Bruks- og monteringsanvisning
Stekeovn med mikrobølge



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

no-NO

M.-Nr. 10 227 960

Innhold

Sikkerhetsregler 6

Aktivt miljøvern 17

Oversikt stekeovn 18

Betjeningselementer 19
På/av-tast ⏻ 20
Funksjonsvelger 20
Display 20
Symboler i displayet 20
Dreiebryter 21
Sensortaster 22

Utstyr 24
Modellbetegnelse 24
Typeskilt 24
Samlet leveranse 24
Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr 24
Glassbrett 24
Rist med uttrekkssikring 25
Stekeovnsstyring 28
Sikkerhetsinnretninger stekeovn 28
Elektronisk barnesikring for stekeovnen 28
Kjølevifte 28
Sikkerhetsutkobling 28
PerfectClean-foredlede overflater 29

Første igangsetting 30
Før første igangsetting 30
Første gangs innstilling av klokkeslett 30
Første oppvarming av stekeovnen 31

Innstillinger 32
Endre klokkeslett 32
Endring av fabrikkinnstillinger 33

Elektronisk barnesikring 37

Varselur 39
Innstilling av varselurtid 39
Endre varselurtiden 40
Slette varselurtiden 40

Innhold

Oversikt over funksjonene ... 41
Funksjoner uten mikrobølge ... 41
Funksjonen Mikrobølge ≋ ... 42
Funksjoner som er kombinert med mikrobølge ... 43

Mikrobølgedrift ... 44
Funksjonsmåte ... 44
Mikrobølgeeffekt ... 44

Servise for mikrobølgedrift ... 45
Servise som er egnet for mikrobølgedrift ... 45
Servise som ikke er egnet for mikrobølgedrift ... 47
Test av servise ... 48
Plassering av serviset i ovnsrommet ... 49
Lokk ... 49

Tips for energisparing ... 51

Betjening: Funksjoner uten mikrobølge ... 53
Enkel betjening ... 53
Kjølevifte ... 53
Endring av temperaturen ... 54
Temperaturkontroll ... 54
Forvarming av ovnen ... 55
Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser ... 56
Stille inn tilberedningstid ... 56
Innstilling av tilberedningstid og -slutt ... 57
Etter at tiden er gått: ... 58
Endre tilberedningstid ... 58
Slette tilberedningstid ... 59
Slette sluttidspunktet ... 59

Betjening: Funksjonen Mikrobølge ≋ ... 60
Enkel betjening ... 60
Kjølevifte ... 61
Endring av mikrobølgeeffekten ... 62
Endring av tilberedningstiden ... 62
Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser ... 63
Innstilling av slutt-tidspunktet ... 63
Slette sluttidspunktet ... 63

Betjening: Kombinerte funksjoner ... 64
Enkel betjening ... 64
Kjølevifte ... 65

Innhold

Endring av tilberedningstiden ... 66
Endring av mikrobølgeeffekt og temperatur ... 66
Endring av mikrobølgeeffekten ... 66
Endring av temperaturen ... 67
Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser ... 67

Hurtig-mikro ... 68

Popcorn ... 69

Baking ... 70
Baketabeller ... 71
Røredeig ... 72
Eltedeig ... 72
Sukkerbrøddeig ... 73
Gjærdeig/kesamdeig ... 73
Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst og dypfryste varer ... 73

Steking ... 74
Steketabeller ... 76
Storfe, vilt, fugl ... 77
Svin, kalv, lam, fisk ... 78

Grilling ... 79
Grilltabell ... 80

Mikrobølge: Tining/Oppvarming/Tilberedning ... 83
Tabeller for tining, oppvarming og tilberedning av mat med Mikrobølge ... 87
Tabell for tining av mat ... 88
Tabell for oppvarming av utvalgte matvarer ... 89
Tabell for tilberedning av mat ... 90

Tining uten mikrobølge ... 91

Hermetisering ... 92

Gratinering ... 95

Dypfryste produkter/ferdigretter ... 96

Rengjøring og stell ... 97
Uegnede rengjøringsmidler ... 97
Tips ... 98
Normale flekker og søl ... 98
Vanskelige flekker ... 99
Nedsenking av varmeelementet for grill ... 100

Innhold

Hvis feil oppstår 101

Service og garanti 106

Elektrotilkobling 107

Målskisser for innbygging 108
Apparatmål og innbyggingsmål i skapet 108
Innbygging i et høyskap 108
Innbygging i et benkeskap 109
Detaljmål på apparatfronten 110

Innbygging 111

Opplysninger for testinstitutter 112
Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge ≋) 112
Prøveretter iht. EN 60350-1 113

Sikkerhetsregler

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

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

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

Forskriftsmessig bruk

▶ Denne stekeovnen er bestemt for bruk i husholdningen og husholdningsliknende steder.

▶ Denne stekeovnen er ikke bestemt for utendørs bruk.

▶ Stekeovnen skal kun brukes innenfor rammen av hva som er vanlig i en husholdning, til tining, oppvarming, tilberedning, steking, baking, grilling og hermetisering av matvarer.
Annen bruk er ikke tillatt.

▶ Brannfare! Hvis du tørker brennbare materialer med mikrobølgedrift, fordamper fuktigheten i materialene. Da kan disse tørke ut og selvantenne.
Du må aldri bruke stekeovnen til oppbevaring og tørking av brennbare materialer.

▶ Personer, som på grunn av sin psykiske eller fysiske tilstand eller på grunn av sin uerfarenhet eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene stekeovnen på en sikker måte, må ikke betjene den uten tilsyn.
De får kun bruke stekeovnen uten tilsyn, dersom betjeningen er forklart slik, at de kan bruke stekeovnen på en sikker måte. De må kunne se og forstå mulige farer ved feil betjening.

▶ Pga. spesielle krav (f.eks. når det gjelder temperatur, fuktighet, kjemisk stabilitet, slitefasthet og vibrasjon), er denne stekeovnen utstyrt med en spesial-lyspære. Denne lyspæren skal kun brukes til det den er bestemt for. Den er ikke egnet for rombelysning.

Barn i husholdningen

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

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

▶ Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde stekeovnen uten tilsyn.

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

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

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

▶ Fare for skade! Døren til stekeovnen kan belastes med maksimalt 8 kg. Barn kan skade seg på en åpen dør.
Pass på at barn ikke står eller setter seg på den åpne døren eller henger i den.

Teknisk sikkerhet

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

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

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

▶ Hvis stekeovnen er ødelagt, kan det strømme ut mikrobølger når den er slått på. Dette kan være farlig for brukeren. Ikke bruk stekeovnen, dersom

– døren er deformert,
– dørhengslene er løse,
– det er synlige hull eller sprekker i kabinettet, døren eller veggene i ovnsrommet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ For å fungere problemfritt, trenger stekeovnen tilstrekkelig tilførsel av kald luft. Pass på at tilførselen av kald luft ikke blir redusert (f.eks. av varmebeskyttelseslister i kjøkkeninnredningen rundt stekeovnen). Den nødvendige kalde luften må heller ikke varmes for mye opp av andre varmekilder (f.eks. ovner med fast brensel).

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

Bruk

⚠ Fare for forbrenning!
Stekeovnen blir varm under bruk.
Avhengig av valgt funksjon, blir varmeelementet for overvarme/grill svært varmt. Du kan brenne deg på varmeelementer, ovnsrommet, 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. Ikke bruk stekeovnen til fritering.
Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av stekeovnen og kvel flammen i ovnsrommet ved å holde døren lukket.

▶ Vær oppmerksom på at tidene for koking, oppvarming og tining ved en funksjon med mikrobølge ofte er betydelig kortere enn ved en funksjon uten mikrobølge. For lange innkoblingstider fører til at maten kan bli uttørket og ev. kan selvantennes.
Overhold de anbefalte grilltidene ved grillfunksjonene. Ikke bruk funksjonen Mikrobølge [≋] til tørking, f.eks. av blomster, urter, brød, rundstykker. Ikke bruk grillfunksjonene til tørking av blomster eller urter. Bruk funksjonen Varmluft pluss [⁂] og følg med under prosessen.

▶ 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. Betjeningspanelet, benkeplaten eller innbyggingsskapet kan bli skadet.
Dekk alltid til maten ved koking med funksjonen Mikrobølge [≋].
Velg en lavere effekt etter kokingen, slik at det ikke kommer ut for mye vanndamp.
Ikke slå av stekeovnen, men innstill den laveste temperaturen for den valgte funksjonen. Da forblir kjøleviften automatisk 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 ovnen bli skadet.
Legg aldri f.eks. aluminiumsfolie e.l. på bunnen i ovnen ved funksjonen Varmluft pluss [⁂]. Ikke sett beholdere eller glassbrettet direkte på bunnen i ovnsrommet.

▶ Det er viktig at temperaturen blir jevnt fordelt i maten og at den er høy nok.
Vend maten eller rør i den, slik at den varmes jevnt opp, og ta hensyn til de angitte utjevningstidene for oppvarming, tining og koking. Utjevningstidene er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

▶ Ved oppvarming av mat dannes varmen direkte i maten, som derfor vil være varmere enn serviset. Serviset blir bare varmt på grunn av varmeoverføringen fra maten.
Kontroller at maten har ønsket temperatur når den er tatt ut av stekeovnen. Ikke vurder ut fra temperaturen på serviset! **Pass spesielt på temperaturen når du varmer opp babymat!** Rør godt i maten eller rist den etter oppvarmingen. Kontroller at maten har riktig temperatur, slik at barnet ikke brenner seg.

▶ Stekeovnen er ikke egnet til rengjøring og desinfeksjon av bruksgjenstander. Det oppstår høye temperaturer, og det er fare for forbrenning ved uttaking.

▶ I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon. Varm aldri opp mat eller væske i lukkede beholdere eller flasker.
Åpne beholderen på forhånd og fjern lokk og smokk fra tåteflasker på forhånd.

▶ Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske med mikrobølge, kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt. Ved slik forsinket koking kan det plutselig dannes dampbobler når glasset/koppen tas ut av ovnen eller ristes. Det skjer en eksplosjonsartet overkoking. Dannelsen av dampbobler kan være så kraftig at døren kan åpnes av seg selv.
Rør i væsken før oppvarming/koking. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar koppen ut av ovnsrommet. Ved oppvarming av væske, kan du i tillegg sette en glasstav eller en lignende gjenstand i koppen.

▶ Hvis du varmer opp egg uten skall i apparatet, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen.
Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.

▶ Hvis du varmer opp egg med skall, eksploderer de, selv etter at de er tatt ut av ovnsrommet.
Egg med skall må bare kokes i spesialservise. Ikke varm opp hardkokte egg med mikrobølgedrift.

▶ Matvarer med med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming.
Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

▶ Kvikksølv- eller væsketermometre er uegnet for de høye temperaturene og går lett i stykker.
Avbryt programmet for å kontrollere matens temperatur. Bruk et egnet spesialtermometer for å måle temperaturen i maten.

▶ Puter som er fylt med korn, kirsebærkjerner eller gelatin og lignende kan selvantennes, også når de er tatt ut av ovnen etter oppvarmingen.
De må ikke varmes opp i stekeovnen.

▶ Hold ovnsdøren lukket hvis maten i ovnsrommet utvikler røyk, for å kvele eventuelle flammer. Avbryt programmet ved å slå av stekeovnen og trekke ut støpselet. Vent med å åpne døren til røyken har forsvunnet.

▶ Servise med hule håndtak og håndtak på lokk er ikke egnet for mikrobølgedrift. Det kan komme fuktighet inn i hulrommene, og bygge seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting).
Ikke bruk slikt servise.

▶ Ved funksjonen Mikrobølge ≋ og ved funksjoner med mikrobølge: Brannfare! Plastservise som ikke tåler mikrobølgeovn kan bli ødelagt og skade ovnen.
Ikke bruk metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk, servise med metallbelegg, blyholdige krystallglass, skåler med riflet kant, kunststoffservise som ikke tåler høye temperaturer, servise av tre, metallklips, kunststoff- og papirklips med innvendig metalltråd, kunststoffbeger hvor lokket ikke er tatt helt av (se kapittel "Servise for mikrobølgedrift").

▶ Ved funksjoner uten mikrobølge: Kunststoffservise som ikke tåler stekeovn smelter ved høye temperaturer og kan skade stekeovnen. Bruk kun kunststoffservise som tåler stekeovn. Se henvisningene fra produsenten av serviset.

▶ Engangsbeholdere av kunststoff må ha de egenskapene som er nevnt under "Servise for mikrobølge – Kunststoff.
Ikke la stekeovnen være uten tilsyn hvis du varmer opp eller koker matvarer i engangsbeholdere av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

▶ Termoemballasje består blant annet av en tynn aluminiumsfolie som reflekterer mikrobølger. Papirlaget kan bli så kraftig oppvarmet av mikrobølgene at det begynner å brenne.
Ikke varm mat i termoemballasje, f.eks. poser for grillet kylling, i ovnen.

▶ Ved funksjonen Mikrobølge [≋] og funksjoner med mikrobølge, kan ovnen bli skadet av manglende mat eller feil innhold.
Ikke bruk noen funksjoner med mikrobølge til forvarming av servise eller til tørking av urter.
Bruk funksjonen Varmluft pluss [⁂].

▶ 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 8 kg. Ikke stå eller sett deg på den åpne døren, og ikke plasser tunge gjenstander på den. Pass på at ikke noe blir klemt fast mellom døren og ovnsrommet. Stekeovnen kan bli skadet.

For stekeovner med rustfri stålfront gjelder:

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

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

Rengjøring og stell

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

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

▶ For å unngå korrosjon, må søl fra mat eller væsker som inneholder koksalt, fjernes grundig, dersom de havner på de rustfrie stålveggene i ovnsrommet.

Tilbehør

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

Retur og gjenvinning av transportemballasjen

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

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

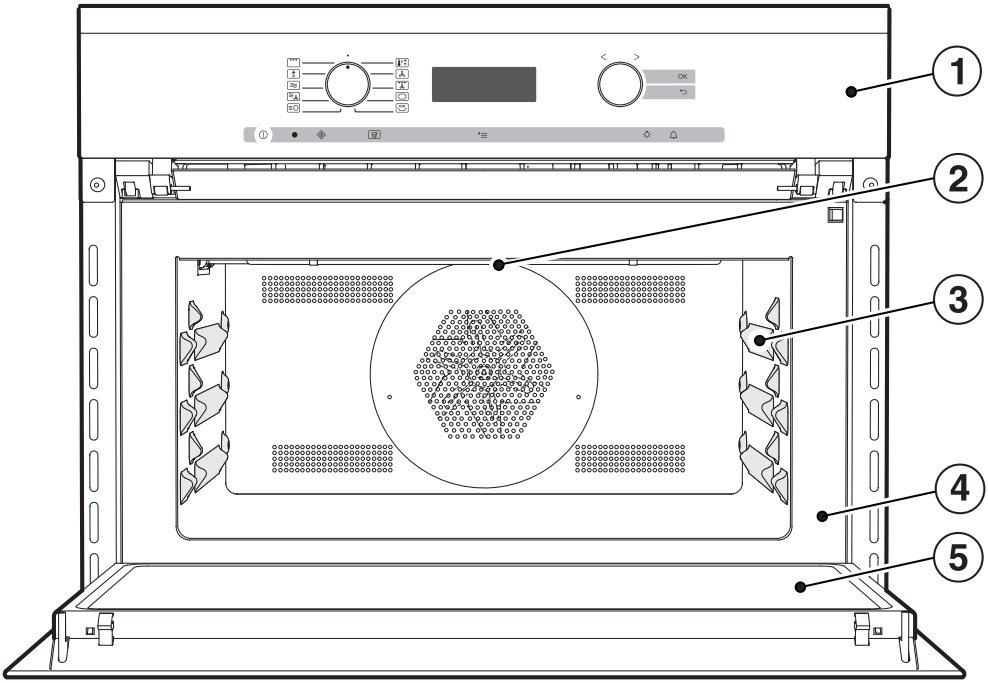
Retur og gjenvinning av gamle apparater

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



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

Oversikt stekeovn



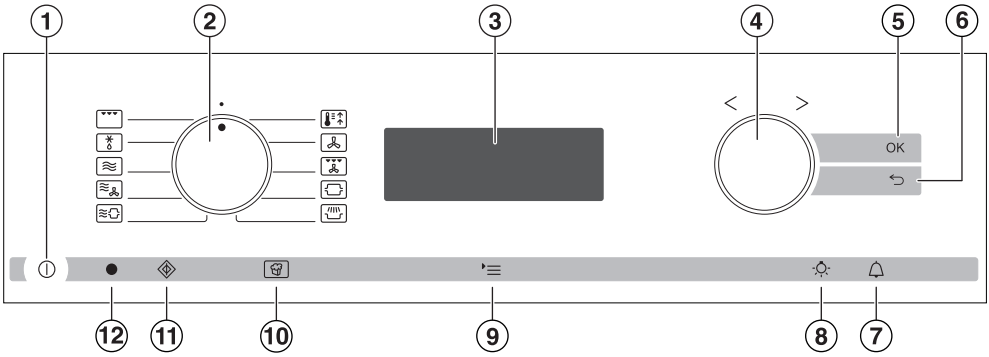
① Betjeningselementer

② Varmeelement for grill

③ 3 rillehøyder for plassering av glasspanne og rist

④ Frontramme med typeskilt

⑤ Dør



① På/av-tast ⏻ som ligger i en fordypning
Slår stekeovnen på og av

② Funksjonsvelger
For valg av funksjoner

③ Display
Visning av klokkeslett og innstillinger

④ Dreiebryter < >
Innstilling av verdier

⑤ Sensortast OK
Bekrefter innstillinger og henvisninger

⑥ Sensortast ⮌
For å gå trinnvis tilbake

⑦ Sensortast 🔔
Innstilling av en varselurtid

⑧ Sensortast ☼
Inn- og utkobling av belysningen

⑨ Sensortast ‣≡
Hente frem funksjoner/innstillinger

⑩ Sensortast
Start av Popcorn-funksjonen

⑪ Sensortast
Start av funksjonen Hurtig-mikro

⑫ Optisk grensesnitt
(kun for Miele kundeservice)

Betjeningselementer

På/av-tast ⏻

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

Med denne slår du stekeovnen på og av.

Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren velger du funksjonene.

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

Funksjoner

- Grill
- Tining
- Mikrobølge
- Mikrobølge + Varmluft pluss
- Mikrobølge + Stekeautomatikk
- Hurtigoppvarming
- Varmluft pluss
- Omluftsgrill
- Stekeautomatikk
- Gratinering

Display

I displayet vises klokkeslett eller innstillinger.



Symboler i displayet

Avhengig av posisjonen til funksjonsvelgeren ◯ og/eller berøring av en tast, vises følgende symboler:

Symbol/funksjon		◯
🔔	Varselur	Vilkårlig
	Temperaturkontroll	Funksjon
	Temperatur	
	Mikrobølgeeffekt	
	Tilberedningstid	
	Tilberedningstidens slutt	
Start	Start Mikrobølge	
	Innstillinger *P*	•
	Klokkeslett	
	Elektronisk barnesikring	

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

Dreiebryter

Med dreiebryteren < > innstiller du temperaturer, mikrobølgeeffekter og tider.

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

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

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

Betjeningselementer

Sensortaster

Sensortastene reagerer på fingerkontakt. Hver berøring bekreftes med en tastetone.
Denne tastetonen kan du koble ut, når du ved innstilling *P 3* velger status *5 0* (se kapittel "Innstillinger").

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
OK	For å hente frem funksjoner og for å lagre innstillinger	Når funksjoner er markert med trekanten ▲, kan de hentes frem ved valg av *OK*. Så lenge trekanten ▲ blinker, kan du endre den valgte funksjonen. Ved å bekrefte med *OK* lagrer du endringen.
⮌	For å gå trinnvis tilbake	
🔔	For innstilling av en varselurtid	Hvis klokkeslettet er synlig, kan du til enhver tid legge inn en tid for varseluret (f.eks. for koking av egg). Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før denne sensortasten reagerer.
☼	For inn- og utkobling av belysningen i ovnsrommet	Når klokkeslettet er synlig, kan du ved valg av ☼ koble ovnsrombelysningen inn og ut. Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før denne sensortasten reagerer. Avhengig av den valgte innstillingen, vil ovnsrombelysningen enten slukke etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess, eller den vil forbli innkoblet.

Sensor-tast	Funksjon	Henvisninger
‣≡	For å hente frem funksjoner	Når klokkeslettet er synlig og funksjonsvelgeren står på •, vises ved valg av ‣≡, symbolene for innstillingene ‣≡, klokkeslett 🕘 og elektronisk barnesikring 🔒. Hvis displayet er mørkt, må du slå på stekeovnen før sensortasten ‣≡ reagerer. Under en tilberedningsprosess kan du etter valg av denne sensortasten innstille temperatur 🌡, steketid ⏱ og steketidens slutt, og ved mikrobølge og funksjoner kombinert med mikrobølge, mikrobølgeeffekten ≋.
🍿	Popcorn	Mikrobølgen starter med 850 W og en tid på 3 minutter (se kapittel "Popcorn"). Funksjonsvelgeren må stå på •.
◈	Hurtig-mikro	Mikrobølgen starter med maksimal mikrobølgeeffekt (1000 W) og en tid på 1 minutt (se kapittel "Hurtig-mikro"). Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis. Funksjonsvelgeren må stå på •.

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 stekeovns- og mikrobølgefunksjonene,

– skruer for å feste stekeovnen til innbyggingsskapet,

– diverse tilbehør.

Medfølgende tilbehør og ekstrautstyr

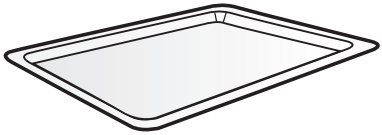
Glasspanne og rist følger med stekeovnen.

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

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

Oppgi stekeovnens modellbetegnelse og betegnelse på ønsket tilbehør ved bestilling.

Glassbrett



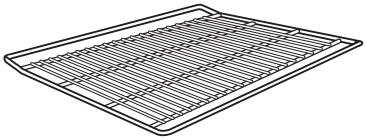
Glassbrettets materiale gjør den egnet for alle funksjoner.

Bruk **alltid** glassbrettet når du bruker funksjonen Mikrobølge ≋.

Ikke ha mer enn 8 kg i glassbrettet.

Glassbrettet kan bli skadet. Ikke sett det varme glassbrettet på kalde flater, f.eks. en benkeplate av granitt eller fliser, men på et varmeisolerende underlag.

Rist med uttrekkssikring



Risten kan brukes for funksjoner som er kombinert med mikrobølge og funksjoner uten mikrobølge. Den er **ikke** egnet for bruk ved funksjonen Mikrobølge [≋].

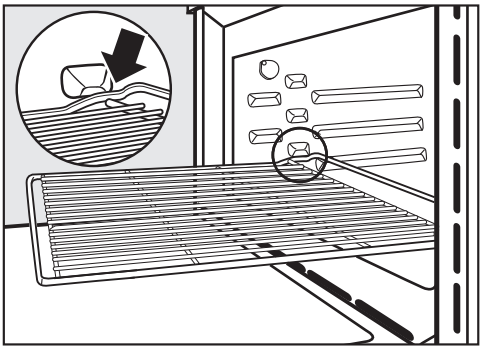
Fare for forbrenning! Risten blir varm under tilberedningsprosesser.
Bruk grytevotter når setter inn og tar ut varm mat og når du ordner med mat i det varme ovnsrommet.

Stekeovnen og risten kan bli skadet av mulig gnistdannelse. Ikke bruk risten ved tilberedninger med funksjonen Mikrobølge [≋]. Ikke legg risten direkte på bunnen i ovnen, men skyv den inn i en rillehøyde.

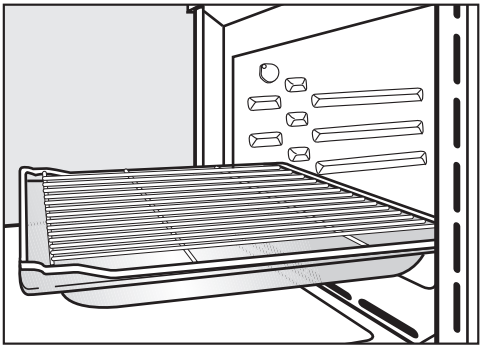
Ikke ha mer enn 8 kg på risten.

Risten er utstyrt med en uttrekkssikring, som forhindrer at den faller ut, hvis den bare skal trekkes delvis ut.

Pass på at uttrekkssikringen befinner seg **bak** når du skyver inn risten.



- Når du har trukket risten så langt ut, at uttrekkssikringen gjør at den stopper, løft den litt opp foran.



- For bestemte anvendelser (f.eks. ved steking på rist), sett inn risten sammen med glassbrettet.

Utstyr

Rundt stekebrett HBF 27-1

Det runde stekebrettet kan bli skadet av mikrobølger.
Ikke bruk det runde stekebrettet ved funksjonen Mikrobølge [≋] eller funksjoner som er kombinert med mikrobølge.



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

Sett det runde stekebrettet på risten.

Den emaljerte overflaten er PerfectClean-foredlet.

Gourmetpanne HUB og lokk til gourmetpanne HBD

Gourmetpannen og lokket til pannen kan bli skadet ved bruk av mikrobølge.
Ikke bruk gourmetpanne og lokk ved funksjonen Mikrobølge [≋] og funksjoner som er kombinert med mikrobølge.

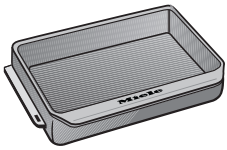
Miele gourmetpanner settes på risten i 1. rillehøyde nedenfra.
Gourmetpannens overflate er belagt med et non-stick belegg.

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

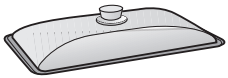
Du kan få kjøpt passende lokk separat. Oppgi modellbetegnelse ved kjøp.

Dybde: 22 cm

HUB 61-22
HUB 62-22 **

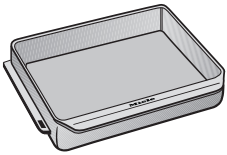


HBD 60-22

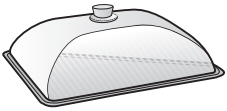


Dybde: 35 cm*

HUB 61-35
HUB 62-35 **



HBD 60-35



* I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

** egnet for induksjonstopp

Miele universal-mikrofiberklut

Små flekker og fingeravtrykk fjernes enkelt med mikrofiberkluten.

Miele stekeovnsrens

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

Stekeovnsststyring

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

Den gir også mulighet for:

– klokkeslettvisning,

– varselur,

– automatisk inn- og utkobling av tilberedninger,

– valg av individuelle innstillinger.

Sikkerhetsinnretninger stekeovn

Elektronisk barnesikring 🔒 for stekeovnen

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

Den elektroniske barnesikringen forblir innkoblet etter et strømbrudd.

Kjølevifte

Hver gang stekeovnen er i bruk, starter kjøleviften automatisk. Den sørger for at den varme luften fra stekeovnsrommet blir blandet med kald romluft og avkjølt, før den går ut mellom stekeovnsdøren og betjeningspanelet.

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

Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

Sikkerhetsutkobling

En **funksjon uten mikrobølge** kan startes uten at du legger inn en tid. For å hindre konstant drift og dermed forebygge brannfare, kobles ovnen automatisk ut en stund (ca. 1 time til 12 timer) etter siste gang den ble betjent. Tiden er avhengig av hvilken funksjon og temperatur som er valgt

Hvis en **funksjon med mikrobølge** etterfølges av en ny funksjon med mikrobølge, kobles magnetronen (som produserer mikrobølgene) først inn igjen når det har gått ca. 10 sekunder. Start derfor ikke det andre programmet før denne tiden er gått.

PerfectClean-foredlede overflater

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

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

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

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

PerfectClean-foredlede overflater kan sammenlignes med glass når det gjelder vedlikehold.
Les henvisningene i kapittel "Rengjøring og stell", slik at fordelene med non-stick belegget og enkel rengjøring beholdes.

Ovnsrommet og risten er PerfectClean-foredlet.

Før første igangsetting

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

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

Du kan bare endre klokkeslettet når funksjonsvelgeren står på •.

- Still inn klokkeslettet.

Første gangs innstilling av klokkeslett

Klokkeslettet vises i 24-timers format.

Etter at stekeovnen er koblet til strømnettet, vises *12:00* i displayet og trekanten ▲ blinker under 🕘:



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

Klokkeslettet lagres.

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

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

Klokkeslettvisningen er koblet ut på fabrikken (se kapittel "Innstillinger – *P 1*").
Displayet er mørkt når du slår av stekeovnen. Klokken går i bakgrunnen.

Første oppvarming av stekeovnen

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

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

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

Forslagstemperaturen vises i displayet og trekanten ▲ blinker under :



- Innstill maksimal mulig temperatur (250 °C) med dreiebryteren.
- Bekreft med *OK*.

Oppvarmingen kobles inn.

- Varm opp stekeovnen i minst én time.

Etter minst en time:

- Still funksjonsvelgeren på •.

Etter den første oppvarmingen

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

- Velg ☼, for å koble inn belysningen i ovnsrommet.
- Rengjør ovnsrommet med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.
- Tørk overflatene med en myk klut.
- Slå av belysningen og stekeovnen.

Ikke lukk døren før ovnsrommet er tørt.

Endre klokkeslett

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

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

Trekanten ▲ blinker under 🕘.

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

Klokkeslettet lagres.

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

Etter et lengre strømbrudd må du innstille klokkeslettet på nytt.

Endring av fabrikkinnstillinger

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

Du endrer en innstilling ved å endre status.

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

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



- Bekreft med *OK*.

En innstilling vises:



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



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

For å endre status:

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

Valgt status lagres og innstillingen vises igjen.

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

Innstillingene beholdes etter et strømbrudd.

Innstillinger

Oversikt over innstillingene

Innstilling	Status	
P 1 **Klokkeslett-visning**	*5 0* *	Klokkeslettvisningen er **utkoblet**. Displayet er mørkt når stekeovnen er slått av. Klokken går i bakgrunnen. Når du har valg status *5 0*, må du slå på stekeovnen før du kan betjene den. Det gjelder også når du innstiller en varselurtid 🔔 eller vil koble inn ovnsrombelysningen ☼. Dessuten kobler stekeovnen seg automatisk ut, dersom du ikke foretar noen innstillinger innenfor et bestemt tidsrom (ca. 30 minutter).
	5 1	Klokkeslettvisningen er **innkoblet**. Klokkeslettet er synlig.
P 2 **Lydstyrke signaltoner**	*5 0*	Signaltonen er **utkoblet**.
	5 1– *5 21* *5 7* *	Signaltonen er **innkoblet**. Du kan endre lydstyrken. Når du velger en status, høres samtidig den signaltonen som hører til denne kombinasjonen.
P 3 **Tastetone**	*5 0*	Tastetonen er **utkoblet.**
	5 1 *	Tastetonen er **innkoblet.**
P 4 **Tidsformat klokkeslett**	*24h* *	Klokkeslettet vises i **24-timers format.**
	12h	Klokkeslettet vises i **12-timers-format.** Hvis du endrer fra 12-timers format til 24-timers format etter kl. 13:00, må du tilpasse tallblokken for timene tilsvarende.

* Fabrikkinnstilling

Innstilling	Status	
P 5 **Temperatur-enhet**	°C *	Temperaturen vises i **grader Celsius**.
	°F	Temperaturen vises i **grader Fahrenheit**.
P 6 **Display-lys-styrke**	S 1– S 7, S 4 *	Du kan velge forskjellige lysstyrketrinn for displayet. S 1: Minimal lysstyrke S 7: Maksimal lysstyrke
P 7 **Belysning**	S 0 *	Ovnsrombelysningen er **på i 15 sekunder** og kobles deretter ut automatisk.
	S 1	Ovnsrombelysningen er **innkoblet permanent**.
P 8 **Varmholding**	S 0 *	Varmholdingen er **deaktivert**.
	S 1	Varmholdingen er **aktivert**. Ved bruk av funksjonen Mikrobølge ≋ blir funksjonen Varmholding aktivert, dersom en effekt på minst 450 W og en tid på minst 5 minutter er valgt. Hvis maten ikke blir tatt ut av ovnen med en gang, starter denne funksjonen etter ca. 2 minutter. Maten holdes varm i ca. 15 minutter med en mikrobølgeeffekt på 80 W. Når du åpner døren kobles varmholdingsfunksjonen ut.

* Fabrikkinnstilling

Innstilling	Status	
P 9 **Hurtig-mikro**		Mikrobølgen starter som standard med en effekt på 1000 W og en tid på 1 minutt. Mikrobølgeeffekten kan endres til 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W. Tiden kan også endres. Den maksimale tiden som kan innstilles er avhengig av valgt mikrobølgeeffekt: 80–300 W: Maksimalt 10 minutter 450–1000 W: Maksimalt 5 minutter
P 10 **Popcorn**		Mikrobølgen starter som standard med en effekt på 850 W og en tid på 3 minutter. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter for tilberedning av mikrobølge-popcorn. Tiden kan endres. Maksimalt 4 minutter kan innstilles. Mikrobølgeeffekten kan ikke endres.
P 11 **Messeinnstilling**	*S 0* *	Velg *S 0* og berør sensortasten OK i ca. 4 sekunder. Når - - - - vises raskt, er messeinnstillingen **deaktivert**.
	S 1	Velg *S 1* og berør OK i ca. 4 sekunder. Når *nES_* vises raskt, er messeinnstillingen **aktivert**. Stekeovnen kan betjenes, men den blir ikke varm og funksjoner med mikrobølge fungerer ikke. Denne innstillingen er ikke nødvendig for privat bruk.

* Fabrikkinnstilling

Den elektroniske barnesikringen sikrer stekeovnen mot uønsket betjening.

Fra fabrikken er den elektroniske barnesikringen utkoblet.
Du endrer innstilling for den elektroniske barnesikringen ved å endre status *S*:

– *S 0* = Av

– *S 1* = På

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

Innkobling av den elektroniske barnesikringen

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

Aktuell innstilt status *S 0* vises:



- Bekreft med *OK*.
- Velg status *S 1* med dreiebryteren < >.



- Bekreft med *OK*.
- Velg ‣≡.

Aktuelt klokkeslett vises.

- Slå av stekeovnen.

Den elektroniske barnesikringen er koblet inn.

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

Den elektroniske barnesikringen forblir innkoblet etter et strømbrudd.

Elektronisk barnesikring

Utkobling av elektronisk barnesikring for en tilberedningsprosess

■ Slå på stekeovnen.

Symbolene og ▲ samt aktuelt klokkeslett vises:



■ Berør *OK* helt til slukker.

Nå kan du betjene stekeovnen.

Utkobling av den elektroniske barnesikringen.

■ Slå på stekeovnen.

■ Berør *OK* helt til slukker.

■ Velg ▸≡.

■ Flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under .

■ Bekreft med *OK*.

Aktuell innstilt status *5 1* vises.

■ Velg status *5 0* med dreiebryteren < >.

■ Bekreft med *OK*.

■ Velg ▸≡.

Den elektroniske barnesikringen er utkoblet.

Symbolet vises ikke lenger.

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

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

Du kan maksimalt innstille en varselurtid på 99 minutter og 55 sekunder.

Innstilling av varselurtid

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

Hvis klokkeslettvisningen er koblet ut (innstilling "*P I – S O*"), må du slå på stekeovnen før du kan stille inn en tid på varseluret.

■ Velg 🔔.

00:00 vises og trekanten ▲ blinker under 🔔:



■ Still inn ønsket varselurtid med dreiebryteren < >.



■ Bekreft med *OK*.

Varselur

Varselurtiden lagres og løper sekundvis:



Symbolet henviser til varselurtiden.

Etter at tiden er gått:

– blinker.

– Tiden telles oppover.

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

■ Velg .

De akustiske og optiske signalene kobles ut.

Endre varselurtiden

■ Velg .

Den innstilte varselurtiden vises.

■ Endre tiden med dreiebryteren < >.

■ Bekreft med *OK*.

Den endrede varselurtiden lagres og løper sekundvis.

Slette varselurtiden

■ Velg .

■ Reduser tiden til *00:00* med dreiebryteren < >.

■ Bekreft med *OK*.

Varselurtiden slettes.

Stekeovnen har forskjellige funksjoner for tilberedning av mat.

Funksjoner uten mikrobølge

Funksjon	Forslagstemperatur	Temperaturområde
Grill For grilling av flat grillmat og for gratinering. Hele varmeelementet for overvarme/grill blir rødglødende, for å kunne produsere den nødvendige varmestrålingen. Temperaturen for denne funksjonen er fast, og kan ikke endres.	–	–
Tining For skånsom tining av frysevarer. Viften gjør at luften sirkulerer ved romtemperatur.	–	–
Hurtigoppvarming For rask forvarming av ovnen. Skift deretter til den funksjonen du skal bruke til tilberedningen.	160 °C	100–250 °C
Varmluft pluss For baking og steking. Du kan bruke flere rillehøyder samtidig. Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Over- og undervarme, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.	160 °C	30–250 °C
Omluftsgrill For grilling av større stykker (f.eks. kylling). Du kan bruke lavere temperaturer enn ved funksjonen Grill, fordi viften fordeler varmen i ovnsrommet med en gang.	200 °C	100–220 °C

Oversikt over funksjonene

Funksjon	Forslagstemperatur	Temperaturområde
Stekeautomatikk For steking. Under bruningsfasen blir stekeovnen først varmet opp til en høy bruningstemperatur (230 °C). Så snart denne temperaturen er nådd, reguleres stekeovnen automatisk til innstilt steketemperatur (viderestekingstemperatur).	160 °C	100–230 °C
Gratinering For tilberedning av suffléer og gratenger, som skal ha sprø overflate.	190 °C	100–230 °C

Funksjonen Mikrobølge

Funksjon	Forslagseffekt	Effektområde
Mikrobølge For rask tining, oppvarming og koking av mat.	1000 W	80–1000 W

Funksjoner som er kombinert med mikrobølge

Ved kombinerte funksjoner kobles varmeelementer og magnetronen inn vekselvis. Varmeelementene sørger for bruningen av maten og magnetronen sørger for koking/steking av maten. Maksimal mikrobølgeeffekt som kan innstilles er 300 W.

Funksjon	Forslagstemperatur	Temperaturområde
Mikrobølge + Varmluft pluss  For rask oppvarming og tilberedning og samtidig bruning av maten. Ved denne funksjonen er tids- og energibesparelsen størst. Ikke innstill høyere mikrobølgeeffekt enn 150 W ved baking.	160 °C	30–220 °C
Mikrobølge + Stekeautomatikk  For bruning med høye temperaturer og videresteking med lavere temperaturer. Under bruningsfasen blir ovnsrommet først varmet opp til en høy bruningstemperatur (230 °C). Så snart denne temperaturen er nådd, reguleres stekeovnen automatisk til innstilt steketemperatur (viderestekingstemperatur). Innkoblingen av mikrobølge gjør at tilberedningstiden blir redusert. Maksimal mikrobølgeeffekt som kan innstilles er 300 W.	160 °C	100–200 °C

Funksjonsmåte

I mikrobølgeovnen er det en magnetron som omdanner strømmen til elektromagnetiske bølger - mikrobølger. Disse bølgene blir fordelt jevnt i ovnsrommet og blir i tillegg reflektert fra veggene i ovnsrommet, som er av metall. På den måten når mikrobølgene frem til maten og trenger inn i den fra alle kanter.

For at mikrobølgene skal kunne nå frem til maten, må de kunne trenge gjennom serviset. Mikrobølger trenger gjennom porselen, glass, papp, kunststoff, men ikke metall. Bruk derfor ikke servise av metall og heller ikke servise som er belagt med metall, f.eks. metallholdig dekor. Metallet reflekterer mikrobølgene, og det kan dannes gnister. Mikrobølgene kan ikke absorberes.

Mikrobølgene trenger gjennom serviset og direkte inn i maten når egnet servise brukes. Maten består av mange små molekyler. Mikrobølgene setter disse molekylene – særlig vannmolekylene – i sterke svingninger, ca. 2,5 milliarder ganger i sekundet. Da dannes det varme - først i ytterkantene av maten, så innover mot midten. Jo mer vann matvaren inneholder, desto hurtigere blir den oppvarmet eller kokt. Varmen dannes altså direkte i maten.

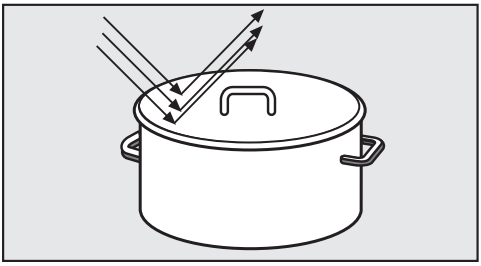
Fordeler

- Ved mikrobølgedrift kan maten vanligvis tilberedes uten eller med bare litt væske eller fett.
- Tiningen, oppvarmingen og kokingen går fortere enn i en vanlig stekeovn eller på platetoppen.
- De fleste næringsstoffene, f.eks. vitaminer og mineraler beholdes.
- Det meste av matens naturlige farge og smak beholdes.

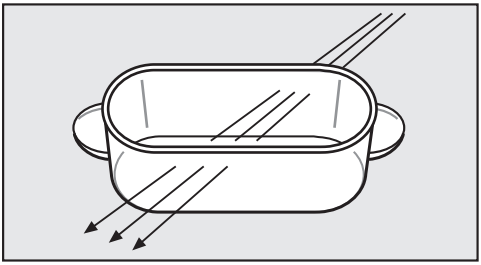
Produksjonen av mikrobølger stanser så snart programmet blir avbrutt eller ovnsdøren blir åpnet. Under et program gir den lukkede, intakte døren tilstrekkelig beskyttelse mot mikrobølger.

Mikrobølgeeffekt

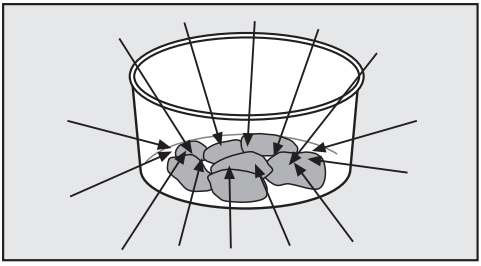
Følgende mikrobølgeeffekter kan velges:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



Mikrobølgene reflekteres av metall.



Mikrobølgene trenger gjennom glass, porselen, kunststoff, papp.



Mikrobølgene absorberes av maten.

Ved funksjonen Mikrobølge ≋ og ved funksjoner kombinert med mikrobølge: Brannfare! Servise som ikke tåler mikrobølgeovn kan bli ødelagt og skade ovnen.

Servisets materiale og form påvirker oppvarmings- og koketidene.
Runde og ovale flate fat er velegnet. Maten blir jevnere oppvarmet i slike former enn i kantede skåler.

Servise som er egnet for mikrobølgedrift

Glass

Ildfast glass eller glasskeramikk egner seg meget godt.

Unntak: Krystallglass inneholder vanligvis bly og kan gå i stykker. Ikke bruk krystallglass.

Porselen

Porselensservise egner seg godt.

Unntak: Ikke bruk porselensservise med metalldekor (f.eks. med gullkant eller koboltblått) eller med hule håndtak.

Steingods

Dekorert steingods kan brukes hvis dekoren er under glasuren.

Fare for forbrenning! Steingods kan blir varmt. Bruk grytevotter.

Servise for mikrobølgedrift

Kunststoff

Du kan bruke kunststoffservise og engangsbeholdere av kunststoff ved funksjonen Mikrobølge ≋, dersom serviset tåler bruk i mikrobølgeovn. For miljøets skyld bør du unngå engangsservise.

Hold øye med apparatet når du varmer opp eller koker matvarer i engangsservise av kunststoff, papir eller andre brennbare materialer.

Kunststoffservise må være varmebestandig og tåle temperaturer på minst 110 °C. Ellers blir det deformert og kan forbinde seg med maten.
Kunststoffservise skal kun brukes ved funksjonen Mikrobølge ≋ og ikke ved kombinerte funksjoner.

– Kunststoffservise for mikrobølgedrift

I handelen finnes kunststoffservise som er spesielt egnet for mikrobølgeovn.

– Kunststoffservise av styropor

Servise av skumkunststoff, f.eks. styropor, kan du bruke til mat som kun trenger kort oppvarming.

– Kokeposer av kunststoff

Kokeposer av kunststoff kan brukes til oppvarming og koking hvis du først stikker noen hull i posen.
Da kan dampen slippe ut av posen. Det blir ingen trykkøkning, og posen sprekker ikke.
Det finnes også spesielle dampkokeposer, som det ikke må stikkes i. Følg anvisningene på pakken.

– Stekeposer

Følg rådene fra produsenten av stekeposen.

⚠ Brannfare!
Ikke bruk metallklips og heller ikke kunststoff- og papirklips med innlagt metalltråd.

– Kunststoffservise av melamin

Kunststoffservise av melamin egner seg ikke. Det opptar energi og blir derfor varmt. Når du kjøper kunststoffservise, få rede på hvilket materiale serviset består av.

Servise som ikke er egnet for mikrobølgedrift

⚠ Servise med hule håndtak og håndtak på lokk er ikke egnet for mikrobølgedrift. Det kan komme fuktighet inn i hulrommene, og bygge seg opp et kraftig trykk, som kan føre til at den hule delen eksploderer (unntak: dersom hulrommene har tilstrekkelig lufting).
Ikke bruk slikt servise.

Metall

Metall reflekterer mikrobølgene og forhindrer dermed kokeprosessen.

Ved funksjoner som er kombinert med mikrobølge, må du ikke bruke metallbeholdere, aluminiumsfolie, bestikk eller servise med metallbelegg (dekor, f.eks. gullkant, koboltblått).

Rester av aluminiumslokk (f.eks. fra fløtebeger) kan føre til gnistdannelse. Ikke bruk kunststoffbeger med aluminiumslokk som ikke er tatt skikkelig av.

Unntak:

Den **vedlagte** risten kan brukes for funksjoner som er kombinert med mikrobølge og funksjoner uten mikrobølge. Den er **ikke** egnet for bruk ved funksjonen Mikrobølge ≋.
Ikke legg risten på bunnen i ovnen, men skyv den inn i en rillehøyde.

– Bakeformer av metall er egnet for baking med en funksjon som er kombinert med mikrobølge.

– Ferdigretter i aluminiumsformer kan tines og varmes med mikrobølge når lokket er tatt av formen.

Ved bruk av aluminiumsformer kan det oppstå knitring og gnister, sett dem derfor ikke på risten, men på glassbrettet.

Aluminiumsformen må være minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet. Den må ikke berøre veggene!

Oppvarmingen av maten skjer bare ovenfra. Hvis du tar retten ut av aluminiumsformen og legger den i en skål som er egnet for mikrobølgeovn, blir varmefordelingen vanligvis jevnere.

– Stykker av aluminiumsfolie

For ujevne kjøttstykker, f.eks. fugl, oppnår du jevn tining, oppvarming eller koking hvis du de siste minuttene dekker til de flate delene med små stykker av aluminiumsfolie.

Folien må være minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet. Den må ikke berøre veggene!

– Metallspyd og -klemmer

Slike metalldeler kan brukes hvis kjøttstykket er mye større enn metalldelen.

Serviseglasurer, farger

Noen serviseglasurer og farger inneholder metall. Slikt servise er derfor ikke egnet.

Tre

Vannet i treet fordamper under tilberedningsprosessen. Treet tørker ut og det dannes sprekker. Servise av tre er derfor ikke egnet.

Test av servise

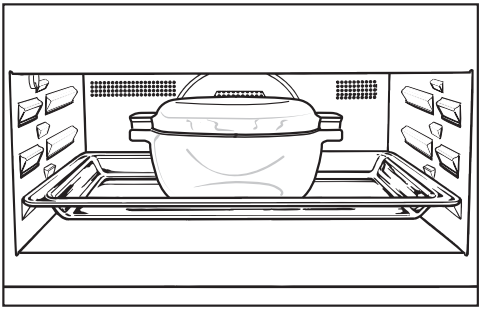
Hvis du er usikker på om glass-, leire- eller porselensservise er egnet for mikrobølgedrift, kan du teste det slik:

- Sett glassbrettet inn i rillehøyde 1 og plasser det tomme serviset midt på glassbrettet.
- Lukk døren.
- Velg funksjonen Mikrobølge ≋.
- Still inn den høyeste effekten (1000 W) og en tid på 30 sekunder.
- Bekreft med *OK* og start prosessen.

Hvis du hører knitring eller ser gnister under testen, må du slå av ovnen straks eller åpne døren! Servise som utløser en slik reaksjon, er uegnet for mikrobølgedrift. Hvis du er i tvil om serviset kan brukes ved mikrobølgedrift, spør produsenten eller leverandøren av serviset.

Med denne testen kan du ikke kontrollere om hulrommene i håndtak er tilstrekkelig utluftet.

Plassering av serviset i ovnsrommet



- Sett glassbrettet i 1. rille nedenfra.
- Sett alltid serviset med maten midt på glassbrettet.

Hvis maten settes direkte på bunnen i ovnsrommet, blir den ikke tilstrekkelig oppvarmet, fordi mikrobølgene ikke kan komme til maten fra undersiden.

Lokk

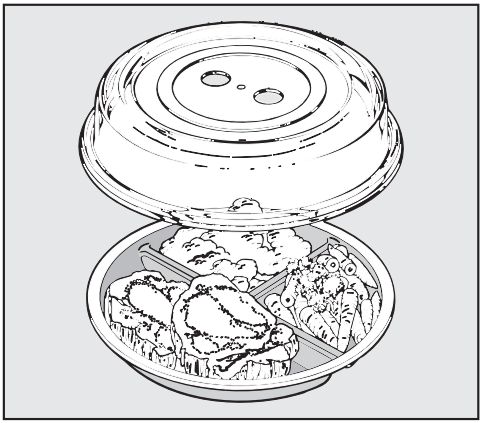
Lokket har følgende fordeler:

– Det forhindrer for stort utslipp av vanndamp, spesielt ved lengre oppvarming.

– Det fremskynder oppvarmingen av maten.

– Det forhindrer uttørking av maten.

– Det forhindrer at ovnsrommet blir skittent.



- Dekk maten med et lokk av glass eller kunststoff, som er egnet for mikrobølgeovn ved funksjonen Mikrobølge ≋.

Egnede lokk er tilgjengelig i butikk.

I stedet for lokket kan du bruke gjennomsiktig folie beregnet for bruk i mikrobølgeovn (vanlig plastfolie kan bli deformert og forbinde seg med maten på grunn av varmen).

Servise for mikrobølgedrift

⚠ Materialet i lokket tåler temperaturer på maksimalt 110 °C. Ved høyere temperaturer (f.eks. ved funksjonene Grill og Varmluft pluss) kan kunststoffet bli deformert og smitte over på maten. Bruk kun lokk ved funksjonen Mikrobølge.

Lokket må ikke tette fatet. Hvis du bruker et fat med liten diameter, kan det hende at vanndampen ikke slipper ut gjennom sideåpningene på lokket. Lokket blir for varmt og kan smelte.

- **Ikke** bruk tildekking ved oppvarming av følgende:

– Panert mat

– Mat som skal ha en sprø skorpe (f.eks. toast)

– Mat som skal varmes opp i kombinasjon med mikrobølge

⚠ I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.
Varm aldri opp mat eller væske i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholderne, og fjern lokk og smokk fra tåteflasker på forhånd.

– 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. Dersom døren blir åpnet under en tilberedningsprosess med en funksjon uten mikrobølge, kobles oppvarmingen automatisk ut. Viften forblir imidlertid innkoblet. En tilberedningsprosess uten mikrobølge starter med en gang døren lukkes igjen.

– Velg generelt den laveste temperaturen som står i oppskriften eller steketabellen, og kontroller maten etter den korteste tiden.

– Ved funksjoner uten mikrobølge: 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.

– Følg med på tilberedningstiden, for å unngå å bruke unødig energi ved tilberedning av mat.
Hvis mulig, bør du stille inn en tid eller bruke et steketermometer.

– Bruk funksjonen Varmluft pluss [fan]. Da kan du bruke lavere temperaturer enn ved andre funksjoner, fordi viften fordeler varmen over maten med en gang.

– For mange grillretter kan du bruke funksjonen Omluftsgrill [grill fan]. Da grilles det ved lavere temperaturer enn ved andre grillfunksjoner ved maks. temperaturinnstilling.

– Tilbered flere retter samtidig, hvis mulig. Sett dem ved siden av hverandre eller i forskjellige høyder.

– Retter som du ikke kan tilberede samtidig, bør du helst tilberede rett etter hverandre, for å utnytte restvarmen i ovnen.

– Med fabrikkinnstillingen "*P 1 – 5 0* for klokkeslettvisningen, er stekeovnen innstilt slik at den bruker minst mulig energi.

– Med fabrikkinnstillingen "*P 1 – 5 0*" kobles ovnsrombelysningen automatisk ut etter 15 sekunder under en tilberedningsprosess. Du kan til enhver tid koble den inn igjen ved valg av ☼.

Tips for energisparing

– For tilberedningsprosesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 minutter, kan du stille temperaturvelgeren på • ca. 5 minutter før tilberedningsprosessen er ferdig. Oppvarmingen av ovnsrommet kobles ut, men restvarmen er tilstrekkelig for å steke maten ferdig.

– 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. Dette tidsrommet er avhengig av den valgte innstillingen (funksjon, temperatur, tid).

Enkel betjening

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

Forslagstemperaturen vises:



Oppvarmingen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

- Endre temperaturen med dreiebryteren < >, hvis nødvendig.

Den reelle temperaturen og temperaturkontrollen vises etter kort tid.



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

Etter tilberedningsprosessen:

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

Kjølevifte

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

Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

Endring av temperaturen

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



Du vil redusere ønsket temperatur til 155 °C.

- Reduser temperaturen med dreiebryteren < >.

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



Den endrede temperaturen lagres. Den reelle temperaturen vises.

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

Temperaturkontroll

Temperaturkontrollen vises alltid når oppvarmingen i stekeovnen er koblet inn.

Under oppvarmingsfasen lyser temperaturkontrollen .

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

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

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.

Varm opp stekeovnen med funksjonen Varmluft pluss for følgende tilberedninger:

– mørke brøddeiger

– roastbiff og filet

Hurtigoppvarming

Med funksjonen Hurtigoppvarming kan du forkorte oppvarmingsfasen.

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

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

Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser

Du kan la tilberedningsprosesser kobles ut, eller inn og ut automatisk. Etter at du har valgt funksjon og temperatur, legger du inn en varighet eller en varighet og et slutt-tidspunkt.

Varigheten kan være maks. 12 timer.

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

Stille inn tilberedningstid

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

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

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

- Velg ‣≡.



- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under .
- Bekreft med *OK*.

00:00 vises og trekanten ▲ blinker under .



- Still inn tiden (*01:05*) med dreiebryteren < >.
- Bekreft med *OK*.

Tilberedningstiden lagres og løper minuttvis, det siste minuttet sekundvis.

Symbolet henviser til tilberedningstiden.

Innstilling av tilberedningstid og -slutt

Eksempel: Aktuelt klokkeslett er 11:15; en stek med en steketid på 90 min skal være ferdig kl. 13:30.

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

Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles inn.

Still først inn tilberedningstiden:

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

00:00 vises og trekanten ▲ blinker under .

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

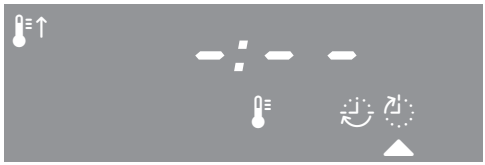
Tilberedningstiden lagres og løper minuttvis:



Still deretter inn sluttiden:

- Flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under .

-:- - vises:



- Bekreft med *OK*.

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



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

Sluttiden lagres:



Oppvarmingen, belysningen og kjølevifta kobles ut.

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

Etter at tiden er gått:

– *0:00* vises.

– ⏲ blinker.

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

– Oppvarmingen og belysningen kobles automatisk ut,

– Kjøleviften forblir innkoblet.

■ Still funksjonsvelgeren på •.

■ Ta maten ut av ovnsrommet.

■ Slå av stekeovnen.

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

Endre tilberedningstid

■ Velg ☰.

■ Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren < > til den lyser under ⏲.

Resttiden vises.

■ Bekreft med *OK*.

■ Endre tiden med dreiebryteren < >.

■ Bekreft med *OK*.

Den endrede tiden lagres.

Slette tilberedningstid

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

Trekanten ▲ blinker under .

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

Steketiden og en ev. innstilt sluttid blir slettet.

- Velg ‣≡.

Den reelle temperaturen vises. Oppvarmingen forblir innkoblet.

Hvis du vil avslutte tilberedningen:

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

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

Slette sluttidspunktet

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

Trekanten ▲ blinker under .

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

Sluttiden blir slettet.

Betjening: Funksjonen Mikrobølge

Enkel betjening

- Slå på stekeovnen.
- Sett maten inn i stekeovnen.
- Still funksjonsvelgeren på funksjonen Mikrobølge.

Forlagseffekten på 1000 W vises og trekanten ▲ blinker under:



Følgende mikrobølgeeffekter kan velges: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W og 1000 W.

- Innstill mikrobølgeeffekten med dreiebryteren, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

00:00 min vises og trekanten ▲ blinker under :



- Innstill tilberedningstiden med dreiebryteren (f.eks *01:30* minutter).

Maksimal tid som kan innstilles er avhengig av den valgte mikrobølgeeffekten.

- Bekreft med OK.

01:30 min vises og trekanten ▲ blinker under Start:



- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen starter. Magnetronen, belysningen og kjøleviften kobles inn.

Etter at tiden er gått

– vises 0:00,

– blinker ,

– forblir kjøleviften innkoblet,

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – P 2"),

■ Still funksjonsvelgeren på •.

■ Ta maten ut av ovnsrommet.

■ Slå av stekeovnen.

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

Kjølevifte

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

Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

Endring av mikrobølgeeffekten

- Velg ›≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ≋.

Mikrobølgeeffekten vises.

- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under ≋.

- Endre mikrobølgeeffekten med dreiebryteren.
- Bekreft med OK.
- Velg ›≡.

Den endrede mikrobølgeeffekten lagres og vises i displayet.

Hvis du vil følge med på tidsforløpet:

- Velg ›≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ◷.
- Velg ›≡.

Tidsforløpet vises.

Endring av tilberedningstiden

Tiden går i displayet.

- Endre tiden med dreiebryteren.
- Bekreft med OK.

Den endrede tilberedningstiden vises, og trekanten ▲ blinker under Start:

- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen starter på nytt med den endrede tiden.

Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser

Du kan la tilberedningsprosesser kobles ut, eller inn og ut automatisk. Etter at du har valgt funksjon og tid, legger du i tillegg inn et slutt-tidspunkt.

Innstilling av slutt-tidspunktet

Du kan også innstille en slutt-tid.

- Innstill først mikrobølgeeffekt og tid.
- Velg ‣≡ etter innstilling av tid.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ⏱.

-:- - vises:



- Bekreft med OK.

I displayet vises slutt-tidspunktet (aktuelt klokkeslett + tilberedningstid).

- Innstill slutt-tidspunktet med dreiebryteren, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

Sluttiden ⏱ lagres:

Så snart starttidspunktet er nådd, starter tilberedningsprosessen.

Slette sluttidspunktet

- Velg ‣≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ⏱.
- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under ⏱.

- Vri dreiebryteren mot venstre, til - -:- - vises.
- Bekreft med OK.
- Velg ‣≡.

Tilberedningstiden vises og trekanten ▲ blinker under Start.

- Bekreft med OK.

Sluttiden blir slettet.

Tilberedningsprosessen starter med den innstilte tiden.

Enkel betjening

Ved de kombinerte funksjonene blir en funksjon med mikrobølge kombinert med en annen funksjon (f.eks. Varmluft pluss, Stekeautomatikk). Steketiden forkortes.

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

Belysningen i ovnsrommet kobles inn.

Stekeovnen foreslår en effekt på 300 W og trekanten ▲ blinker under ≋:



Følgende mikrobølgeeffekter kan velges: 80 W, 150 W og 300 W.

- Innstill mikrobølgeeffekten med dreiebryteren, hvis nødvendig.
- Bekreft med OK.

Forslagstemperaturen vises, og trekanten ▲ blinker under 🌡:



- Innstill temperaturen med dreiebryteren, hvis nødvendig. Du kan kun innstille en temperatur innenfor det viste området.

00:00 min vises og trekanten ▲ blinker under ⏲:.



Du kan innstille en tid på maksimalt 2:00 timer.

■ Innstill tiden med dreiebryteren (f.eks. *01:45 h*).

■ Bekreft med OK.

01:45 h vises og trekanten ▲ blinker under Start:



■ Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen starter. Oppvarmingen og kjøleviften kobles inn.

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

Resttiden vises.

Mikrobølgen kobles først inn når den ønskede temperaturen er nådd.

Etter at tiden er gått

– vises *0:00*,

– blinker ,

– kobles oppvarmingen automatisk ut,

– forblir kjøleviften innkoblet,

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – *P 2*"),

■ Still funksjonsvelgeren på •.

■ Ta maten ut av ovnsrommet.

■ Slå av stekeovnen.

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

Kjølevifte

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

Kjøleviften kobles automatisk ut etter en viss tid.

Endring av tilberedningstiden

- Velg ‣≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ⏲.

Resttiden vises.

- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under ⏲.

- Endre tiden med dreiebryteren.
- Bekreft med OK.
- Velg ‣≡.

Den endrede tilberedningstiden vises, og trekanten ▲ blinker under Start.

- Bekreft med OK.

Tilberedningsprosessen starter på nytt med den endrede tiden.

Endring av mikrobølgeeffekt og temperatur

Endring av mikrobølgeeffekten

- Velg ‣≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ≋.

Mikrobølgeeffekten vises.

- Bekreft med OK.

Trekanten ▲ blinker under ≋.

- Endre mikrobølgeeffekten med dreiebryteren.
- Bekreft med OK.
- Velg ‣≡.

Den endrede mikrobølgeeffekten lagres og vises i displayet.

Hvis du vil følge med på tidsforløpet:

- Velg ‣≡.
- Om nødvendig, flytt trekanten ▲ med dreiebryteren til den lyser under ⏲.
- Velg ‣≡.

Tidsforløpet vises.

Endring av temperaturen

- Endre temperaturen med dreiebryteren, hvis nødvendig (se kapittel "Betjening: Funksjoner uten mikrobølge – Endre temperatur").

Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser

Du kan la tilberedningsprosesser koble seg ut eller inn og ut automatisk (se kapittel "Betjening: Funksjon Mikrobølge ≋ – Automatisk inn- og utkobling av tilberedningsprosesser").

Hurtig-mikro ◈

Med tasten for Hurtig-mikro ◈, starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid, f.eks. for oppvarming av væske.

Maksimal effekt på 1000 W og en tid på 1 minutt er forhåndsinnstilt.

Tips: Du kan endre mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden. Den maksimale tiden som kan innstilles er avhengig av den valgte mikrobølgeeffekten (se kapittel "Innstillinger – *P 9*").

Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang og funksjonsvelgeren står på •.

■ Berør ◈, til tilberedningsprosessen starter.
Flere gangers berøring av denne sensortasten øker tiden trinnvis.

Resttidsforløpet vises i displayet.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med på/av-tasten ⏻.

Etter at tilberedningsprosessen er ferdig

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – *P 2*"),

– kobles stekeovnen automatisk ut.

Med popcorn-tasten starter mikrobølgen med en bestemt mikrobølgeeffekt og tid.

Det er forhåndsinnstilt en mikrobølgeeffekt på 850 W og en tid på 3 minutter. Dette tilsvarer angivelsene fra de fleste produsenter for tilberedning av mikrobølge-popcorn.

Tips: Du kan endre tiden og innstille en tid på maksimalt 4 minutter. Mikrobølgeeffekten kan ikke endres (se kapittel "Innstillinger – *P 10*").

Denne funksjonen kan kun brukes, når det ikke er noen annen prosess i gang og funksjonsvelgeren står på •.

- Berør , til tilberedningsprosessen starter.

Resttidsforløpet vises i displayet.

Du kan til enhver tid avbryte tilberedningsprosessen med på/av-tasten ⏻.

Ikke la ovnen være uten tilsyn under tilberedningen og følg henvisningene på pakken.

Etter at tilberedningsprosessen er ferdig

– høres et signal, dersom signaltonen er koblet inn (se kapittel "Innstillinger – *P 2*"),

– kobles stekeovnen automatisk ut.

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

Funksjoner

Varmluft pluss

Egnet til baking av småbakst, røre-, koke-, butter- og strudeldeig.

MB + Varmluft pluss

Egnet for baking av deig med lengre steketid, som gjær-, kesam- røre- og eltedeig.

Steketiden forkortes.

Koble inn en mikrobølgeeffekt på 150 W under hele steketiden.

Bakeform

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

– Varmluft pluss
Alle bakeformer av temperaturbestandig materiale kan brukes. Lyse, blanke former med tynne vegger kan også brukes, men anbefales ikke.

– MB + Varmluft pluss
Bruk bakeformer som tåler mikrobølger og er temperaturbestandige (se kapittel "Servise for mikrobølgeovn"), f.eks. bakeformer av temperaturbestandig glass eller keramikk, da mikrobølger trenger gjennom disse materialene.
Metallformer reflekterer derimot mikrobølger, som da bare når kaken ovenfra. Du må regne med lengre tid. Dessuten kan det av og til oppstå gnister når metallformer brukes. Sett bakeformen i glasspannen, slik at bakeformen ikke berører veggene i ovnsrommet. Hvis det fortsatt dannes gnister, ikke bruk denne formen mer for kombinasjonsdrift.

Bakepapir

Legg bakepapir under pommes frites, kroketter o.l.

Baketabeller

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

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

Temperatur

Velg generelt den midterste temperaturen.

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

Steketid

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

Rillehøyde 3 1

– **Varmluft pluss**
Kaker i former: Rille 1 nedenfra
Flat bakst (f.eks. småkaker, platekaker): Rille 2 nedenfra
Steking i to høyder samtidig (avhengig av høyden på baksten):
Rille 1+3 nedenfra eller rille 2+3 nedenfra

– **MB + Varmluft pluss**
Sett glasspannen inn i rille 1 nedenfra og sett bakeformen på pannen.

Tips

– Innstill en tilberedningstid. Baking bør ikke velges for lang tid i forveien. Deigen kan tørke ut, og hevemiddelet kan miste noe av sin effekt.

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

Baking

Røredeig

Kaker/bakst		[°C]	[W]	3 1	[min]
Sandkake		140–160	–	1	60–80
Høy formkake		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
Muffins		150–170	–	2	25–35
Småkaker (1 glasspanne) *)		150 2)	–	2	30–36
Småkaker (2 glasspanner) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
Marmorkake (form)		150–170	–	1	60–70
Fruktkake med marengs/fyll (glasspanne)		150–170	–	2	35–45
Fruktkake (glasspanne)		150–170	–	2	35–45
Fruktkake (form)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
Tertebunn		150–170	–	1	30–35
Småbakst/pletter		150–170	–	1	15–30

Eltedeig

Kaker/bakst		[°C]	3 1	[min]
Tertebunn		150–170	1	30–38
Strøkake (glasspanne)		150–170	2	40–50
Småbakst/pletter		150–170	2	20–30
Sprutbakkels (1 glasspanne) *)		140	1	42–49
Sprutbakkels (2 glasspanner) *)		140	2+3	42–49 3)
Kesamkake		150–170	1	75–85
Eplekake (Apple pie) (form Ø 20 cm) *)		160 2)	2	110–120
Eplekake, med deiglokk		150–170	1	65–75
Aprikoskake med fyll (form)		150–170	1	60–70

Varmluft pluss / MB + Varmluft pluss

Temperatur / Mikrobølgeeffekt ved kombinerte funksjoner / 3 1 Rillehøyde (nedenfra) / Steketid

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

1) Forvarm ovnen.

2) Ikke bruk hurtigoppvarmingen til oppvarming av stekeovnen.

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

Sukkerbrøddeig

Kaker/bakst		[°C]	3 1	[min]
Sukkerbrød (4 til 6 egg)		150–170	1	30–50
Tertebunn (2 egg)		150–170	1	25–30
Sukkerbrød med vann *)		170 1)	2	32–37
Rullekake		150–170	2	20–25

Gjærdeig/kesamdeig

Kaker/bakst		[°C]	[W]	3 1	[min]
Strøkake (glasspanne)		150–170	–	2	35–45
Fruktkake (glasspanne)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
Gugelhupf (stor formkake)		140–160	–	1	55–65
Julekake		150–170	–	1	55–75
Loff		160–180	–	1	40–50
Rugbrød		150–170	–	1	110–130
Pizza (glasspanne)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
Løkkake (glasspanne)		150–170	–	2	35–40
Eplelommer (gjærbakst med eplefyll)		150–170	–	2	25–35

Kokedeig, butterdeig, eggehvitebakst og dypfryste varer

Kaker/bakst		[°C]	3 1	[min]
Vannbakkels		160–180	2	30–40
Butterdeig		170–190	2	25–35
Makroner		120–140	2	35–45
Frossen pizza (rist)		200	2	12–16

Varmluft pluss / MB + Varmluft pluss

Temperatur / Mikrobølgeeffekt ved kombinerte funksjoner / 3 1 Rillehøyde (nedenfra) / Steketid

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

1) Forvarm ovnen.

Funksjoner

Varmluft pluss, Stekeautomatikk

For steking av retter av kjøtt, fisk og fugl med brun skorpe, samt til steking roastbiff og filet.

MB + Varmluft pluss,
MB + Stekeautomatikk

Steketiden forkortes.

Koble inn følgende mikrobølgeeffekter under hele tilberedningstiden:

– For kjøtt og fisk: maks. 300 W,

– For fugl: 150 W.

Disse funksjonene egner seg **ikke** for steking av ømfintlige kjøttstykker som roastbiff og filet. Kjøttet blir ferdigstekt inni før det får sprø skorpe.

Servise

Ta hensyn til servisets materiale når du velger funksjon.

– Varmluft pluss / Stekeautomatikk:
Stekeform, stekegryte, temperaturbestandig glassbrett, römertopf.

Serviset må ha temperaturbestandige håndtak.

– MB + Varmluft pluss /
MB + Stekeautomatikk:
Bruk bare temperaturbestandig servise som tåler mikrobølgeovn, men uten metallokk (se kapittel "Servise for mikrobølgedrift").

Steking i lukket stekeform

Vi anbefaler å steke i servise med lokk, f.eks. stekeform. Da blir kjøttet saftig inni. Ovnsrommet holder seg renere enn ved steking på rist. Det blir nok sjy til å lage saus.

- Krydre kjøttet og legg det i stekeformen. Legg på små biter med smør eller margarin, eller hell over litt olje. Ved store magre steker (2-3 kg) og fett fjærkre tilsettes ca. 1/8 l vann.
- Følg henvisningen på pakken hvis du bruker stekepose.

Steking på rist

Magert kjøtt kan pensles med fett eller dekkes med baconskiver.

Ikke hell på for mye fuktighet under stekingen. Det påvirker bruningen av kjøttet.

Tips

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

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

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

Steketabeller

Tidene gjelder, hvis ikke annet er angitt, for ikke forvarmet stekeovn.

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

Temperatur

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

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, velg ca. 20 °C lavere temperatur enn for steking i lukket 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 3 1

– Varmluft pluss / Stekeautomatikk:
Rist med mat i rillehøyde 1 nedenfra

– MB + Varmluft pluss / MB + Stekeautomatikk:
Rist eller glassbrett med mat i rillehøyde 1 nedenfra

Storfe, vilt, fugl

Kjøtt		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Oksestek, ca. 1 kg	/	170–190	–	100–120
Oksefilet/roastbiff, ca. 1 kg 3)	/	190–210 4)	–	40–60
Viltstek (lår), ca. 1 kg	/	180–200	–	100–120
Viltstek (sadel) ca. 1 kg	/	180–200	–	70–100
Fugl, ca. 1 kg	/	170–190	–	55–65
	/	180	150	45–55
Fugl, ca. 4 kg	/	170–190	–	200–220
	/	160	150	120–150

Funksjon / Varmluft pluss / Stekeautomatikk / MB + Varmluft pluss / MB + Stekeautomatikk

Temperatur / Mikrobølgeeffekt ved kombinerte funksjoner / Steketid

1) Steking i stekeform med lokk. For steking på rist eller på glassbrett, velg ca. 20 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

2) Ikke still inn høyere temperatur enn angitt. Kjøttet blir riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.

3) Ikke dekk til maten.

4) Varm opp stekeovnen uten hurtigoppvarming.

Steking

Svin, kalv, lam, fisk

Kjøtt/fisk		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Svinestek (nøttestek, nakke), ca. 1 kg 3)	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–100
Svinekam, ca. 1 kg	/	170–190	–	70–80
	/	180	150	60–70
Kjøttpudding, ca. 1 kg	/	160–180 4)	–	65–75
	/	180 4)	300	35–45
Kalvestek, ca. 1 kg	/	170–190	–	80–100
	/	180	150	70–80
Lammelår, ca. 2 kg	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–110
Lammesadel, ca. 2 kg 3)	/	170–190	–	60–80
Fisk i stykke, ca. 1,5 kg	/	160–180	–	45–55
	/	170	150	35–45

Funksjon / Varmluft pluss / Stekeautomatikk / MB + Varmluft pluss / MB + Stekeautomatikk

Temperatur / Mikrobølgeeffekt ved kombinerte funksjoner / Steketid

1) Steking i stekeform med lokk. For steking på rist eller på glassbrett, velg ca. 20 °C lavere temperatur enn for steking i stekeform med lokk.

2) Ikke still inn høyere temperatur enn angitt. Kjøttet blir riktignok brunt, men ikke gjennomstekt.

3) Ikke dekk til maten.

4) Varm opp stekeovnen uten hurtigoppvarming.

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

Funksjoner

Grill

For grilling av flat grillmat og for gratinering.

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

Omluftsgrill

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

Varmeelementet for overvarme/grill og viften kobles inn vekselvis.

Servise

- Bruk risten til grilling.
- Pensle risten med olje og legg på grillmaten. Pass på at stykkene er omtrent like tykke, slik at grilltidene ikke blir for forskjellige.

Klargjøring av grillmaten

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

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

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

Grilling

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

Ikke koble inn mikrobølger i løpet av denne tiden!

- Legg maten på risten.
- Velg funksjon og temperatur (kun ved funksjonen Omluftsgrill).

⚠ 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

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

Kontroller maten etter den korteste tiden.

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

Temperatur

– Grill
Det grilles med en fast temperatur, dvs. at temperaturen automatisk er gitt av stekeovnen og det er ikke mulig å stille inn temperaturen.

– Omluftsgrill
Velg generelt den laveste temperaturen. Ved høyere temperaturer blir kjøttet riktignok brunt, men ikke gjennomstekt. For flat grillmat anbefales generelt en temperaturinnstilling på 220 °C, for større stykker maksimalt 180–200 °C.

Forvarming

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

Ikke koble inn mikrobølger i løpet av denne tiden!

Rillehøyde 3 1

– Grill
Avhengig av grillmatens størrelse, velg rillehøyde 2 eller 3 nedenfra.

– Omluftsgrill
Avhengig av grillmatens størrelse, velg rillehøyde 1 eller 2 nedenfra.

Grilltid

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

– Høyere stykker: ca. 7–9 minutter per side

– Surret stek: ca. 10 minutter per cm diameter.

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.

Grilling

For grillfunksjonene, forvarm varmeelementet for overvarme/grill i ca. 5 minutter med lukket stekeovnsdør. Ikke koble inn mikrobølger under denne tiden!

Grillmat	3 1 nedenfra	[min] [1]	[°C]	[min] [1]
Flat grillmat				
Biff av storfe	2/3 [2]	**18-22**	200	10-16
Burger [*]	2	1. side **16-18** 2. side **12-14**	-	-
Grillspidd, kjøtt	2	-	200	15-20
Grillspidd, fugl	2	-	200	15-20
Snitsel	2/3 [2]	-	200	14-18
Frikadeller	2/3 [2]	**20-25**	200	20-25
Bratwurst (grillpølse)	2/3 [2]	**15-20**	-	-
Fiskefilet	2/3 [2]	**15-20**	-	-
Ørret	2/3 [2]	-	200	20-25
Brune toast [*]	3	**5-7**	-	-
Hawaii-toast (ostesmørbrød)	2	**5-9**	-	-
Tomater	2/3 [2]	**10-12**	200	6-8
Fersken	2	**4-8**	200	7-10
Tykkere/større stykker				
Kylling, ca. 1 kg	1/2 [3]	**50-60**	**180-200**	**45-55**
Surret stek Ø 10 cm, ca. 1,5 kg	1	80-100	180-200	80-100
Svineknoke, ca. 1 kg	1	-	**180-200**	**100-120**

3 1 Rillehøyde / Grill / Omluftsgrill / Temperatur / Grilltid

[*1)] Innstillingene gjelder også for retningslinjene iht. EN 60350.

[1)] Snu maten etter halve tiden.

[2)] Velg rillehøyde etter størrelsen på grillmaten.

[3)] Bruk rillehøyde 2 nedenfra ved funksjonen Omluftsgrill.

	Funksjon	/	Egnet for:
Tining		80 W	Svært ømfintlige matvarer: smør, krem- og smørkremkaker, ost
		150 W	Alle andre matvarer
Oppvarming		450 W	Baby-, barnemat
		600 W	Forskjellige matvarer; dypfryste ferdigretter, som ikke skal brunes
		850 W	
		1000 W	Drikker
Tilberedning (koking)		850 W Oppkok	Suffléer/gratenger, koke f.eks. risgrøt, semulegrøt, dypfryste matvarer som ikke skal brunes.
		450 W Videresteking	
		150 W Svelling	
	Velg en funksjon som er kombinert med mikrobølge, hvis du vil forkorte tilberedningstiden eller ønsker bruning av maten:		
		300 W + 160–180 °C	Bruning med høy temperatur og videresteking med lavere temperatur.
		300 W + 150–170 °C	Retter, som skal gratineres og brunes, f.eks. gratenger.

Funksjon Mikrobølge/mikrobølgeeffekt / MB + Stekeautomatikk / MB + Varmluft pluss / Temperatur

Nødvendig tid avhenger av matens beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur. Mat fra kjøleskapet trenger lengre tid for oppvarming enn mat med romtemperatur. Tidene finner du i tabellene på de følgende sidene.

Før tining, oppvarming, tilberedning

- Legg maten i servise som er egnet for mikrobølgeovn og dekk til.
- Sett serviset midt på glassbrettet i rille 1 nedenfra.

Ved kombinerte funksjoner

- Bruk kun servise som er egnet for mikrobølgeovn og som er varmebestandig.

Maten skal vanligvis tilberedes uten lokk.

Maten skal alltid tilberedes uten lokk ved funksjonen MB + Stekeautomatikk. Ellers blir ikke maten brunet.

- Sett glasspannen inn i rillehøyde 2 nedenfra.

Ferdigretter i aluminiumsformer skal settes direkte på glasspannen.

Under tining, oppvarming, tilberedning

- Snu maten flere ganger, del den eller rør om. Rør ytterkantene inn mot midten, da maten nærmest kantene blir raskere oppvarmet.

Etter tining, oppvarming, tilberedning

Utjevningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeler seg jevnt i maten.

- La maten stå noen minutter i romtemperatur, slik at varmen fordeler seg jevnere i maten.

⚠ Fare for forbrenning!
Etter oppvarming av mat, spesielt av baby- og barnemat; rør eller rist maten/drikken, og kontroller spise-/drikketemperaturen, slik at babyen ikke brenner seg.

⚠ Fare for forbrenning!
Ved oppvarming av mat, dannes varmen direkte i maten, derfor holder serviset seg kaldere (unntak: ovnsfast steingods). Serviset blir kun varmt ved varmeoverføringen fra maten.
Bruk grytevotter når du tar ut serviset.

- Sørg for at maten alltid blir tilstrekkelig oppvarmet og kokt.
- Hvis du er i tvil om maten er tilstrekkelig varm, innstill litt lengre tid.
- Lett bedervelige matvarer, som fisk, fugl og kjøttdeig, må stekes tilstrekkelig.

Tips for oppvarming

⚠ Fare for forbrenning! Baby- og barnemat må ikke bli for varm.
Varm opp baby- og barnemat kun i 30–60 sekunder med 450 watt.

I lukkede beholdere eller flasker oppstår et trykk ved oppvarming, som kan føre til eksplosjon.
Varm aldri opp mat eller væske i lukkede beholdere eller flasker. Åpne beholderne, og fjern lokk og smokk fra tåteflasker på forhånd.

Egg kan eksplodere.
Ikke varm opp hardkokte egg, heller ikke uten skall, med funksjonen Mikrobølge ≋.

Ved koking, spesielt ved ettervarming av væske med mikrobølge, kan det forekomme at koketemperaturen er nådd uten at de typiske dampboblene stiger opp. Væsken koker ikke jevnt.
Ved slik forsinket koking kan det plutselig dannes dampbobler når glasset/koppen tas ut av ovnen eller ristes. Det skjer en eksplosjonsartet overkoking. Dannelsen av dampbobler kan være så kraftig at døren kan åpnes av seg selv.
Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette enn glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

Henvisninger for tilberedning (koking)

Matvarer med med hardt skinn eller skall, f.eks. tomater, pølser, poteter, auberginer osv. kan sprekke ved oppvarming.

Lag flere hull eller snitt i slike matvarer, slik at dampen som oppstår kan slippe ut.

Hvis du varmer opp egg med skall, kan de eksplodere også etter at de er tatt ut av ovnsrommet.

Kok egg med skall kun i spesialservise ved funksjonen Mikrobølge ≋.

Hvis du varmer opp egg uten skall i apparatet, kan eggeplommen sprute utover med høyt trykk etter kokingen.

Stikk flere hull i den ytre hinnen på eggeplommen på forhånd.

Anvendelse	Tips og råd
Tining av større mengder matvarer, f.eks. 2 kg fisk	Du kan også bruke glassbrettet til å tine maten i rille 1 nedenfra.
Oppvarming av mat	Bruk alltid lokk, unntatt ved stekt mat med panering.
Koking av grønnsaker	Tilsett litt vann til lagrede grønnsaker. Koketidene for grønnsaker er avhengig av beskaffenheten. Ferske grønnsaker inneholder mer vann og blir derfor raskere kokt.
Tilberedning av dypfryste ferdigretter	Slike retter kan tines, varmes opp og kokes samtidig. Følg produsentens anvisninger på pakken.

Tabeller for tining, oppvarming og tilberedning av mat med Mikrobølge

For de påfølgende tabellene gjelder:

- Ta hensyn til de angitte mikrobølgeeffektene, tidene og utjevningstidene. De tar hensyn til beskaffenhet, mengde og utgangstemperatur på maten.
- Velg generelt den midterste tiden.
- Sett maten på glassbrettet i 1 rille nedenfra.

Mikrobølge: Tining/Oppvarming/Tilberedning

Tabell for tining av mat

	Mengde	≋ [W]	◴ [min]	⧖ 1) [min]
Melkeprodukter				
Fløte	250 ml	80 W	13–17	10–15
Smør	250 g	80 W	8–10	5–10
Osteskiver	250 g	80 W	6–8	10–15
Melk	500 ml	150 W	14–16	10–15
Kesam	250 g	150 W	10–12	10–15
Kaker / bakst / brød				
Sandkake (1 stk.)	ca. 100 g	150 W	1–2	5–10
Sandkake	ca. 300 g	150 W	4–6	5–10
Fruktkake (3 stk.)	ca. 300 g	150 W	6–8	10–15
Smørkake (3 stk.)	ca. 300 g	150 W	5–7	5–10
Fløte-, kremkake (1 stk.)	ca. 100 g	80 W	1:30	5–10
Fløte-, kremkake (3 stk.)	ca. 300 g	80 W	4–4:30	5–10
Gjær-, butterdeigbakst (4 stk.)		150 W	6–8	5–10
Frukt				
Jordbær, bringebær	250 g	150 W	7–8	5–10
Rips	250 g	150 W	8–9	5–10
Plommer	500 g	150 W	12–16	5–10
Kjøtt				
Kjøttdeig	500 g	150 W	16–18	5–10
Kylling	1000 g	150 W	34–36	5–10
Grønnsaker				
Erter	250 g	150 W	8–12	5–10
Asparges	250 g	150 W	8–12	10–15
Bønner	500 g	150 W	13–18	10–15
Rødkål	500 g	150 W	15–20	10–15
Spinat	300 g	150 W	12–14	10–15

≋ Mikrobølgeeffekt / ◴ Tinetid / ⧖ Utjevningstid

1) La maten stå noen minutter i romtemperatur. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

Tabell for oppvarming av utvalgte matvarer

	Mengde	≋ [W]	◴ [min:sek]	⧖ [1)] [min]
Drikke [2)]				
Kaffe (drikketemperatur 60–65 °C)	1 kopp (2 dl)	1000 W	00:50–1:10	–
Melk (drikketemperatur 60–65 °C)	1 kopp (2 dl)	1000 W	1:00–1:50 [3)]	–
Koke opp vann	1 kopp (1,25 dl)	1000 W	1:00–1:50	–
Tåteflaske (melk)	ca. 2 dl	450 W	00:50–1:00 [3)]	1
Glühwein, gløgg (drikketemperatur 60–65 °C)	1 glass (2 dl)	1000 W	00:50–1:10	–
Matvare [3)]				
Barnemat (romtemperatur)	1 glass (200 g)	450 W	00:30–1:00	1
Kotelett, stekt	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Fiskefilet, stekt	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Stek med saus	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Tilbehør	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Grønnsaker	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Saus	2,50 dl	600 W	4:00–5:00	1
Suppe / gryterett	2,50 dl	600 W	4:00–5:00	1
Suppe / gryterett	5 dl	600 W	7:00–8:00	1

≋ Mikrobølgeeffekt / ◴ Tilberedningstid / ⧖ Utjevningstid

1) La maten stå i romtemperatur noen minutter. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

2) Unngå forsinket koking, ved å røre i væsken før den varmes opp. Vent i minst 20 sekunder etter oppvarmingen, før du tar glasset ut av ovnsrommet. Du kan også sette en glasstav eller lignende i glasset under oppvarmingen.

3) Tidene gjelder når maten har en utgangstemperatur på ca. 5 °C.
For mat som vanligvis ikke oppbevares i kjøleskap, går man ut i fra en romtemperatur på ca. 20 °C.
Varm opp maten (med unntak av babymat og ømfintlige, jevnede sauser) til en temperatur på 70–75 °C.

Mikrobølge: Tining/Oppvarming/Tilberedning

Tabell for tilberedning av mat

	Mengde	850 W ⏲ [min]	+	450 W ⏲ [min]	⌛ 1) [min]
Kjøtt					
Kjøttboller i saus (400 g kjøtt)		10–12		–	2–3
Kalvegulasj i saus (750 g kjøtt)		16	+	15	2–3
Fugl					
Kylling i sennepsaus	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Kyllingkjøtt i karrisaus	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Kyllingrisotto	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Fisk					
Fiskefilet i saus	ca. 900 g	8–10		–	2–3
Fisk i karri	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Ferske grønnsaker					
Gulrøtter	300 g	2	+	6	2
Blomkålbuketter	500 g	6	+	10	2
Erter	450 g	5	+	10	2
Paprikastrimler	500 g	5	+	10	2
Kålrabistaver	500 g	3	+	8	2
Rosenkål	300 g	3	+	9	2
Asparges	500 g	5	+	8	2
Brokkolibuketter	300 g	4	+	4	2
Purre	500 g	5	+	8	2
Grønne bønner	500 g	4	+	12	2
Dypfryste grønnsaker					
Erter, blandede grønnsaker	450 g	5	+	11	2
Spinat	450 g	5	+	7	2
Rosenkål	300 g	4	+	6	2
Brokkoli	300 g	3	+	6	2
Purre	450 g	4	+	8	2
Desserter					
Kesamsufflé (500 g kesam)		10–12		–	–
Fruktgrøt (5 dl saft eller 500 g frukt)		6–8		–	–

⌛ Tilberedningstid / ⏲ Utjevningstid

1) La maten stå noen minutter i romtemperatur. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

Bruk funksjonen Tining til skånsom tining av matvarer.

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

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

Tips

– Tin maten uten emballasje på glasspannen eller i et fat.

– Legg mindre stykker av fugl på en skål som er plassert opp ned. Da blir ikke maten liggende i tinevæsken.

– 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.

– Velg rille 1 eller 2 nedenfra, avhengig av størrelsen på maten.

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

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.

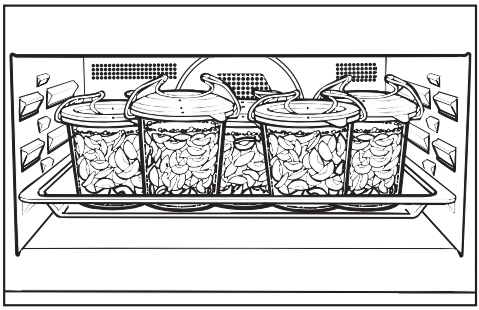
Bruk bare spesielle glass som fås kjøpt i faghandelen:

– Varmluft pluss : Hermetiseringsglass og glass med skrulokk.
– Mikrobølge : Hermetiseringsglass som tåler mikrobølge, som lukkes med klemmer som er egnet for mikrobølgeovn eller med gjennomsiktig tape.

Ved bruk av metallklemmer kan det dannes gnister!
Lukk glassene bare med klemmer som er egnet for mikrobølgeovn eller med gjennomsiktig tape. Ikke bruk metallklemmer.

Klargjøring

Angivelsene gjelder for maksimalt 5 glass med 0,5 l innhold.



- Klargjør glassene. Glassene må ikke fylles mer enn til 2 cm under kanten.
- Sett glassbrettet inn i 1. rille nedenfra og sett glassene på brettet.

Hermetisering med Varmluft pluss

- Velg funksjonen Varmluft pluss og en temperatur på 150–170 °C.
- Vent til vannet "perler", dvs. at luftboblene stiger jevnt i glassene.

Reduser temperaturen i tide, for å forhindre overkoking.

Frukt/agurker

- Slå av stekeovnen med en gang vannet begynner å "perle" i glassene. La deretter glassene bli stående i ytterligere 25–30 minutter i det varme ovnsrommet.

Grønnsaker

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

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

Hermetiseringstid

- Slå av stekeovnen etter hermetiseringstiden, og la deretter glassene bli stående i ytterligere 25–30 minutter i det varme ovnsrommet.

Hermetisering med Mikrobølge

- Velg funksjonen Mikrobølge og en effekt på 850 W.
- Vent til vannet begynner å "perle", dvs. når luftboblene stiger jevnt i alle glassene. Det tar ca 3 minutter per glass. For 5 glass forlenges tiden til ca. 15 minutter.

Reduser effekten i tide, for å forhindre overkoking.

Frukt/agurker

- Slå av stekeovnen med en gang vannet begynner å "perle" i glassene. La deretter glassene bli stående i ytterligere 25–30 minutter i det varme ovnsrommet.

Grønnsaker

- Reduser effekten til 450 W, med en gang vannet begynner å "perle" i glassene.

	[min]
Asparges, gulrøtter	ca. 15
Erter, bønner	ca. 25

Hermetiseringstid

- Slå av stekeovnen etter hermetiseringstiden.

Hermetisering

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.
- Ta av klemmene eller tapen.
- Kontroller at alle glassene er tette.

Funksjonen Gratinering er egnet for suffléer og gratenger som skal ha sprø overflate.

Matrett	[°C]	3 1	[min]
Lasagne	160	1	45–60
Gratinerte poteter	170	1	60–70
Grønnsakgrateng	170	1	50–80
Pastagrateng	160	1	50–60

Temperatur / 3 1 Rillehøyde / Steketid

Tabellen inneholder noen eksempler på anvendelse.

Ved tilberedning av andre oppskrifter, kan du orientere deg etter temperatur- og tidsangivelsene for Varmluft pluss.

Dypfryste produkter/ferdigretter

Tips

Kaker, pizza, baguetter

– Stek slike produkter på rist med bakepapir.

– Velg den laveste temperaturen som anbefales på pakken.

Pommes frites, kroketter o.l.

– Tilbered slike produkter på glassbrettet. Legg bakepapir under.

– 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.

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

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

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

Kraftige tilsmussinger kan under visse omstendigheter skade stekeovnen.
Rengjør ovnsrommet, innsiden av døren og dørpakningen så snart de er avkjølt. Hvis du venter for lenge, blir rengjøringen vanskeligere og i ekstreme tilfeller umulig.

Kontroller døren og dørpakningen for skader. Ikke bruk funksjoner med mikrobølgedrift før stekeovnen er reparert av en servicetekniker.

Uegnede rengjøringsmidler

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

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

* Tillatt ved vanskelige flekker på PerfectClean-foredlede overflater

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

Fjern helst flekker omgående.

Det er kun glassbrettet som er egnet for rengjøring 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 senke varmeelementet for overvarme/grill.

– Lukt i ovnsrommet blir nøytralisert, hvis du koker opp vann med litt sitronsaft et par minutter i ovnen.

Normale flekker og søl

Stekeovnen blir skadet av væsker inne i apparatet.

Ikke bruk for fuktig klut i ovnsrommet, det må ikke komme fuktighet inn i åpningene.

■ Fjern helst normale flekker og søl omgående, med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en ren svampklut eller en ren, fuktig mikrofiberklut.

■ Fjern rester av rengjøringsmidler grundig med rent vann.
Dette er spesielt viktig for PerfectClean-foredlede deler, da rester av rengjøringsmidler kan påvirke non-stick effekten.

■ Tørk deretter overflatene med en myk klut.

Vanskelige flekker

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

- Fukt faststekte rester med oppvaskvann og la det virke noen minutter.
- I tillegg kan du bruke den harde siden av en oppvasksvamp etter virketiden.
- Vask deretter grundig med rent vann og tørk overflatene.
- Ved svært vanskelige flekker, bruk Miele stekeovnsrens på kalde PerfectClean-foredlede overflater. La den virke som beskrevet på pakken.

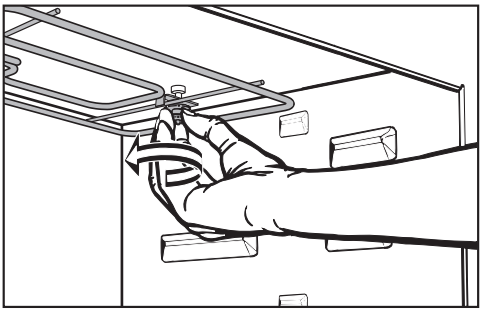
Stekeovnsrens fra andre produsenter skal kun påføres kalde overflater og virke i maksimalt 10 minutter.

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

Nedsenking av varmeelementet for grill

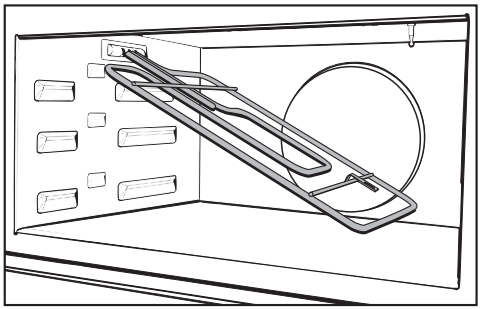
Hvis taket i ovnsrommet er veldig skittent, kan du senke varmeelementer for grill. Det er fornuftig å rengjøre taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.

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



■ Skru av mutteren for å senke varmeelementet for grill.

Varmeelementet for grill kan bli skadet.
Ikke trykk ned varmeelementet med makt.



■ Senk varmeelementet.

Platen i taket kan bli skadet.
Ikke bruk den harde siden av oppvasksvampen ved rengjøring av taket i ovnsrommet.

■ Rengjør taket i ovnsrommet regelmessig med en fuktig klut eller en oppvasksvamp.

■ Skyv varmeelementet opp igjen etter rengjøringen. Sett på mutteren og skru den fast.

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

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

Problem	Årsak og retting
Displayet er mørkt.	Klokkeslettet er koblet ut. Derfor er displayet mørkt når stekeovnen er slått av. ■ Så snart du slår stekeovnen på igjen, vises klokkeslettet. Hvis klokkeslettet skal vises permanent, må du koble inn klokkeslettvisningen (se kapittel "Innstillinger – *P I*").
	Stekeovnen har ikke strøm. ■ Undersøk om sikringen i husinstallasjonen har koblet seg ut. Kontakt elektrofagfolk eller Miele kundeservice.
Det kan ikke startes noen tilberedningsprosess.	Døren står fortsatt åpen ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om døren er skikkelig lukket.
	Det er ikke innstilt mikrobølgeeffekt eller tid ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om det er innstilt mikrobølgeeffekt eller tid.
	Alle nødvendige innstillinger er ikke lagt inn ved en funksjon som er kombinert med mikrobølge. ■ Kontroller om mikrobølgeeffekt, tilberedningstid og temperatur er innstilt.

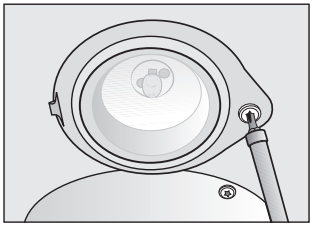
Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
En funksjon er valgt, og i displayet vises fortsatt klokkeslettet og 🔒.	Den elektroniske barnesikringen 🔒 er koblet inn. ■ Koble ut den elektroniske barnesikringen (se kapittel "Elektronisk barnesikring 🔒").
Ovnen blir ikke varm.	Messeinnstillingen er aktivert. *MES_* vises. Stekeovnen kan riktignok betjenes, men oppvarmingen fungerer ikke. ■ Deaktiver messeinnstillingen (se kapittel "Innstillinger – *P II*").
En funksjon er valgt, men stekeovnen er ikke i drift.	Det har vært et kort strømbrudd. Da blir det programmet som er i gang avbrutt. ■ Still funksjonsvelgeren på • og slå av stekeovnen. Deretter må du starte tilberedningsprosessen på nytt.
***12:00* vises og trekanten ▲ blinker under 🕒.**	Det har vært et strømbrudd på mer enn 200 timer. ■ Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittel "Første igangsetting").
***0:00* vises uventet i displayet og samtidig blinker 🕒. Eventuelt høres også et signal.**	Stekeovnen har vært i drift uvanlig lenge, og sikkerhetsutkoblingen er aktivert. ■ Still funksjonsvelgeren på • og slå av stekeovnen. Deretter er stekeovnen klar til bruk igjen med en gang.
***F XX* vises i displayet.**	Et problem som du ikke kan rette på selv. ■ Kontakt Miele kundeservice.
Når døren blir åpnet under funksjonen Mikrobølge ≋ høres ingen driftslyd.	Det er ingen feil! Når døren åpnes under funksjonen Mikrobølge ≋, kobler dørbryteren ut mikrobølgen og kjøleviften kobles om til en lavere hastighet.
Du hører en lyd etter en tilberedning.	Kjøleviften er koblet inn. Etter en tilberedningsprosess, kobles den automatisk ut etter en stund.

Problem	Årsak og retting
Det høres en unormal lyd under en prosess med mikrobølge.	Du har brukt metallservise ved en tilberedningsprosess med mikrobølge. ■ Undersøk om det dannes gnister fordi det brukes metallservise (se kapittel "Servise for mikrobølgedrift").
	Du har dekket maten med aluminiumsfolie under en prosess med mikrobølge. ■ Fjern ev. folien.
	Du har brukt risten under en prosess med mikrobølge. ■ Bruk alltid glassbrettet ved prosesser hvor du bruker mikrobølge.
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.
	Formens materiale eller farge er ikke tilpasset den funksjonen du bruker. Lyse, blanke former med tynne vegger er ikke så godt egnet. De reflekterer varmestrålingen i stekeovnen. Da når ikke varmen så godt fram til maten og det blir en svak eller ujevn bruning i formen. ■ Bruk matte, mørke bakeformer.

Hvis feil oppstår

Problem	Årsak og retting
Etter den innstilte tiden, er ikke maten tilstrekkelig oppvarmet eller kokt ved funksjonen Mikrobølge ≋.	Etter at en prosess ble avbrutt ble ikke mikrobølgen startet igjen. ■ Start prosessen på nytt, til maten er tilstrekkelig oppvarmet eller kokt.
	Ved koking eller oppvarming med mikrobølge ble det innstilt for kort tid. ■ Kontroller om du har valgt riktig tid for den innstilte mikrobølgeeffekten. Jo lavere effekt, desto lengre tid.
Etter oppvarming eller tilberedning med mikrobølge, blir maten for raskt avkjølt.	På grunn av mikrobølgenes egenskaper, dannes varmen først i ytterkanten av maten og ledes så innover mot midten. Hvis maten blir varmet opp med høy mikrobølgeeffekt, kan den være varm utenpå, men ikke inni. Ved påfølgende temperaturutjevning blir maten varmere inni og kaldere utenpå. ■ Velg en lavere mikrobølgeeffekt og lengre tid, spesielt for mat med ulik sammensetning, f.eks. en meny.
Belysningen i ovnsrommet kobler seg ut etter kort tid.	Fra fabrikken er ovnsrombelysningen innstilt slik, at den automatisk kobler seg ut etter 15 sekunder. Denne fabrikkinnstillingen kan du endre (se kapittel "Innstillinger – *P 7*").

Problem	Årsak og retting
Belysningen i ovnsrommet kobles ikke inn. 	Halogenpæren er defekt. ⚠ Fare for forbrenning! Varmeelementene må være avslått og ovnsrommet avkjølt. Lampedekselet består av to løse deler: et glass og en innfatning. De kan bli skadet hvis de faller ned. Hold lampedekselet fast, slik at det ikke faller ned. Som beskyttelse, kan du f.eks. legge et kjøkkenhåndkle på bunnen i ovnsrommet og på den åpne døren. ■ Koble stekeovnen fra el-nettet: Trekk ut støpselet eller koble ut sikringen i elektroinstallasjonen. ■ Skru ut skruen i lampedekselet med en Torx-skrutrekker (T20) og ta ut dekselet. ■ Ikke ta på halogenpæren med fingrene. Følg produsentens anvisninger. Ta ut halogenpæren. ■ Skift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, termisk belastbar inntil 300 °C, sokkel G9). ■ Legg glasset i innfatningen og fest lampedekselet: Sett haken på innfatningen inn i utsparingen i ovnsromtaket. Trykk innfatningen inntil taket og fest med skruen. ■ Koble ovnen til el-nettet igjen.

Service og garanti

Service

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

– Miele-forhandleren eller

– Mieles serviceavdeling

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

Vennligst oppgi modellbetegnelse og fabrikasjonsnummer.

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

Garantitid og garantibetingelser

Garantitiden er 2 år.

Nærmere opplysninger finner du i garantibetingelsene.

Stekeovnen er utstyrt med kabel og støpsel og er klar for tilkobling til vekselstrøm 50 Hz, 230 V.

Sikringen må være minst 16 A.

Stekeovnen må bare kobles til en forskriftsmessig jordet stikkontakt.

Apparatet må plasseres slik at støpselet er tilgjengelig.

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

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

De nødvendige **tilkoblingsdata** finner du på typeskiltet, som befinner seg på frontsiden av ovnsrommet. Disse dataene må stemme overens med dataene for el-nettet.

Hvis tilkoblingsledningen blir skadet, må en spesiell tilkoblingsledning monteres av Mieles kundeservice.

Dette produktet oppfyller kravene til den europeiske standarden EN 55011. Produktet er i samsvar med gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at apparatet produserer formålsbestemt høyfrekvent energi i form av elektromagnetiske stråler for varmebehandling av mat.

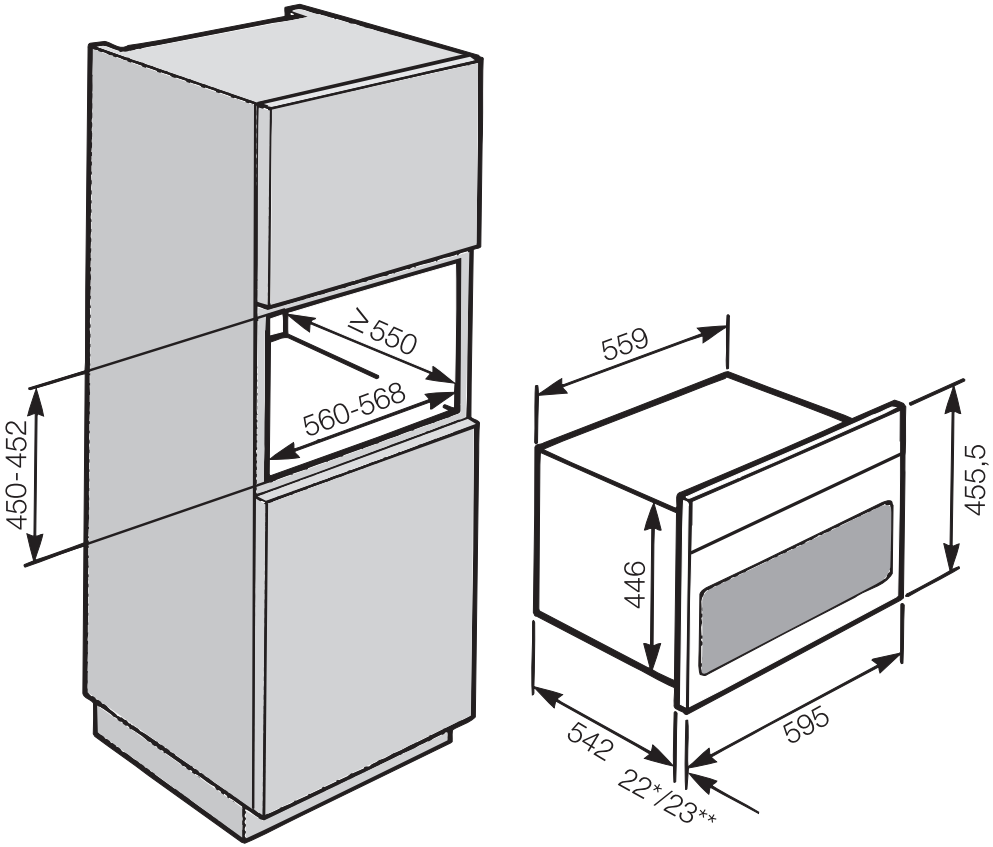
Apparat i klasse B betyr at apparatet er egnet for bruk i husholdningen.

Målskisser for innbygging

Apparatmål og innbyggingsmål i skapet

Målene er angitt i mm.

Innbygging i et høyskap

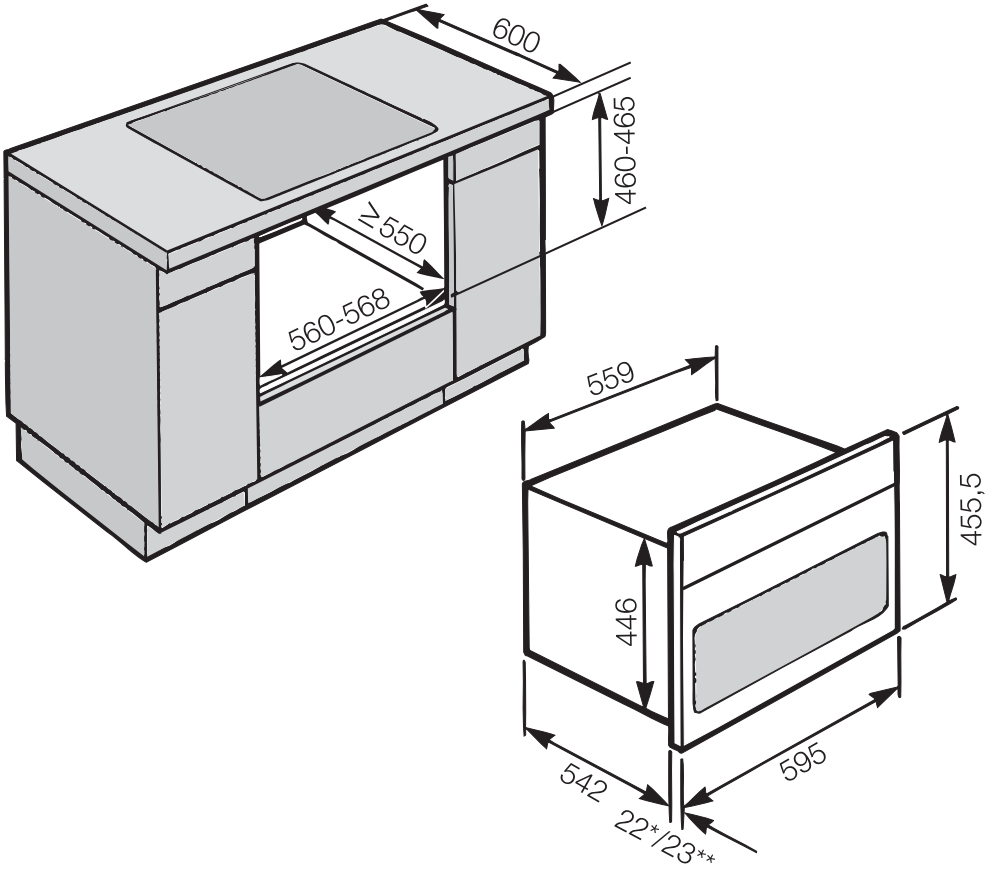


* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Innbygging i et benkeskap

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



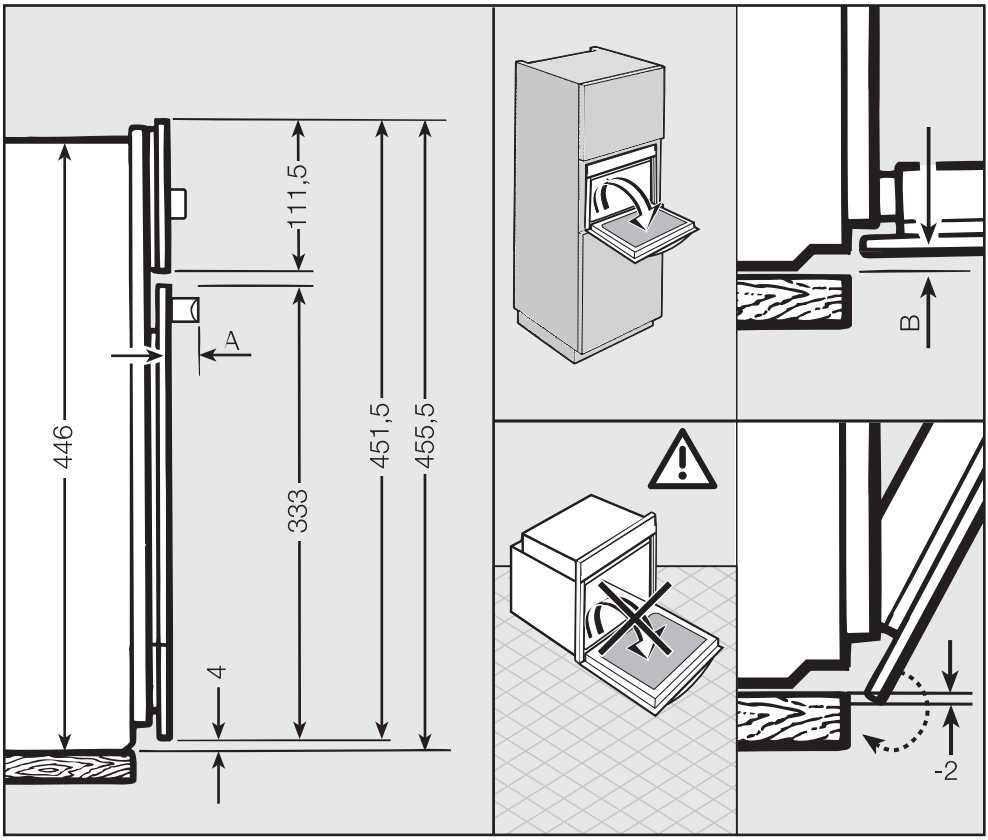
* Stekeovn med glassfront

** Stekeovn med metallfront

Målskisser for innbygging

Detaljmål på apparatfronten

Målene er angitt i mm.



A H61xx: 45 mm

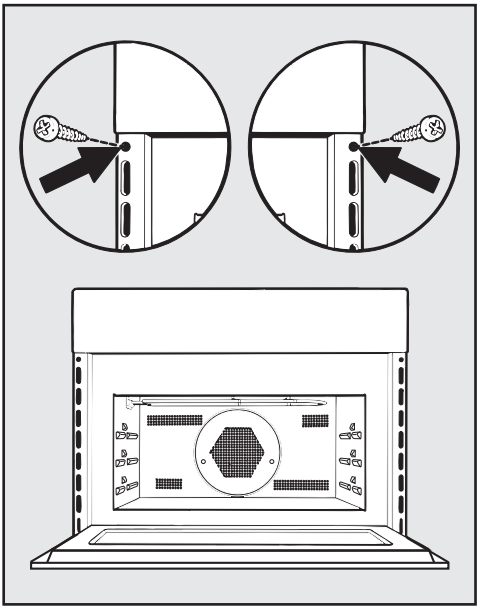
H62xx: 42 mm

B Stekeovn med glassfront: 2,2 mm

Stekeovn med metallfront: 1,2 mm

⚠ Stekeovnen skal kun brukes når den er bygd inn.

- Koble stekeovnen til el-nettet.
- Skyv ovnen inn i innbyggingsskapet - til damplisten - og juster.



- Åpne døren og fest stekeovnen til sideveggene i skapet med de vedlagte skruene.

Opplysninger for testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60705 (funksjon Mikrobølge)

Matvare		[W]	[min]	[min] [1]	Bemerkninger [2]
Eggkrem, 1000 g		600 + 450	4 + 20	120	Servise se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 250 mm, tilberedes utildekket
Sandkake, 475 g		450	7:30–8:30	5	Servise se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kjøttdeig, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Servise se norm, mål ved øverste kant 250 mm x 124 mm, tilberedes utildekket
Gratinerte poteter, 1100 g		300 + 180 °C	30–35	5	Servise se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kaker, 700 g		80 + 170 °C	30–35	5	Servise se norm, utvendig diameter ved øverste kant 220 mm, tilberedes utildekket
Kylling, 1200 g		300 + 180 °C	40–50	5	Skyv inn rist og glasspanne sammen
Tine kjøtt (kjøttdeig), 500 g		150	16–18	10	Servise se norm, tines utildekket
Bringebær, 250 g		150	7:30	3	Servise se norm, tines utildekket

Funksjon / Mikrobølgeeffekt / Tine- eller steketid / Utjevningstid
Funksjoner: Mikrobølge / MB+Varmluft pluss

1) La maten stå noen minutter i romtemperatur under utjevningstiden. Da fordeles temperaturen jevnt i maten.

2) Sett glasspannen inn i rille 1 nedenfra og sett serviset på pannen.

Prøveretter iht. EN 60350-1

Matvare	Tilbehør		[°C]		[min]	Forvarming
Sprutbakkels	1 glasspanne		140	2	42–49	Nei
	2 glasspanner [1]		140	2+3	42–49	Nei
Småkaker	1 glasspanne		150	2	30–36	Nei
	2 glasspanner		140	2+3	44–50	Nei
Sukkerbrød med vann	Springform [2] ∅ 26 cm		170	2	32–37	Nei
Eplekake (Apple pie)	Springform [2] ∅ 20 cm		160	1	110–120	Nei
Toast	Rist		–	3	1:30–2:30	Ja, 5 minutter
Burger	Rist på glasspanne		–	2	1. side: 16–18 2. side: 12–14	Ja, 5 minutter

Funksjon / Temperatur / Rillehøyde nedenfra / Tilberedningstid
Varmluft pluss / Grill

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

2) Bruk en matt, mørk bakeform og sett den på risten.

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

H6100BM; H6200BM

CE no-NO

M.-Nr. 10 227 960 / 04