20
Strøkaker	170 – 190	2	45 – 55
Småbakst [2] [3] (pletter)	170 – 190	2	10 – 20
Kesamkake	170 – 190	1	70 – 90
Eplekake, tildekket [2]	170 – 190	1	45 – 65
Aprikoskake med fyll [2]	170 – 190	1	55 – 75
Wähe (sveitsisk pai) [2]	220 – 240	1	25 – 35
Gjærdeig / kesamdeig			
Heve gjærdeig	50	Ovnsrombunn [4]	15 – 30
Boller/rundstykker	225 - 250	2	10 – 12
Gugelhupf (stor formkake)	160 – 180	1	50 – 60
Strøkaker	170 – 190	2	35 – 45
Småbakst (brett)	180 – 200	2	40 – 50
Loff	180 – 200	1	40 – 50
Helkornbrød [2]	190 – 210	2	50 – 60
Pizza (brett) [2] [3]	190 – 210	1	30 – 40
Løkpai [2]	180 – 200	1	25 – 35
Eplelommer(gjærbakst med eplefyll)	160 – 180	2	25 – 30
Kokedeig [2] [3], vannbakkels	180 – 200	2	25 – 35
Butterdeig [2]	190 – 210	2	15 – 25
Eggehvitebakst [2], Makroner	120 – 140	2	25 – 50

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

2) Forvarm ovnen.

3) Ikke bruk funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen.

4) Sett risten på bunnen i ovnsrommet og sett bakebollen på risten.

Verdiene i tabellen er veiledende.

Baketabeller

Pizza & Pai

Spesielt godt egnet for

– bakst med fuktig fyll, f.eks. pizza, Quiche Lorraine.
– bakst med fyll hvor bunnen ikke er stekt på forhånd.

Kaker / bakst	Temperatur i °C	Anbefalt rillehøyde	Tid [1] i min
Røredeig			
Fruktkake med marengs eller fyll (brett)	150 – 170	1	30 – 35
Eltedeig			
Kesamkake	150 – 170	1	65 – 75
Eplekake, tildekket	150 – 170	1	50 – 60
Aprikoskake med fyll	150 – 170	1	50 – 60
Wähe (sveitsisk pai)	190 – 210	1	25 – 30
Gjærdeig / kesamdeig			
Pizza (brett) [2]	170 – 190	1	40 – 50
Løkpai	170 – 190	1	25 – 35

1) Tidene gjelder, når ikke annet er angitt, når stekeovnen ikke er forvarmet. Når stekeovnen er forvarmet, forkortes steketidene med ca. 10 minutter.
2) Ikke bruk funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen.

Verdiene i tabellen er veiledende.

Innstillinger

	Beskrivelse
Funksjon Varmluft pluss	Du kan også bruke "Over- og undervarme".
Servise Alt varmebestandig servise: stekeform, gourmetpanne, stekegryte, ildfast glassform, stekeposer, römertopf, rist på langpanne	Vi anbefaler å steke i gryte, da – blir det nok sjy til å lage saus. – holder ovnsrommet seg renere enn ved steking på rist.
Rillehøyde 1 nedenfra	Ved "Over- og undervarme" for fugl inntil 1 kg, roastbiff, filet, fisk, bruk rillehøyde 2.
Forvarming Ikke nødvendig	Sett serviset på risten i den kalde stekeovnen. Forvarming er kun nødvendig for roastbiff og filet.
Temperatur Se steketabellen	– Ikke innstill høyere temperatur enn angitt. Kjøttet blir riktignok brunt, men ikke gjennomstekt. – Innstill ca. 20 °C lavere temperatur ved "Varmluft pluss" enn ved "Over- og undervarme". – For steker 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. 20 °C lavere temperatur enn for steking i gryte.
Steketid Se steketabellen	Utregning av steketiden: Høyden på steken multipliseres med tidsangivelsen per cm: – Okse/vilt: 15 – 18 min/cm – Svin/kalv/lam: 12 – 15 min/cm – Roastbiff/filet: 8 – 10 min/cm

Råd for steking

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.

Steking av dypfryst kjøtt

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

Rett	Anbefalt rille-høyde	Varmluft pluss		Over- og undervarme [1]	
		Temperatur i °C [2]	Tid i min	Temperatur i °C [2]	Tid i min
Oksestek, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Oksefilet eller roastbiff, ca. 1 kg [3]	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Viltstek, ca. 1 kg	1 [4]	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Svinestek eller nakke, ca. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Svinestek med svor, ca. 2 kg	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Ribbe, ca. 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Kjøttdeig, ca. 1 kg	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Kalvestek, ca. 1,5 kg	1 [4]	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Lammelår, ca. 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Lammerygg, ca. 1,5 kg [3]	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Fugl, 0,8 – 1 kg	1 [4]	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Fugl, ca. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Fugl, fylt, ca. 2 kg	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Fugl, ca. 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Fisk i stykke, ca. 1,5 kg	1 [4]	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

Tidene gjelder, hvis ikke annet er angitt, når stekeovnen ikke er forvarmet.

1) For steking anbefaler vi "Varmluft pluss".
   Du kan også bruke funksjonen "Over- og undervarme".
2) Temperaturangivelse ved tilberedning i lukket stekegryte.
   Innstill temperaturen 20 °C lavere hvis steken tilberedes på rist.
3) Forvarm stekeovnen.
4) Rillehøyde 2 ved "Over- og undervarme".

Verdiene i tabellen er veiledende.

Råd for grilling

⚠ Stekeovnsdøren må være lukket under grilling.
Hvis døren er åpen, blir ikke den utstrømmende varme ovnsromluften lenger automatisk ført via kjøleviften og avkjølt. Betjeningselementene blir varme og det er fare for forbrenning.

Innstillinger

	Beskrivelse
Funksjon Grill: Omluftsgrill:	 For grilling av flat grillmat og for gratinering. For grilling av større stykker, f.eks. fugl, surret stek.
Servise	Rist på langpanne
Rillehøyde nedenfra Se grilltabellen	Flat grillmat i 3 eller 4 Større stykker i 1 eller 2
Forvarming	Forvarm grillelementet i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
Temperatur Se grilltabellen	– Flat grillmat (f.eks. koteletter, biff): maksimal () – Større stykker (f.eks. fugl, surret stek): 240 °C – Ikke innstill høyere temperatur enn angitt. Kjøttet blir riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.
Grilltid Se grilltabellen	– Flate kjøtt-/fiskeskiver, ca. 6 – 8 minutter per side. Høyere stykker noe lenger tid per side. – Surret stek, ca. 10 minutter per cm diameter. – Snu maten etter halve grilltiden.

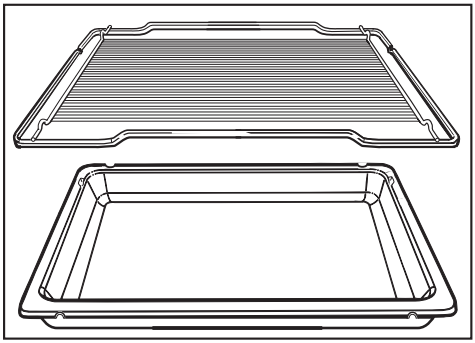
Klargjøring av grillmaten

Kjøtt skylles raskt under kaldt, rennende vann og tørkes 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 på rist



- Legg risten på langpannen.
- Legg grillmaten på risten.
- Velg funksjon og temperatur.
- Forvarm grillelementet ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.
- Sett grillmaten inn i stekeovnen og lukk døren.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Tips

Pass på at stykkene har omtrent samme tykkelse, slik at grilltidene ikke blir for forskjellige.

Hvis større kjøttstykker skulle bli for brune utenpå før de er ferdigstekt inni, kan du sette maten i en lavere rillehøyde eller grille videre på en lavere temperatur.

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

– Er kjøttet svært elastisk, er det rødt inni ("lettstekt").

– Gir det bare litt etter, er det rosa inni ("middels").

– Gir det knapt etter, er det grillet helt igjennom ("gjennomstekt").

Grilltabell

Forvarm grillelementet ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør.

Grillretter	Anbefalt rille-høyde	Grill		Omluftsgrill	
		Temperatur-innstilling	Total grilltid i min [1]	Temperatur i °C	Total grilltid i min [1]
Flate skiver					
Biff	3 eller 4 [2]	maksimal	10 – 16	220	20 – 25
Grillspidd, kjøtt	3	240 °C	25 – 30	220	16 – 20
Grillspidd, fugl	3	240 °C	20 – 25	200	23 – 27
Snitsel	3 eller 4 [2]	maksimal	12 – 18	220	23 – 27
Lever	3 eller 4 [2]	maksimal	8 – 12	220	12 – 15
Hamburgere	3 eller 4 [2]	maksimal	14 – 20	220	18 – 22
Pølse (Bratwurst)	3 eller 4 [2]	maksimal	10 – 15	220	9 – 13
Fiskefilet	3 eller 4 [2]	maksimal	12 – 16	220	13 – 18
Ørret	3 eller 4 [2]	maksimal	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 eller 4 [2]	maksimal	2 – 4	220	3 – 6
Hawaii-toast (ostesmørbrød)	3 eller 4 [2]	maksimal	7 – 9	220	5 – 8
Tomater	3 eller 4 [2]	maksimal	6 – 8	220	8 – 10
Fersken	2	maksimal	6 – 8	220	15 – 20
Tykkere/større stykker					
Kylling (ca. 1 kg)	1 [3]	240 °C	50 – 60	190	60 – 65
Surret stek, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240 °C	75 – 85	200	100 – 110
Svineknoke (ca. 1 kg)	1	240 °C	100 – 120	200	95 – 100
Roastbiff, oksefilet, ca. 1 kg	1	–	–	250	25 – 35

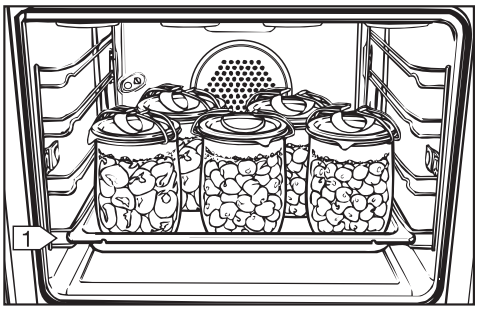
1) Snu maten etter halve grilltiden.
2) Velg rillehøyde avhengig av grillmatens tykkelse.
3) Rillehøyde 2 ved "Omluftsgrill".

Verdiene i tabellen er veiledende.

For hermetisering anbefaler vi "Varmluft pluss".

Hermetiseringsglass
– Sylteglass
– Glass med skrulokk. Bruk bare spesiell glass som fås kjøpt i faghandelen.

Metallbokser må ikke brukes!



5 glass [1]	Temperatur	Hermetiseringstid fra vannet perler [2][3] i min	Ettervarmetid i min
Frukt, agurker	150 – 170 °C inntil vannet perler jevnt. Still deretter funksjonsvelgeren på "Belysning".	Ingen	25 – 30
Asparges, gulrøtter	150 – 170 °C inntil vannet perler jevnt. Kok deretter videre ved 100 °C.	60-90	25 – 30
Erter, bønner		90-120	25 – 30

1) Langpanne i rille 1 nedenfra.
2) Perle = luftboblene stiger jevnt
3) Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.

Etter hermetiseringen

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.

Tining

Ved funksjonen "Tining" blir ovnsromluften sirkulert ved romtemperatur, slik at maten tines skånsomt.

Viktig:

– La maten tine uten emballasje i langpannen eller i et fat.

– Bruk rist med langpanne under når du tiner fugl. Da blir ikke maten liggende i væsken.

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

– 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:

Kylling, 800 g . . . . . 90 – 120 min

Kjøtt, 500 g . . . . . 60 – 90 min

Kjøtt, 1000 g . . . . . 90 – 120 min

Pølse (Bratwurst), 500 g . . . 30 – 50 min

Fisk, 1000 g. . . . . 60 – 90 min

Jordbær, 300 g . . . . . 30 – 40 min

Kake av butterdeig, 500 g . 20 – 30 min

Brød, 500 g . . . . . 30 – 40 min

Tilberedning av ferdigretter

Vi anbefaler funksjonen "Varmluft pluss".

Stek dypfryste kaker eller pizza på risten med bakepapir. Ved slike dypfryste produkter kan stekebrettet eller langpannen bue seg så mye at de ikke kan tas ut når de er varme. De vil bli mer deformert for hver gang de brukes.
Frysevarer som pommes frites, kroketter o.l. kan tilberedes på stekebrettet eller langpannen.

Eksempler for ferdigretter

Rett	Temperatur i °C *	Rillehøyde nedenfra *	Tid i min*	Anmerkning
Potet-, nudel- eller grønnsakgrateng	250	1 eller 2	20 – 25	Rett i gratengform
Lasagne, cannelloni	190	1 eller 2	35 – 40	Åpnet emballasje
Fylt baguett, panino	200	1 eller 2	12 – 15	Utildekket på risten med bakepapir
Pizza, forhåndsstekt	200	1 eller 2	12 – 20	Utildekket på risten med bakepapir
Minipizza, forhåndsstekt	220	1 eller 2	8 – 10	Utildekket på risten med bakepapir
Potetkaker, rösti, kroketter	220	1 eller 2	12 – 20	Utildekket på risten med bakepapir
Laugenbrezel (spesielle tyske kringler)	220	1 eller 2	12 – 15	Utildekket på risten med bakepapir

* Følg produsentens råd på pakken.

Tilberedning

Denne funksjonen er egnet for tilberedning av suffléer og gratenger, som skal ha sprø overflate.

Rett	Temperatur i °C	Tid i min	Rillehøyde nedenfra
Lasagne	200	45 – 60	1
Potetgrateng	190	55 – 65	1
Grønnsakssufflé/ -grateng	190	55 – 65	1
Nudelgrateng	190	40 – 50	1

Ved tilberedning av andre oppskrifter, se temperatur- og tidsangivelsene for "Over- og undervarme".

Prøveretter iht. EN 60350

Matvare	Stekebrett, form	Funksjon	Rillehøyde nedenfra	Tempe-ratur i °C	Steketid i min	Forvarme ovnen
Sprut-bakkels (8.4.1)	1 stekebrett	Varmluft pluss	1	140 [2]	25-45	nei
	2 stekebrett [1]	Varmluft pluss	1, 3	140 [2]	25-45	nei
	1 stekebrett	Over- og under-varme	2	160 [2]	15-30	ja
Små-kaker (8.4.2)	1 stekebrett	Varmluft pluss	1	160 [2]	25-35	nei
	2 stekebrett [1]	Varmluft pluss	1, 3	160 [2]	25-35	nei
	1 stekebrett	Over- og under-varme	2	160 [2]	25-35	ja
Sukker-brød (8.5.1)	Springform ∅ 26 cm	Varmluft pluss	1	170 [2]	30-40	nei
	Springform ∅ 26 cm	Over- og under-varme	1	180 [2]	20-35	ja
Tildekket eplekake (8.5.2)	Springform ∅ 20 cm	Varmluft pluss	1	160 [2]	105-125	nei
	Springform ∅ 20 cm	Over- og under-varme	1	180 [2]	90-120	nei
Brune toast (9.1)	Rist	Grill	3	maksimal	5-8	nei
Grilling av biff-er (9.2)	Rist på lang-panne	Grill	4	maksimal	1. side: 10-15 2. side: 5-10	ja, 5 minutter

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

2) Ikke bruk funksjonen "Hurtigoppvarming" under oppvarmingsfasen.

Energiklasse iht. EN 50304

Iht. EN 50304 ble det fastslått energiklasse **A** for stekeovnene.
Den er basert på måledataene for funksjonen "Varmluft pluss".

⚠ Du må aldri bruke damprenser til rengjøring av stekeovnen.
Dampen kan trenge inn til strømførende deler og forårsake kortslutning.

Front

Fjern helst smuss fra stekovnsfronten omgående.
Hvis tilsmussinger får virke lenge, kan de under visse omstendigheter være umulig å fjerne, og det kan oppstå misfarginger.

Rengjør fronten med en ren svampklut, oppvaskmiddel og varmt vann. Tørk deretter med en myk klut. Du kan også bruke en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

⚠ Hvis det skulle være absolutt nødvendig å ta av funksjonsvelger, temperaturvelger eller kokesonebrytere, må stekeovnen være koblet fra el-nettet. Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i husinstallasjonen.

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

Alle overflatene kan bli misfarget eller forandret, hvis de kommer i kontakt med 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,
- stekeovnsspray,
- rengjøringsmiddel for glass,
- harde skrubbende svamper og børster, f.eks. grytesvamper,
- skarpe metallskraper!

Tilbehør

Stekebrett, langpanne

Den emaljerte overflaten til disse delene er **PerfectClean-foredlet**.

Se rådene for rengjøring og stell i kapittel "PerfectClean-foredlet emalje".

Rist, føringslister

Bruk varmt vann og oppvaskmiddel eller et ikke skurende rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

Ovnsrom

La stekeovnen avkjøles før rengjøringen.
Fare for forbrenning!

Rengjør ovnsrommet og innsiden av døren helst etter hver bruk. Ved senere baking og steking brenner søl seg stadig mer fast, og rengjøringen blir vanskeligere. I ekstreme tilfeller kan sterke tilsmussinger til og med skade overflatene.

Ovnsrommet er PerfectClean-foredlet med en ny metode.
Følg rådene for rengjøring og stell i kapittel "PerfectClean-foredlet emalje".

Den uttagbare **bakveggen** er belagt med mørkegrå **katalytisk emalje**.
Følg rådene for rengjøring og stell i kapittel "Katalytisk emalje".

For mer bekvem rengjøring kan du

– ta av ovnsdøren.

– ta ovnsdøren fra hverandre.

– ta ut føringslistene.

– ta ut den katalytisk belagte bakveggen.

– senke varmeelementet for overvarme/grill

Les også kapitlene med samme navn på de neste sidene.

Pakning, innsiden av døren

Pakningen mellom innsiden av døren og ovnsrommet kan bli sprø og sprekke pga. fettrester.

Rengjør derfor pakningen og innsiden av døren helst etter hver bruk med en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann. Tørk med en myk klut til slutt. Du kan også bruke en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel.

PerfectClean-foredlet emalje

De **emaljerte overflatene** på
– ovnsrom
– stekebrett,
– langpanne
er **PerfectClean-foredlet** med en ny prosess.

PerfectClean-foredlete overflater har en fremragende **antiklebe-effekt** og er uvanlig **enkle å rengjøre** sammenlignet med den emaljen som hittil er brukt i stekeovner.

Tilberedt mat er enda lettere å løsne, søl etter baking eller steking enda lettere å fjerne.

For å kunne ha nytte av fordelene med antiklebing og lett rengjøring i flere år, følg **rådene for stell** nedenfor.

PerfectClean-foredlete overflater kan stelles omtrent som glass.
Du kan skjære og dele opp maten på PerfectClean, slik som du er vant til for stekebrett med vanlig emalje.

La stekeovnen avkjøles før rengjøringen. Fare for forbrenning!

Ved **normal tilsmussing** er det best å rengjøre PerfectClean-overflaten med en oppvasksvamp, varmt vann og oppvaskmiddel. Ved behov kan du bruke den harde siden på oppvasksvampen. Rengjøringen av platene blir lettere hvis du bløter matrestene noen minutter i oppvaskvann.

Skyll deretter delene grundig med rent vann. Vannet må perle lett av fra overflaten. Rester av oppvaskmiddel hindrer denne effekten.

Ved **søl som sitter ekstra hardt fast** kan det være nødvendig å bruke mer kraft.

Ta de katalytisk emaljerte delene ut av ovnsrommet før du rengjør med stekeovnsspray. Den katalytiske emaljen blir skadet av stekeovnsspray.

La overflatene som skal rengjøres avkjøles til romtemperatur. Sprut så på stekeovnsspray og la den virke noen minutter (ca. 10 minutter). Rengjør deretter, om nødvendig, med den harde siden på oppvasksvampen før du fjerner stekeovnssprayen. Gjenta behandlingen ved behov.
Vask overflatene med vann og tørk dem etter bruk av stekeovnsspray.

For **faststekte rester** kan du også bruke en glass-skrape eller en spiral av rustfritt stål.

Med de beskrevne hjelpemidlene kan overflaten alltid rengjøres grundig og uten skade.

For **optimal bruk** er det viktig å rengjøre overflatene etter hver bruk, slik at fordelene ved antiklebingen beholdes uten å bli redusert.
Effekten blir dårligere hvis PerfectClean-overflaten er tildekket av rester fra tidligere bruk.
Flere gangers bruk uten rengjøring innimellom kan føre til vanskeligere rengjøring.

For at PerfectClean-foredlete overflater ikke skal bli varig skadet, unngå:

– skurende rengjøringsmidler, f.eks. skurepulver, skuremelk, universalstein,

– rengjøringsmidler for glasskeramikk-komfyrtopper,

– stålull,

– skrubbende svamper, f.eks. grytesvamper eller brukte svamper som inneholder rester av skuremidler, stekeovnsspray på PerfectClean-overflater med forhøyet temperatur eller lang virketid,

– rengjøring i oppvaskmaskin.

Selv om de PerfectClean-foredlete overflatene skulle bli skadet på grunn av uriktig behandling, holder antiklebing og lett rengjøringsevne seg i alle fall minst så gode som for lettstelt emalje.

Vær også oppmerksom på dette:

– Søl av f.eks. fruktsaft og kakedeig fra utette kakeformer fjernes best mens stekeovnen er litt varm.

– Fruktsaft som har rent over, kan forårsake varige fargeforandringer. Etter steking kan det også oppstå varige, matte flekker i langpannen. Flekkene reduserer imidlertid ikke foredlingens egenskaper. Ikke forsøk å fjerne disse flekkene.
Bruk bare de hjelpemidlene som er beskrevet.

– Den lysegrå fargen på emaljen gjør at ovnsrommet virker meget lyst og gir optimal oversikt over maten. Dessuten er eventuelt søl etter baking eller steking lett å se og fjerne.

Katalytisk emalje

Bakveggen er belagt med mørkegrå katalytisk emalje som er selvrensende for olje- og fettsprut ved høye temperaturer. Jo høyere temperatur, desto mer effektiv er prosessen.

Katalytisk emalje mister sine selvrensende egenskaper av
– skuremidler,
– ripende børster eller svamper,
– stekeovnsspray.
Ta derfor ut de katalytisk belagte delene før du rengjør PerfectClean-foredlingen med stekeovnsspray.

På **rester av krydder, sukker o.l.** har det katalytiske belegget imidlertid ingen virkning. Slike rester må fjernes for hånd. Da kan delene tas ut.
Bruk varmt vann tilsatt håndoppvaskmiddel og en myk børste.

Fett- og oljesprut fjernes fra det katalytiske belegget ved å varme opp stekeovnen.

Gå frem slik:

- Ta tilbehøret ut av stekeovnen.
- Fjern store tilsmussinger fra ovnsrommet og fra innsiden av døren før du starter rengjøringsprosessen, slik at dette ikke brenner seg fast.
- Velg funksjonen "Varmluft pluss".
- Innstill høyeste temperatur.
- La stekeovnen varmes opp i ca. 1 time. Tiden avhenger av hvor tilsølt ovnen er.

Hvis det katalytiske belegget har vært sterkt tilsølt med olje eller fett, kan det avsettes en film i ovnsrommet under rengjøringsprosessen.

- Rengjør deretter de PerfectClean-foredlete overflatene, pakningen og innsiden av døren.

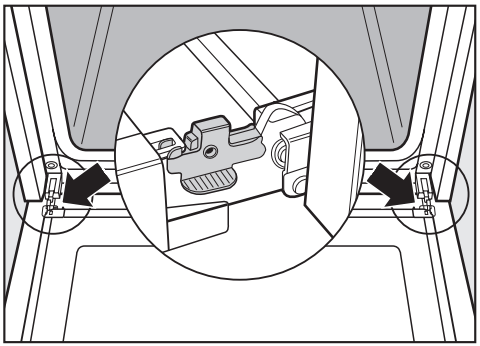
For stekeovner med koblingsur kan du også la prosessen kobles ut automatisk, se kapittel "Innstiling av steketid".

Ved hver videre bruk av ovnen ved høye temperaturer, vil rester av søl forsvinne etter hvert.

Hvis det katalytiske belegget skulle slutte å virke på grunn av uriktig behandling eller sterk tilsøling, kan nye deler kjøpes hos en Miele-forhandler eller i Mieles deleavdeling.

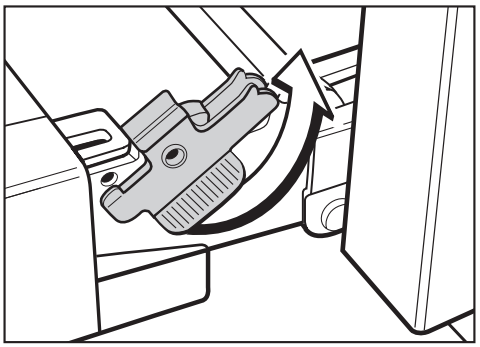
Avtaging av stekeovnsdøren

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. Drei sperrebøylene til de stopper i skråstilling.
- Lukk døren helt igjen.

Ikke trekk døren av fra holderne i vannrett stilling. Da slår holderne tilbake og skader stekeovnen. Fare for skade.

- Ta tak i døren på sidene og trekk den oppover fra holderne.

Ikke bruk håndtaket for å trekke døren oppover. Håndtaket kan brekke og dørplatene kan bli skadet.

Pass på at døren ikke tipper når du tar den av.

Demontering av stekeovnsdøren

Stekeovnsdøren er beskyttet på alle sider med pakninger, for at damp ikke skal trenge inn.

Hvis det på grunn av ugunstige forhold skulle dannes smuss mellom glassplatene, kan stekeovnsdøren demonteres, for å rengjøre innsidene av glassplatene.

Ved rengjøring av glassoverflater må du ikke bruke skuremidler, heller ikke harde svamper eller børster og ikke skarpe metallskraper. Da blir det riper i overflatene. Riper kan også føre til at glasset går i stykker.

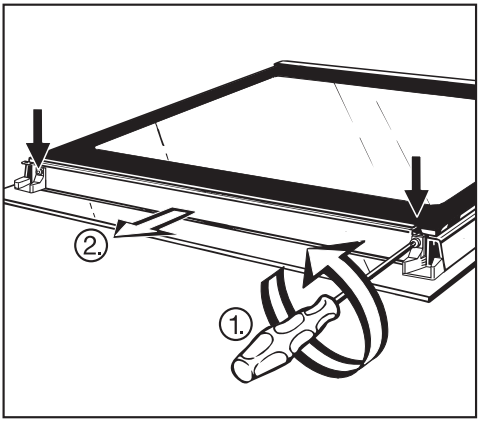
Ikke bruk stekeovnsspray. Overflaten på aluminiumslistene blir skadet.

Pass på at platene settes i riktig posisjon etter rengjøringen, da de enkelte sidene av platene har ulikt belegg. De platene som vender mot ovnsrommet har varmereflekterende virkning.

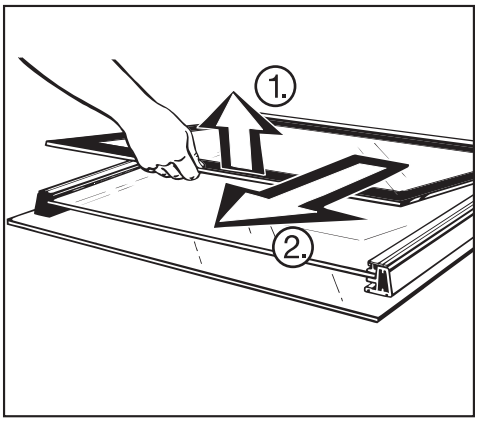
Oppbevar de platene som er tatt av sikkert, slik at de ikke går i stykker.

Ta alltid av stekeovnsdøren før du tar den fra hverandre.

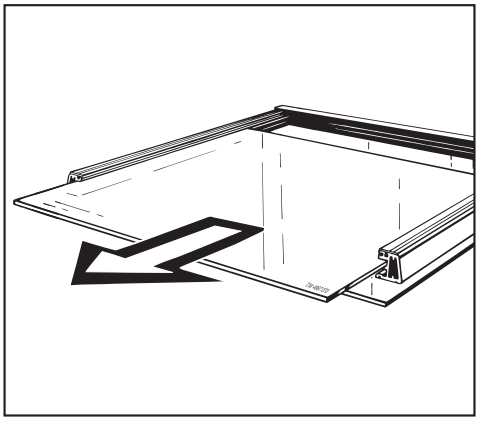
- Legg døren på et mykt underlag (f.eks. et kjøkkenhåndkle), for å unngå riper. Legg håndtaket utenfor bordkanten, slik at glassplaten ligger flatt og ikke kan gå i stykker under rengjøringen.



- Skru ut torx-skruene, og trekk av føringene, listen og pakningen.



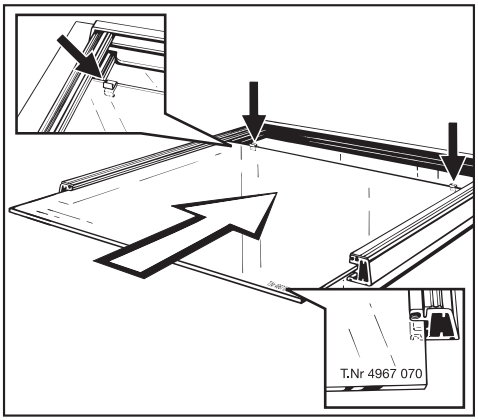
■ Løft innerplaten **litt** og trekk den ut.



■ Trekk platen ut forover.

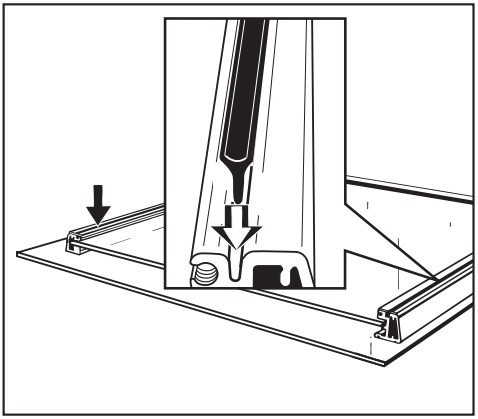
Under visse omstendigheter kan tetningslistene, som er festet til høyre og venstre øverst på platen nær føringsskinnene, løsne. Disse listene sikrer platen mot å gli i rammen.

■ Rengjør platen og de andre enkeltdelene.
Bruk en ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel eller en ren svampklut, håndoppvaskmiddel og varmt vann. Tørk delene med en myk klut.

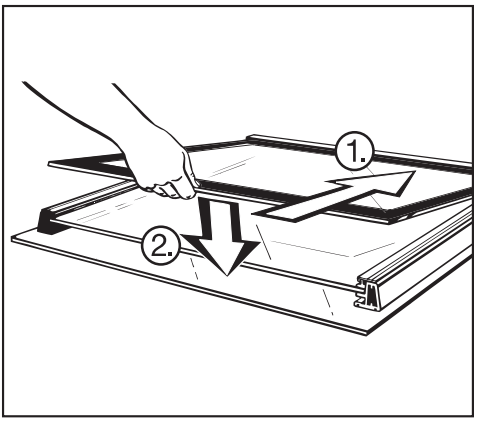


Sett stekeovnsdøren sammen igjen:

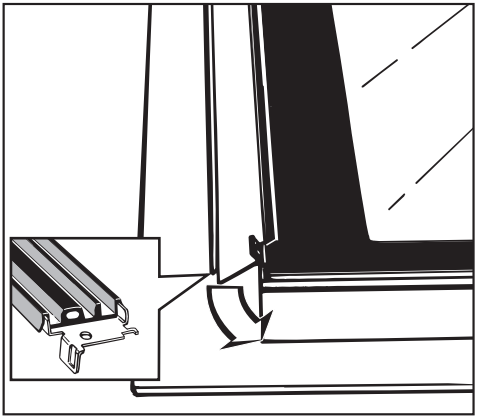
■ Skyv den midtre platen nesten helt inn; det påtrykte materialnummeret må kunne leses nederst i høyre hjørne. Sett på tetningslistene og skyv platen helt inn.



■ Legg sidepakningene for innerplaten i sporene.

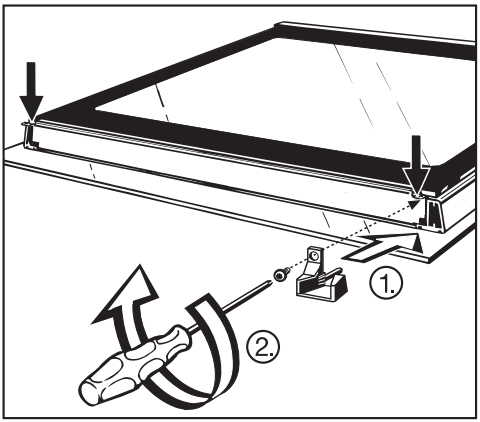


■ Sett inn innerplaten med skriften nedover.
Pass på at pakningene på sidene ikke sklir og at platen blir skjøvet så langt inn som mulig.



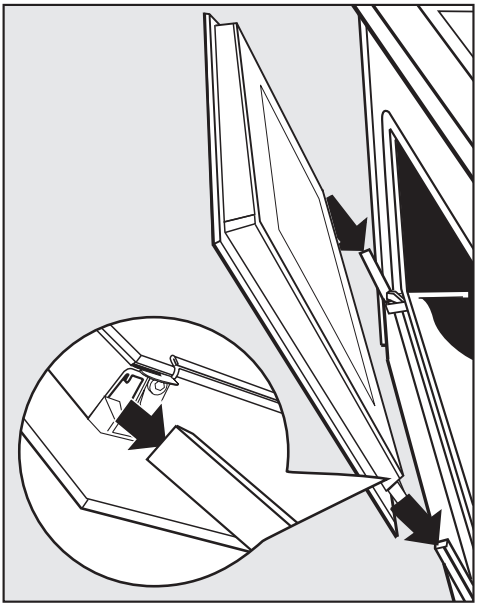
■ Sett listen og pakningen foran glassplatene.

Når pakningen sitter riktig, er det sikret at varm luft fra ovnsrommet ikke kan trenge inn i døren under steking.



■ Sett på føringene og skru fast listen igjen.

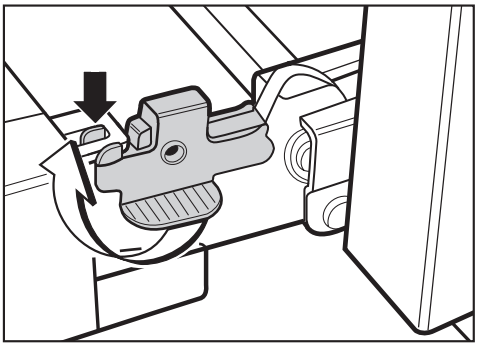
Innsetting av stekeovnsdøren



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

Pass på at døren ikke tipper.

■ Åpne døren helt.

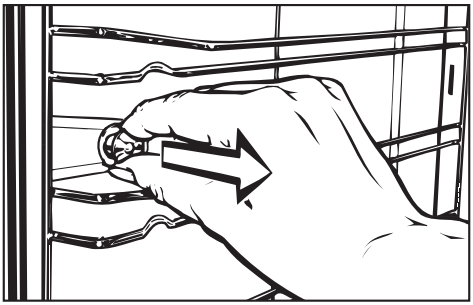


■ Lås begge sperrebøylene igjen ved å dreie dem. Drei sperrebøylene til de fester seg i vannrett stilling.
Mothaken på sperrebøylen må hekte seg inn i skinnen på døren.

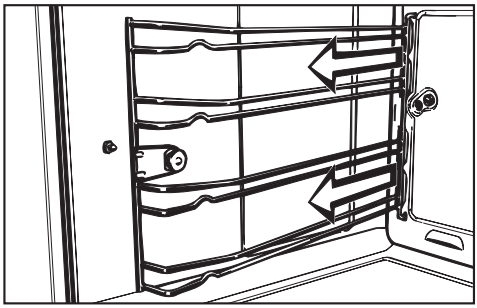
Sperrebøylene må låses igjen etter rengjøringen. Ellers løsner døren fra holderne og kan bli skadet.

Uttaging av føringslistene

Varmeelementene må være utkoblet og avkjølt. Fare for forbrenning!



■ Trekk hurtigkoblingen fremover.



■ Ta ut føringslistene.

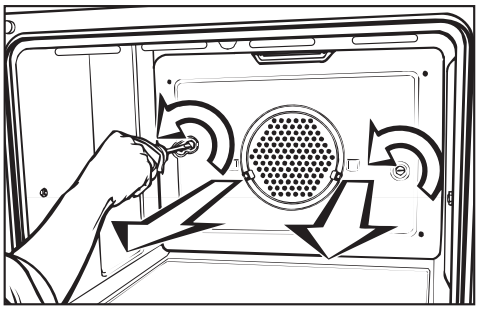
Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge. Sett delene omhyggelig på plass.

Uttaging av bakveggen

Varmeelementene må være utkoblet og avkjølt. Fare for forbrenning!

Følg rådene for rengjøring og stell av katalytisk emalje.

■ Ta ut føringslistene.



■ Skru ut skruene og ta av bakveggen.

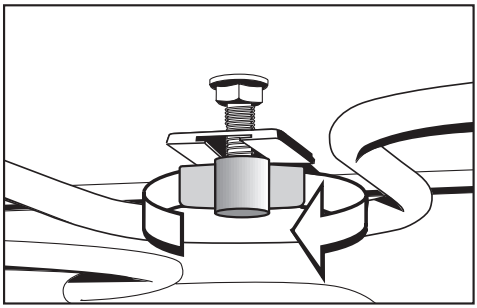
Stekeovnen må ikke brukes uten at bakveggen er montert.
Fare for skade!

Innsettingen skjer i omvendt rekkefølge. Sett delene omhyggelig på plass.

Nedsenking av varmeelementet for overvarmen

Varmeelementene må være utkoblet og avkjølt. Fare for forbrenning!

- Ta ut føringslistene.



- Løsne vingemutteren.
- Senk varmeelementet.

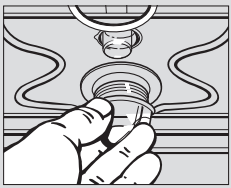
Ikke trykk ned varmeelementet med makt.
Det kan bli skadet.

Gjenmonteringen skjer i motsatt rekkefølge. Sett delene omhyggelig på plass.

Hvis feil oppstår

De fleste feil som oppstår ved daglig bruk kan du rette på selv. Oversikten nedenfor hjelper deg til å finne årsaken til en feil og til å rette på feilen.

⚠ Installasjon, vedlikehold og reparasjoner skal bare utføres av kvalifiserte elektrofagfolk.
Ukyndig installasjon, vedlikehold og reparasjon kan utsette brukeren for fare, som produsenten ikke er ansvarlig for.

Problem	Årsak og retting
Stekeovnen blir ikke varm.	Kontroller om en funksjon **og** en temperatur er innstilt. Undersøk om sikringen i husinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Mieles serviceavdeling.
Stekeovnen blir varm, men lyset i stekeovnen virker ikke. 	Lyspæren er defekt. ■ Koble ovnen fra el-nettet: Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i husinstallasjonen. ■ Skru av lampedekslet og tetningsringen. ■ Skift lyspæren. Ta helst med den gamle lyspæren når du skal kjøpe ny, slik at du får riktig type (230 V, 25 W, E 14, tåler opptil 300 °C) og form. ■ Skru lampedekslet og tetningsringen på igjen.
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Det er ingen feil! For at ikke luftfuktighet skal kunne avsettes i stekeovnsrommet, på betjeningspanelet eller på innbyggingsskapet, fortsetter kjøleviften å gå en stund etter at stekeovnen er skrudd av. Når stekeovnstemperaturen synker under en bestemt verdi, kobles kjøleviften automatisk ut. Temperaturen synker raskere hvis stekeovnsdøren åpnes.

Problem	Årsak og retting
Bakverket er ikke ferdigstekt etter den tiden som er angitt i baketabellen	– Undersøk om riktig temperatur er innstilt. – 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.	En viss forskjell på bruningsgraden forekommer for alle stekeovner. Hvis det er stor variasjon i bruningen, kontroller: ved **Varmluft pluss**: – om temperaturen er innstilt for høyt. – om riktig rillehøyde er valgt. ved **Over- og undervarme**: – bakeformens materiale og farge. Lyse, blanke former egner seg ikke så godt. – om riktig rillehøyde er valgt.
Den katalytiske emaljen har rustfargede flekker.	Ved steking på rist kan noe av krydderet følge med luftstrømmen og avsettes på veggene i ovnsrommet. Slike flekker fjernes ikke ved katalyse; de kan fjernes med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en myk børste.
I displayet blinker "*0•00*".	Alle innstilte tider er slettet på grunn av strømbrudd. Signaltonen er tilbakestilt til fabrikkinnstilling. Tidene og en evt. signaltone må innstilles på nytt.

Service

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

– Miele-forhandleren

eller

– Mieles serviceavdeling

Telefonnummeret til serviceavdelingen står på baksiden av denne bruksanvisningen.

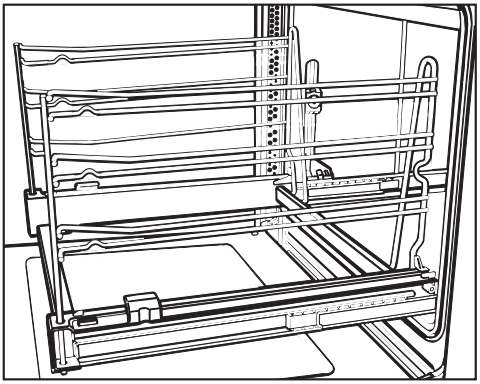
Vennligst oppgi ovnens modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer.

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

Ved stekeovn for benk, oppgi også modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer for komfyrtoppen.

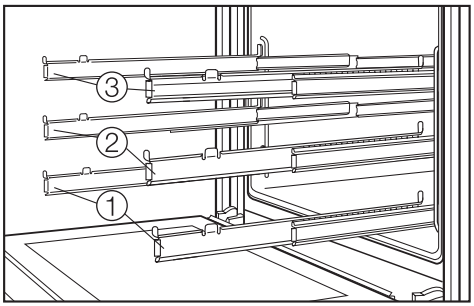
Miele har en rekke praktiske tilbehør og rengjørings- og pleiemidler for stekeovner. Dette tilbehøret kan kjøpes hos en Miele-forhandler, i Mieles deleavdeling eller i Mieles nettbutikk på www.miele.no.

Teleskopvogn



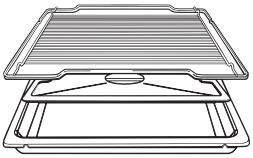
Teleskopvognen med fire rillehøyder kan trekkes helt ut av stekeovnen.
Du får dermed god oversikt over all maten.

Teleskoputtrekk



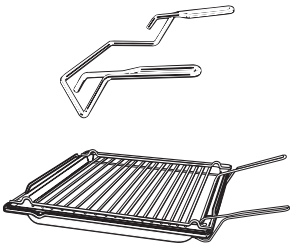
Teleskoputtrekkene har tre rillehøyder. Hver rillehøyde kan trekkes helt ut av stekeovnen og gir et godt overblikk over maten.

Sprutdeksel



Sprutdekselet legges på langpannen. Ved grilling eller steking på rist beskytter sprutdekselet stekesjyen slik at den ikke blir brent. Sjyen kan derfor brukes til f.eks. saus.

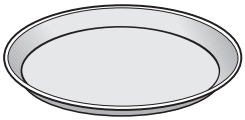
Håndtak



Håndtaket gjøre det lettere å ta ut brettene og risten.

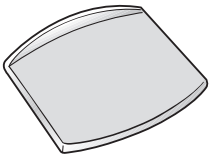
Ekstrautstyr

Pizzaform



Den runde formen er godt egnet for tilberedning av pizza, flate kaker av gjærdeig eller mørdeig, søte og krydrete paier, gratinerte desserter eller til steking av dypfryste kaker eller pizza.

Bakestein



Med bakesteinen oppnår du et optimalt bakeresultat for retter som skal ha sprøstekt bunn, f.eks. pizza, quiche, brød, rundstykker, småkaker eller lignende.

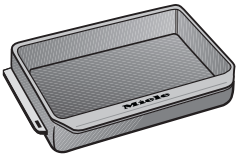
Bakesteinen består av varmeakkumulerende chamotte og er glasert.
Den legges på risten.

For pålegging og uttaging av bakverket følger det med en skuffe av ubehandlet tre.

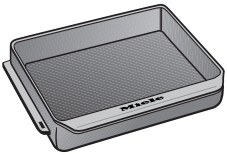
Gourmetpanne

Gourmetpannen kan i motsetning til andre stekeformer skyves direkte inn i føringslistene i stekeovnen. Den har utrekkssikring – slik som langpannen. Gourmetpannens overflate er belagt med et antiklebebelegg.
Gourmetpannen fås i to dybder.
Vennligst oppgi modellbetegnelse når du skal kjøpe en slik panne:

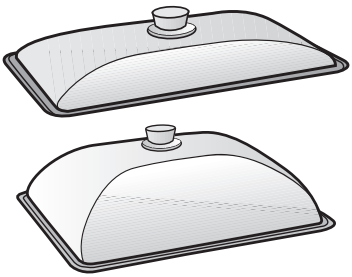
– HUB 61-22 (dybde: 22 cm)



– HUB 61-35 (dybde: 35 cm)



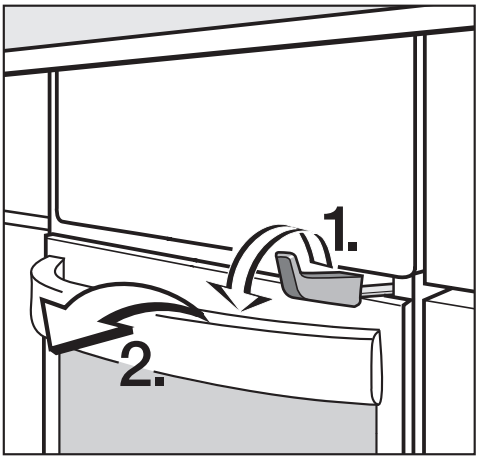
Lokk



Til gourmetpannene finnes det egne lokk.

Angi dybden på pannen ved bestilling.

Lås (barnesikring)



Låsen festes under betjeningspanelet og blokkerer for åpning av døren. Døren kan først åpnes ved betjening av spaken.

Sidevegger og takplate med katalytisk emalje

Sideveggene settes inn bak føringslistene og beskytter veggene i stekeovnen mot tilsøling.

Takplaten settes inn over varmeelementet for overvarme.

Ved bestilling av sidevegger må du oppgi modellbetegnelsen og om ovnen er utstyrt med føringslister, teleskoputtrekk eller teleskopvogn.

Mikrofiberklut

Lette tilsmussinger og fingeravtrykk fjernes enkelt med mikrofiberkluten.

Stekeovnsrens

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

Elektrotilkobling

Nødvendige el-installasjoner i forbindelse med monteringen må bare utføres av kvalifiserte elektrofagfolk, som følger gjeldende forskrifter.

Installasjon, vedlikehold eller reparasjon utført av ukyndige kan føre til betydelig fare for brukeren, som produsenten 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.

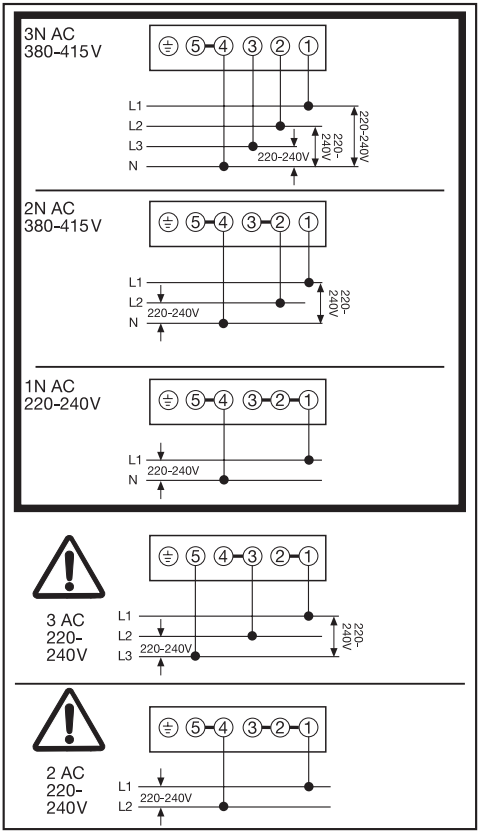
For å øke sikkerheten anbefales å koble en jordfeilbryter med en utløserstrøm på 30 mA til apparatet.

Nødvendige **tilkoblingsdata** finnes på typeskiltet, som kan ses under stekeovnsrommet når døren er åpen. Disse opplysningene må stemme overens med el-nettet i huset.

Vennligst oppgi spenning, modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer ved henvendelser til Miele.

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

Tilkoblingsskjema



Stekeovn for benk

Tilkoblingsledning følger ikke med ved levering.

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

Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Kombinerbare komfyrtopperMie

le stekeovner kan bare kombineres med de komfyrtoppene som oppgis av Miele.

Miele-forhandleren eller Mieles serviceavdeling informerer om kombinasjonsmuligheter.

Stekeovn for høyskap

Stekeovnen er utstyrt med en ca. 1,5 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.

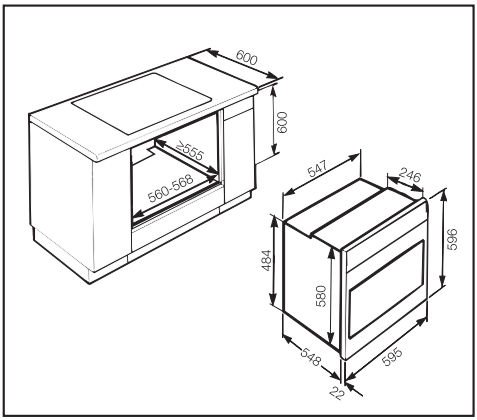
Maksimal tilkoblingsverdi: se typeskiltet.

Montering av stekeovn for benk

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

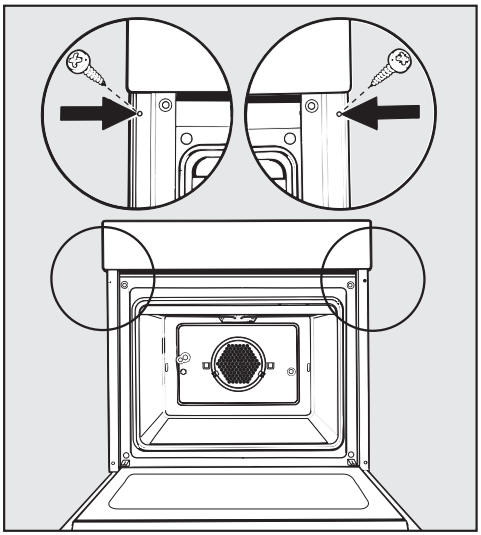
Ikke monter noen isolasjonslister på sideveggene til apparatnisjen i innbyggingsskapet. Disse listene hindrer tilførsel av kaldluft til stekeovnen!

Ikke bruk dørhåndtaket til å løfte stekeovnen. Døren kan bli skadet.



Koble ut strømmen til stikkontakten. Følg tilkoblingsskjemaet på ovnen!

- Koble til ovnen elektrisk.
- Sett ovnen foran benkeskapet.
- Sett støpselet for komfyrtoppen inn i koblingen.
- Skyv ovnen inn i benkeskapet og juster.

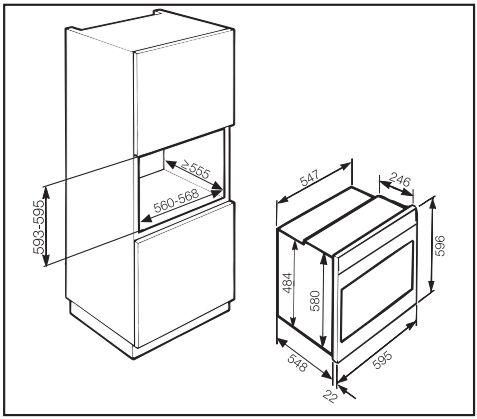


- Åpne døren og skru ovnen fast til sideveggene i skapet med to skruer.

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

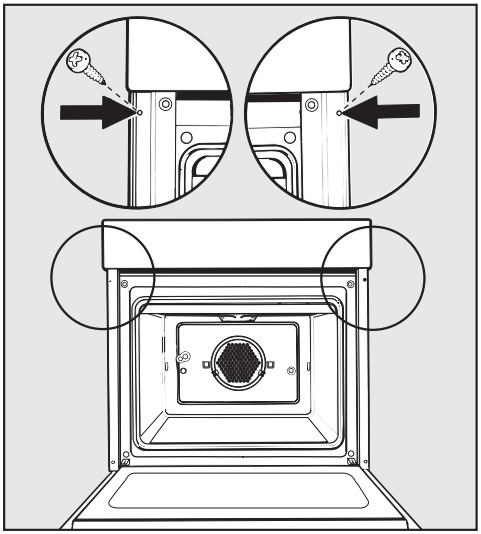
Ikke monter noen isolasjonslister på sideveggene til apparatnisjen i innbyggingsskapet. Disse listene hindrer tilførsel av kaldluft til stekeovnen!

Ikke bruk dørhåndtaket til å løfte stekeovnen. Døren kan bli skadet.



Koble ut strømmen til stikkontakten.

- Koble til ovnen elektrisk.
- Skyv ovnen inn i innbyggingsskapet og juster.



- Åpne døren og skru ovnen fast til sideveggene i skapet med to skruer.

Miele AS
Løxaveien 13
N-1351 RUD
Postboks 183
N-1309 RUD
Telefon 67 17 31 00
Telefax 67 17 31 10

Internett: www.miele.no

Servicebestilling: Tlf. 67 17 33 30
Fax 67 17 33 39
Delebestilling: Tlf. 67 17 33 70
Fax 67 17 33 79

Foretaksnr. NO 919 157 089 MVA

Rett til endringer forbeholdes / 22 / 3807 M.-Nr. 07 141 640 / 00

(H 4102 E, B; H 4202 E, B; H 4112 E, B; H 4212 E, B)

CE