


Brugs- og monteringsanvisning

Ovn



Læs venligst denne brugs- og monteringsanvisning inden opstilling, installation og ibrugtagning. Herved beskyttes personer, og skader på produktet undgås.

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Miljøbeskyttelse	13
Oversigt	14
Betjeningselementer	15
Tænd/sluk-tast	16
Display	16
Sensortaster	16
Symboler	18
Betjeningsmåde	19
Valg af menupunkt	19
Indstilling ændres i en valgliste	19
Indstilling ændres med bjælker	19
Opvarmningsform eller funktion vælges	20
Indkodning af tal	20
Udstyr	21
Typeskilt	21
Medfølgende udstyr	21
Medfølgende og ekstra tilbehør	21
Sikkerhed	27
Overflader med PerfectClean	28
Første ibrugtagning	29
Grundindstillinger	29
Første opvarmning af ovnen	30
Indstillinger	31
Oversigt over indstillinger	31
Menuen Indstillinger kaldes frem	32
Sprog 	32
Klokkeslæt	32
Lys	32
Display	33
Lydstyrke	33
Enheder	33
Booster	34
Temperaturforslag	34
Pyrolyse anbefales	34
Køleblæserefterløb	34
Sikkerhed	35
Softwareversion	35
Forhandler	35
Standardindstillinger	35

Minutur	36
Hoved- og undermenuer	37
Energispareråd	38
Betjening	40
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces	40
Temperatur og kerntemperatur ændres	40
Tilberedningstider indstilles	41
Indstillede tilberedningstider ændres	41
Indstillede tilberedningstider slettes	41
Tilberedningsprocessen afbrydes	42
Ovnrummet forvarmes	42
Booster	42
Automatikprogrammer	43
Kategorier	43
Anvendelse af automatikprogrammer	43
Anvisninger om anvendelse	43
Flere anvendelser	44
Optøning	44
Henkogning	45
Tørring	47
Langtidsstegning	48
Frysevarer/færdigretter	49
Opvarmning af service	49
Bagning	50
Tips til bagning	50
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	50
Anvisninger om opvarmningsformer	51
Stegning	52
Tips til stegning	52
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	52
Anvisninger om opvarmningsformer	53
Stegetermometer	54
Grillstegning	56
Råd om grillstegning	56
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	56
Anvisninger om opvarmningsformer	57

Indhold

Rengøring og vedligeholdelse	58
Uegnede rengøringsmidler.....	58
Fjernelse af normalt snavs.....	59
Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)	59
Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene.....	60
Ovnrummet rengøres med Pyrolyse.....	60
Døren tages af.....	63
Døren skilles ad.....	64
Døren sættes i.....	67
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres.....	67
Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned.....	68
Småfejl udbedres	69
Service / Garanti	73
Kontakt i tilfælde af fejl.....	73
Miele Service.....	74
Installation	77
Indbygningsmål.....	77
Indbygning i et høj- eller underskab.....	77
Set fra siden.....	78
Tilslutninger og ventilation.....	79
Ovnen indbygges.....	80
Eltilslutning.....	81
Tilberedningsskemaer	82
Røredej.....	82
Æltet dej.....	83
Gærdej.....	84
Kvark-oliedej.....	85
Sukkerbrødsdej.....	85
Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide.....	86
Pikante retter.....	87
Oksekød.....	88
Kalv.....	89
Svinekød.....	90
Lammekød, vildt.....	91
Fjerkræ, fisk.....	92
Oplysninger til testinstitutter	93
Testretter iht. EN 60350-1.....	93
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1.....	94

Denne ovn opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden ovnen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Herved beskyttes personer, og skader på ovnen undgås.

I overensstemmelse med norm IEC/EN 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet om installation af ovnen samt råd og om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Denne ovn er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.
- ▶ Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.
- ▶ Anvend udelukkende ovnen i den almindelige husholdning til bagning, stegning, grillstegning, tilberedning, optøning, henkogning og tørring af madvarer.
Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene ovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret en speciel pære i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnede til oplysning af rum.
- ▶ Denne ovn indeholder 1 lyskilde i energiklasse G.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.

▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde ovnen uden opsyn.

▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af ovnen. Lad aldrig børn lege med ovnen.

▶ Risiko for kvælning på grund af emballagedele. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt.

Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ovnen bliver varm på dørglasset, betjeningspanelet og ventilationsåbningerne til ovnrumsluften.

Hold børn væk fra ovnen, når den er i brug.

▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnen til højere temperaturer end ved normal brug.

Hold børn væk fra ovnen under pyrolyserengøringen.

▶ Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør.

Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

Teknisk sikkerhed

▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse eller reparation må kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► En beskadiget ovn kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller ovnen for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget ovn i brug.

► Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

► Ovnens elektriske sikkerhed er kun sikret, hvis den er tilsluttet et forskriftsmæssigt installeret jordledningssystem. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en elektriker.

► De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på ovenens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på ovnen. Sammenlign tilslutningsdataene inden tilslutning. Spørg i tvivlstilfælde en uddannet fagmand.

► Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed. Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af ovnen.

► Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

► Denne ovn må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).



► Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på ovnen.

Åbn aldrig ovenens kabinet.



Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Reparation af ovnen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt. Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele reservedele.
- ▶ På en ovn, der leveres uden tilslutningsledning, skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Etilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Etilslutning).
- ▶ Ovnens skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation, fx hvis ovnlyset er defekt (se afsnittet Småfejl udbedres Sørg for dette på følgende måde:
 - Slå sikringerne i elinstallationen fra, eller
 - skru skruesikringerne i elinstallationen helt ud, eller
 - træk stikket (hvis der er et) ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men i stikket.
- ▶ For at ovnen kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Sørg for, at tilførslen af køleluft ikke hæmmes (fx af varmebeskyttelseslister i indbygningsskabet). Desuden må køleluften ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).
- ▶ Hvis ovnen er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige ovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når ovnen er helt afkølet.

Den daglige brug

- ▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Ovnens bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum, tilbehør og mad.
Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.
- ▶ Hvis maden udvikler røg under tilberedningen, skal døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Stop processen ved at slukke ovnen, og træk stikket ud. Døren må først åbnes, når røgen er forsvundet.
- ▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i genstande i nærheden af den tændte ovn. Brug aldrig ovnen til opvarmning af rum.
- ▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med ovnen, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk ovnen, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.
- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.
Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til luning af boller/brød og til tørring af blomster eller urter. Anvend i stedet for opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Dampen herfra kan antændes på de varme varmelegemer.
- ▶ Hvis restvarmen udnyttes til varmeholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i ovnen. Også betjeningspanelet, bordpladen og indbygningsskabet kan blive beskadiget. Lad ovnen være tændt, og indstil den på den laveste temperatur for den valgte opvarmningsform. Herved forbliver kølebæseren automatisk tilkoblet.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelse i ovnen. Dæk derfor maden til.
- ▶ Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller skalle af på grund af ophobning af varme.
Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen.
Anvend udelukkende en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller ECO-varmluft  uden Booster-funktionen, hvis der stilles mad direkte på ovnrummets bund, eller hvis den anvendes til opvarmning af service.
- ▶ Ovnbunden kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage. Hvis gryder, pander eller service stilles på ovnrummets bund, må disse ikke skubbes frem og tilbage.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan forårsage kraftige forbrændinger. Derudover kan varme overflader blive beskadiget på grund af det pludselige temperaturskifte. Hæld aldrig kold væske direkte på varme overflader.
- ▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeler sig jævnt i maden, og at den bliver tilstrækkeligt høj. Vend maden, eller rør i den, så den opvarmes ensartet.
- ▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller gå i brand.
Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.

▶ Ovn døren kan maks. bære 15 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovn kan blive beskadiget.

For flader i rustfrit stål gælder:

▶ Stålfalderne vil blive beskadiget af klæbemiddel og miste den beskyttende, smudsafvisende virkning. Klæb ikke notespapir, tape eller andre klæbemidler på stålfalderne.

▶ Magneter kan forårsage ridser. Anvend ikke den rustfrie stålfalder som magnetavl.

Rengøring og vedligeholdelse

▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring.

▶ Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgudvikling og afbrydelse af pyrolyseprocessen. Fjern groft snavs fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes.

▶ Fare for at komme til skade på grund af skadelige dampe. Ved pyrolyserengøring kan der frigives dampe, som kan føre til irritation af slimhinderne.

Ophold dig ikke i længere tid i køkkenet under pyrolyserengøringen, og sørg for, at børn og husdyr ikke kan komme ud i køkkenet. Sørg for god ventilation i køkkenet under pyrolyserengøringen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

▶ Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres). Monter ribberne korrekt igen.

▶ Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser. Anvend ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ I fugtigvarme områder er der øget sandsynlighed for smitte fra skadedyr (fx kakerlakker). Sørg altid for, at ovnen og omgivelserne omkring den er rene.
Skader opstået som følge af skadedyr er ikke omfattet af garantien.

Tilbehør

- ▶ Anvend udelukkende originalt Miele tilbehør. Hvis andre dele monteres, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af ovnen.
- ▶ Miele Gourmet-fad HUB 5000/HUB 5001 (hvis det haves) må ikke skubbes ind på 1. ribbe. Ovnrumsbunden bliver beskadiget. På grund af den lille afstand opstår der en ophobning af varme, som kan forårsage, at emaljen revner eller skaller af. Skub aldrig Miele Gourmet-fadet ind oven på den øverste rille i 1. ribbe, da den her ikke er sikret med udtræksstop. Vælg normalt 2. ribbe.
- ▶ Anvend kun det medfølgende Miele stegetermometer. Hvis stegetermometeret er defekt, skal det erstattes af et nyt originalt Miele stegetermometer.
- ▶ Kunststoffet i stegetermometeret kan smelte ved meget høje temperaturer. Anvend ikke stegetermometeret i opvarmningsformer med grillfunktion. Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.
- ▶ De høje temperaturer under pyrolyserengøringen beskadiger tilbehøret.
Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, inden pyrolyseprocessen startes. Dette gælder også ribberne og eventuelt ekstra tilbehør.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

Bortskaffelse af det gamle produkt

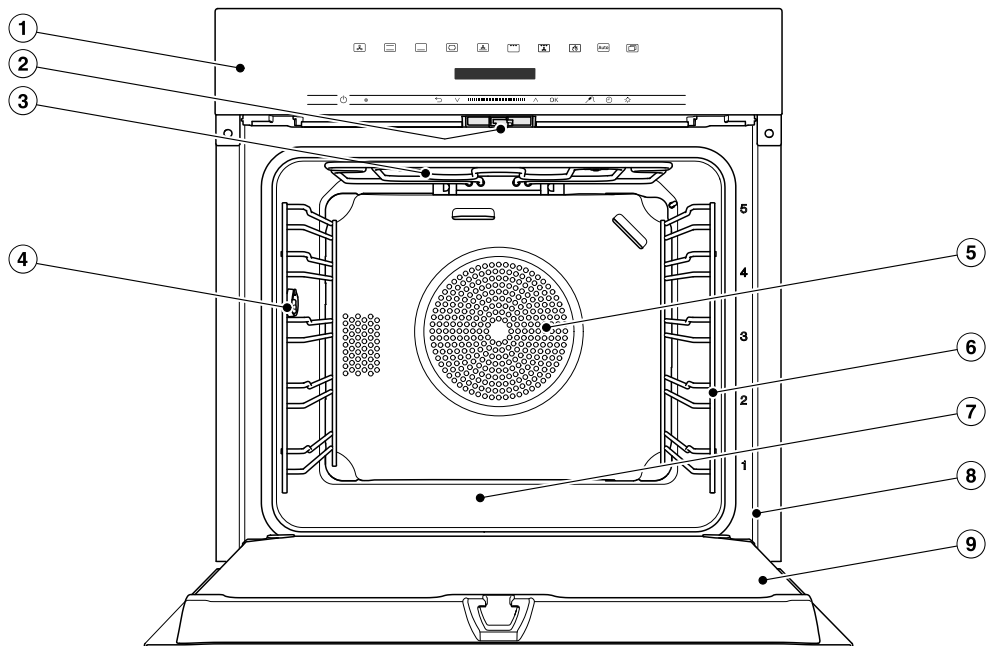
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatører, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

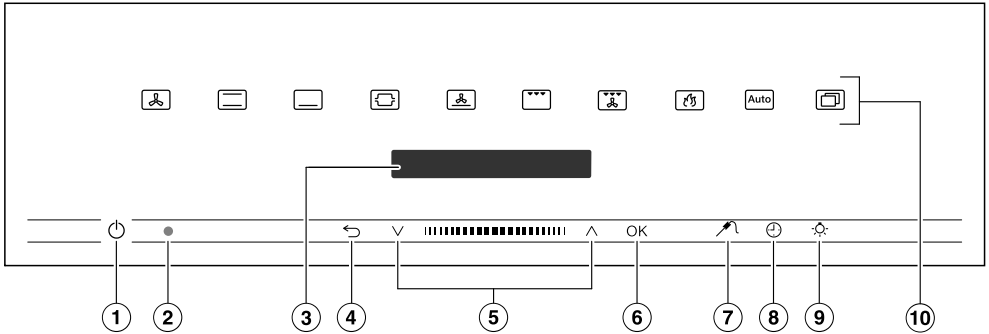
Oversigt








Ovn



- ① Betjeningslementer
- ② Dørlås
- ③ Overvarme-/grillvarmelegeme
- ④ Tilslutningsstik til stegetermometer
- ⑤ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑥ Ribber med 5 højder
- ⑦ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme
- ⑧ Frontramme med typeskilt
- ⑨ Dør


Betjeningslementer



- ① Tænd/sluk-tast  i fordybning
Til tænd/sluk af ovnen
- ② Optisk interface
(kun til Miele Service)
- ③ Display
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening
- ④ Sensortast 
Til returnering til forrige menu og til afbrydelse af en tilberedningsproces
- ⑤ Navigationsområde med piletaster  og 
Til bladrning i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑥ Sensortast OK
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes
- ⑦ Sensortast 
Til indstilling af kernetemperaturen og til skift mellem visning af kernetemperatur og resttid
- ⑧ Sensortast 
Til indstilling af en minuturtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen
- ⑨ Sensortast 
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑩ Sensortaster
Til valg af opvarmningsformer, automatikprogrammer og indstillinger

Betjeningslementer

Tænd/sluk-tast

Tænd/sluk-tasten  ligger i en fordybning og reagerer på fingerkontakt.


Med denne tast tændes og slukkes ovnen.

Display

I displayet vises klokkeslættet eller forskellige informationer om opvarmningsformer, temperaturer, tilberedningstider, automatikprogrammer og indstillinger.

Når ovnen tændes med tænd/sluk-tasten , vises hovedmenuen med opfordringen Vælg opvarmningsform.

Sensortaster






Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles via Flere  | Indstillinger | Lydstyrke | Tastelyd.

Hvis sensortasterne også skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen QuickTouch | Tilkoblet vælges.

Sensortaster over displayet

Informationer om opvarmningsformer og yderligere funktioner fremgår af afsnittet Hoved- og undermenuer, Indstillinger, Automatikprogrammer og Flere anvendelser.






Sensortaster under displayet

Sensortast	Funktion
	Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast. Hvis en tilberedningsproces afvikles samtidig, kan den afbrydes med denne sensortast.
	I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Det menupunkt, du vil vælge, vises i displayet. Værdier og indstillinger kan ændres med piletasterne eller i området derimellem.
<i>OK</i>	Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten <i>OK</i> orange. Ved tryk på denne sensortast kan man kalde minutursfunktionen frem, gemme ændring af værdier eller indstillinger eller bekræfte meldinger.
	Hvis stegetermometeret anvendes, kan kernetemperaturen indstilles med denne sensortast, og der kan skiftes mellem visning af resttid og kernetemperatur.
	Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstid med denne sensortast (fx ved kogning af æg). Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.
	Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles. Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.

Betjeningselementer

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten OK.
	Minutur
	Hakket viser den aktuelle indstilling.
	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.
	Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed).

Ovnen betjenes via navigationsområdet med piletasterne \wedge og \vee og området mellem disse **||||**.

Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten *OK* orange.

Valg af menupunkt

- Tryk på piletasten \wedge eller \vee , eller naviger i området **||||** til højre eller venstre, indtil det ønskede menupunkt vises.

Tip: Hvis fingeren holdes på en piletast, scrolles der automatisk videre i listen, indtil piletasten slippes.

- Bekræft valget med *OK*.

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling er markeret med et hak **✓**.

- Tryk på piletasten \wedge eller \vee , eller swipe til højre eller venstre i området **||||**, indtil den ønskede værdi eller den ønskede indstilling vises.

- Bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Indstilling ændres med bjælker

Nogle indstillinger vises med bjælker **■■■■■■■■**. Hvis alle bjælker er udfyldt, er der valgt maksimal værdi.

Hvis der ikke er udfyldt nogen bjælker eller kun en, er der valgt den mindste værdi, eller indstillingen er deaktiveret (fx ved lydstyrke).


- Tryk på piletasten \wedge eller \vee , eller swipe hen over området **||||** mod højre eller venstre, indtil den ønskede indstilling vises.

- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.


Betjeningsmåde

Opvarmningsform eller funktion vælges

Sensortasterne for opvarmningsformer og funktioner (fx Flere ) findes oven over displayet (se afsnittet Betjening og Indstillinger).

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

- I opvarmningsformer og funktioner: Indstil værdierne, fx temperatur.
- I Flere : Scroll ned/op i valglisterne, indtil det ønskede menupunkt vises.
- Bekræft med *OK*.

Skift til en anden opvarmningsform


Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

Den ændrede opvarmningsform og de tilhørende indstillede værdier vises i displayet.

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

Under Flere  scrolles der nedad i valglisterne, indtil det ønskede menupunkt vises.

Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

- Tryk på piletasten \wedge eller \vee , eller swipe til højre eller venstre i området **|||||**, indtil det ønskede tal er fremhævet.

Tip: Hvis fingeren holdes på en piletast, scrolles der automatisk videre i værdierne, indtil piletasten slippes.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

De modeller, der beskrives i denne brugs- og monteringsanvisning, kan ses på bagsiden.

Typeskilt

Typeskiltet kan ses på frontrammen, når døren er åben.

Her findes modelbetegnelse, fabriktionsnummer og tilslutningsdata (net-spænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

Hav disse oplysninger parat, når Miele kontaktes med spørgsmål eller problemer.

Medfølgende udstyr

- Brugs- og monteringsanvisning til ovnen
- Kogebog med opskrifter til automatikprogrammerne og opvarmningsformerne.
- Stegetermometer
- Skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- Diverse tilbehør

Medfølgende og ekstra tilbehør

Udstyret er afhængig af model.

Ovnen leveres med ribber, bradepande og bage- og stegerist, (forkortet: rist).


Afhængig af model kan ovnen desuden være udstyret med mere eller mindre af det nævnte tilbehør.

Alt nævnt tilbehør samt rengørings- og plejemidlerne er afstemt til Miele's ovne.

Produkterne kan bestilles via vores hjemmeside, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.

Ribber

Ovnrummet er udstyret med ribber i højre og venstre side med forskellige ribbehøjder ⁵₁, hvor tilbehøret kan skubbes ind.

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

Hver ribbehøjde består af 2 ribbebøjler i hver side over hinanden.

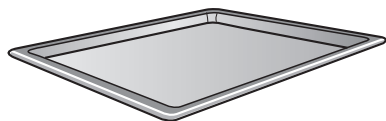
Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres).

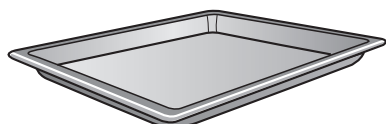
Udstyr

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

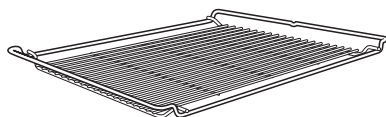
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



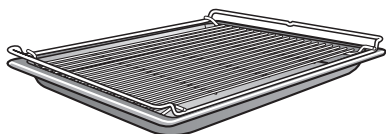
Rist HBBR 71:



Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

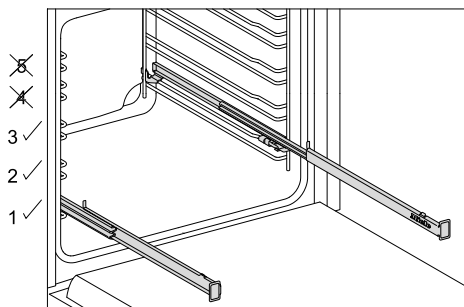
Skub altid risten ind med fladen nedad.

På de korte sider af disse tilbehør sidder der et udtræksstop på midten. Dette forhindrer, at tilbehøret rutsjer ud af ribberne, når det kun skal trækkes delvist ud.



Hvis bradepanden anvendes med risten på, skubbes bradepanden ind mellem ribbebøjlerne og risten automatisk ovenover.

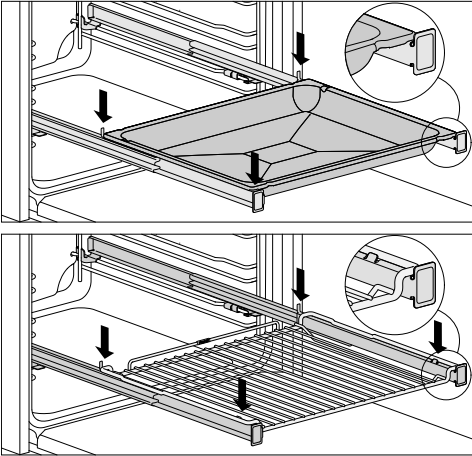
FlexiClip-udtræk HFC 70-C



FlexiClip-udtrækkene kan kun monteres på 1., 2, og 3. ribbe.

FlexiClip-udtrækkene kan trækkes helt ud af ovnrummet og giver et godt overblik over maden.

Skub FlexiClip-udtrækkene helt ind, inden tilbehøret anbringes herpå.



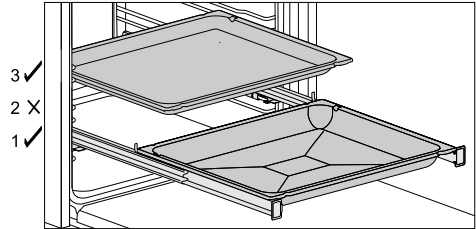
Undgå, at tilbehøret glider ned ved en fejl:

- Sørg for, at tilbehøret altid placeres mellem forreste og bageste stoptap.
- Skub altid risten på FlexiClip-udtrækkene med frastillingsfladen nedad.

FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

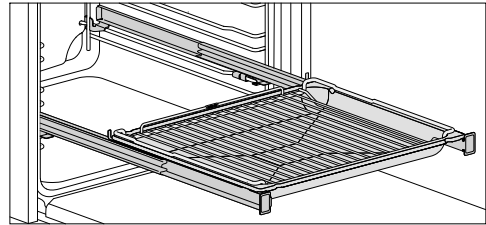
Da FlexiClip-udtrækkene monteres på øverste ribbebøjle af en ribbe, reduceres afstanden til ribben ovenover. Ved for kort afstand forringes tilberedningsresultatet.

Der kan tilberedes med flere bageplader, bradepander eller riste samtidigt:



- Skub en bageplade, bradepanden eller risten på FlexiClip-udtrækkene.
- Hold min. en ribbes afstand oven over FlexiClip-udtrækkene ved indskubning af yderligere tilbehør.

Bradepanden med pålagt rist kan anvendes på FlexiClip-udtrækkene.



- Skub bradepanden med pålagt rist på FlexiClip-udtrækkene. Risten glider ved indskubning automatisk ned mellem ribbens ribbebøjler oven over FlexiClip-udtrækkene.
- Hold min. en ribbes afstand oven over FlexiClip-udtrækkene ved indskubning af yderligere tilbehør.

Udstyr

Montering af FlexiClip-udtrækkene

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

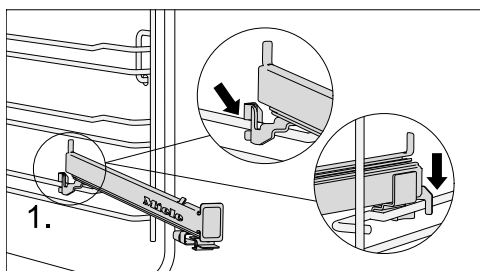
Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

Det er bedst at montere FlexiClip-udtrækkene på ribbe 1. Således kan de anvendes til alle retter, der skal tilberedes på ribbe 2.

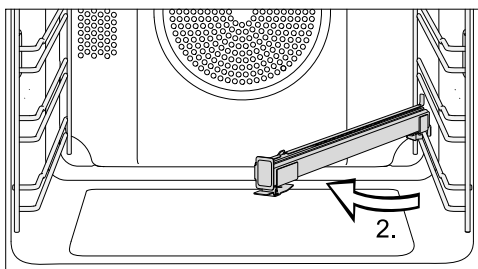
En ribbe består af to ribbebøjler. FlexiClip-udtrækkene fastgøres hhv. på de øverste ribbebøjler af en ribbe.

FlexiClip-udtrækket med Miele-logoet skal monteres i højre side.

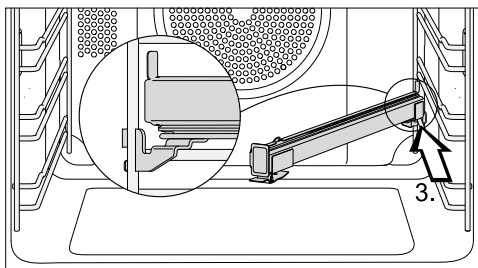
Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkene fra hinanden, når de monteres eller afmonteres.



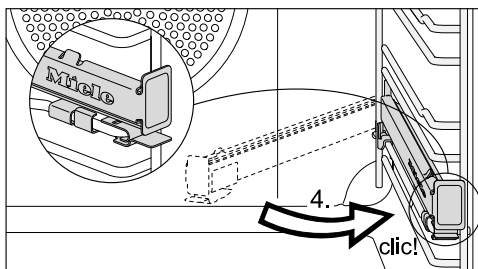
- Hægt FlexiClip-udtrækket på ribbens øverste ribbebøjle (1) foran.



- Drej FlexiClip-udtrækket ind mod midten af ovnrummet (2).



- Skub FlexiClip-udtrækket langs den øverste ribbebøjle skråt bagud, indtil det går i hak (3).



- Drej FlexiClip-udtrækket tilbage, og før det på den øverste ribbebøjle med et hørbart klik (4).

Hvis FlexiClip-udtrækkene blokerer efter monteringen, skal de trækkes kraftigt ud én gang.

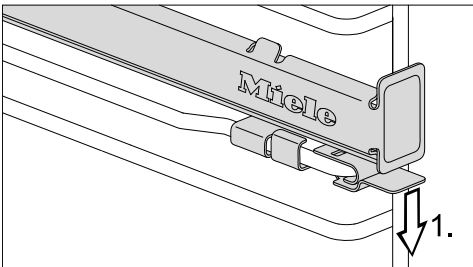
Afmontering af FlexiClip-udtrækkene

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

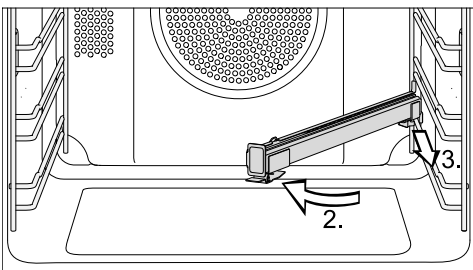
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.



- Tryk laskerne på FlexiClip-udtrækket nedad (1).



- Drej FlexiClip-udtrækket ind mod midten af ovnrummet (2), og træk det fremad langs den øverste ribbebøjle (3).
- Løft FlexiClip-udtrækket af ribbebøjlen, og tag det ud.

Runde bageforme



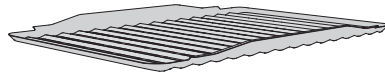
Pizza-/tærteform HBF 27-1 er velegnet til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller rørt dej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlåg og fladbrød eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

Pizza-/tærteform HBFP 27-1 med huller er udviklet specielt til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkolie-dej, brød og boller. De fine huller fremmer bruningen på undersiden. Den kan også anvendes til tørring.

Den emaljerede overflade på begge bageforme er belagt med PerfectClean.

- Skub risten ind, og stil den runde bageform på risten.

Grill- og stegeindsats HGBB 71



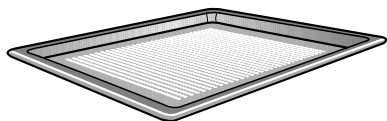
Grill- og stegeindsatsen lægges i bradepanden.

Ved grillstegning eller stegning samler den kødsaften i bradepanden og forhindrer, at den brænder på. Kødsaften kan således anvendes igen.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Udstyr

Gourmet-bageplade med huller HBBL 71



Gourmet-bagepladen med huller er udviklet specielt til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkoliedej, brød og boller.

De fine huller fremmer bruningen på undersiden.

Gourmet-bagepladen kan også anvendes til tørring.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Samme anvendelsesmuligheder fås med **pizza-/tærteformen HBFP 27-1 med huller**.

Bagestenen HBS 70



Med bagestenen opnås optimale bage-resultater for retter, der skal have en sprød bund såsom pizza, quiche, brød, boller, pikant bagværk eller lign.

Bagestenen består af ildfast keramik og er glaseret. Der medfølger en palet af ubehandlet træ til at lægge bagværket på bagestenen og tage det af med.

- Skub risten ind, og anbring bagestenen på risten.

Gourmetfade HUB Gourmetlåg HBD

Miele Gourmet-fade kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne. De er som risten forsynet med udtræksstop.

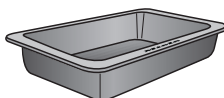
Fadene er forsynet med en non stick-belægning.

Gourmetfadene fås i forskellige dybder. Bredder og højder er de samme.

Der kan købes separate låg, der passer til fadene. Oplys venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

Dybde: 22 cm

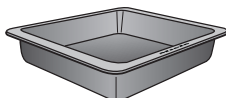
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



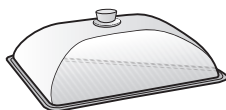
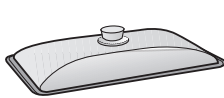
HBD 60-22

Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

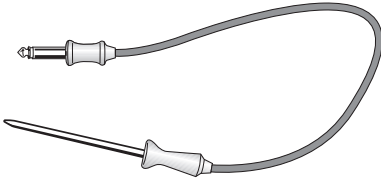


HBD 60-35



* velegnet til induktionskogeplader

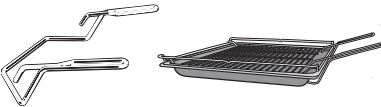
Stegetermometer



Med stegetermometeret kan tilberedningsprocesser overvåges helt nøjagtigt (se afsnittet Stegning - Stegetermometer).

- Monter ikke FlexiClip-udtrækkene på ribbe 4 ved anvendelse af stegetermometeret, da de vil tildække tilslutningsstikket.

Greb til bageplader HEG




Med grebet er det lettere at tage bradepande, bageplade og rist ud af ovnen.

Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

Sikkerhed

- **Lås** 
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Spærring af taster**
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Køleblæser**
(se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).
- **Sikkerhedsafbrydelse**
Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres automatisk, hvis ovnen har været i brug i usædvanligt lang tid. Tiden afhænger af den valgte opvarmningsform.
- **Ventileret dør**
Døren er opbygget af delvis varmereflekterende glaslag. Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.
Døren kan tages ud og skilles ad for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- **Dørlås** til pyrolyserengøringen
Når pyrolyserengøringen starter, låses døren af sikkerhedsgrunde. Døren låses først op igen, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C.

Udstyr

Overflader med PerfectClean

Overflader belagt med PerfectClean ud-mærker sig ved fremragende non stick-effekt og usædvanlig nem rengøring.

Tilberedt mad kan let løsnes. Rester fra bagning eller stegning er nemme at fjerne.

Maden kan skæres ud og deles på overflader belagt med PerfectClean.

Anvend ikke keramikknive, da de kan ridse PerfectClean-overfladen.

PerfectClean-overflader skal vedligeholdes på samme måde som glas.

Læs venligst afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, så fordelene ved non stick-effekten og den usædvanligt nemme rengøring bibeholdes.

Overflader med PerfectClean:

- Ribber
- Rist
- Bradepande
- Bageplade
- Grill- og stegeindsats
- Gourmetbageplade med huller
- Pizza-/tærteform med huller
- Pizza-/tærteform

Grundindstillinger

De følgende indstillinger skal foretages til den første ibrugtagning. Disse indstillinger kan ændres igen på et senere tidspunkt (se afsnittet Indstillinger).



Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnen bliver varm under brug.

Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

Når der tilsluttes strøm til ovnen, tændes den automatisk.

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.

Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, kan vejledningen i afsnittet Indstillinger - Sprog følges.

Indstilling af land/region

- Vælg ønsket land/region.

Klokkeslæt indstilles

- Indstil klokkeslættet i timer og minutter.
- Bekræft med *OK*.

Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.


Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

Første ibrugtagning

Første opvarmning af ovnen

Første gang ovnen opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte. Disse fjernes ved at lade den ovn være tændt i mindst en time.

Sørg for god ventilation i køkkenet under opvarmningen.
Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra ovnen og tilbehøret.
- Rengør ovnrummet for eventuelt støv og emballagerester, inden ovnen opvarmes; brug en fugtig klud.
- Monter FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes) på ribberne, og skub alle plader, bradepanden og risten ind.
- Tænd ovnen med tænd/sluk-tasten .

Vælg opvarmningsform vises.


- Vælg Varmluft Plus .

Temperaturforslaget vises (160 °C).


Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Indstil den højest mulige temperatur (250 °C).
- Bekræft med OK.

Opvarm ovnen i mindst en time.

- Sluk ovnen efter min. 1 time med tænd/sluk-tasten .

Rengøring af ovnrummet efter den første opvarmning

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.







Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

- Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, og rengør det i hånden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- Rengør ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.


Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog 	... deutsch english ... Land/region
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet* Frakoblet Natfrakobling Tidsformat 12 t. 24 t.* Indstil
Lys	Tilkoblet "Tilkoblet" i 15 sek.* Frakoblet
Display	Lysstyrke  QuickTouch Tilkoblet Frakoblet*
Lydstyrke	Signallyde Melodier*  En tone  Tastelyd  Melodier Tilkoblet* Frakoblet
Enheder	Temperatur °C* °F
Booster	Tilkoblet * Frakoblet
Temperaturforslag	
Pyrolyse anbefales	Tilkoblet * Frakoblet
Køleblæserefterløb	Temperaturstyret* Tidsstyret
Sikkerhed	Spærring af taster Tilkoblet Frakoblet* Lås  Tilkoblet Frakoblet*
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Temperaturforslag

* Standardindstilling

Indstillinger

Menuen Indstillinger kaldes frem

I menuen Flere  | Indstillinger kan ovenn tilpasses brugerens individuelle behov ved at tilpasse standardindstillingerne til brugsvanerne.

■ Vælg Flere .

■ Vælg Indstillinger .

■ Vælg den ønskede indstilling.




Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

Indstillingerne kan ikke ændres, mens en tilberedning er i gang.

Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

Efter valg og bekræftelse vises det ønskede sprog straks i displayet.

Tip: Hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår, vælges sensortasten . Søg efter symbolet  for at komme til undermenuen Sprog  igen.

Klokkeslæt

Visning

Vælg, hvordan klokkeslættet skal vises, når ovnen er slukket:

- Tilkoblet
Klokkeslættet vises altid i displayet. Hvis man også vælger indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet, reagerer alle sensortaster straks på berøring. Hvis også indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet vælges, skal ovnen tændes, inden den kan betjenes.

- Frakoblet
Displayet er mørkt for at spare energi. Ovnens skal tændes, inden den kan betjenes.
- Natfrakobling
For at spare energi vises klokkeslættet kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. Resten af tiden er displayet mørkt.

Tidsformat



Klokkeslættet kan vises i 24- eller 12-timers-format (24 t. eller 12 t.).

Indstil

Timer og minutter indstilles.

Det aktuelle klokkeslæt vises igen efter en strømafbrydelse. Klokkeslættet gemmes i ca. 150 timer.

Lys

- Tilkoblet
Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.
- "Tilkoblet" i 15 sek.
Ovnlyset slukker 15 sekunder efter start af en tilberedningsproces. Ved valg af sensortast  tænder ovenlyset igen i 15 sek.
- Frakoblet
Ovnlyset er slukket. Ved valg af sensortast  tænder ovenlyset igen i 15 sek.

Indstillinger

Booster

Funktionen **Booster** anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

- Tilkoblet

Funktionen **Booster** er tilkoblet automatisk under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Overvarme-/grillvarmelegeme, ringvarmelegeme og blæser varmer ovnrummet op til den indstillede temperatur samtidigt.

- Frakoblet

Funktionen **Booster** er frakoblet under opvarmningsfasen i en tilberedningsproces. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

Temperaturforslag

Det er fornuftigt at ændre temperaturforslagene, hvis der ofte arbejdes med afvigende temperaturer.

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer med indstillet temperaturforslag for hver enkelt.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Ændr temperaturforslaget.
- Bekræft med **OK**.

Pyrolyse anbefales

Det kan indstilles, om påmindelsen om at udføre pyrolyserengøring vises (Tilkoblet) eller ikke skal vises (Frakoblet).

Køleblæserefterløb

Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid efter en tilberedningsproces, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.

- Temperaturstyret

Køleblæseren frakobles, når temperaturen i ovnrummet falder til under ca. 70 °C.

- Tidsstyret

Køleblæseren frakobles efter ca. 25 min.


Kondensvand kan beskadige indbygningsskabet og bordpladen, og der kan opstå korrosion i ovnen.

Hvis mad holdes varm i ovnen ved indstillingen **Tidsstyret**, stiger luftfugtigheden, hvorved der dannes fugt på betjeningspanelet og dråber under bordpladen eller fugt på skabsfronten.

Hold ikke mad varm i ovnrummet ved indstillingen **Tidsstyret**.

Sikkerhed

Spærring af taster

Spærringen af taster forhindrer, at en tilberedningsproces afsluttes eller ændres ved en fejl. Når spærringen af taster er aktiveret, spærres alle taster og felter i displayet nogle sekunder efter start af en tilberedningsproces, med undtagelse af tænd/sluk-tasten .

- Tilkoblet
Spærring af taster er aktiveret. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sekunder for at deaktivere spærringen af taster kortvarigt.
- Frakoblet
Spærring af taster er deaktiveret. Alle sensortaster reagerer med det samme, når de vælges.

Lås

Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.

Når låsen er tilkoblet, kan der stadig straks indstilles en minuturtid.

Låsen forbliver aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
Låsen aktiveres. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sek., inden ovnen kan anvendes.
- Frakoblet
Låsen er deaktiveret. Ovnen kan anvendes som normalt.

Softwareversion

Softwareversionen er forbeholdt Miele Service. Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

Forhandler

Denne funktion gør det muligt for forhandlere at præsentere ovnen uden opvarmning. Denne indstilling er ikke beregnet til private husholdninger.

Demoprogram

Hvis ovnen tændes, mens udstillingsprogrammet er aktiveret, viser displayet Demoprogrammet er aktiveret. Ovnen varmer ikke..


- Tilkoblet
Udstillingsprogrammet aktiveres ved tryk på sensortasten ved siden af *OK* i min. 4 sek.
- Frakoblet
Udstillingsprogrammet deaktiveres ved tryk på sensortasten *OK* i min. 4 sek. Ovnen kan anvendes som normalt.

Standardindstillinger

- Produktindstillinger
Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Temperaturforslag
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

Minutur

Anvendelse af funktionen Minutur

Minuturet  kan anvendes til overvågning af separate processer, fx kogning af æg.


Minuturet kan også anvendes samtidig med, at der er indstillet tider til automatisk til- og frakobling af en tilberedningsproces (fx som påmindelse om at tilsætte krydderier eller væske til maden et stykke tid inde i tilberedningsforløbet).

- Minuturstiden kan indstilles til maks. 59 min. og 59 sek.

Minutur indstilles

Hvis indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet er valgt, skal ovnen tændes, inden der kan indstilles en minuturstid. Nedtællingen af minuturstiden vises, når ovnen er slukket.


Eksempel: Der skal koges æg, hvor minuturet indstilles på 6 min. og 20 sek.


- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.

- Indstil 06:20 med navigationsområdet.
- Bekræft med OK.


Minuturstiden gemmes.


Hvis ovnen er slukket, vises  og minuturstiden i stedet for klokkeslættet.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **uden** indstillet tilberedningstid, vises  og minuturstiden, der tæller ned, så snart den indstillede temperatur er nået.


Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **med** indstillet tilberedningstid, tæller minuturstiden ned i baggrunden, da tilberedningstiden har 1. prioritet i displayet.

Hvis man befinder sig i en menu, tæller minuturstiden ned i baggrunden.

Når minuturstiden er afviklet, blinker , tiden tæller videre, og der lyder et signal.

- Vælg sensortasten .
 - Bekræft med OK, hvis ønsket.
- Akustiske og optiske signaler slås fra.

Minuturstid ændres


- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Vælg Ændr.
- Bekræft med OK.

Minuturstiden vises.












- Indstil en anden minuturstid.
- Bekræft med OK.

Den ændrede minuturstid gemmes.

Minuturstid slettes

- Vælg sensortasten .
 - Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
 - Vælg Slet.
 - Bekræft med OK.
- Minuturstiden slettes.

Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer		
Varmluft Plus 	160 °C	30–250 °C
Over-undervarme 	180 °C	30–280 °C
Undervarme 	190 °C	100–280 °C
Bruningsautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensiv bagning 	170 °C	50–250 °C
Traditionel grill 	240 °C	200–300 °C
Grill med ventilation 	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse 		
Automatikprogrammer 		
Flere 		
ECO-varmluft	190 °C	100–250 °C
Optøning	25 °C	25–50 °C
Indstillinger 		

Energispareråd


Tilberedningsprocesser

- Anvend så vidt muligt automatikprogrammerne til tilberedning af maden.
- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden.
Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus  kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme , da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes samtidigt på flere ribber.
- ECO-varmluft  er en innovativ opvarmningsform, der er egnet til små mængder, fx dybfrostpizza, luning af brød eller småkager, men også til kødretter og stege. Der tilberedes energibesparende med optimal varmeudnyttelse. Ved tilberedning på en ribbe spares der op til 30% energi med sammenlignelige gode tilberedningsresultater. Undgå at åbne ovndøren under tilberedningsprocessen.
- Anvend til grillretter så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation . Der grilles ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

Udnyttelse af restvarmen

- Ved tilberedningsprocesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 min. kan temperaturen reduceres til den lavest mulige indstilling ca. 5 min. inden afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er da tilstrækkelig til at færdigtillære maden. Sluk ikke ovnen (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Start helst pyrolyserengøring direkte efter en tilberedningsproces. Restvarmen reducerer energiforbruget.

Indstillinger tilpasses

- Vælg indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet for at reducere energiforbruget.
- Vælg til ovnrumslyset indstillingen Lys | Frakoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek.. Ovnrumsløset kan altid tændes igen med sensortasten .

Energispare-mode

Ovnen slukker automatisk af energisparehensyn, hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces og der ikke foretages yderligere betjening. Klokkeløstet vises, eller displayet er mørkt (se afsnittet Indstillinger).

Betjening

- Tænd ovnen.

Hovedmenuen vises.

- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Først vises opvarmningsformen og herefter temperaturforslaget.

- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.

Temperaturforslaget overtages inden for få sekunder. Temperaturen kan ændres efterfølgende med piletasterne.

- Bekræft med *OK*.

Den aktuelle temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

Temperaturstigningen kan følges i displayet. Første gang den valgte temperatur nås, lyder et signal.

- Vælg efter tilberedningsprocessen sensortasten for den valgte opvarmningsform for at afslutte tilberedningen.
- Tag maden ud af ovnen.
- Sluk ovnen.


Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

Så snart en tilberedningsproces afvikles, kan værdier eller indstillinger for denne tilberedningsproces ændres afhængigt af opvarmningsform.

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:

- Temperatur
- Kernetemperatur
- Tilberedn.tid
- Slut kl.
- Start kl.

Temperatur og kernetemperatur ændres


Temperaturforslaget kan også ændres permanent til en temperatur, man bruger tit med Flere  | Indstillinger  | Temperaturforslag.

Kernetemperaturen vises kun, hvis der anvendes stegetermometer (se afsnittet Stegning - Stegetermometer).

- Vælg piletasten \wedge eller \vee , eller naviger i området  mod højre eller venstre.

Den indstillede temperatur vises i displayet.

- Ændr temperaturen og kernetemperaturen, hvis det ønskes.
- Bekræft med *OK*.

Tip: Temperaturen kan ændres direkte over navigationsområdet. Vælg sensortast  til ændring af kernetemperaturen.

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede indstillede temperaturer.

Tilberedningstider indstilles

Tilberedningsresultatet kan blive foringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves.

Ved bagning kan dejen tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning.

Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.

Maden er stillet ind i ovnen, der er valgt opvarmningsform og de nødvendige indstillinger, fx temperatur.

Med indtastning af Tilberedn.tid, Slut kl. eller Start kl. med sensortasten  kan tilberedningsprocessen frakobles eller til- og frakobles automatisk.

- Tilberedn.tid

Indstil den tid, der passer til maden. Når den indstillede tid er gået, slukker opvarmningen af ovnen automatisk. Den maksimalt indstillelige tilberedningstid afhænger af den valgte opvarmningsform.

- Slut kl.

Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.


- Start kl.

Denne funktion vises først i menuen, hvis Tilberedn.tid eller Slut kl. er indstillet. Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.

- Vælg sensortasten .

- Indstil de ønskede tider.

- Bekræft med OK.

- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Indstillede tilberedningstider ændres

- Vælg sensortasten .


- Vælg den ønskede tid.

- Bekræft med OK.

- Vælg Ændr.

- Ændr den indstillede tid.

- Bekræft med OK.

- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Indstillede tilberedningstider slettes


- Vælg sensortasten .

- Vælg den ønskede tid.

- Bekræft med OK.

- Vælg Slet.

- Bekræft med OK.

- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Hvis Tilberedn.tid slettes, slettes de indstillede tider for Slut kl. og Start kl. ligeledes.

Hvis Slut kl. eller Start kl. slettes, starter tilberedningsprocessen med den indstillede tilberedningstid.

Betjening

Tilberedningsprocessen afbrydes

- Vælg sensortasten for den valgte opvarmningsform eller sensortast ↵.
- Bekræft med **OK**, når Afbryd proces vises.




Herefter frakobles opvarmningen og ovenlyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

Hovedmenuen vises.

Ovnrummet forvarmes



Funktionen **Booster** anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet i nogle opvarmningsformer.




Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

- De fleste retter kan sættes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.
- Forvarm ovnen ved følgende tilberedninger opvarmningsformer:
 - Mørke brøddeje samt roastbeef og mørbrad i opvarmningsformerne Varmluft Plus  og Over-undervarme 
 - Kager og andet bagværk med kort tilberedningstid (op til ca. 30 min.) samt sarte deje (fx sukkerbrødsdej) i opvarmningsformen Over-undervarme  (uden funktionen **Booster**)

Booster

Funktionen **Booster** anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

Denne funktion er som standard tilkoblet i følgende opvarmningsformer (Flere  | Indstillinger  | **Booster** | Tilkoblet):

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Bruningsautomatik 

Hvis der indstilles en temperatur over 100 °C, og funktionen **Booster** er tilkoblet, opvarmes ovnrummet til den indstillede temperatur med en hurtig opvarmningsfase. Overvarme-/grillvarmelegemet, ringvarmelegemet og blæseren tilkobles da samtidigt.

Sarte deje (fx sukkerdejsbund, småkager) bliver brunet for hurtigt fra oven ved brug af funktionen **Booster**. Deaktiver funktionen **Booster** i disse opvarmningsformer.

Booster frakobles i en tilberedningsproces


- Vælg indstillingen **Booster** | Frakoblet, inden den ønskede opvarmningsform vælges.

Funktionen **Booster** er frakoblet under opvarmningsfasen. Kun de varmelegemer, der anvendes til den pågældende opvarmningsform, varmes op.

Hvis man herefter igen vil starte en tilberedningsproces med funktionen **Booster**, vælges indstillingen **Booster** | Tilkoblet for at koble funktionen til igen.

Med de talrige automatikprogrammer opnås der et optimalt tilberedningsresultat på komfortabel og sikker vis.

Kategorier

Automatikprogrammerne  er sorteret efter kategorier for at danne et bedre overblik. Der vælges nemt et program, der passer til maden, hvorefter anvisningerne i displayet følges.

Anvendelse af automatikprogrammer

■ Vælg Automatikprogrammer .

Listen med valgmuligheder vises.

■ Vælg den ønskede kategori.

De automatikprogrammer, der er tilgængelige i den valgte kategori, vises.

■ Vælg det ønskede automatikprogram.

■ Følg vejledningen i displayet.

I nogle automatikprogrammer opfordres der til at anvende stegetermometer. Læs endvidere vejledningen i afsnittet Stegning - Stegetermometer.

I automatikprogrammer er kernetemperaturværdierne fast indkodet.

Anvisninger om anvendelse

- Ved anvendelse af automatikprogrammerne er de medfølgende opskrifter en hjælp til orientering. Med det pågældende automatikprogram kan der også tilberedes lignende opskrifter med afvigende mængder.
- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Nogle automatikprogrammer kræver forvarmning, inden maden kan sættes ind i ovnen. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse.
- I nogle automatikprogrammer skal der tilsættes væske eller yderligere ingredienser efter en del af tilberedningstiden. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse (fx tilsætning af væske).
- Varigheden af automatikprogrammerne er en cirkaangivelse. Afhængig af tilberedningsforløbet kan denne afkortes eller forlænges. Tidsændringer kan opstå allerede på grund af kødets udgangstemperatur.
- Tilberedningstiden afhænger især ved anvendelse af stegetermometeret af, hvornår kernetemperaturen er nået.

Flere anvendelser

I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:

- Optøning
- Henkogning
- Tørring
- Langtidsstegning
- Frysevarer/færdigretter
- Opvarmning af service

Optøning


Når frostvarer optøs skånsomt, bibeholdes vitaminer og næringsstoffer i større udstrækning.

■ Vælg Flere .

■ Vælg Optøning.

■ Ændr eventuelt temperaturforslaget.

Luften i ovnrummet ventileres, og frostvarerne optøs skånsomt.

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

Ved optøning af fisk og kød (især fjerkræ) skal man være særligt omhyggelig med hygiejnen.


Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter optøningen.

Tips


- Tag frysevarerne ud af emballagen, og optø dem i bradepanden eller i en skål.
- Anvend bradepanden med pålagt rist til optøning af fjerkræ. Frysevaren ligger da ikke i optøningsvæsken.
- Fisk, fjerkræ eller kød skal ikke være optøet helt inden tilberedningen. Det er nok, hvis madvarerne er let tøet op. Overfladen er da blød nok til, at krydderierne hæfter.

Henkogning

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Når der henkoges bælgplanter og kød, dræbes sporerne af clostridium botulinum-bakterien ikke tilstrækkeligt. Derved kan der dannes toksin, som kan medføre alvorlige forgiftninger. Disse sporer dræbes først ved at foretage en yderligere henkogning.

Henkog **altid** bælgfrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.

 Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede dåser.

Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.

Forberedelse af frugt og grøntsager

Angivelserne gælder for 6 1-liters-glas.

Anvend kun specielle glas, der kan købes i faghandlen (henkogningsglas eller glas med skruelåg). Anvend kun ubeskadigede glas og gummiringe.

- Skyl glassene med varmt vand inden henkogning, og fyld dem til maks. 2 cm under kanten.
- Rengør glaskanten efter opfyldning med en ren klud og varmt vand, og sæt låg på glassene.
- Skub bradepanden ind på ribbe 2, og stil glassene på den.
- Vælg opvarmningsformen *Varmluft* Plus  og en temperatur på 160 - 170 °C.
- Vent, indtil det perler, dvs. indtil der regelmæssigt stiger luftbobler op i glassene.

Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.



Flere anvendelser


Henkogning af frugt og agurker

- Indstil den angivne efteropvarmnings-temperatur, så snart det perler i glassene, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.

Henkogning af grøntsager


- Indstil den angivne henkogningstemperatur, så snart det perler i glassene, og henkog grøntsagerne i den angivne tid.
- Indstil den angivne efteropvarmnings-temperatur efter henkogningen, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.

		
Frugt	-/-	30 °C 25–35 min.
Agurker	-/-	30 °C 25–30 min.
Rødbede	120 °C 30–40 min.	30 °C 25–30 min.
Bønner (grønne eller gule)	120 °C 90–120 min.	30 °C 25–30 min.

 Henkogningstemperatur og -tid, så snart det perler.

 Eftervarmetemperatur og -tid

Glassene tages ud efter henkogningen

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Glassene er meget varme efter henkogningen.
Anvend grydelapper, når glassene tages ud.

- Tag glassene ud af ovnen.
- Dæk dem til med et viskestykke, og lad dem stå på et trækfrit sted i ca. 24 t.
- Henkog **altid** bælgrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.
- Fjern forseglingen fra henkogningsglassene, og kontroller efterfølgende, om alle glassene er lukkede.

Henkog enten åbne glas igen, eller opbevar dem koldt, og begynd straks at bruge af den henkogte frugt eller grøntsagerne.

- Kontroller glassene under opbevaringen. Hvis glassene har åbnet sig under opbevaringen, eller skruelåget er skævt og ikke giver en kliklyd, når det åbnes, bør indholdet ikke spises.


Tørring

Tørring er en traditionel konserveringsmåde til frugt, nogle typer grøntsager og urter.






Det er en forudsætning, at frugt og grøntsager er friske og godt modne og ikke har stødpletter.



- Skræl og udkern det, der skal tørres, og skær det i små stykker.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller bradepanden, så vidt muligt i et lag.


Tip: Hvis man har en Gourmet-bageplade med huller, kan denne også anvendes.

- Tør på maks. 2 ribber samtidigt. Skub det, der skal tørres, ind på ribberne 1+3. Ved anvendelse af rist og bradepande: Skub bradepanden ind under risten.
- Vælg Varmluft Plus .
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tørretiden.
- Vend madvarerne på bradepanden med jævne mellemrum.

For hele og halverede madvarer forlænges tørretiderne.


Det, der skal tørres		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frugt		60–70	2–8
Grøntsager		55–65	4–12
Svampe		45–50	5–10
Urter*		30–35	4–8

Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🕒 Tørretid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme

* Tør kun urter på bradepanden på 2. ribbe, og anvend opvarmningsformen Over-undervarme , da blæseren er tilkoblet ved opvarmningsformen Varmluft Plus.

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

De tørrede madvarer tages ud

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Anvend grydelapper, når de tørrede varer tages ud.

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

Tørret frugt skal være helt tør, men blød og elastisk. Når de knækkes eller skæres igennem, må der ikke længere trænge saft ud.

- Opbevar de tørrede varer i godt tillukkede glas eller dåser.

Flere anvendelser

Langtidsstegning

Langtidsstegning er ideel til sarte kødstykker af okse-, svine-, kalve- eller lammekød, der skal tilberedes meget nøjagtigt.

Kødet brunes først jævnt hele vejen rundt ved høj temperatur i kort tid.

Anbring derefter kødet i den forvarmede ovn, hvor det steges skånsomt færdigt ved lav temperatur og lang tilberedningstid.

Herved afspændes kødet. Saften i midten begynder at cirkulere og fordeler sig jævnt ud i de yderste lag.

Der fås et meget mørt og saftigt tilberedningsresultat.

- Anvend kun velhængt, magert kød uden sener og fedtkanter. Kødet skal være udbenet.
- Anvend fx margarine eller madolie, der kan opvarmes kraftigt, til bruning.
- Tildæk ikke kødet under tilberedningen.

Tilberedningstiden er ca. 2-4 timer og er afhængig af vægt, størrelse på kødet og ønsket tilberedningsgrad.


- Kødet kan straks skæres ud, når tilberedningsprocessen er slut. Hviletid er ikke nødvendig.
- Hold kødet varmt i ovnen, indtil det skal anrettes. Tilberedningsresultatet forringes ikke.
- Anret kødet på forvarmede tallerkener, og server det med meget varm sauce, så det ikke afkøles så hurtigt. Kødet har en optimal serveringstemperatur.


Se endvidere vejledningen i afsnittet Stegning - Stegetermometer, når der anvendes stegetermometer.

Anvendelse af Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend bradepanden med pålagt rist.

- Skub bradepanden med rist ind på ribbe 2.
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme  og en temperatur på 120 °C.
- Forvarm ovnrummet, bradepanden og risten i ca. 15 min.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogepladen, mens ovnen varmer op.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

- Læg det brunede kød på risten.
- Reducer temperaturen til 100 °C (se afsnittet Tilberedningsskemaer).
- Steg kødet færdigt.

Frysevarer/færdigretter

Tips til kager, pizza og flutes

- Bag kager, pizza eller og flutes på risten med bagepapir.
Ved tilberedning af disse frysevarer kan bagepladen eller bradepanden slå sig så meget, at de muligvis ikke kan tages ud af ovnen i varm tilstand. De vil slå sig yderligere, hver gang de herefter benyttes igen.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.

Tips til pømmes frites, kroketter eller lignende

- Disse frysevarer kan tilberedes på bagepladen eller i bradepanden.
Læg bagepapir under for at opnå skånsom tilberedning.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.
- Vend maden flere gange.

Tilberedning af frysevarer/færdigretter

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

Brun kun kager, pizza, pømmes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.


- Vælg den opvarmningsform og temperatur, der er angivet på emballagen.
- Forvarm ovnen.
- Skub retten ind i den forvarmede ovn på den ribbe, der er anbefalet på emballagen.

- Kontroller maden efter den kortest anbefalede tilberedningstid, der er angivet på emballagen.

Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus  til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 1. ribbe, og anbring servicet på den. Afhængigt af servicets størrelse, kan det evt. også stilles på ovnrummets bund, og ribberne kan tages ud.
- Vælg Varmluft Plus .
- Indstil en temperatur på 50-80 °C.

Risiko for forbrænding!

Anvend grydelapper, når servicet tages ud. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

Bagning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

Brun kun kager, pizza, pommes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.

Tips til bagning

- Indstil en tilberedningstid. Der skal ikke vælges for lang tid indtil bagning. Dejen vil da tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning.
- Generelt kan rist, bageplade, bradepande og alle bageforme af temperaturbestandigt materiale anvendes.
- Undgå lyse forme af tyndt, blankt materiale, da lyse forme giver en ujævn eller svag bruning. Under uheldige omstændigheder bliver bagværket ikke bagt tilstrækkeligt.
- Stil kager i sandkageform eller lange forme på tværs i ovnrummet, så der opnås optimal varmfordeling i formen og et ensartet bageresultat.
- Stil altid bageforme på risten.
- Bag frugtkager og høje bradepandekager i bradepanden.

Anvendelse af bagepapir

Miele tilbehør som fx bradepanden er belagt med PerfectClean (se afsnittet Udstyr). Overflader belagt med PerfectClean skal normalt ikke smøres eller dækkes med bagepapir.

- Anvend bagepapir ved bagning af bagværk med natron, da natron kan beskadige PerfectClean-overfladen.
- Anvend bagepapir ved bagning af sukkerbrødsdej, marengs, makroner og lign. Disse klæber let fast på grund af et højt indhold af æggehvite.
- Anvend bagepapir ved tilberedning af dybfrostvarer på risten.

Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Valg af temperatur 🌡️

- Vælg generelt den laveste temperatur. Højere temperaturer end angivet reducerer ganske vist tilberedningstiden, men medfører ofte en meget uensartet bruning og undertiden, at maden ikke bliver færdigtilberedt.

Valg af tilberedningstid

Tiderne i tilberedningsskemaerne gælder for en ikke-forvarmet ovn, hvis ikke andet er angivet. Ved forvarmet ovnrum afkortes tiderne med ca. 10 min.

- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt. Stik i dejen med et træspyd.

Hvis der ikke hæfter fugtig dej på træspyddet, er bagværket bagt.

Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

Anvendelse af Automatikprogrammer



- Følg vejledningen i displayet.

Anvendelse af Varmluft Plus

Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.

Anvend denne opvarmningsform, hvis der skal bages på flere ribber samtidigt.

- 1 ribbe: Skub maden ind på 2. ribbe.
- 2 ribber: Skub retten ind på ribbe 1+3 eller 2+4.
- 3 ribber: Skub retten ind på ribbe 1+3+5.

Tips

- Hvis der tilberedes på flere ribber samtidigt, skubbes bradepanden ind nederst.
- Anvend maks. 2 ribber samtidigt til bagning af fugtigt bagværk eller kager.

Anvendelse af Intensiv bagning

Anvend denne opvarmningsform til bagning af kager med fugtigt fyld.

Anvend **ikke** denne opvarmningsform til bagning af fladt bagværk.

- Skub kager i form ind på 1. eller 2. ribbe.

Anvendelse af Over-undervarme

Velegnede forme er matte og mørke bageforme af mørkt metal, mørk emalje, mørkfarvet blik, mat aluminium, varmebestandige glasforme og forme med belægning.

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

- Skub maden ind på 1. eller 2. ribbe.

Anvendelse af ECO-varmluft

Anvend denne opvarmningsform til energibesparende bagning af små mængder, fx dybfrostpizza, boller/brød eller kagefigurer.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Stegning

Tips til stegning

- Alt service af temperaturbestandigt materiale kan anvendes, fx Gourmet-fad, stegeso, glasform, stegepose, rømertopf, bradepande, rist og/eller grill- og stegeindsats på bradepande (hvis den haves).
- **Forvarmning** af ovnrummet er kun nødvendig ved tilberedning af roast-beef og mørbrad. Generelt er forvarmning ikke nødvendig.
- Anvend til stegning af kød et **tilberedningsfad med låg**, fx et Gourmet-fad. Kødet bliver saftigt i midten. Ovnrummet vil efterfølgende være renere end ved stegning på risten. Der vil være nok stegefond tilbage til tilberedning af en sauce.
- Hvis man anvender en **stegepose**, skal man være opmærksom på angivelserne på emballagen.
- Hvis der steges på **risten** eller i et **fad uden låg**, kan fedtfattigt kød pensles med fedt eller baderes/spækkes med bacon/spæk.
- **Krydr** kødet, og læg det i fadet. Læg smør- eller margarineklatter på, og hæld olie eller fedtstof ved. Hæld ved store, fedtfattige stege (2-3 kg) og fjerkræ med højt fedtindhold ca. 1/8 l vand ved.
- Tilsæt ikke for meget væde under stegningen. **Bruningen** af kødet vil da blive forringet. Bruningen opstår i slutningen af tilberedningstiden. Kødet får en ekstra intensiv bruning, hvis låget tages af fadet efter ca. halvdel af tilberedningstiden.




- Tag stegen ud af ovnen efter stegningen, dæk den til, og lad den **hvile** i ca. 10 min. Der vil da løbe mindre saft ud ved udskæring.
- Skindet på **fjerkræ** bliver sprødt, hvis det 10 min. inden tilberedningstidens ophør pensles med en let saltvandsopløsning.

Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, ribber og tider. Der ved er der taget højde for forskellige tilberedningsfade, kødstykker og tilberedningsvaner.

Valg af temperatur

- Vælg generelt den laveste temperatur. Ved højere temperaturer end angivet bliver kødet brunt, men ikke mørt.
- Vælg i Varmluft Plus  og Bruningsautomatik  en temperatur, der er ca. 20 °C lavere temperatur end i Over-undervarme .
- Vælg til kødstykker over 3 kg ca. 10 °C lavere temperatur end angivet i tilberedningskemaet. Stegeprocessen varer længere, men kødet tilberedes jævnt, og skorpen bliver ikke for tyk.
- Indstil temperaturen ca. 10 °C lavere ved stegning på risten end ved stegning i fad med låg.

Valg af tilberedningstid

Tiderne i stegeskemaet gælder for en ikke-forvarmet ovn, hvis ikke andet er angivet.


- Tilberedningstiden kan beregnes ved at gange højden på stegen [cm] med tiden pr. cm højde [min./cm], som afhænger af kødtypen:
 - Oksekød/vildt: 15-18 min./cm
 - Svine-/kalve-/lammekød: 12-15 min./cm
 - Roastbeef/mørbrad: 8-10 min./cm
- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.


Tips

- Tilberedningstiden forlænges ca. 20 min. pr. kg ved dybfrossent kød.
- Dybfrossent kød op til 1,5 kg kan steges uden forudgående optøning

Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

Vælg opvarmningsformen Undervarme  i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

Anvend ikke opvarmningsformen Intensiv bagning  til stegning, da stegefonden bliver for mørk.



Anvendelse af Automatikprogrammer




- Følg vejledningen i displayet.

Anvendelse af Varmluft Plus eller Bruningsautomatik .

Disse opvarmningsformer egner sig til stegning af kød-, fiske- og fjerkræretter med brun skorpe og til stegning af roastbeef og mørbrad.

I opvarmningsformen Varmluft Plus  kan der tilberedes ved lavere temperaturer end i opvarmningsformen Over-undervarme , da varmen straks fordeles i ovnrummet.

I opvarmningsformen Bruningsautomatik  opvarmes ovnrummet først til en høj bruningstemperatur (ca. 230 °C). Når denne temperatur er nået, regulerer ovnen automatisk den indstillede tilberedningstemperatur (viderestegningstemperatur) ned.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Over-undervarme

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af traditionelle opskrifter. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

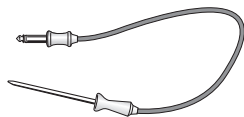
Anvendelse af ECO-varmluft

Anvend denne opvarmningsform til mere energibesparende stegning af mindre mængder steg eller kødretter.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Stegning

Stegetermometer



Med stegetermometeret kan en stegeproces overvåges helt nøjagtigt.

Funktion

Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet til grebet. Metalspidsen har en temperatursensor, som måler kernetemperaturen inde i kødet under tilberedningsprocessen. Kernetemperaturstigningen i kødet afspejler kødets tilberedningsgrad. Afhængigt af om stege ønskes fx middel- eller gennemstegt, indstilles en lavere eller højere kernetemperatur.





Der kan indstilles en kernetemperatur på op til 99 °C. Angivelser om maden og tilhørende kernetemperatur fremgår af tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Tilberedningstiderne for tilberedningsprocesser med og uden stegetermometer er sammenlignelige.

Anvendelsesmuligheder

I nogle automatikprogrammer og specialprogrammer opfordres der til at anvende stegetermometer.

Derudover kan stegetermometeret også anvendes i følgende opvarmningsformer:

- Bruningsautomatik 
- Varmluft Plus 
- Intensiv bagning 
- Over-undervarme 

Vigtige anvisninger om anvendelse

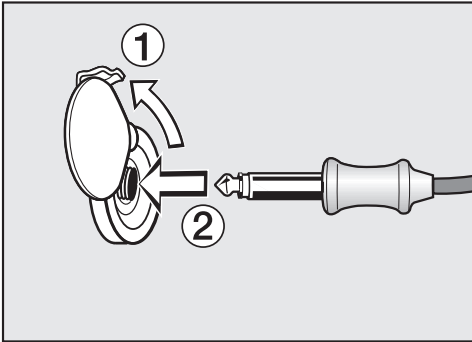
- Kødet kan lægges i et fad eller på rist.
- Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet ind til grebet, så temperatursensoren så vidt muligt når kernen.
- Ved fjerkræ skal metalspidsen stikkes ind på det tykkeste sted på brystet. Mærk derfor efter på brystområdet med tommel- og pegefingre for at finde det tykkeste sted.
- Metalspidsen må ikke berøre nogen knogler og heller ikke stikkes ind, hvor der er særligt meget fedt. Fedtvæv og knogler kan medføre, at det kobler fra før tid.
- Vælg den højeste af de anførte kernetemperaturer i tilberedningsskemaet, hvis kødet er stærkt marmoreret med fedtkant.
- Ved anvendelse af stanniol eller stegepose stikkes stegetermometeret gennem stanniolet ind i madens kerne. Stegetermometeret kan også anbringes i folien sammen med kødet. Følg i så fald også folieproducentens anvisninger.

Anvendelse af stegetermometer

- Stik stegetermometerets metalspids helt ind i maden til grebet.

Hvis flere stykker kød skal tilberedes samtidigt, skal stegetermometeret stikkes ind i det højeste stykke.

- Skub maden ind i ovnrummet.



- Sæt stikket til stegetermometeret ind i tilslutningen (skal gå i hak).
- Luk døren.
- Vælg opvarmningsform eller automatikprogram.
- Indstil om nødvendigt temperaturen og kerntemperaturen.


I automatikprogrammer er kerntemperaturværdierne fast indkodet. Følg vejledningen i displayet.

Tilberedningsprocessen afsluttes, så snart kerntemperaturen er nået.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Stegetermometeret kan være varmt. Man kan brænde sig på stegetermometeret.
Anvend grydelapper, når stegetermometeret trækkes ud af stikbøsningen.

Senere start af en tilberedningsproces med stegetermometer

Man kan også vælge at lade processen starte på et senere tidspunkt.

- Tryk på sensortasten , når der er valgt en opvarmningsform.
- Vælg Start kl..

Sluttidspunktet kan beregnes nogenlunde, da tilberedningsprocessen med stegetermometer tager ca. samme tid som en tilberedningsproces uden brug af stegetermometer.

Tilberedn.tid og Slut kl. kan ikke indstilles, da den samlede tid afhænger af, hvornår kerntemperaturen nås.

Resttidsvisning

Hvis den indstillede tilberedningstemperatur er over 140 °C, vises efter et bestemt stykke tid den resterende, skønnede resttid for tilberedningsprocessen.

Resttiden beregnes ud fra den indstillede tilberedningstemperatur, den indstillede kerntemperatur og forløbet af stigningen i kerntemperaturen.

Den resttid, der vises i starten, er en skønnet værdi. Da resttiden hele tiden bliver beregnet på ny under tilberedningsforløbet, korrigeres displayet hele tiden, og visningen bliver mere og mere nøjagtig.

Alle restinformationer slettes, hvis tilberednings- eller kerntemperaturen ændres, eller hvis der vælges en anden opvarmningsform. Hvis døren har været åbnet i længere tid, beregnes resttiden på ny.


Skift mellem resttid og kerntemperatur

Så snart resttiden vises, kan der skiftes mellem visning af resttid og kerntemperatur

- Vælg sensortasten .

I displayet vises ud over temperaturen også resttiden eller kerntemperaturen.

Grillstegning

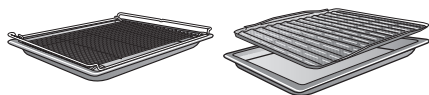
 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Hvis der grillsteges med åben ovndør, bliver den varme ovnrumsluft ikke længere automatisk ført via køleblæseren og afkølet. Betjeningslementerne bliver varme.

Luk døren ved grillstegning.

- Anvend bradepanden med ilagt grill- og stegeindsats (hvis den forefindes). Grill- og stegeindsatsen gør, at kødsaften ikke brænder på og således kan anvendes igen. Pensl risten eller grill- og stegeindsatsen med olie, og læg grillvarerne på.

Anvend ikke bagepladen.



Råd om grillstegning

- Forvarmning er nødvendig ved grillstegning. Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.
- Skyl kødet hurtigt under den kolde hane, og tør det af. Salt ikke kødskiver inden grillstegning, da der ellers løber kødsaft ud.
- Magert kød kan pensles med olie. Brug ikke andre former for fedt, da disse let bliver mørke eller udvikler røg.
- Rens flade fisk og fiskefileter, og salt dem. Dryp evt. fisk med citronsaft.

Anvisninger om tilberedningskemaerne

Tilberedningskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, ribber og tider. Der ved er der taget højde for forskellige kødstykker og tilberedningsvaner.
- Kontroller maden efter den korteste tid.

Valg af temperatur

- Vælg generelt den laveste temperatur. Ved højere temperaturer end angivet bliver kødet brunt, men ikke mørt.

Valg af ribbe

- Vælg ribbe efter madvarens tykkelse.
- Skub flade grillvarer ind på 3. eller 4. ribbe.
- Skub madvarer med større diameter in på 1. eller 2. ribbe.

Valg af tilberedningstid

- Grillsteg flade kødstykker eller fiskefileter ca. 6-8 min. pr. side. Skiverne skal være nogenlunde lige tykke, så grilltiderne ikke er for forskellige.
 - Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.
 - Tilberedningsgraden kontrolleres ved at trykke med en ske på kødet. På denne måde kan det konstateres, hvor gennemstegt kødet er.
- **rødt/rare**
Hvis kødet giver meget efter, er det stadig rødt indeni.
 - **medium**
Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa indeni.
 - **gennemstegt**
Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.

Tip: Hvis overfladen på større kødstykker bliver brunet for hurtigt, og kødet endnu ikke er færdigstegt, kan maden sættes ned på en lavere ribbe, eller grilltemperaturen kan sænkes. Herved undgås det, at overfladen bliver for mørk.

Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over alle opvarmningsformer med tilhørende indstillinger findes i afsnittet Hoved- og undermenuer.

Kunststoffet i stegetermometeret kan smelte ved meget høje temperaturer. Anvend ikke stegetermometeret i opvarmningsformer med grillfunktion. Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Anvendelse af Traditionel grill

Anvend denne opvarmningsform til grillstegning af flade grillvarer og til gratinering i store forme.


Hele overvarme-/grillvarmelegemet bliver rødglødende ved generering af den nødvendige varmestråling.

Anvendelse af Grill med ventilation

Denne opvarmningsform egner sig til grillstegning af mad med større diameter, fx en kylling.


Til flade grillvarer anbefales generelt en temperaturindstilling på 220 °C, til mad med større diameter 180–200 °C.

Rengøring og vedligeholdelse

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnens bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

 Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød.

Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Specielt ovnens front bliver beskadiget af ovnrens og afkalkningsmiddel. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler på fronten

- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Rengøringsmidler til rustfrit stål
- Opvaskemidler til opvaskemaskiner
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- Viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Stålluld
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde stålsvampe

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne. Ved gentagen anvendelse uden efterfølgende rengøring kræver det en ekstra indsats ved rengøringen.

Snavs skal helst fjernes omgående.

Tilbehøret er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine.

Tip: Tilsmudsninger af frugtsaft eller kagedej fra utætte bageforme er nemmest at fjerne, mens ovnrummet stadig er lunt.

For nemmere rengøring anbefaler vi:

- Afmonter døren.
- Afmonter ribberne sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes).
- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.

Fjernelse af normalt snavs

Rundt om ovnrummet sidder der en tætningsliste af glassilke som tætning mod dørruden. Denne liste er meget sart og kan blive beskadiget, hvis der gnides eller skrubbes på den.

Undgå så vidt muligt at rengøre tætningslisten af glassilke.

Fjernelse af normalt snavs

- Fjern så vidt muligt normalt snavs med det samme med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand. Denne rengøring er især vigtigt på dele belagt med PerfectClean, da rester af rengøringsmidler reducerer non stick-effekten.
- Tør overfladerne efter med en blød klud.

Rengøring af stegetermometer

Hvis stegetermometeret lægges i vand eller rengøres i opvaskemaskine, bliver det beskadiget. Stegetermometeret må kun rengøres med en fugtig klud.

Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

Frugtsaft eller rester fra stegning kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på overflader. Disse pletter påvirker ikke brugsegenskaberne.

Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris. Anvend kun de nævnte hjælpemidler.

- Fjern fastbrændte rester med en glasraber eller en stålsvamp (fx Spon-tex stålsvamp), varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

Anvendelse af ovnrens

- Ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-overflader kan man påføre Miele ovnrens på de kolde overflader.

Hvis der kommer ovnspray ind i mellemrum og åbninger, kan der opstå kraftig lugtdannelse i efterfølgende tilberedningsprocesser.

Spray ikke ovnspray på ovnrumsloftet. Spray ikke ovnspray ind i mellemrum og åbninger i ovnrumsvæggene og bagvæggen.

- Lad ovnrens indvirke som angivet på emballagen.

Ovnrens af andre fabrikater må kun anvendes på kolde overflader og må maks. indvirke i 10 min.

- Desuden kan den hårde side af en opvaskesvamp anvendes efter indvirkningstiden.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Rengøring og vedligeholdelse

Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

Specialfedtet i FlexiClip-udtrækkene vaskes ud ved rengøring i opvaskemaskine, hvorved udtræksegenskaberne forringes.


Rengør aldrig FlexiClip-udtrækkene i opvaskemaskine.

Ved meget fastsiddende snavs på overfladerne eller tilklæbning af kuglelejerne på grund af overløbende frugtsaft følges følgende fremgangsmåde:

- Opblød FlexiClip-udtrækkene kortvarigt (ca. 10 min.) i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Om nødvendigt kan den hårde side af en opvaskesvamp også anvendes. Kuglelejerne kan rengøres med en blød børste.

Efter rengøringen kan der være misfarvninger eller lyse pletter, som dog ikke har nogen indflydelse på brugsegenskaberne.

Ovnrummet rengøres med Pyrolyse

Ovnrummet kan rengøres med funktionen Pyrolyse  i stedet for manuel rengøring.

Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnrummet til over 400 °C. Snavs i ovnen bliver til aske på grund af de høje temperaturer.

Der er 3 pyrolysetrin med forskellig varighed til rådighed.

- Trin 1 ved let tilsmudsning
- Trin 2 ved kraftigere tilsmudsning
- Trin 3 ved meget kraftig tilsmudsning

Efter start af pyrolyserengøringen låses døren automatisk. Den kan først åbnes igen, når rengøringsprocessen er slut.

Pyrolyserengøringen kan også startes tidsforskudt, fx for at udnytte en billigere natstrømstakst.

Efter pyrolyserengøringen kan pyrolyse-rester (fx aske), der dannes i ovnrummet afhængig af tilsmudsningsgrad, nemt fjernes.

Forberedelse af pyrolyserengøring

De høje temperaturer under pyrolyserengøringen beskadiger tilbehøret.

Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes.

Dette gælder også ribber og ekstratilbehør.


Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgd udvikling.

Fastbrændte rester kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på emaljerede overflader.

Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes, og løsn fastbrændte rester på emaljerede overflader med en glasskraber.

- Tag tilbehøret (inkl. ribberne) ud af ovnrummet.


Pyrolyserengøring startes

 Fare for at komme til skade på grund af skadelige dampe.

Ved pyrolyserengøring kan der frigives dampe, som kan føre til irritation af slimhinderne.


Ophold dig ikke i længere tid i køkkenet under pyrolyserengøringen, og sørg for, at børn og husdyr ikke kan komme ud i køkkenet.

Sørg for god ventilation i køkkenet under pyrolyserengøringen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnen til højere temperaturer end ved normal brug.

Hold børn væk fra ovnen under pyrolyserengøringen.

- Vælg Pyrolyse .
- Vælg pyrolysetrin efter tilsmudsningsgraden.
- Bekræft med OK.

Følg vejledningen i displayet.

- Bekræft med OK.

Pyrolyserengøringen kan startes straks eller tidsforskudt.

Pyrolyserengøring startes straks



- Vælg Start straks, hvis pyrolyserengøringen skal startes straks.
- Bekræft med OK.

Pyrolyserengøringen starter.

Døren låses automatisk. Derefter tilkobles opvarmningen af ovnrummet og køleblæseren automatisk.

Ovnlyset tænder ikke under pyrolyserengøringen.

Resttiden for pyrolyserengøringen vises. Den kan ikke ændres.

Hvis der i mellemtiden er indstillet en minuturtid, høres der et signal efter udløb af denne;  blinker, og tiden tælles opad. Så snart der trykkes på sensortasten , frakobles akustiske og optiske signaler.


Rengøring og vedligeholdelse

Pyrolyserengøring startes tidsforskudt

- Vælg *Start kl.*, hvis pyrolyserengøringen skal startes tidsforskudt.
- Bekræft med *OK*.
- Indstil et tidspunkt for, hvornår pyrolyserengøringen skal starte.
- Bekræft med *OK*.

Døren låses automatisk. I displayet vises *Start kl.* og den indstillede starttid.

Sensortasten  lyser orange.

Indtil starttidspunktet kan starttiden ændres med sensortasten .

Når starttidspunktet er nået, tilkobles opvarmningen af ovnrummet og køleblæseren automatisk, og resttiden vises i displayet.


Pyrolyserengøringen afsluttes

Når resttiden står på 0:00 t., viser displayet en meddelelse om, at dørlåsen deaktiveres.

Så snart døren er låst op, vises *Proces slut*, og der lyder et signal.

- Sluk ovnen.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnen er stadig meget varm efter pyrolyserengøringen. Man kan brænde sig på varmelegemer og ovnrum. Lad først varmelegemer og ovnrum afkøle, inden eventuelle rester fra pyrolyserengøringen fjernes.

- Rengør ovnrummet for eventuelle pyrolyserester (fx aske), som kan dannes i ovnen afhængig af tilsmudsningsgraden.

De fleste rester kan fjernes med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Afhængig af tilsmudsningsgraden kan der sætte sig et synligt lag på dørens indvendige glas. Dette kan fjernes med en opvaskesvamp, en glasskraber eller en stålsvamp (fx Spontex) og opvaskemiddel til opvask i hånden.

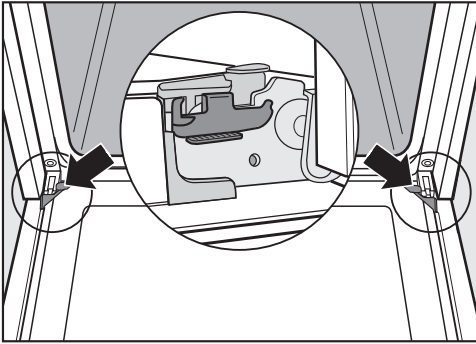
Rundt om ovnrummet sidder der en tættningsliste af glassilke som tætning mod dørruden. Denne liste er meget sart og kan blive beskadiget, hvis der gnides eller skrubbes på den.

Undgå så vidt muligt at rengøre tættningslisten af glassilke.

Emaljerede overflader kan få varige misfarvninger som følge af frugtsaft, der er løbet over. Disse misfarvninger påvirker ikke emaljens egenskaber. Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris.

Døren tages af

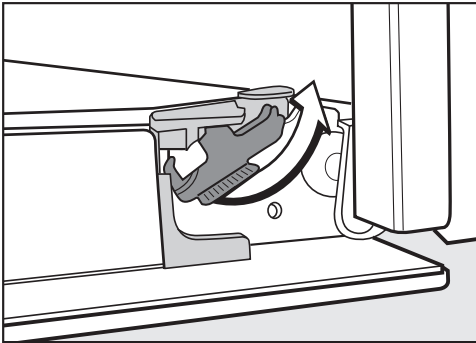
Døren vejer ca. 10 kg.



Døren er forbundet med dørhængslerne med holdere.

Inden døren kan trækkes af disse holdere, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.

- Åbn døren helt.



- Slå låsebøjlerne fra ved at dreje dem, indtil der mødes modstand.

Ovnens bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert

Træk aldrig døren vandret af holderne, da disse ellers vil slå tilbage mod ovnen.

Træk aldrig døren af holderne ved at trække i grebet, da det kan knække.

- Luk døren helt.



- Tag fat i siderne, og løft døren skråt op af holderne med begge hænder. Sørg for, at døren ikke sidder skævt, når den tages af.

Rengøring og vedligeholdelse

Døren skilles ad

Døren består af et åbent system med 4 delvist varmereflekterende glaslag.

Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.

Hvis der skulle være kommet snavs ind mellem glassene, kan døren skilles ad, så indersiderne kan rengøres.

Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser.

Anvend ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

Følg også rådene vedrørende rengøring af ovnens front.

De enkelte sider af dørglassene har forskellige belægninger. De sider, der vender ind mod ovnrummet virker varmereflekterende.

Ovnen bliver beskadiget, hvis dørglassene sættes forkert i.


Sørg for, at dørglassene anbringes rigtigt efter rengøringen.

Overfladen på aluminiumsprofilerne bliver beskadiget af ovnrens.

Rengør delene med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Dørglassene kan knække, hvis de falder ned.

Opbevar de afmonterede dørglas sikkert.

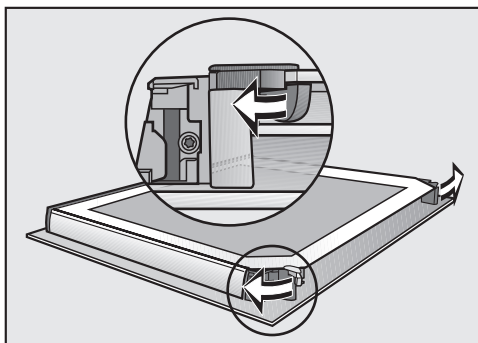
 Fare for at komme til skade, hvis døren klapper sammen.

Døren kan klappe sammen, hvis den skilles ad, når den er monteret.

Tag altid døren af, inden den skilles ad.

- Læg dørens yderste glas på et blødt underlag (fx et viskestykke), så det ikke bliver ridset.

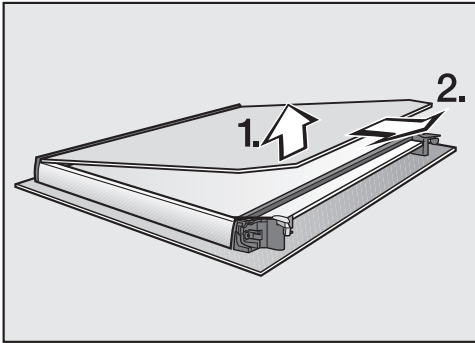
Det er bedst at lægge døren, så dør-grebet ligger ud over bordkanten, så glasset ligger på et plant underlag og ikke kan gå i stykker under rengøringen.



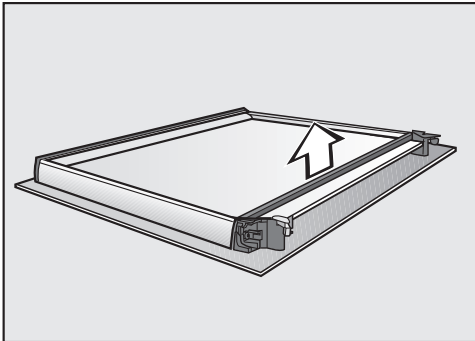
- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebævegelse.

Rengøring og vedligeholdelse

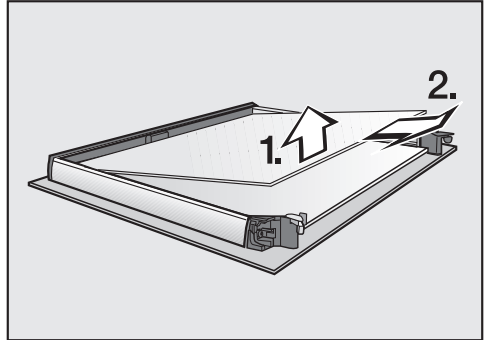
Afmonter dørens indvendige glas og de to midterste glas efter hinanden:



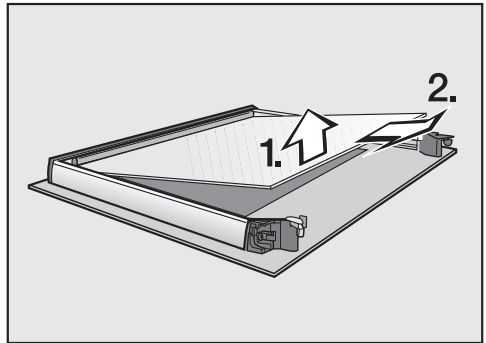
- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.



- Fjern tætningen.



- Løft det øverste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.



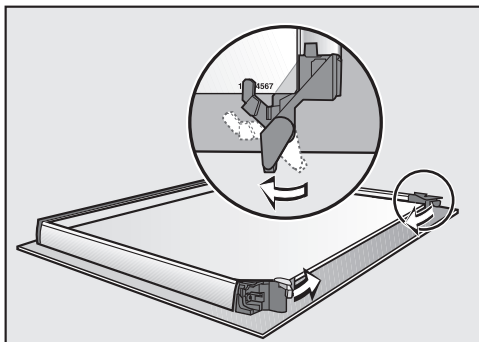
- Løft det nederste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.
- Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør delene af med en blød klud.

Rengøring og vedligeholdelse

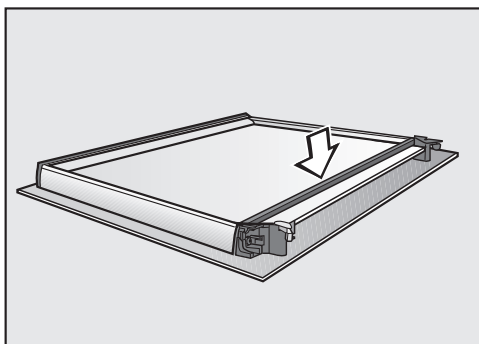
Saml derefter døren omhyggeligt igen:

De to midterste dørglas er identiske. For korrekt montering er der påtrykt materialenummer på glassene.

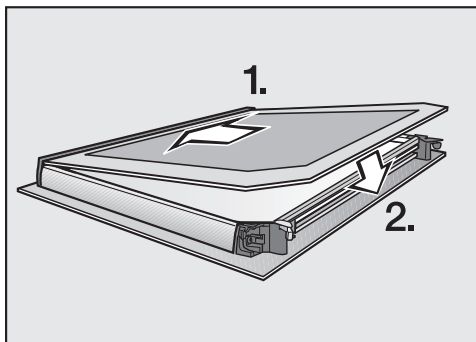
- Sæt det nederste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt).



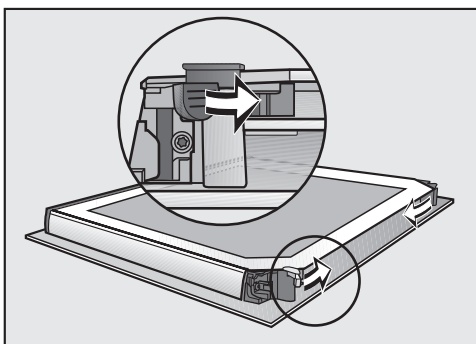
- Drej holderne til dørglassene indad, så holderne ligger på det nederste af de to midterste glas.
- Sæt det øverste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt). Dørglasset skal ligge på holderne.



- Sæt tætningen på.



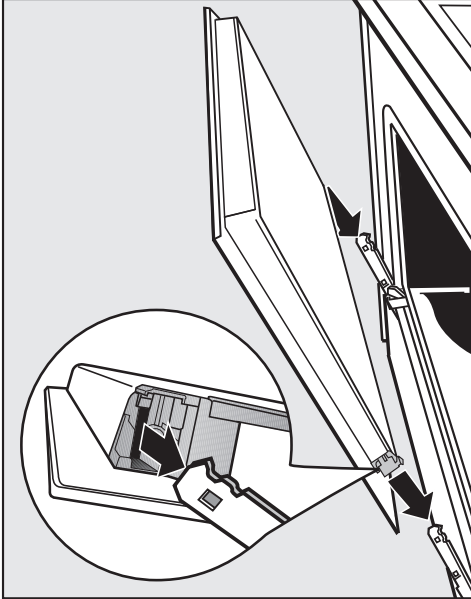
- Skub det indvendige glas ind i af-dækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg dørglasset mellem holderne.



- Luk dørglassenes to holdere indad med en drejebbevægelse.

Døren er nu samlet igen.

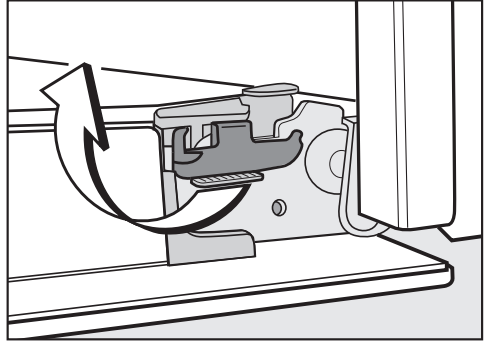
Døren sættes i



- Tag fat i siderne af døren, og sæt den på holderne i hængslerne. Sørg for, at den ikke sidder skævt, når den tages af.
- Åbn døren helt.

Hvis spærrebøjlerne ikke er låst, kan døren løsne sig fra holderne og blive beskadiget.

Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.




- Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres

Ribberne kan afmonteres sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes).

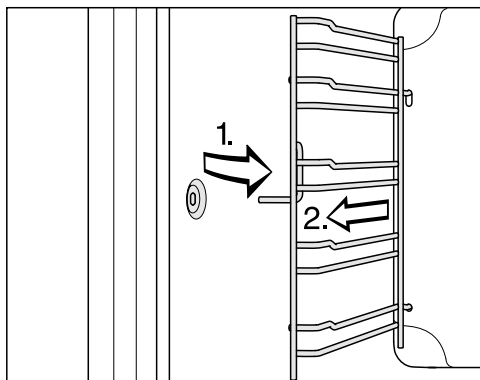
Hvis FlexiClip-udtrækkene ønskes afmonteret separat: Følg vejledningen i afsnittet Udstyr - FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnens bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden ribberne afmonteres.

Rengøring og vedligeholdelse



- Træk ribberne ud af monteringshullet (1.) fortil, og tag dem ud (2.).

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter delene omhyggeligt.

Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned

Hvis loftet i ovnrummet er kraftigt snavset, kan grillvarmelegemet klappes ned ved rengøring. Det anbefales at rengøre loftet i ovnrummet regelmæssigt med en fugtig klud eller en opvaskesvamp.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

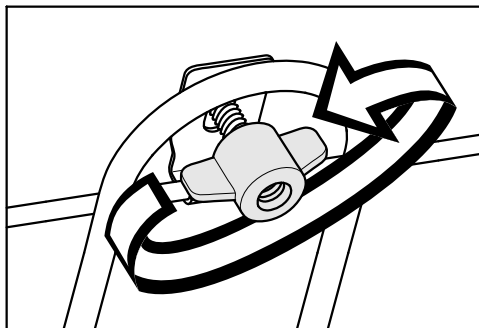
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

Emaljen i bunden af ovnen kan blive beskadiget, hvis møtrikkerne falder ned.

Læg evt. et viskestykke på bunden af ovnrummet.

- Tag ribberne ud.



- Løsn vingemøtrikken.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned med magt.

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.

Loftet i ovnrummet er nu tilgængeligt.

- Rengør loftet i ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet op efter rengøringen.




- Sæt møtrikkerne på, og skru dem fast.

- Monter ribberne.




De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.


Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres.


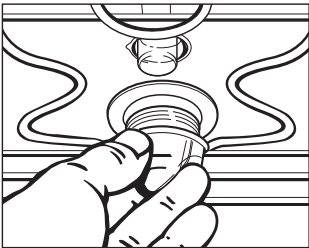

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	Indstillingen Klokkeslæt Visning Frakoblet er valgt. Derved er displayet mørkt, når ovnen er slukket. ■ Så snart ovnen tændes, vises hovedmenuen. Vælg indstillingen Klokkeslæt Visning Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant.
	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Der høres ingen signallyd.	Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt. ■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med indstillingen Lydstyrke Signallyde.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke. ■ Deaktiver udstillingsprogrammet med indstillingen Forhandler Demoprogram Frakoblet.
Lås  vises i displayet, når ovnen tændes.	Låsen  er tilkoblet. ■ Bekræft med OK. Tryk på "OK" i 6 sek. vises. ■ Deaktiver låsen i en tilberedningsproces ved at trykke på sensortasten OK i min. 6 sek. ■ Vælg indstillingen Sikkerhed Lås  Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Sensortasterne reagerer ikke.	<p>Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne ikke, når ovnen er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sensortasterne reagerer, så snart ovnen tændes. Hvis sensortasterne altid skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen Display QuickTouch Tilkoblet vælges. <p>Der er ikke sluttet strøm til ovnen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service. <p>Der er et problem i styringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og ovnen startes igen.
Strømafbrydelse vises i displayet.	<p>Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. ■ Start tilberedningsprocessen igen.
12:00 vises i displayet.	<p>Der har været strømafbrydelse i over 150 t.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil klokkeslæt og dato igen.
Maks. driftstid nået vises i displayet.	<p>Ovnen har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekræft med OK. <p>Derefter er ovnen igen klar til brug.</p>
 Fejl F32 vises i displayet.	<p>Dørlåsen til pyrolyserengøring lukker ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. Start herefter den ønskede pyrolyserengøring igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis meldingen vises igen.
 Fejl F33 vises i displayet.	<p>Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis dørlåsen ikke deaktiveres.
Fejl og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet.	<p>Et problem, man ikke selv kan løse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service.

Fejl	Årsag og udbedring
Der høres støj efter en tilberedningsproces.	Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).
Ovnen er slukket af sig selv.	Af energisparehensyn slukker ovnen automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum. ■ Tænd ovnen igen.
Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberedningsskemaet.	Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.
	Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften. ■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere tilberedningstid, fordi dejen er fugtigere.
Kagen/bagværket er brunet uensartet.	Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. ■ Der vil altid forekomme en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.
	Bageformens materiale og farve er ikke egnet til opvarmningsformen. ■ I opvarmningsformen Over-undervarme  er lyse eller blanke bageforme ikke velegnede. Anvend matte, mørke bageforme.
FlexiClip-udtrækkene er svære at skubbe ind eller trække ud.	Der er ikke tilstrækkeligt fedt i kuglelejerne i FlexiClip-udtrækkene. ■ Smør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun Miele specialfedt er afstemt efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre fedttyper kan blive harske ved opvarmning og klæbe FlexiClip-udtrækkene sammen. Miele specialfedt kan købes hos Miele forhandleren eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Efter pyrolyserengøringen er der stadig snavs i ovnrummet.	Ved pyrolyserengøringen brændes snavs væk, hvorefter der bliver aske tilbage. <ul style="list-style-type: none">■ Fjern asken med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Hvis der derudover stadig er større stykker snavs, startes pyrolyserengøringen i så fald igen med længere varighed.
Ovnlyset slukker efter kort tid.	Indstillingen Lys "Tilkoblet" i 15 sek. er valgt. <ul style="list-style-type: none">■ Vælg indstillingen Lys Tilkoblet, hvis ovnrumslyset skal være tændt under hele tilberedningsprocessen.
Ovnlyset er slukket.	Indstillingen Lys Frakoblet er valgt. <ul style="list-style-type: none">■ Ved tryk på sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek.■ Vælg om ønsket indstillingen Lys Tilkoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek..
Ovnlyset tænder ikke. 	Halogenpæren er defekt. <div data-bbox="407 823 1042 1050" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.</p><p>Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør. Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Afbryd strømmen til ovnen: Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.■ Frigør lampeafdækningen ved at dreje den en kvart omgang mod venstre, og træk den og tætningsringen ud af lampehuset nedad.■ Udskift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9).■ Sæt lampeafdækningen med tætningsringen på plads i lampehuset, og fastgør den ved at dreje mod højre.■ Tilslut strømmen til ovnen.

Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Bestil service via Mieles hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

Disse oplysninger findes på typeskiltet, som kan ses på frontrammen, når døren er åben.

Service / Garanti

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer
- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Miele's garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Service / Garanti

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

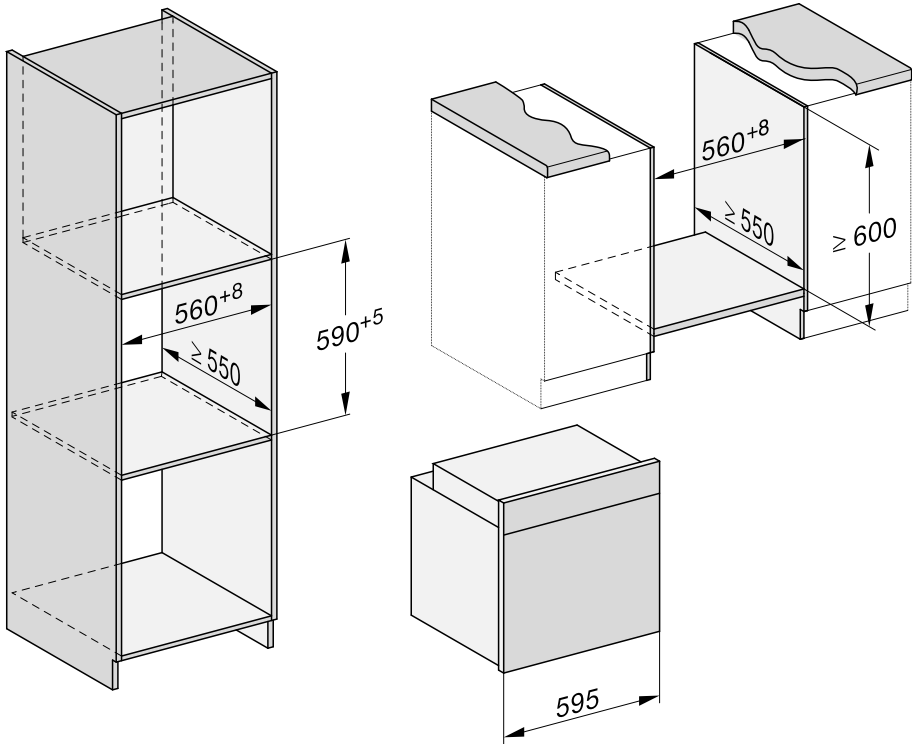
DK - 2600 Glostrup.

Indbygningsmål

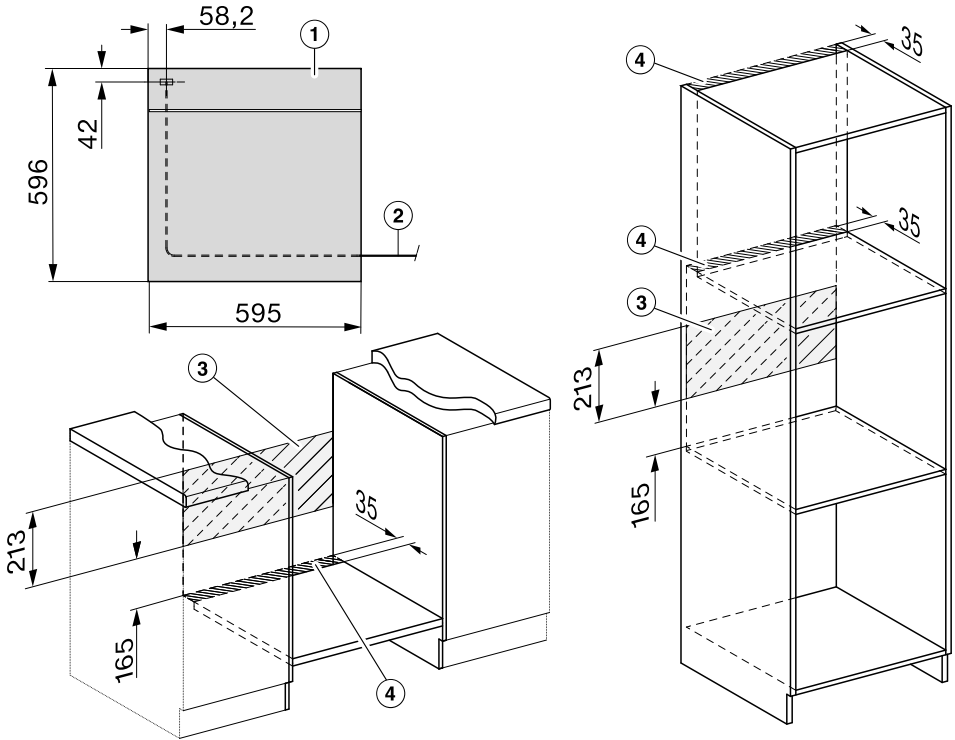
Målene er angivet i mm.

Indbygning i et høj- eller underskab

Hvis ovnen skal indbygges under en kogeplade, skal rådene om indbygning af kogepladen samt kogepladens indbygningshøjde overholdes.



Tilslutninger og ventilation



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning, længde= 1.500 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 150 cm²

Installation

Ovnen indbygges

Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

For at ovnen kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Køleluften må ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).

Vær opmærksom på følgende ved indbygningen:

Hylden, som ovnen anbringes på, må ikke støde helt op til væggen.

Der må ikke monteres varmebeskyttelseslister på indbygningsskabets sidevægge.

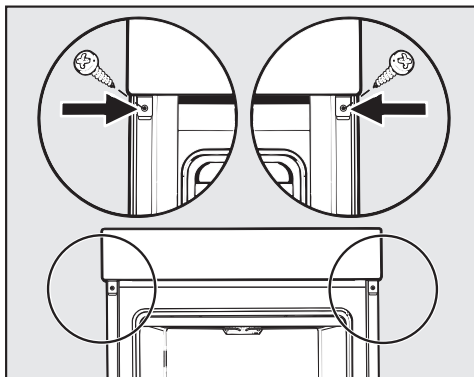
- Slut strøm til ovnen.

Døren kan blive beskadiget, hvis ovnen løftes i dørgrebet.

Brug gribehullerne i kabinettets sider, når ovnen skal løftes.


Det anbefales at tage døren af (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Døren tages af) og at tage tilbehøret ud inden monteringen. Ovnen er da lettere at skubbe ind i indbygningsskabet, og man kommer ikke til at tage fat i dørgrebet, når den skal løftes.

- Skub ovnen ind i indbygningsskabet, og juster den i vater.
- Åbn døren, hvis den ikke er taget af.



- Fastgør ovnen til indbygningsskabets sidevægge med de medfølgende skruer.
- Monter også døren igen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Døren sættes i).

Eltilslutning

 Risiko for at komme til skade! Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren; eventuelle skader som følge heraf er ikke omfattet af Miele's garanti.

Eltilslutningen må kun foretages af uddannede fagfolk, der er bekendt med og overholder de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter. Ovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan købes ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).

Tilslutning skal ske til 230 V / 50 Hz og kun til en reglementeret elinstallation.

Tilslutning til en stikkontakt (iht. VDE 0701) anbefales, da det letter afbrydelse fra elnettet i tilfælde af reparation.

Hvis stikkontakten ikke længere er tilgængelig, eller tilslutning skal ske til en fast installation, skal produktet kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60335).

De påkrævede **tilslutningsdata** er angivet på typeskiltet, som sidder på ovenrummets front. Oplysningerne skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Ved henvendelse til Miele Service bedes følgende altid oplyst:

- Modelbetegnelse
- Serienummer
- Tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

Ved ændring af tilslutning eller udskiftning af elledningen skal der altid anvendes ledningstype H 05 VV-F med egnet diameter.



















Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.




Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværks-synkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

Tilberedningsskemaer

Røredej























Kager/bagværk (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 ⁵ ₁		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Muffins (1 plade)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 plader)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Små kager* (1 plade)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Små kager* (2 plader)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Sandkage (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Marmor-, nødekage (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Marmor-, nødekage (rist, randform, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Frugtkage (1 plade)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Frugtkage (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
Tærtebund (rist, tærteform, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25










 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- 1 Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 4 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Æltet dej

Kager/bagværk (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Ribbe ⁵ ₁		Tilberedningstid [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Kagefigurer (1 plade)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Kagefigurer (2 plader)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Småkager* (1 plade)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	20–30
Småkager* (2 plader)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Tærtebund (rist, tærteform, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Ostekage (cheesecake) (rist, springform, 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Apple pie* (rist, springform, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Æbletærte, med dejlæg (rist, springform, 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Frugtkage med fyld (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Frugtkage med marengs (1 plade)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Mad-/frugttærte (1 plade)		210–220 ²	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45




















 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Over-undervarme,  Intensiv bagning, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet








* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Tilberedningsskemaer









Gærdej










Kager/bagværk (tilbehør)		Temperatur [°C]	Booster 	Ribbe ⁵		Tilberedningstid [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (rist, randform, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Julekage (christstollen) (1 plade)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Smuldrekage med/uden frugt (1 plade)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	✓	1	2	25–35
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Hvedebrød, ikke i form (1 plade)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Hvedebrød (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Fuldkornsbrød (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Hævning af gærdej (rist)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 4 Læg risten på bunden af ovnen, og stil skålen herpå. Afhængig af skålens størrelse kan ribberne også tages ud.
- 5 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.










Kvark-oliedej










Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]		 ⁵ ₁		 [min.]
				+HFC	-HFC	
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	–	2	3	25–35
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Tilkoblet,  Frakoblet

- 1 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).
- 2 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Sukkerbrødsdej













Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]		 ⁵ ₁		 [min.]
				+HFC	-HFC	
Sukkerbrødsbund (2 æg) (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Sukkerbrødsbund (4–6 æg) (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Sukkerbrødsbund med vand* (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Rouladebund (1 plade)		180–190 ²	–	1	2	10–20








 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Tilkoblet,  Frakoblet

- * Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).
- 1 Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
 - 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

Tilberedningsskemaer

Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide

















Kager/bagværk (tilbehør)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Vandbakkelser (1 plade)		160–170	–	1	2	30–40
Butterdejspakker (1 plade)		180–190	–	1	2	20–30
Butterdejspakker (2 plader)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Makroner (1 plade)		120–130	–	1	2	25–50
Makroner (2 plader)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Marengs (1 plade, 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Marengs (2 plader, a 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180









 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C),  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Tilkoblet, – Frakoblet

1 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes).

2 Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Pikante retter

Ret (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑	 ⁵ ₁		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Mad-/frugttærte (1 plade)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Løgtærte (1 plade)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, gærdej (1 plade)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, kvark-oliedeje (1 plade)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
Dybfrostpizza, forbagt (rist)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (rist)		300	–	–	3	5–8
Gratinerede retter (fx toast) (rist på bradepande)		275 ²	–	2	3	3–6
Grillede grøntsager (rist på bradepande)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 bradepande)		180–190	–	2	2	40–60



















 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, ⁵₁ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Over-undersvarme,  Intensiv bagning,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Traditionel grill,  Grill med ventilation, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet











* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- 1 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 2 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- 3 Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Tilberedningsskemaer

Oksekød

Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]		 5 1	 Tilberedningstid [min.]	 10 Kernetemperatur [°C]
Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Oksemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Oksemørbrad "rød", ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Oksemørbrad "medium", ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Oksemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (bradepande)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Roastbeef "rød", ca. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Roastbeef "medium", ca. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Roastbeef "gennemstegt", ca. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burger, frikadeller* (rist på 4. ribbe og bradepande på 1. ribbe)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–
















 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  5
1 Ribbe,  Tilberedningstid,  Kernetemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  ECO-varmluft,  Traditi-onel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet









* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

¹⁰ Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

Kalv



















Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ribbe ⁵	 Tilberedningstid [min.]	 Ker- netemperatur ⁷ [°C]
Kalvegrydesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet- fad med låg)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Kalvemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Kalvemørbrad "rosa", ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Kalvemørbrad "medium", ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Kalvemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Kalveryg, "rosa", ca. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Kalveryg, "medium", ca. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Kalveryg, "gennemstegt", ca. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe⁵,  Tilberedningstid,  Ker-
netemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stig-
ning.

Tilberedningsskemaer













Svinekød








Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 ⁵ Ribbe	 Tilberedningstid [min.]	 ¹⁰ Ker- netemperatur [°C]
Skinkesteg/Nakkesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Flæskesteg med svær, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Svinemørbrad, ca. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Skinkesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Hamburgerryg, ca. 1 kg (Bradepande)		150–160	✓	2 ⁵	50–60	63–68
Hamburgerryg, ca. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Farsbrød, ca. 1 kg (bradepande)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Bacon ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
Grillpølse ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵ Ribbe,  Tilberedningstid, ¹⁰ Ker-
netemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Varmluft Plus,  ECO-
varmluft,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- Anvend risten og bradepanden.
- Steg først kødet på kogepladen.
- Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Tilsæt ca. 0,5 l væske, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- ¹⁰ Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

Lammekød, vildt
















Ret (tilbehør)		 Temperatur [°C]	 Booster	 Ribbe ⁵	 Tilberedningstid [min.]	 Ker- netemperatur ⁶ [°C]
Lammekølle med ben, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lammeryg uden ben (bradepande)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lammeryg uden ben (rist og bradepande)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Hjorteryg uden ben (bradepande)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Rådyr ryg uden ben (bradepande)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Vildsvinekølle uden ben, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90











 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵ Ribbe,  Tilberedningstid, ⁶ Ker-
netemperatur,  Over-undervarme, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Steg først kødet på kogepladen.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.
- 4 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- 5 Tilbered først med låg. Fjern låget efter 50 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- 6 Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

Tilberedningsskemaer















Fjerkræ, fisk






Ret (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min.]	 7 [°C]
Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (bradepande)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (rist på bradepande)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Fjerkræ, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Fjerkræ, ca. 4 kg (Gourmet-fad)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Fisk, 200–300 g (fx foreller) (bradepande)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (fx lakseforeller) (bradepande)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (bradepande)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  5
1 Ribbe,  Tilberedningstid,  7
Kernetemperatur,  Bruningsautomatik,  Grill med ventilation,  Over-undervarme,  ECO-varmluft, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- 1 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- 2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- 3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC (hvis de forefindes).
- 4 Vend så vidt muligt grillvaren, når halvdelen af grilltiden er gået.
- 5 Hæld ca. 0,25 l væske ved i starten af tilberedningsprocessen.
- 6 Hæld ca. 0,5 l væske ved efter 30 min.
- 7 Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

Testretter iht. EN 60350-1

Testretter (tilbehør)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ^{5 6}		🕒 [min.]
				+HFC:	-HFC:	
Småkager (1 bageplade ¹)		150	-	1	2	25-35
		160 ⁴	-	2	3	20-30
Småkager (2 bageplader ¹)		150 ⁴	-	1+3 ⁷	1+3	25-35
Kagefigurer (1 bageplade ¹)		140	-	1	2	35-45
		160 ⁴	-	2	3	20-30
Kagefigurer (2 bageplader ¹)		140	-	1+3 ⁷	1+3	40-50 ⁸
Apple pie (rist ¹ , springform ² , Ø 20 cm)		160	-	1	2	80-100
		180	-	1	1	80-90
Sukkerbrødsbund med vand (rist ¹ , springform ² , Ø 26 cm)		180	-	1	2	25-35
	 ³	150-170 ⁴	-	1	2	25-45
Toast (rist ¹)		300	-	-	3	5-8
Burger (rist ¹ på 4. ribbe og bradepan- de ¹ på 1. ribbe)		300 ⁵	-	-	4	15-25 ⁹

 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🔥↑ Booster, ⁵ Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), 🕒 Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, - Frakoblet

- ¹ Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør.
- ² Anvend en mat, mørk springform.
Stil springformen på midten af risten.
- ³ Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller maden efter den korteste tilberedningstid.
- ⁴ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- ⁵ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- ⁶ Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).
- ⁷ Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de forefindes). Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.
- ⁸ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- ⁹ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.


Oplysninger til testinstitutter

Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

- Målingen sker i opvarmningsformen ECO-varmluft .
- Vælg indstillingen Lys | "Tilkoblet" i 15 sek. (se afsnittet Indstillinger, - Lys).
- Under målingen må der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen.
Anvend ikke yderligere tilbehør såsom FlexiClip-udtræk eller dele med katalytisk overflade såsom sidevægge eller ovnloft.
- En vigtig forudsætning for fastlæggelse af energieffektivitetsklassen er, at døren er lukket helt tæt under målingen.
Afhængig af de anvendte måleelementer kan dørlistens tætningsfunktion forringes i større eller mindre grad. Dette har negativ indvirkning på måleresultatet. Dette kan afhjælpes ved at trykke døren til. Det kan under ugunstige forhold også være nødvendigt at anvende egnede tekniske hjælpemidler. Denne fejl optræder ikke under normal brug.

Datablad til husholdningsovne

efter delegeret forordning (EU) nr. 65/2014 og forordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
Modelidentifikation	H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	47,0 kg

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

Kontakt: miele.dk/service

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

H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP

da-DK

M.-Nr. 11 627 520 / 05