


Brugs- og monteringsanvisning Kompaktovn med mikrobølger



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 | 6 |
| Miljøbeskyttelse | 15 |
| Oversigt | 16 |
| Betjeningselementer | 17 |
| Tænd/sluk-tast..... | 18 |
| Bevægelsessensor..... | 18 |
| Sensortaster..... | 19 |
| Touchdisplay..... | 21 |
| Symboler..... | 22 |
| Betjeningsmåde | 23 |
| Valg af menupunkt..... | 23 |
| Bladring..... | 23 |
| Undermenuen forlades..... | 23 |
| Værdi eller indstilling ændres..... | 23 |
| Indstilling ændres i en valgliste..... | 23 |
| Tal indtastes med talrullen..... | 23 |
| Tal indtastes med det numeriske tastatur:..... | 23 |
| Indstilling ændres med bjælker..... | 23 |
| Bogstaver indkodes..... | 24 |
| Kontekstmenu vises..... | 24 |
| Indkodninger forskydes..... | 24 |
| Pulldown-menu vises..... | 24 |
| Hjælp vises..... | 24 |
| MobileStart aktiveres..... | 24 |
| Udstyr | 25 |
| Typeskilt..... | 25 |
| Medfølgende udstyr..... | 25 |
| Medfølgende og ekstra tilbehør..... | 25 |
| Sikkerhed..... | 28 |
| Overflader med PerfectClean..... | 28 |
| Første ibrugtagning | 29 |
| Miele@home..... | 29 |
| Grundindstillinger..... | 30 |
| Første opvarmning af ovnen..... | 31 |
| Indstillinger | 32 |
| Oversigt over indstillinger..... | 32 |
| Menuen Indstillinger kaldes frem..... | 35 |
| Sprog  | 35 |
| Klokkeslæt..... | 35 |
| Dato..... | 35 |
| Lys..... | 36 |
| Startbillede..... | 36 |
| Display..... | 36 |

| | |
|---|-----------|
| Lydstyrke | 36 |
| Enheder | 37 |
| Quick-start MB | 37 |
| Popcorn | 37 |
| Booster | 37 |
| Temperaturforslag | 38 |
| Forvalgte effekter | 38 |
| Køleblæserefterløb | 38 |
| Bevægelsessensor | 38 |
| Sikkerhed | 39 |
| Advarsel lukket køkkenlåge | 40 |
| Miele@home | 40 |
| Scan & Connect udføres | 41 |
| Fjernstyring | 41 |
| MobileStart aktiveres | 41 |
| SuperVision | 41 |
| RemoteUpdate | 42 |
| Softwareversion | 43 |
| Juridiske informationer | 43 |
| Forhandler | 43 |
| Standardindstillinger | 43 |
| Driftstimer (i alt) | 43 |
| Alarm og minutur | 44 |
| Anvendelse af funktionen Alarm | 44 |
| Anvendelse af funktionen Minutur | 45 |
| Hoved- og undermenuer | 46 |
| Anvendelse af mikrobølgefunktion | 48 |
| Funktion | 48 |
| Valg af service | 48 |
| Egnet service | 49 |
| Uegnet service | 50 |
| Servicetest | 51 |
| Låg | 51 |
| Betjening | 52 |
| Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces | 52 |
| Temperatur og kerntemperatur ændres | 52 |
| Mikrobølgeeffekt ændres | 53 |
| Tilberedningstider indstilles | 53 |
| Indstillede tilberedningstider ændres | 53 |
| Indstillede tilberedningstider slettes | 53 |
| Tilberedningsprocessen afbrydes i opvarmningsformen Mikrobølger | 54 |
| Tilberedningsprocessen stoppes | 54 |

Indhold

| | |
|---|-----------|
| Ovnrummet forvarmes | 54 |
| Booster..... | 54 |
| Forvarmning..... | 55 |
| Crisp function..... | 56 |
| Skift til en anden opvarmningsform | 56 |
| Quick-start MB og Popcorn | 57 |
| Automatikprogrammer | 58 |
| Kategorier | 58 |
| Anvendelse af automatikprogrammer | 58 |
| Anvisninger om anvendelse | 58 |
| Søgning | 59 |
| Specialprogrammer | 60 |
| Optøning..... | 60 |
| Tørring | 63 |
| Opvarmning..... | 64 |
| Opvarmning af service..... | 67 |
| Hævning af gærdej | 67 |
| Varmholdning..... | 67 |
| Langtidsstegning | 67 |
| Sabbat-program..... | 69 |
| Tilberedning..... | 70 |
| Henkogning | 72 |
| Frysevarer/færdigretter..... | 74 |
| MyMiele | 75 |
| Egne programmer | 76 |
| Bagning | 78 |
| Tips til bagning..... | 78 |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne | 78 |
| Anvisninger om opvarmningsformer..... | 78 |
| Stegning | 80 |
| Tips til stegning..... | 80 |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne | 80 |
| Anvisninger om opvarmningsformer..... | 81 |
| Stegetermometer | 82 |
| Grillstegning | 84 |
| Råd om grillstegning | 84 |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne | 84 |
| Anvisninger om opvarmningsformer..... | 85 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 86 |
| Uegnede rengøringsmidler | 86 |
| Fjernelse af normalt snavs | 87 |
| Fjernelse af fastsiddende snavs | 87 |
| Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned | 88 |

| | |
|---|------------|
| Småfejl udbedres | 89 |
| Service / Garanti | 93 |
| Kontakt i tilfælde af fejl | 93 |
| Miele Service | 93 |
| Installation | 96 |
| Indbygningsmål | 96 |
| Indbygning i et høj- eller underskab | 96 |
| Set fra siden | 97 |
| Tilslutninger og ventilation | 98 |
| Ovnen indbygges | 99 |
| Eltilslutning | 100 |
| Tilberedningsskemaer | 101 |
| Røredej | 101 |
| Æltet dej | 102 |
| Gærdej | 103 |
| Kvark-oliedej | 103 |
| Sukkerbrødsdej | 104 |
| Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite | 104 |
| Pikante retter | 105 |
| Oksekød | 106 |
| Kalv | 107 |
| Svinekød | 108 |
| Lammekød, vildt | 109 |
| Fjerkræ, fisk | 110 |
| Oplysninger til testinstitutter | 111 |
| Testretter iht. EN 60350-1 | 111 |
| Testretter iht. EN 60705 (opvarmningsform Mikrobølger ) | 112 |
| Tekniske data | 113 |
| Konformitetserklæring | 113 |
| Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet | 113 |
| Ophavsrettigheder og licenser | 114 |

Råd om sikkerhed og advarsler

► Kompaktovnen med mikrobølger betegnes for nemheds skyld efterfølgende som ovn.

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.

► Ovnen er kun beregnet til brug i almindelig husholdning til optøning, opvarmning, tilberedning, bagning, stegning, grillstegning og henkogning af madvarer.

Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

► Brandfare på grund af antændelige materialer.

Hvis antændelige materialer tørres ved anvendelse af mikrobølgefunktionen, fordamper fugtigheden i materialerne. Herved kan materialerne udtørre og selvantænde.

Anvend aldrig ovnen til opbevaring og tørring af antændelige materialer.

► 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 specielle pærer i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnet til oplysning af rum. Af sikkerhedsmæssige grunde må udskiftning kun foretages af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

► Denne ovn indeholder 1 lyskilder i energiklasse F.

Børn i huset

► Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for ovnen.

► 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 den åbne dør.

Ovndøren kan maks. bære 8 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

▶ 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.

▶ Hvis ovnen er defekt, kan der trænge mikrobølger ud, når ovnen er tændt, hvilket medfører fare for brugeren. Anvend ikke ovnen i følgende tilfælde:

- Døren er buet.
- Dørhængslerne er løse.
- Synlige huller eller ridser på kabinettet, døren eller væggene i ovnrummet.

▶ 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 ovnens 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).

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ 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 ovenns kabinet.
- ▶ 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 - Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Ovnen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

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.

► Vær opmærksom på, at tiderne ved tilberedning, opvarmning og optøning i en opvarmningsform med mikrobølger ofte er væsentligt kortere end en opvarmningsform uden mikrobølger. For lange tilkoblingstider medfører udtørring og risiko for selvantændelse af madvarerne.

Overhold de anbefalede tilberedningstider i opvarmningsformerne med grill. Anvend ikke opvarmningsformen Mikrobølger  til tørring af blomster, urter, brød eller boller m.m. Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til tørring af fx blomster eller urter. Anvend opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme  und, og overvåg altid processen.

► 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 køleblæseren 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.
- ▶ Ovnen kan blive beskadiget på grund af ophobning af varme. Læg aldrig stannioler 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.
- ▶ Ovnen egner sig ikke til rengøring og desinfektion af brugsgenstande, da der vil opstå høje temperaturer. Man kan brænde sig, når genstandene tages ud.
- ▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeler sig jævnt i maden, og at den er tilstrækkeligt høj. Vend eller omrør maden, så varmen fordeles jævnt, og overhold de angivne udligningstider ved opvarmning, optøning og tilberedning. Udligningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeles jævnt i maden.
- ▶ Ved kogning, især ved efteropvarmning af væsker, kan det med opvarmningsformen Mikrobølger  forekomme, at kogetemperaturen ganske vist er nået, men at de typiske dampbobler endnu ikke stiger op. Væsken koger ikke ensartet. Denne kogeforsinkelse kan medføre en eksplosionsagtig overkogning, når beholderen tages ud, hvorved man kan skolde sig på den varme væske. Under ugunstige omstændigheder kan trykket være så kraftigt, at døren åbner af sig selv. Omrør væsken inden opvarmningen eller opkogningen. Tag tidligst beholderen ud af ovnrummet 20 sek. efter opvarmningen. Der kan desuden evt. stilles en glaspind eller lignende i beholderen under opvarmningen.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Fare for at komme til skade på grund af varme madvarer. Ved opvarmning af madvarer frembringes varmen direkte i maden, og servicet er da koldt (undtagelse: ovnfast stentøj). Servicet opvarmes kun af varmeoverførslen fra maden.

Kontroller, når maden er taget ud, om den har den ønskede temperatur. Regn ikke med temperaturen på tilberedningsservicet! **Vær især opmærksom på dette, når der opvarmes baby mad!** Baby mad skal efter opvarmning omrøres eller rystes godt. Kontroller, at den ikke er for varm, så barnet ikke brænder sig.

► Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede beholdere eller flasker. I lukkede beholdere eller flasker opbygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion.

Opvarm aldrig mad eller væsker i lukkede beholdere eller flasker. Åbn beholderne forinden, og fjern låg og sutter på sutteflasker.

► Hvis der opvarmes æg uden skal, kan æggeblommen eksplodere efter tilberedningen.

Stik hul i æggeblommen flere steder inden tilberedningen.

► Hvis der opvarmes æg med skal, eksploderer de, også efter at de er taget ud af ovnrummet.

Kog kun æg med skal i specialservice. Opvarm ikke hårdkogte æg med opvarmningsformen Mikrobølger .


► Hvis mad med fast skind eller skal som fx tomater, pølser, pillekartofler eller auberginer opvarmes eller tilberedes, kan de eksplodere. Prik derfor disse madvarer flere steder, eller skær snit i dem inden opvarmningen, så den damp, der opstår, kan trænge ud.

► Kviksølv- eller væskestandstermometre er uegnede til høje temperaturer og går nemt i stykker. Anvend kun det medfølgende Miele stegetermometer til måling af temperaturen i maden.


► Puder med fyld af korn, kirsebærsten eller gel og lignende ting må ikke opvarmes i ovnen, da de kan antændes, også efter at de er taget ud af ovnen.

Opvarm ikke disse i ovnen.

► På service med hule håndtag og lågknapper kan der opstå fugtighed i fordybningerne. Der kan opstå et tryk i hulrummene, som kan føre til et eksplosionsagtigt brud. (Undtagelse: Hvis hulrummene ventileres tilstrækkeligt).

Anvend ikke service med hule greb eller knopper til låg i opvarmningsformen Mikrobølger .

Råd om sikkerhed og advarsler

► Service, der ikke er egnet til mikrobølger, kan i opvarmningsformen Mikrobølger  og i opvarmningsformer med mikrobølger blive ødelagt og beskadige ovnen.

Anvend ikke metalbeholdere, stanniol, bestik, service med metaldekorationer, blyholdige krystalglas, skåle med rillet kant, temperaturfølsomt plastservice, træservice, metalclips, plast- eller papirclips med indlagt metaltråd eller plastbægre med ikke helt aftrukket alumini-umslåg (se afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service).

► Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller gå i brand.


Anvend kun varmebestandigt plastservice i opvarmningsformer uden mikrobølger. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.


► Brandfare ved brug af beholdere af brændbare materialer. Engangsbeholdere af plast skal have de egenskaber, der er nævnt i afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service.



Der bør altid holdes opsyn med ovnen, hvis der tilberedes eller opvarmes mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer.

► Varmholdningsemballage består bl.a. af en tynd stanniol, der reflekterer mikrobølgerne. Papiret omkring stanniolet kan opvarmes så kraftigt, at det brænder.

Opvarm aldrig mad i opvarmningsformer med mikrobølger i termoposer, fx poser til grillede kyllinger.

► Hvis ovnen anvendes uden mad eller med uegnet service/tilbehør i ovnen i opvarmningsformen Mikrobølger  eller i opvarmningsformer med mikrobølger, kan ovnen blive beskadiget.

Anvend **altid** glasbradepanden i opvarmningsformen Mikrobølger , også til at stille mindre forme på.

Anvend ikke opvarmningsformer med mikrobølger til forvarmning af service eller til tørring af krydderurter. Anvend i stedet for opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .

► 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

▶ Ovndøren kan maks. bære 8 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. Ovnens 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 magnetavle.

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.

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

▶ Hvis der kommer saltholdig mad på ovnrummets stålvægge, skal det straks fjernes grundigt for at undgå korrosion.

▶ 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.

▶ 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.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportkader. 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

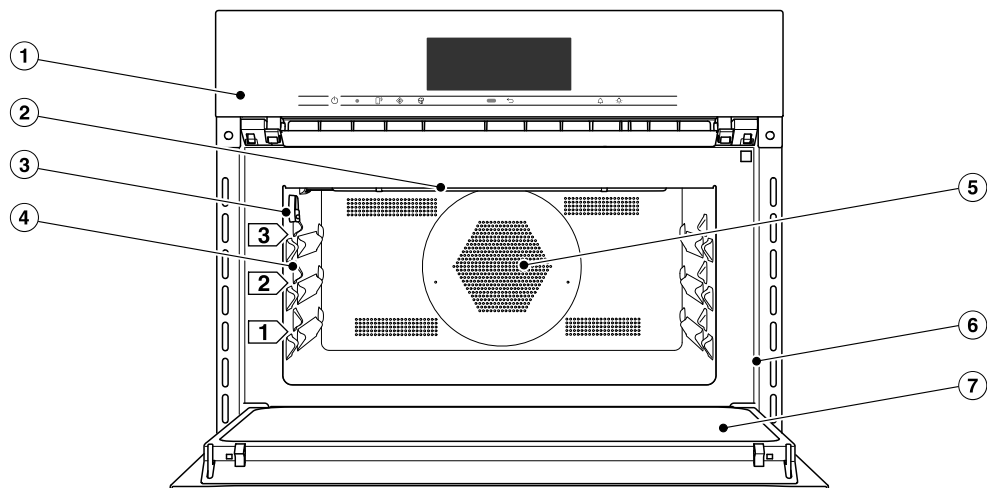
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



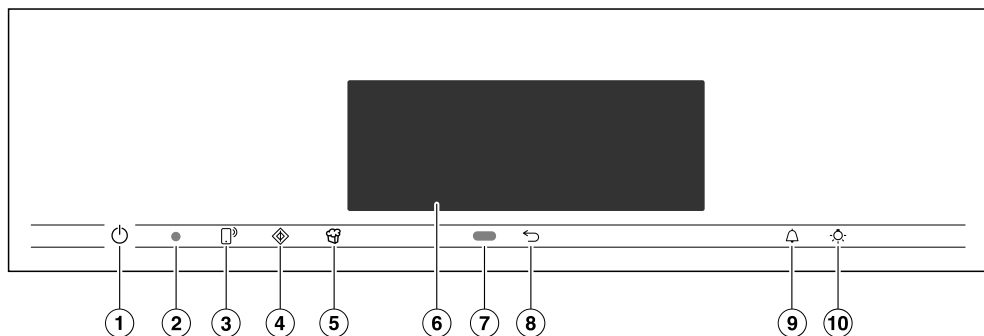
Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, 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 Overvarme-/grillvarmelegeme
- ③ Tilslutningsstik til stegetermometer
- ④ 3 ribber til glasbradepande og rist
- ⑤ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑥ Frontramme med typeskilt
- ⑦ Dør



- ① Tænd/sluk-tast ⏻ i fordybning
Til tænd/sluk af ovnen
- ② Optisk interface
(kun til Miele Service)
- ③ Sensortast 📱
Til styring af ovnen med en mobil enhed
- ④ Sensortast ◆
Til start af funktionen Quick-start MB
- ⑤ Sensortast 🍿
Til start af popcorn-funktionen
- ⑥ Touchdisplay
Til visning af oplysninger og til betjening
- ⑦ Bevægelsessensor
Til aktivering af ovnrumslyset og displayet og til bekræftelse af signallyde ved bevægelse.
- ⑧ Sensortast ↔
Trinvist tilbagespring
- ⑨ Sensortast 🔔
Til indstilling af minuturstider eller alarmer
- ⑩ Sensortast ☀️
Tænd/sluk af ovnlyset


Betjeningslementer

Tænd/sluk-tast

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

Med denne tast tændes og slukkes ovnen.

Bevægelsessensor




Bevægelsessensoren sidder under touchdisplayet ved siden af sensortasten . Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.

Der kan foretages bestemte indstillinger, så ovnlyset tænder, ovnen tænder eller signallyde kvitteres (se afsnittet Indstillinger - Bevægelsessensor).




Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles ved at vælge indstillingen Lydstyrke | Tastelyd | Frakoblet.

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

| Sensortast | Funktion |
|---|--|
|  | <p>Hvis ovnen skal styres med en mobil enhed, skal Miele@home-systemet være tilgængeligt. Aktiver indstillingen Fjernstyring, og tryk på sensortasten. Herefter lyser denne sensortast, og funktionen MobileStart er tilgængelig.</p> <p>Ovnen kan styres med din mobile enhed, så længe denne sensortast lyser (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).</p> |
|  | <p>Med denne sensortast startes funktionen Quick-start MB. Tilberedningsprocessen afvikles med maks. mikrobølgeeffekt (1000 W) og en tilberedningstid på 1 min. (se afsnittet Quick-start MB) Hvis der trykkes på sensortasten flere gange, kan tilberedningstiden øges trinvis.</p> <p>Denne funktion kan ikke anvendes, mens en anden tilberedningsproces er i gang.</p> |
|  | <p>Med denne sensortast startes funktionen Popcorn. Tilberedningen sker ved 850 W og en tilberedningstid på 2:50 min. (se afsnittet Popcorn).</p> <p>Denne funktion kan ikke anvendes, mens en anden tilberedningsproces er i gang.</p> |

Betjeningslementer

| Sensortast | Funktion |
|---|---|
|  | Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen. |
|  | Når en menu vises i displayet, eller en tilberedning afvikles, kan der med denne sensortast altid indstilles en minutur (fx ved kogning af æg) eller en alarm (et fast klokkeslæt) (se afsnittet Alarm og minutur). |
|  | Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles. Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet. |

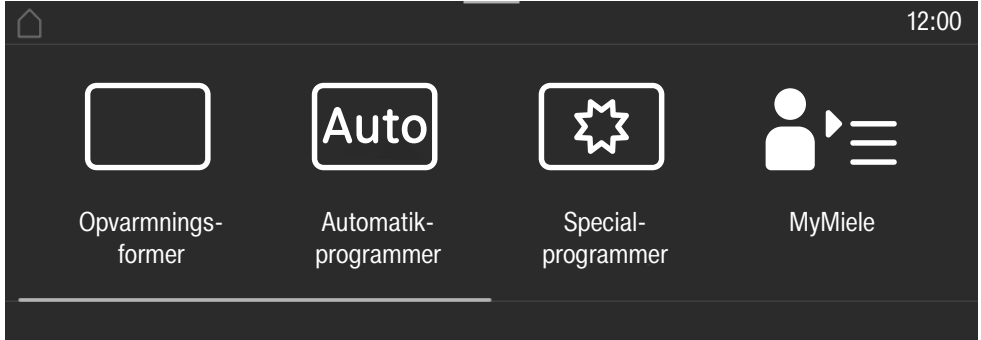
Touchdisplay

Touchdisplayets følsomme overflade kan blive beskadiget af spidse genstande, fx stifter.

Tryk kun på touchdisplayet med fingrene.


Sørg for, at der ikke kommer vand ind bag touchdisplayet.

Touchdisplayet er opdelt i flere områder.



I **toppen** vises menuoversigten i venstre side. De enkelte menupunkter er adskilt fra hinanden med en lodret linje. Hvis der ikke er plads nok til at vise hele menuoversigten, vises overordnede menupunkter med ... I.

Ved tryk på et menunavn i toppen skifter displayet til den pågældende menu. Der kan skiftes til startbilledet ved tryk på .

Klokkeslættet vises i højre side i toppen. Klokkeslættet kan indstilles med et tryk. Der kan desuden vises yderligere symboler, fx SuperVision .

I kanten øverst i displayet er en orange linje, som indikerer en pulldown-menu. Hermed kan indstillinger til- og frakobles under en tilberedningsproces.










I **midten** er den aktuelle menu med menupunkterne. Der kan bladres i menuen ved at swipe med fingeren hen over displayet mod højre eller venstre. Når der trykkes på et menupunkt, vælges det (se afsnittet Betjeningsmåde).

I **bunden** vises forskellige betjeningsfelter afhængigt af menu, fx Timer, Gem eller OK.

Betjeningslementer

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

| Symbol | Betydning |
|---|--|
|  | Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten <i>OK</i> . |
|  | Henvisning til overordnede menu punkter, som pga. pladsmangel ikke længere vises i menustien. |
|  | Alarm |
|  | Minutur |
|  | Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter. |
|  | Låsen eller spærring af taster er aktiveret (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed). Betjeningen er spærret. |
|  | Kernetemperatur ved brug af stegetermometeret |
|  | Fjernstyring (vises kun, hvis Miele@home er tilgængelig, og indstillingen Fjernstyring Tilkoblet er valgt). |
|  | SuperVision (vises kun, hvis Miele@home er tilgængelig, og indstillingen SuperVision SuperVisionvisning Tilkoblet er valgt). |

Ovnen betjenes via touchdisplayet ved at trykke på det ønskede menupunkt.

Ved tryk på et muligt valg farves det pågældende tegn (ord og/eller symbol) **orange**.

Felter til bekræftelse af en handling lyser **grønt** (fx *OK*).

Valg af menupunkt

- Tryk på det ønskede felt eller den ønskede værdi på touchdisplayet.



Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

- Swipe hen over skærmen. Sæt fingeren på touchdisplayet, og lav en glidende bevægelse med fingeren i den ønskede retning.

Bjælken i nederste område viser positionen i den aktuelle menu.

Undermenuen forlades

- Tryk på sensortasten  eller symbollet ... I i menuoversigten.
- Der kan skiftes til startbilledet ved tryk på symbolet .

De indkodninger, der er foretaget, men ikke bekræftet med *OK*, gemmes ikke.

Værdi eller indstilling ændres

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Tryk på den ønskede indstilling.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Tal indtastes med talrullen

- Stryg fingeren opad eller nedad på talrullen, indtil den ønskede værdi er i midten.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Tal indtastes med det numeriske tastatur:

- Tryk let på værdien, der står i midten af talrullen.

Det numeriske tastatur vises.

- Tryk på de ønskede tal.


Når der er valgt en gyldig værdi, lyser *OK* grøn.

Det sidst indkodede tal slettes med pilen.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Indstilling ændres med bjælker

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

Når ingen felter eller kun et felt er udfyldt, er der valgt min.værdi, eller indstillingen er frakoblet (fx signallydene).

- Tryk på det pågældende felt på bjælken for at ændre indstillingen.

- Vælg Tilkoblet eller Frakoblet for at til- eller frakoble indstillingen.

- Bekræft valget med *OK*.


Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Betjeningsmåde

Bogstaver indkodes

Der indtastes bogstaver via et displaytastatur. Vælg korte, præcise navne.

- Tryk på de ønskede bogstaver eller tegn.

Tip: Med tegnet  kan der tilføjes et linjeskift i lange programnavne.

- Tryk på Gem.

Navnet gemmes.

Kontekstmenu vises

I nogle menuer kan man få vist en kontekstmenu, fx til omdøbning af egne programmer eller til forskydning af indtastninger under MyMiele.

- Tryk fx på Eget program, indtil kontekstmenuen åbnes.
- Kontekstmenuen lukkes ved tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.

Indkodninger forskydes

Rækkefølgen af egne programmer eller indkodninger under MyMiele kan ændres.

- Tryk fx på Eget program, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Forskyd.
- Hold fingeren på det markerede felt, og træk det hen på den ønskede position.

Pulldown-menu vises

Under en tilberedningsproces kan indstillinger såsom *Booster* eller *Forvarmning* samt wi-fi-funktionen  til- eller frakobles.


- Træk pulldown-menuen nedad med den orange linje i toppen af displayet.
- Vælg den indstilling, der skal ændres. Aktive indstillinger er markeret med orange. Deaktiverede indstillinger er afhængigt af valgt farveskema sorte eller hvide (se afsnittet *Indstillinger -Display*).
- Luk pulldown-menuen ved at swipec den opad igen, eller tryk på touchdisplayet uden for menuvinduet.


Hjælp vises


Ved udvalgte funktioner findes en konteksthjælp. I nederste linje vises *Hjælp*.

- Tryk på *Hjælp* for at få vist anvisningerne med billeder og tekst.
- Tryk på *Luk* for at vende tilbage til forrige menu.

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Ovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

Den direkte betjening på ovnen har prioritet over fjernbetjeningen via appen. MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

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 betjening af ovn- og mikrobølgefunktionerne
- Kogebog med opskrifter til automatikprogrammerne og opvarmningsformerne.
- Stegetermometer
- Skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- Diverse tilbehør

Medfølgende og ekstra tilbehør

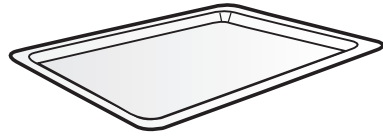
Ovnen er som standard udstyret med glasbradepande, rist og stegetermometer.

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

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

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.


Glasbradepande



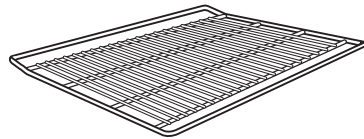
Glasbradepanden er velegnet til alle opvarmningsformer.


Glasbradepanden kan blive beskadiget på grund af store temperaturudsving.

Stil ikke den varme glasbradepande på kolde flader, fx en bordplade af granit eller fliser, men på en egnet bordskåner.

- Anvend **altid** glasbradepanden i opvarmningsformen Mikrobølger , og så til at stille mindre forme på.
- Glasbradepandens kapacitet er 8 kg.

Rist med stopsikring



Risten er **ikke** egnet til anvendelse i opvarmningsformen Mikrobølger . Risten kan anvendes i alle andre opvarmningsformer med og uden mikrobølger.


Udstyr

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

Risten bliver varm under tilberedningsprocesser.

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

Ovn og rist kan blive beskadiget ved eventuel gnistdannelse.

Anvend ikke risten til tilberedning i opvarmningsformen Mikrobølger .

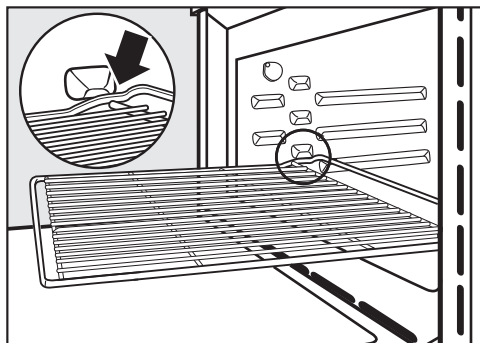
Læg ikke risten i bunden af ovnen, men skub den ind på en ribbe.

Anvendelse af risten

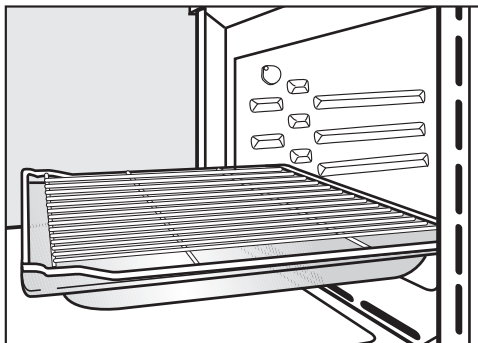
Risten er forsynet med udtræksstop. Denne stopsikring forhindrer, at risten rutsjer helt ud, når den kun skal trækkes delvist ud.

Hvis risten skubbes skævt ind, virker stopsikringen muligvis ikke.

Sørg for, at stopsikringen vender **bagud**, når tilbehøret skubbes ind i ovnen.



- Løft risten lidt opad, så snart der mødes modstand ved udtrækning af den.








- Sæt til bestemte tilberedninger (fx stegning på risten) risten ind sammen med glasbradepanden. Kun i dette tilfælde er stopsikringen foran.
- Risten kan maks. bære 8 kg.

Runde bageforme

De runde bageforme kan blive beskadiget af mikrobølger.

Anvend ikke de runde bageforme i opvarmningsformerne

Mikrobølger , MB + Bruningsautomatik , MB + Varmluft Plus , MB + Grill  eller MB + Grill m. ventilation .



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.

Den runde bage- og AirFry-form med huller HBFP 27-1 har samme anvendelsesmuligheder som **Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller HBBL 71**.

Den emaljerede overflade på begge bageforme er belagt med PerfectClean.

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

Bagesten HBS 70

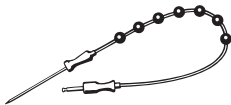


Med bagestenen opnås optimale bage-resultater for retter, der skal have en sprød bund såsom pizza, quiche, brød, boller, pikant bagværk eller lign.

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.

Stegetermometer



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

Gourmet-fade HUB, Gourmet-låg HBD

Gourmet-fadene og Gourmet-lågene kan blive beskadiget af mikrobølger. Metal reflekterer mikrobølgerne, så der kan opstå gnistdannelse, og mikrobølgerne ikke kan optages.

Anvend kun fadene og lågene til tilberedningsprocesser i opvarmningsformer **uden** mikrobølger.

Skub risten ind på 1. ribbe, og stil Gourmet-fadet på risten.

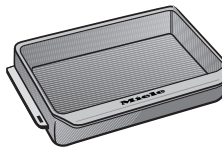
Gourmet-fadene er forsynet med en non-stick-belægning og er egnet til induktionskogeplader.

Gourmet-fadene 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

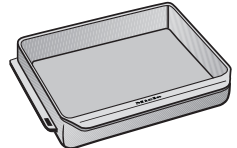
HUB 62-22



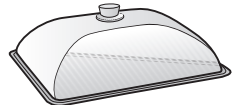
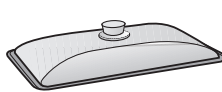
HBD 60-22

Dybde: 35 cm *

HUB 62-35



HBD 60-35



- * I ovne med 3 ribbehøjder kan Gourmet-fadet ikke sættes ind i ovnen med låget på, da den samlede højde overstiger ovnrumsnets højde.

Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

Udstyr

Sikkerhed

- **Lås** 
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Spærring af taster**
(se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Køleblæser**
(se afsnittet Indstillinger - Køleblæser-
efterløb).
- **Sikkerhedsafbrydelse**
En opvarmningsform uden mikrobølger kan startes uden angivelse af en tilberedningstid. For at forhindre vedvarende drift og dermed forebygge brandfare afbrydes ovnen automatisk nogen tid efter sidste betjening, afhængigt af valgt opvarmningsform og temperatur.

Overflader med PerfectClean

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

Tilberedt mad kan let løsnes. Rester fra baging 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:

- Ovnrum
- Rist
- Rund bage- og AirFry-form med huller
- Pizza-/tærteform

Miele@home

Ovnen er udstyret med et integreret wi-fi-modul.

For at anvende dette skal der bruges følgende:

- Et trådløst netværk
- Miele-app
- En brugerkonto hos Miele. Brugerkontoen kan oprettes via Miele-appen.

Miele-appen guider dig igennem oprettelsen af forbindelse mellem ovn og det trådløse netværk.

Når ovnen er forbundet med husets trådløse netværk, kan der fx udføres følgende handlinger via appen:

- Aflæsning af informationer om ovnens driftstilstand
- Anvisninger om igangværende processer i ovnen kaldes frem
- Afslutning af igangværende processer

Ved integrering af ovnen i det trådløse netværk øges energiforbruget, også når ovnen er slukket.

Kontroller, at det trådløse netværks signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på ovnens opstillingssted.

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

Wi-fi-forbindelsen deler et frekvensområde med andre enheder (fx mikrobølger, fjernstyret legetøj). Dette kan forårsage midlertidige eller komplette forstyrrelser af forbindelsen. Det kan derfor ikke garanteres, at der er konstant adgang til de tilbudte funktioner.

Tilgængelighed af Miele@home

Anvendelsen af Miele App afhænger af de funktioner og services, som tilbydes i dit land.

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Miele's hjemmeside www.miele.dk.

Miele App


Miele App kan hentes gratis i Apple App Store® eller i Google Play™.



Første ibrugtagning

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.

Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind Miele@home?.

- Vælg Videre, hvis Miele@home skal oprettes med det samme.
- Vælg Spring over, hvis oprettelsen skal udskydes til et senere tidspunkt. Informationer om senere oprettelse fremgår af afsnittet Indstillinger - Miele@home.
- Vælg den ønskede forbindelsesmetode, hvis oprettelsen skal foretages med det samme.

Displayet og Miele-appen fører dig gennem de videre trin.

Dato indstilles

- Indstil dag, måned og år efter hinanden.
- Bekræft med *OK*.

Klokkeslæt indstilles

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

Første ibrugtagning afsluttes


- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.


Første opvarmning af ovnen

Første gang ovnen opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte. Disse fjernes ved at lade den tomme 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.
- Tag tilbehøret ud af ovnrummet, og rengør det (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- Rengør ovnrummet for eventuelt støv og emballagerester, inden ovnen opvarmes; brug en fugtig klud.
- Tænd ovnen med tænd/sluk-tasten .

Hovedmenuen vises.


- Vælg Opvarmningsformer .
- 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 og ovnrum.
Lad varmelegemerne og ovnrummet afkøle, inden det rengøres manuelt.

- 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.

Indstillinger

Oversigt over indstillinger

| Menupunkt | Mulige indstillinger |
|---|--|
| Sprog  | ... deutsch english ... Land/region |
| Klokkeslæt | Display Tilkoblet* Frakoblet Natfrakobling Urtype Analog* Digital Tidsformat 24 t.* 12 t. (am/pm) Indstil |
| Dato | |
| Lys | Tilkoblet "Tilkoblet" i 15 sek.* Frakoblet |
| Startbillede | Hovedmenu* Opvarmningsformer Automatikprogrammer Specialprogrammer Egne programmer MyMiele |
| Display | Lysstyrke  Farveskema Lys Mørk* QuickTouch Tilkoblet Frakoblet* |
| Lydstyrke | Signallyde  Tastelyd  Velkomstmelodi Tilkoblet* Frakoblet |

* Standardindstilling

| Menupunkt | Mulige indstillinger |
|----------------------------|---|
| Enheder | Vægt g* lb lb/oz Temperatur °C* °F |
| Quick-start MB | Effekt Tilberedningstid |
| Popcorn | Tilberedningstid |
| Booster | Tilkoblet* Frakoblet |
| Temperaturforslag | |
| Forvalgte effekter | |
| Køleblæserefterløb | Tidsstyret Temperaturstyret* |
| Bevægelsessensor | Tænd lys Under brug* Altid tændt Frakoblet Aktiver startbillede Tilkoblet Frakoblet* Stop signallyd Tilkoblet* Frakoblet |
| Sikkerhed | Lås  Tilkoblet Frakoblet* Spærring af taster Tilkoblet Frakoblet* |
| Advarsel lukket køkkenlåge | Tilkoblet Frakoblet* |
| Miele@home | Aktiver Deaktiver Forbindelsesstatus Forbind igen Nulstil Forbind |
| Fjernstyring | Tilkoblet* Frakoblet |

* Standardindstilling

Indstillinger

| Menupunkt | Mulige indstillinger |
|-------------------------|--|
| SuperVision | SuperVisionvisning Tilkoblet Frakoblet* Visning i standby Tilkoblet Kun ved fejl* Produktliste Vis produkt Signallyde |
| RemoteUpdate | Tilkoblet* Frakoblet |
| Softwareversion | |
| Juridiske informationer | Open-sourcelicenser |
| Forhandler | Demoprogram Tilkoblet Frakoblet* |
| Standardindstillinger | Produktindstillinger Egne programmer MyMiele Forvalgte effekter Temperaturforslag |
| Driftstimer (i alt) | |

* Standardindstilling

Menuen Indstillinger kaldes frem

I menuen  Indstillinger | kan ovnen tilpasses brugerens individuelle behov ved indkodning af ofte benyttede funktioner.

Med start i hovedmenuen:

■ 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  i hovedmenuen. Søg efter symbolet  for at komme til undermenuen Sprog  igen.

Klokkeslæt

Display

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

- Tilkoblet

Klokkeslættet vises altid i displayet.

Hvis også indstillingen Display |

QuickTouch | Tilkoblet vælges, reagerer alle sensortaster straks, når der trykkes på dem, og bevægelsessensoren registrerer automatisk, når man nærmer sig displayet .

Hvis også indstillingen Display |

QuickTouch | Frakoblet vælges, skal ovnen tændes, inden den kan betjenes.

- Frakoblet

Displayet er mørkt for at spare energi. Ovnen 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.

Urtype

Klokkeslættet kan vises analogt Analog (i form af et ur) eller digitalt Digital (t.:min.).

Ved digital visning vises også datoen.

Tidsformat

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

Indstil

Timer og minutter indstilles.

Tip: Tryk på klokkeslættet i toppen for at ændre det, hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces.

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

Hvis ovnen er forbundet med et trådløst netværk og er tilmeldt i Miele-appen, synkroniseres klokkeslættet ved hjælp af land-/regionindstillingen i Miele-appen.



Dato

Indstil datoen.

Datoen vises kun ved indstillingen Klokkeslæt | Urtype, når ovnen er slukket.


Indstillinger

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 ovnlyset igen i 15 sek.
- Frakoblet
Ovnlyset er slukket. Ved valg af sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek.

Startbillede

Ovnen er som standard indstillet til at vise hovedmenuen, når den tændes. Den kan også indstilles, så man som startbillede kan vælge fx opvarmningsformerne eller indkodningerne under MyMiele direkte (se afsnittet MyMiele). Det ændrede startbillede vises først, når ovnen tændes igen.

Man kommer til hovedmenuen ved valg af sensortasten  eller via menustien i toppen.

Display

Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

- 
Maks. lysstyrke
- 
Min. lysstyrke

Farveskema

Vælg, om displayet skal vises med lyst eller mørkt farveskema.

- Lys
Displayet har en lys baggrund med mørk skrift.
- Mørk
Displayet har en mørk baggrund med lys skrift.

QuickTouch

Vælg, hvordan sensortasterne og bevægelsessensoren skal reagere, når ovnen er slukket.


- Tilkoblet
Hvis indstillingen Klokkelæst | Display | Tilkoblet eller Natfrakobling også er valgt, reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren også, når ovnen er slukket.
- Frakoblet
Uafhængigt af indstillingen Klokkelæst | Display reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren kun, hvis ovnen er tændt samt en vis tid efter, at ovnen er slukket.

Lydstyrke

Signallyde

Når signallyde er tilkoblet, lyder et signal, når den indstillede temperatur er nået, og en indstillet tid er gået.

Signallydenes lydstyrke vises med en bjælke.

- 
Maks. lydstyrke
- 
Signallyde er frakoblet

Tastelyd

Tastelydens lydstyrke, som lyder ved hvert valg af en tast, vises med en bjælke.


- ■■■■■■

Maks. lydstyrke

- □□□□□□

Tastelyden er frakoblet

Velkomstmelodi

Melodien, der lyder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten , kan til- eller frakobles.

Enheder

Vægt

Vægten på madvarer i automatikprogrammerne kan indstilles i gram (g), pund (lb) eller pund/ounce (lb/oz).

Temperatur

Temperaturen kan indstilles i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

Quick-start MB

Til quick-start af mikrobølger er der forindstillet en effekt på 1000 W og en tilberedningstid på 1 min.

- Effekt

Der kan indstilles en mikrobølgeeffekt på 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W eller 1000 W.

- Tilberedningstid

Den maksimalt indstillelige tilberedningstid afhænger af den valgte mikrobølgeeffekt:

80-300 W: Maks. 10 min.

450-1000 W: Maks. 5 min.

Popcorn

Til quick-start af mikrobølger til tilberedning af popcorn er der forindstillet en effekt på 850 W og en tilberedningstid på 2:50 min. Dette svarer til vejledningen til tilberedning af popcorn fra de fleste producenter.

Der kan indstilles en tilberedningstid på maks. 4 min.

Mikrobølgeeffekten er fast indstillet og kan ikke ændres.

Booster

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

- Tillkoblet

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

- Frakoblet

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

Funktionen **Booster** kan også til- eller frakobles for en tilberedningsproces med pulldown-menuen.

Indstillinger

Temperaturforslag

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

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Temperaturforslaget vises, og samtidig vises det temperaturområde, der kan ændres inden for.

- Ændr temperaturforslaget.

- Bekræft med *OK*.






Ændringen af temperaturforslaget får effekt for den tilsvarende opvarmningsform med mikrobølger.

Forvalgte effekter

De forvalgte effekter kan ændres, hvis der ofte arbejdes med afvigende mikrobølgeeffekter.

De forvalgte effekter for opvarmningsformen Mikrobølger  og for opvarmningsformerne med mikrobølger kan ændres.

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer med de tilknyttede, forvalgte effekter.

- Mikrobølger :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MB + Bruningsautomatik , MB +
Varmluft Plus , MB + Grill  og MB
+ Grill m. ventilation :
80 W, 150 W, 300 W

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

- Ændr den forvalgte effekt.

- Bekræft med *OK*.

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.

Bevægelsessensor

Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.


Hvis man ønsker, at bevægelsessensoren også reagerer, når ovnen er slukket, vælges indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet.

Tænd lys

- Under brug
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumsløset slukker automatisk igen efter 15 sek.

- Altid tændt
Så snart man nærmer sig touchdisplayet under en tilberedningsproces, tænder ovnrumslyset. Ovnrumsløset slukker automatisk igen efter 15 sek.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Tryk på sensortasten  i 15 sek. for at tænde ovnrumslyset igen.

Aktiver startbillede

- Tilkoblet
Hvis klokkeslættet vises, tænder ovnen, og hovedmenuen vises, så snart man nærmer sig touchdisplayet.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Tænd ovnen med tænd/sluk-tasten .

Stop signallyd

- Tilkoblet
Signallydene slukker, så snart man nærmer sig touchdisplayet.
- Frakoblet
Bevægelsessensoren reagerer ikke, når man nærmer sig touchdisplayet. Sluk signallydene manuelt.


Sikkerhed

Lås


Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.

Når låsen er aktiveret, kan en alarm og en minuturtid stadig indstilles, og funktionen MobileStart kan stadig anvendes.

Låsen vil også stadig være aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
Låsen aktiveres. Tænd ovnen, og tryk på symbolet  i min. 6 sek., inden ovnen kan anvendes.
- Frakoblet
Låsen er deaktiveret. Ovnen kan anvendes som normalt.

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.

Indstillinger

Advarsel lukket køkkenlåge

- Tilkoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er aktiveret. Ovnen registrerer automatisk via bevægelsessensoren, om køkkenlågen er lukket.

Hvis køkkenlågen er lukket, slukker ovnen automatisk efter et vist tidsrum.

- Frakoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er deaktiveret. Ovnen registrerer ikke, om køkkenlågen er lukket.

Hvis ovnen er indbygget bag en køkkenlåge (fx en dør), kan ovnen, indbygningsskabet og gulvet blive beskadiget på grund af den ophobede varme og fugtighed bag den lukkede køkkenlåge.

Lad altid køkkenlågen stå åben, når ovnen anvendes.

Luk først køkkenlågen, når ovnen er helt afkølet.

Miele@home

Ovnen kan tilsluttes til Miele@home og er forsynet med Supervision-funktion.

Ovnen er ved levering udstyret med et wi-fi-kommunikationsmodul og egnet til trådløs kommunikation.

Der er flere muligheder for at integrere ovnen i det trådløse netværk. Vi anbefaler, at man forbinder ovnen med det trådløse netværk ved hjælp af Miele@mobile-appen eller via WPS.

- Aktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.

- Deaktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Forbind igen
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- Nulstil
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home. Nulstil netværksindstillingerne, hvis ovnen bortskaffes/sælges, eller hvis en brugt ovn tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til ovnen.
- Forbind
Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.

Scan & Connect udføres

Proceduren for første ibrugtagning blev udført, uden at Miele@home er opsat.

- Scajn QR-koden.

Når Miele App er installeret og en Miele-brugerkonto er oprettet, ledes direkte videre til tilslutning til netværket.

Hvis Miele App ikke er installeret endnu, ledes videre til Apple App Store® eller Google Play Store™.

- Installer Miele App og opret en Miele-brugerkonto.
- Scajn QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.





Fjernstyring

Hvis Miele@home-appen er installeret på din mobile enhed, Miele@home-systemet er tilgængeligt, og fjernstyring er aktiveret (Tilkoblet), kan funktionen MobileStart anvendes og gøre det muligt at se information om igangværende tilberedningsprocesser på ovnen eller afslutte en igangværende tilberedningsproces.


Når ovnen er i netværksforbundet standbytilstand bruger den maks. 2 W.

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Ovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

Den direkte betjening på ovnen har prioritet over fjernbetjeningen via appen.

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

SuperVision

Ovnen kan tilsluttes til Miele@home og er forsynet med funktionen SuperVision til overvågning af andre husholdningsprodukter i Miele@home-systemet.

Funktionen SuperVision kan først aktiveres, når Miele@home-systemet er oprettet.

SuperVisionvisning

- Tilkoblet
Funktionen SuperVision er tilkoblet. Symbolet  vises foroven til højre i displayet.
- Frakoblet
Funktionen SuperVision er frakoblet.

Indstillinger

Visning i standby

Funktionen SuperVision er også tilgængelig i standby-tilstand. Det er en forudsætning, at klokkeslætsvisning er aktiveret (Indstillinger | Klokkelæst | Display | Tilkoblet).

- Tilkoblet
Aktive husholdningsprodukter, der er tilmeldt Miele@home-systemet, vises altid.
- Kun ved fejl
Der vises kun fejl for aktive husholdningsprodukter.

Produktliste

Alle husholdningsprodukter, der er tilmeldt Miele@home-systemet, vises. Når der er valgt et produkt, kan yderligere indstillinger kaldes frem.

- Vis produkt
 - Tilkoblet
Funktionen SuperVision for dette produkt er tilkoblet.
 - Frakoblet
Funktionen SuperVision for dette produkt er frakoblet. Produktet er stadig tilmeldt Miele@home-systemet. Fejl vises, også selv om funktionen SuperVision for dette produkt er frakoblet.
- Signallyde
Det kan indstilles, om signallydene for dette produkt er tilkoblet (Tilkoblet) eller frakoblet (Frakoblet).

RemoteUpdate

Menupunktet RemoteUpdate vises og kan kun vælges, hvis forudsætningerne for anvendelse af Miele@home er opfyldt (se afsnittet Første ibrugtagning - Miele@home).

Via RemoteUpdate (fjernopdatering) kan ovnens software opdateres. Hvis der findes en opdatering til ovnen, downloades denne automatisk af ovnen. Opdateringen installeres ikke automatisk, men skal startes manuelt.

Hvis en opdatering ikke installeres, kan ovnen anvendes som normalt. Miele anbefaler dog, at opdateringer installeres.

Aktivering/Deaktivering

RemoteUpdate er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt. Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

Forløb for RemoteUpdate

Informationer om indhold og omfang af en opdatering, vises i Miele-appen.

Når der er en tilgængelig opdatering, vises det i ovnens display.

En opdatering kan installeres med det samme eller udskydes til senere. Opfordringen vises da, når ovnen tændes igen.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate (fjernopdatering):

- Så længe der ikke vises nogen melding, er ingen RemoteUpdate (fjernopdatering) tilgængelig.

- En installeret opdatering kan ikke fortrydes.
- Sluk ikke ovnen under opdateringen. Ellers afbrydes opdateringen og bliver ikke installeret.
- Visse softwareopdateringer kan kun gennemføres af Miele Service.

Softwareversion

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

- Bekræft med *OK*.

Juridiske informationer

En oversigt over de integrerede Open-Source-komponenter findes under Open-sourcelicenser.

- Bekræft med *OK*.

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. Produktet varmer ikke.

- Tilkoblet
Udstillingsprogrammet aktiveres, når der trykkes på *OK* i min. 4 sek.
- Frakoblet
Udstillingsprogrammet deaktiveres, når der trykkes på *OK* i min. 4 sek. Ovnen kan anvendes som normalt.

Standardindstillinger

- Produktindstillinger
Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Egne programmer
Alle egne programmer slettes.
- MyMiele
Alle MyMiele-indkodninger slettes.
- Forvalgte effekter
De ændrede mikrobølgeeffekter stilles tilbage til standardindstilling.
- Temperaturforslag
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

Driftstimer (i alt)


Ved valg af Driftstimer (i alt) kan samlet antal driftstimer på ovnen aflæses.

Alarm og minutur

Med sensortasten  kan man indstille minuturet (fx til kogning af æg) eller alar-men, dvs. et fast klokkeslæt.



Der kan samtidigt indstilles to alarmer, to minuturstider eller en alarm og en minuturstid.

Anvendelse af funktionen Alarm


Alar-men  kan anvendes til indstilling af et fast klokkeslæt, hvor der skal lyde et signal.


Alarm indstilles


Hvis indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet er valgt, skal ovnen tændes, inden der kan indstilles en alarm. Klokkeslættet for alar-men vises da, når ovnen er slukket.

- Vælg sensortasten .
- Vælg  Alarm.
- Indstil klokkeslættet for alar-men.
- Bekræft med Luk.

Når ovnen er slukket, vises  og tiden for alar-men i stedet for klokkeslættet.


Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, eller man er i en menu, vises  og klokkeslættet for alar-men øverst til højre i displayet.

På det indstillede alarmtidspunkt blinker  ved siden af klokkeslættet i displayet, og der lyder et signal.

- Vælg sensortasten  eller det indstillede klokkeslæt for alar-men i displayet.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Alarm ændres


- Vælg alar-men i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den ønskede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alar-men vises.

- Indstil den nye tid for alar-men.
- Bekræft med Luk.

Det ændrede klokkeslæt for alar-men gemmes og vises i displayet.

Alarm slettes


- Vælg alar-men i displayet, eller vælg sensortasten  og herefter den ønskede alarm.

Det indstillede klokkeslæt for alar-men vises.

- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Alarm slettes.

Anvendelse af funktionen Minatur

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.


Minatur indstilles


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


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

- Vælg sensortasten .
- Vælg  Minatur.
- Indstil minaturstiden.
- Bekræft med Luk.

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


Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, eller man er i en menu, vises  og minaturstiden øverst til højre i displayet.

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

- Vælg sensortasten  eller den ønskede minaturstid i displayet.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Minuturstid ændres


- Vælg minaturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minaturstid.

Den indstillede minaturstid vises.

- Indstil den nye minaturstid.
- Bekræft med Luk.

Den ændrede minaturstid gemmes og tæller minutvis ned. Minuturstider på under 10 min. afvikles sekundvis.

Minuturstid slettes

- Vælg minaturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minaturstid.

Den indstillede minaturstid vises.






- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Minuturstiden slettes.

Hoved- og undermenuer

| Menu | Foreslået værdi | Område |
|---------------------------|-----------------|------------|
| Opvarmningsformer | | |
| Varmluft Plus | 160 °C | 30–250 °C |
| Over-undervarme | 180 °C | 30–250 °C |
| Mikrobølger | 1000 W | 80–1000 W |
| MB-kombi | 300 W | 80–300 W |
| MB + Varmluft Plus | 160 °C | 30–220 °C |
| MB + Grill m. ventilation | 200 °C | 100–200 °C |
| MB + Grill | 3 | 1–3 |
| MB + Bruningsautomatik | 160 °C | 100–200 °C |
| Intensiv bagning | 170 °C | 50–220 °C |
| Bruningsautomatik | 160 °C | 100–230 °C |
| Undervarme | 190 °C | 100–200 °C |
| Grill | 3 | 1–3 |
| Grill med ventilation | 200 °C | 100–220 °C |
| ECO-varmluft | 190 °C | 100–230 °C |
| Automatikprogrammer | | |

Hoved- og undermenuer

| Menu | Foreslået værdi | Område |
|---|-----------------|-----------|
| Specialprogrammer  | | |
| Optøning | – | – |
| Tørring | 60 °C | 30–70 °C |
| Opvarmning | – | – |
| Opvarmning af service | 80 °C | 50–100 °C |
| Hævning af gærdej | 35 °C | 30–50 °C |
| Langtidsstegning | 90 °C | 80–120 °C |
| Sabbat-program | 180 °C | 30–250 °C |
| Varmholdning | 75 °C | 60–90 °C |
| MyMiele   | | |
| Egne programmer  | | |
| Indstillinger  | | |

Anvendelse af mikrobølgefunktion



Funktion

I ovnen findes en magnetron, som om-danner den elektriske strøm til mikrobøl-ger. Disse bølger fordeles jævnt i ovn-rummet og reflekteres desuden af ov-nens metalvægge.

Mikrobølgerne trænger ind i maden fra alle sider. Madvarer består af mange molekyler. Disse molekyler (især alle vandmolekyler) sættes i kraftige sving-ninger af mikrobølgerne. Herved opvar-mes madvarerne udefra og ind. Jo mere vandholdig maden er, desto hurtigere bliver den opvarmet eller tilberedt.


Fordele ved mikrobølger

- Normalt kræver tilberedning af mad med mikrobølger ingen eller kun lidt væske eller fedtstof.
- Tiderne for optøning, opvarmning eller tilberedning er kortere end på en ko-geplade eller i en ovn.
- Vitaminer, mineraler, madens naturlige farver og smag bevares i stor udstræk-ning.

Hvis ovnen anvendes uden mad eller med uegnet service/tilbehør i ovnen i opvarmningsformen Mikrobølger  eller i opvarmningsformer med mikro-bølger, kan ovnen blive beskadiget. Anvend **altid** glasbradepanden i op-varmningsformen Mikrobølger , og-så til at stille mindre forme på.

Valg af service


For at mikrobølgerne skal kunne nå ma-den, skal de kunne trænge igennem ser-vice. Mikrobølger trænger igennem por-celæn, glas, plast og pap, men ikke me-tal. Anvend derfor ikke metalservice eller service, der indeholder metal. Metal re-flekterer mikrobølgerne, så der kan op-stå gnistdannelse, og mikrobølgerne ik-ke kan optages.

 Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede beholdere eller flasker.

I lukkede beholdere eller flasker op-bygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion.

Opvarm aldrig mad eller væsker i luk-kede beholdere eller flasker.

Åbn beholderne forinden, og fjern låg og sutter på sutteflasker.

 Brandfare på grund af uegnet service i opvarmningsformer med mi-krobølger.

Service, der ikke er egnet til mikro-bølger, kan blive ødelagt og beskadi-ge ovnen.


Anvend i opvarmningsformer med mikrobølger kun service, der er egnet til brug med mikrobølger.

Det anvendte services materiale og form påvirker opvarmnings- og tilbered-ningstiderne.

Runde og ovale, flade fade er velegnede. Maden får i disse en mere jævn opvarm-ning end i fx kantede skåle.

Anvendelse af mikrobølgefunktion

Egnet service


 Brandfare på grund af brændbare materialer.

Engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer kan antændes og beskadige ovnen.


Der bør altid holdes opsyn med ovnen, hvis der tilberedes eller opvarmes mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andet brandfarligt materiale.

Der kan anvendes følgende service og materiale.

- Ildfast glas og glaskeramik
Undtagelse: Krystalglas, der kan indeholde bly og kan sprænges.
- Porcelæn
 - Uden metaldekoration
Metaldekoration (fx guldkant eller koboltblå) kan forårsage gnistdannelse.
 - Uden hule håndtag
Der kan trænge fugt ind i hule håndtag, hvorved der kan opbygges et tryk, som kan føre til et eksplosionsagtigt brud.
- På udekoreret stentøj og stentøj med dekoration under glasuren.


 Fare for at komme til skade på varmt service





Stentøj kan blive meget varmt.
Tag grillhandsker på, når der anvendes service af stentøj.

- Plastservice og engangsbeholdere af plast i opvarmningsformen Mikrobølger 

Tip: Af hensyn til miljøet bør engangsbeholdere undgås.

Plastservice skal være varmebestandigt og kunne tåle temperaturer på mindst 110 °C. Plastservicet kan slå sig og gå i forbindelse med maden.

Anvend kun plastservice i opvarmningsformen Mikrobølger .

Anvend ikke plastservice i opvarmningsformerne MB + Bruningsautomatik , MB + Varmluft Plus , MB + Grill  eller MB + Grill m. ventilation .

- Plastservice til mikrobølgeovn
Der findes specielt plastservice beregnet til mikrobølgeovn i faghandlen.
- Plastservice af styropor
Til kortvarig opvarmning af mad
- Koge- og stegeposer
Kan anvendes til opvarmning og tilberedning, hvis der forinden prikkes huller i posen. Dampen kan trænge ud af hullerne. Dermed sprænges posen ikke på grund af øget tryk.
Derudover findes der specielle damptilberedningsposer, som der ikke skal stikkes hul i. Følg anvisningerne på emballagen.
- Stegeposer
Følg venligst anvisningerne fra producenten om anvendelse.

 Brandfare på grund af metaldele.

Metaldele såsom metalclips eller plast- og papirclips med indlagt metaltråd kan opvarme brændbare materialer så kraftigt, at de brænder.
Brug ikke metalclips eller plast- og papirclips med indlagt metaltråd.

Anvendelse af mikrobølgefunktion

Tip: Metalforme er mindre velegnede til opvarmningsformer med mikrobølger, da metallet reflekterer mikrobølgerne. Mikrobølgerne når kun kagen oppefra, så bagetiden forlænges. Hvis der anvendes metalforme, stilles formen således på glasbradepanden, at den ikke berører ovnvæggene. Anvend ikke denne form igen i opvarmningsformer med mikrobølger, hvis der dannes gnister.

- Den **medfølgende** rist er generelt kun egnet til tilberedningsprocesser i opvarmningsformerne MB + Bruningsautomatik , MB + Varmluft Plus , MB + Grill  og MB + Grill m. ventilation  samt i opvarmningsformer uden mikrobølger (skubbet ind på en ribbe).
- Metalbageforme til bagning i opvarmningsformerne MB + Bruningsautomatik , MB + Varmluft Plus , MB + Grill  og MB + Grill m. ventilation  samt i opvarmningsformer uden mikrobølger
- Aluminiumsbakker uden låg til optøning og opvarmning af færdigretter. Madvarerne opvarmes kun oppefra. Hvis en færdigret fra alubakken lægges i mikrobølgeegnet service, bliver varmefordelingen mere jævn.

Ved anvendelse af aluminiumsbakker og stanniol kan der opstå knitren og gnistdannelse.

Stil ikke aluminiumsbakker på risten, men på glasbradepanden.

Aluminiumsbakker og stanniol må ikke berøre ovnvæggene og skal være min. 2 cm fra væggene.


- Metalspid og -klemmer
Kødstykket skal være meget større end metalspiddene og -klemmerne.

Uegnet service

På service med hule håndtag og lågknapper kan der opstå fugtighed i fordybningerne. Der kan opstå et tryk i hulrummene, som kan føre til et eksplosionsagtigt brud. (Undtagelse: Hvis hulrummene ventileres tilstrækkeligt).

Anvend ikke service med hule håndtag eller knopper til låg til tilberedning.

Der må **ikke** anvendes følgende service og materiale:

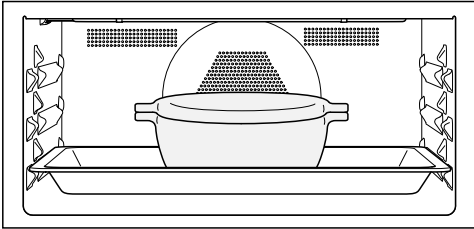
- Riste af metal (inkl. den medfølgende rist) er generelt **ikke** egnet til anvendelse i opvarmningsformen Mikrobølger .
- Metalbeholdere
- Stanniol
Undtagelse: Til uregelmæssige kødstykker, fx fjerkræ, opnås en jævn optøning, opvarmning eller tilberedning, hvis de fladere dele tildækkes med små stykker stanniol de sidste minutter.
- Metalclips, plast- eller papirclips med indlagt metaltråd.
- Plastbægre med delvist aftrukket aluminiumslåg
- Krystalglas
- Bestik og service med metaldekoration (fx guldkant, koboltblå)
- Service med hule håndtag/greb
- Plastservice af melamin
Melamin optager energi og bliver derved varmt.
Undersøg derfor ved køb, hvilket materiale plastservicet består af.
- Træfade
Vandet i træet fordampes under tilberedningsprocessen. Derved tørrer træet ud, og der opstår revner.


Anvendelse af mikrobølgefunktion

Servicetest

Uegnet service kan danne gnister og knitrende lyde ved brug med mikrobølger. Udfør en test på servicet, hvis der er tvivl om, at glas-, porcelæns eller stentøjsservicet er egnet.

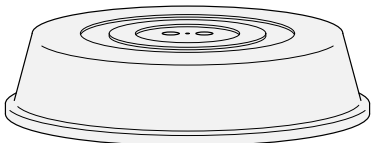
Hulrum i håndtag kan ikke konstateres i en servicetest.




- Sæt glasbradepanden ind på 1. ribbe nedefra, og stil det tomme service midt på glasbradepanden.
- Luk døren.
- Vælg opvarmningsformen Mikrobølger .
- Indstil den højeste mikrobølgeeffekt (1000 W) og en tilberedningstid på 30 sek.
- Start tilberedningen.
- Overvåg servicetesten hele tiden.
- Åbn straks døren, når der opstår gnister eller knitrende lyde.

Hvis der opstår gnister, eller der høres knitrende lyde, er det testede service ikke egnet til anvendelse med mikrobølger.



Låg



Tip: Et låg kan købes i faghandlen.

- Det forhindrer kraftig damp, især ved langvarig opvarmning.
 - Det fremskynder madens opvarmningsproces.
 - Det forhindrer udtørring af maden.
 - Det forhindrer, at ovnrummet bliver snavset.
- Anvend under en tilberedningsproces i opvarmningsformen Mikrobølger  et mikrobølgeegnet låg af glas eller plast.





Alternativt kan der anvendes gennemsigtig folie beregnet til mikrobølgeovn (almindelig husholdningsfolie kan misdannes og gå i forbindelse med maden på grund af varmen).

Lågets materiale kan tåle temperaturer op til 110 °C. Ved højere temperaturer (fx i opvarmningsformerne Grill  eller Varmluft Plus ) kan plasten blive deformeret og gå i forbindelse med maden.

Anvend kun et låg i opvarmningsformen Mikrobølger .

Låget må ikke slutte tæt til. Hvis servicet har en lille diameter, kan det ske, at vanddampen ikke kan trænge ud gennem åbningerne i siden af låget. Låget kan blive for varmt og smelte.

Anvend beholdere med tilstrækkelig stor diameter.

- Anvend **ikke** låg til opvarmning af følgende madvarer:
 - Mad med panering
 - Mad, der skal have en sprød overflade (fx toast)
 - Mad, der skal opvarmes i opvarmningsformerne MB + Bruningsautomatik , MB + Varmluft Plus , MB + Grill  eller MB + Grill m. ventilation 

Betjening

Hvis maden stilles direkte på ovnbunden i opvarmningsformen Mikrobølger , kan ovnen blive beskadiget. Stil glasbradepanden ind på 1. ribbe ved opvarmningsformen Mikrobølger , og stil **altid** tilberedningsfade på glasbradepanden.

- Tænd ovnen.

Hovedmenuen vises.

- Skub maden ind i ovnrummet.

- Vælg Opvarmningsformer .

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Opvarmningsformen vises. Afhængigt af opvarmningsform vises forvalgt effekt, temperaturforslag og tilberedningstid.

- Ændr de foreslåede værdier for tilberedningsprocessen, og indstil om ønsket tilberedningstid.

De foreslåede værdier kan efterfølgende ændres ved valg af den pågældende værdi eller Timer.

- Start tilberedningsprocessen i opvarmningsformer **uden** mikrobølger med *OK*.

- Start tilberedningsprocessen i opvarmningsformer **med** mikrobølger med *Start*.

I alle opvarmningsformer vises de indstillede værdier, og tilberedningsprocessen afvikles.

Hvis der er indstillet en temperatur, kan temperaturstigningen følges i displayet. Første gang den valgte temperatur nås, lyder et signal.

Mikrobølgefunktionen stopper, når tilberedningen afbrydes med *Stop*, eller hvis døren åbnes. Tilberedningsprocessen fortsættes med sensortasten *Start*.

- Vælg *Afslut* eller *Luk* efter tilberedningsprocessen (afhængigt af opvarmningsform).

- 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
- Effekt
- Tilberedn.tid
- Slut kl.
- Start kl.
- Booster
- Forvarmning
- Crisp function

Temperatur og kernetemperatur ændres

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

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

- Tryk på temperaturdisplayet.
- Ændr eventuelt temperaturen og kernetemperaturen .
- Bekræft med *OK*.

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede indstillede temperaturer.

Mikrobølgeeffekt ændres

Den forvalgte effekt kan også ændres permanent til en, man bruger tit, med Indstillinger | Forvalgte effekter.

- Tryk på displayet til mikrobølgeeffekt.
- Indstil en anden mikrobølgeeffekt.
- Vælg Start.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede mikrobølgeeffekt.

Tilberedningstider indstilles

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, 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 ☺ eller Timer.
- Indstil de ønskede tider.
- Bekræft med OK.

Indstillede tilberedningstider ændres

- Vælg ☺, tidsangivelsen eller Timer.
- Vælg den ønskede tid, og ændr den.
- Bekræft med OK.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Indstillede tilberedningstider slettes

- Vælg ☺, tidsangivelsen eller Timer.
- Vælg den ønskede tid.
- Vælg Slet.
- Bekræft med OK.

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 i opvarmningsformen Mikrobølger

En tilberedningsproces kan afbrydes og tilberedningstiden stoppes i opvarmningsformen Mikrobølger .

Under afviklingen af tilberedningstiden vises Stop i displayets nederste, højre side.

- Vælg Stop.

Tilberedningsprocessen afbrydes, og tilberedningstiden stoppes.

Start lyser grønt.

- Vælg Start.

Tilberedningsprocessen fortsættes, og tiden kører videre.

Tilberedningsprocessen stoppes

Hvis en tilberedningsproces stoppes, slukker ovnrumsopvarmningen og -lyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

En tilberedningsproces uden indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg Afslut.

Hovedmenuen vises.

En tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg Afbryd.

Afbryd proces? vises.

- Vælg Ja.

Hovedmenuen vises.

Ovnrummet forvarmes

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



Funktionen Forvarmning kan anvendes i alle opvarmningsformer (undtagen Mikrobølger ) og skal tilkobles separat for hver tilberedningsproces.

Hvis der er indstillet en tilberedningstid, afvikles denne først, når den indstillede temperatur er nået, og maden er stillet ind i ovnen.

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 (Indstillinger | Booster | Tilkoblet):

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Bruningsautomatik 
- MB + Varmluft Plus 
- MB + 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-/grillvarmeelement, ringvarmelement 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 til- eller frakobles i en tilberedningsproces

Hvis indstillingen **Booster** | Tilkoblet er valgt, kan funktionen frakobles separat i en tilberedningsproces.

Hvis indstillingen **Booster** | Frakoblet er valgt, kan funktionen tilkobles separat i en tilberedningsproces.

Eksempel: Der er valgt en opvarmningsform, og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen **Booster** skal frakobles for denne tilberedningsproces.

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Booster er markeret med orange.

■ Vælg **Booster**.

Booster er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Luk pulldown-menuen.

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

Forvarmning

Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

De fleste retter kan skubbes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.

Hvis der er indstillet en tilberedningstid, afvikles denne først, når den indstillede temperatur er nået, og maden er stillet ind i ovnen.

Start tilberedningsprocessen straks uden at udskyde starttidspunktet.

Funktionen **Forvarmning** er ikke tilgængelig i opvarmningsformen **Mikrobølger** .

Forvarmning tilkobles

Funktionen **Forvarmning** kan anvendes i alle opvarmningsformer og skal tilkobles separat for hver tilberedningsproces.

Eksempel: Der er valgt en opvarmningsform, og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen **Forvarmning** skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Forvarmning er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Vælg **Forvarmning**.

Forvarmning er markeret med orange.

■ Luk pulldown-menuen.

Meldingen **Sæt retten ind kl.** vises med et klokkeslæt. Ovnrummet opvarmes til den indstillede temperatur.

■ Skub maden ind i ovnrummet, så snart der opfordres hertil.

■ Bekræft med **OK**.

Betjening

Crisp function

Denne funktion Crisp function (fugtighedsreduktion) er velegnet til retter såsom quiche, pizza, bradepandekager med fugtigt fyld eller muffins.

Især fjerkræ får sprødt skind med denne funktion.

Crisp function tilkobles

Funktionen Crisp function kan anvendes i alle opvarmningsformer og skal tilkobles separat for hver tilberedningsproces.

Der er valgt en opvarmningsform og de nødvendige indstillinger, fx temperatur, er valgt.

Funktionen Crisp function skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Træk pulldown-menuen nedad.

Crisp function er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

- Vælg Crisp function.

Crisp function er markeret med orange.

- Luk pulldown-menuen.

Funktionen Crisp function er tilkoblet.

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

- Vælg symbolet for den valgte opvarmningsform.
- Hvis der er indstillet en tilberedningstid, bekræftes meldingen Afbryd processen? med Ja.
- Vælg den nye opvarmningsform.


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

- Indstil værdierne for tilberedningsprocessen, og bekræft med OK.

Disse funktioner kan ikke anvendes, mens en anden tilberedningsproces er i gang.

Anvend altid glasbradepanden.

Quick-start MB

Hvis sensortasten  vælges, starter mikrobølgerne med en bestemt mikrobølgeeffekt og tilberedningstid, fx til opvarmning af væsker.


Der er forindstillet en mikrobølgeeffekt på 1000 W og en tilberedningstid på 1 min.

Mikrobølgeeffekten og tilberedningstiden kan ændres. Hvilken tilberedningstid der maksimalt kan indstilles, afhænger af den valgte mikrobølgeeffekt (se afsnittet Indstillinger - Quick-start MB).

■ Vælg sensortasten .

Ved tryk flere gange på denne sensortast kan tilberedningstiden øges trinvis.

Resttiden vises i displayet.

Tilberedningsprocessen kan altid afbrydes med Stop eller stoppes med sensortasten .

Efter afvikling af tilberedningsprocessen vises Slut, og der lyder et signal.

■ Vælg Luk.

Hovedmenuen vises.

Popcorn


Hvis sensortasten  vælges, starter mikrobølgerne med en bestemt mikrobølgeeffekt og tilberedningstid.

Der er forindstillet en mikrobølgeeffekt på 850 W og en tilberedningstid på 2:50 min. Dette svarer til vejledningen til tilberedning af popcorn fra de fleste producenter.

Der kan indstilles en tilberedningstid på maks. 4 min. Mikrobølgeeffekten er fast indstillet og kan ikke ændres (se afsnittet Indstillinger - Popcorn).

■ Vælg sensortasten .

Resttiden vises i displayet.

Tilberedningsprocessen kan altid afbrydes med Stop eller stoppes med sensortasten .

Engangsbeholdere af papir eller andre brændbare materialer kan antændes og beskadige ovnen.

Hold opsyn med ovnen under tilberedningen, og følg anvisningerne på emballagen.

Efter afvikling af tilberedningsprocessen vises Slut, og der lyder et signal.


■ Vælg Luk.

Hovedmenuen vises.

Automatikprogrammer

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 kerntemperaturværdierne fast indkodet.

Tip: Med  Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår retten skal sættes ind eller vendes.

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 kerntemperaturen er nået.
- Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges Forlænget tilberedning eller Forlænget bagning. Maden kan videretilberedes med konventionel opvarmning i 3 min.

Søgning

(afhængig af sprog)

Under Automatikprogrammer kan der søges efter navn på kategorierne og automatikprogrammerne.

Det er en fuldtekstsøgning, hvor der også kan søges efter dele af ord.

Med start i hovedmenuen:

- Vælg Automatikprogrammer **Auto**.

Listen med kategorier vises.

- Vælg Søgning.
- Indtast teksten, der skal søges efter, fx Brød, via tastaturet.

I bunden vises antallet af søgeresultater.

Hvis der ikke findes nogen søgeresultater, eller hvis der er over 40 søgeresultater, er feltet resultater deaktiveret, og søgeteksten skal ændres.

- Vælg XX resultater.

Resultaterne for kategorier og automatikprogrammer vises.

- Vælg det ønskede automatikprogram eller kategorien og derefter det ønskede automatikprogram.

Automatikprogrammet starter.

- Følg vejledningen i displayet.



Specialprogrammer


I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:

- Optøning
- Tørring
- Opvarmning
- Opvarmning af service
- Hævning af gærdej
- Langtidsstegning
- Sabbat-program
- Varmholdning
- Tilberedning
- Henkogning
- Frysevarer/færdigretter

Optøning

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

- Anvend en af de følgende opvarmningsformer og specialanvendelser:
 - Specialprogrammer  | Optøning
Der vælges en kategori og en vægt for madvaren.
 - Opvarmningsformer | Mikrobølger 
Indstil mikrobølgeeffekt og optøningstid.

 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

- Lad frysevaren tø op på glasbradepanden uden emballage.
- Anvend glasbradepanden med 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.

Anvendelse af specialanvendelse Optøning

Dette program er udviklet til skånsom optøning af frostvarer.

Anvend service, der kan tåle mikrobølger.

- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Optøning.

Listen med valgmuligheder vises.

- Vælg den ønskede kategori.
- Indstil frostvarens vægt.


Du kan starte optøningen straks eller tidsforskudt og få vist de enkelte handlinger og trin.

- Følg vejledningen i displayet.

Tips


- Med **i** Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår frostvaren skal vendes.
- Vælg Eftervarme, hvis frostvaren endnu ikke er tæt op som ønsket efter optøningen. Frostvaren eftervarmes i 3 min.
- Efter afslutning af optøningsprocessen vælges Gem for at gemme indstillingerne for den valgte kategori og den valgte vægt som eget program (se afsnittet Egne programmer).

Anvendelse af opvarmningsformen Mikrobølger

Alternativt til specialanvendelsen kan opvarmningsformen Mikrobølger  anvendes til optøningen. Indstil selv en mikrobølgeeffekt og optøningstid.




Den nødvendige tid afhænger af madens art, mængde og udgangstemperatur. Vær også opmærksom på udligningstiderne.

Anvend service, der kan tåle mikrobølger.

- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Mikrobølger .
- Indstil afhængigt af madvare mikrobølgeeffekt og optøningstid iht. skemaet.
- Vælg generelt middeltiden.
- Skub glasbradepanden med maden ind på 1. ribbe i ovnrummet.

Specialprogrammer

Optøning med opvarmningsformen Mikrobølger

| Madvare | Mængde |  [W] |  [min.] |  [min.] |
|----------------------------------|-----------|--|---|--|
| Smør | 250 g | 80 | 8–10 | 5–10 |
| Mælk | 1000 ml | 450 | 12–16 | 10–15 |
| Sandkage (3 stk.) | Ca. 300 g | 150 | 4–6 | 5–10 |
| Frugtkage (3 stk.) | Ca. 300 g | 150 | 6–8 | 10–15 |
| Smørmandelkage (3 stk.) | Ca. 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |
| Fløde-, cremetærte (3 stk.) | Ca. 300 g | 80 | 4– 4:30 | 5–10 |
| Gær-, butterdejsbagværk (3 stk.) | Ca. 300 g | 150 | 6–8 | 5–10 |


 Mikrobølgeeffekt,  Optøningstid,  Hviletid

¹ Lad madvarerne stå ved stuetemperatur. Under denne hviletid fordeler temperaturen sig jævnt i maden.






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.

- Forbered det, der skal tørres, ved at skære det i små stykker, skrælle og udkerne det.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller glasbradepanden, så vidt muligt i et lag.
- Tør på maks. 2 ribber samtidigt. Skub det, der skal tørres, ind på ribberne 1+2. Ved anvendelse af rist og glasbradepande skubbes glasbradepanden ind under risten.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Tørring.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tørretiden.
- Følg vejledningen i displayet.
- Vend madvarerne på glasbradepanden 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 |

-  Specialanvendelse/Opvarmningsform,
- 🌡️ Temperatur, 🕒 Tørretid,
-  Specialanvendelse Tørring,
-  Opvarmningsform Over-undervarme

* Tør kun urter på glasbradepanden på 2. ribbe, og anvend opvarmningsformen Over-undervarme , da blæseren er tilkoblet ved specialanvendelse Tørring.

- 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.

Specialprogrammer

Opvarmning


Anvisningerne i afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler - Den daglige brug bør ubetinget følges.

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

Hvis baby- og børnemad opvarmes for kraftigt, kan børnene brænde sig herpå.

Opvarm kun baby- og børnemad i 30-60 sek. ved 450 W. Stegetermometeret kan også anvendes til temperaturovervåget opvarmning.


Rør rundt i maden efter opvarmningen. Især baby- og børnemad skal efter opvarmningen omrøres eller rystes godt. Kontroller, at den ikke er for varm, så børn ikke brænder sig.

 Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede beholdere eller flasker.

I lukkede beholdere eller flasker opbygges der ved opvarmning et tryk, der kan føre til eksplosion.

Opvarm aldrig mad eller væsker i lukkede beholdere eller flasker. Åbn beholderne forinden, og fjern låg og sutter på sutteflasker.

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

Ved kogning, især ved efteropvarmning af væsker, kan det med opvarmningsformen Mikrobølger  forekomme, at kogetemperaturen ganske vist er nået, men at de typiske dampbobler endnu ikke stiger op. Væsken koger ikke ensartet.

Denne kogeforsinkelse kan medføre en eksplosionsagtig overkogning, når beholderen tages ud, hvorved man kan skolde sig på den varme væske. Under ugunstige omstændigheder kan trykket være så kraftigt, at døren åbner af sig selv.

Omrør væsken inden opvarmningen eller opkogningen.

Tag tidligst beholderen ud af ovnrummet 20 sek. efter opvarmningen.

Der kan desuden evt. stilles en glasspind eller lignende i beholderen under opvarmningen.


Anvendelse af specialanvendelse Opvarmning

Dette program er udviklet til opvarmning af madvarer.

Den nødvendige tid afhænger af madens art, mængde og udgangstemperatur. Mad, der tages direkte fra køleskabet, skal fx have længere opvarmningstid end mad, der har stuetemperatur. Vær også opmærksom på udligningstiderne.


Anvend service, der kan tåle mikrobølger.

Anvend altid afdækning/låg, undtagen ved opvarmning af mad med panering.

- Anbring maden, der skal opvarmes, på glasbradepanden med afdækning/låg.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Opvarmning.

Listen med valgmuligheder vises.

- Vælg den ønskede kategori.
- Indstil vægten på madvaren.
- Følg vejledningen i displayet.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.


Ovnens bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

Anvend grydelapper, når der arbejdes i det varme ovnrum, og når servicet tages ud.

Udligningstider er hviletider, hvor temperaturen fordeles jævnt i maden.




- Lad maden hvile nogle minutter ved stuetemperatur efter opvarmningen, så temperaturen kan fordeles jævnt i maden.

Tips

- Anvend altid afdækning/låg, undtagen ved opvarmning af mad med panering.
- Med  Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår madvaren skal vendes eller omrøres.
Rør de yderste lag ind mod midten, da kanterne opvarmes hurtigere.
- Vælg Eftervarme, hvis madvaren efter afvikling af programmet endnu ikke er varm nok. Madvaren eftervarmes i 3 min.
- Vælg Gem efter afvikling af programmet for at gemme indstillingerne for den valgte kategori og den valgte vægt som eget program (se afsnittet Egne programmer).

Specialprogrammer

Opvarmning med opvarmningsformen Mikrobølger

| Drikke/ Mad | Mængde |  [W] |  [min.] |  ¹ [min.] |
|---------------------------------------|--------------------------|--|---|---|
| Drikke (drikketemperatur 60–65 °C) | 1 kop/1 glas (200 ml) | 1000 | 00:50– 1:10 | – |
| Sutteflaske (mælk) ² | ca. 200 ml | 450 | 00:50– 1:00 ³ | 1 |
| Babymad-/børnemad ³ | 1 glas (200 g) | 450 | 00:30– 1:00 | 1 |
| Skiver af steg med sauce ³ | 200 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |
| Tilbehør ³ | 250 g | 600 | 3:00–5:00 | 1 |


 Mikrobølgeeffekt /  Tilberedningstid /  Hviletid

- ¹ Lad madvarerne stå ved stuetemperatur. Under denne hviletid fordeler temperaturen sig jævnt i maden.
- ² Undgå kogeforsinkelse ved at omrøre væsken inden opvarmning. Tag tidligst beholderen ud af ovnrummet 20 sek. efter opvarmningen. Der kan desuden evt. stilles en glaspind eller lignende i beholderen under opvarmningen.
- ³ Tiderne gælder for en udgangstemperatur på maden på ca. 5 °C. For madvarer, der normalt ikke opbevares i køleskab, regnes der med en udgangstemperatur på ca. 20 °C. Opvarm madvarer (med undtagelse af babymad og sarte saucer) til en temperatur på 70–75 °C.

Opvarmning af service

Ved forvarmning af servicet afkøles maden ikke så hurtigt.

Anvend temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 1. ribbe, og anbring servicet, der skal opvarmes, på den. Afhængigt af servicets størrelse, kan det også stilles i bunden af ovnen.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Opvarmning af service.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.
- Følg vejledningen i displayet.




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. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

Anvend grydelapper, når servicet tages ud.

Hævning af gærdej


Dette program er udviklet til hævnning af gærdej.

- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Hævning af gærdej.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tilberedningstiden.
- Følg vejledningen i displayet.

Varmholdning

Mad kan holdes varm i ovnrummet i flere timer.

Vælg så kort tid som muligt for at bibeholde madens kvalitet.

- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Varmholdning.
- Stil maden, der skal holdes varm, ind i ovnrummet, og bekræft med OK.
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.
- Følg vejledningen i displayet.

Langtidsstegning

Tilberedningsmåden 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.


Specialprogrammer

- Anret kødet på forvarmede tallerkener, og server det med meget varm sauce, så det ikke afkøles så hurtigt. Kødet har en optimal serveringstemperatur.

Anvendelse af specialanvendelse Langtidsstegning

Se endvidere vejledningen i afsnittet Stegning - Stegetermometer.

- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Langtidsstegning.
- Følg vejledningen i displayet. Lad det nødvendige tilbehør være i ovnrummet under forvarmningen.
- Indstil temperaturen og kerntemperaturen.
- 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.



- Når displayet viser Skub retten med stegetermometer ind, lægges det brunede kød på risten, og stegetermometeret stikkes ind i kødet, så metalspidisen er helt inde i kødets kerne.
- Luk døren.


Efter afvikling af programmet vises Slut, og der lyder et signal.

Anvendelse af opvarmningsformen Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend glasbradepanden med rist. Deaktiver funktionen Booster ved forvarmning.

- Skub glasbradepanden med risten ind på 1. ribbe
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme  og en temperatur på 100 °C.
- Deaktiver funktionen Booster via pull-down-menuen.
- Forvarm ovnrummet, glasbradepanden og risten i ca. 10 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 om nødvendigt temperaturen (se afsnittet Tilberedningsskemaer).
- Steg kødet færdigt.

Sabbat-program

Specialprogrammerne Sabbat-program og Yom-Tov er beregnet til understøttelse af religiøse skikke.

Følg anvisningerne i displayet for at følge sabbattens regler.

Ovnen varmer op til den indstillede temperatur og holder denne temperatur i maks. 24 t. (Sabbat-program) eller 76 t. (Yom-Tov). Ovnen slukker i begge specialprogrammer automatisk efter 76 timer.

- Deaktiver advarslen om lukket køkkenlåge.
- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Sabbat-program.
- Vælg det ønskede specialprogram (Sabbat-program eller Yom-Tov).

Hvis der er indstillet en minuturtime eller en alarm, kan specialprogrammet ikke startes.

Et startet specialprogram kan ikke ændres eller gemmes under Egne programmer.

Ved en strømafbrydelse afbrydes specialprogrammet. Ovnen forbliver da kun i sabbat-konform tilstand, så længe den er afbrudt fra elnettet. Så snart der er etableret forbindelse, vises Strømafbrydelse -proces afbrudt i displayet.

Anvendelse af Sabbat-program


Dette specialprogram er egnet til den egentlige sabbat. Madvarer kan dermed opvarmes i maks. 24 timer, indtil døren åbnes første gang.

- Indstil temperaturen.

- Vælg Start.

Sabbat-program og den indstillede temperatur vises.

Ovnrumsopvarmningen kobler til ca. 30 sekunder efter, at døren er lukket. Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.


Klokkeslættet vises ikke. Bevægelses-sensoren og alle sensortaster (undtagen tænd/sluk-tasten ) reagerer ikke.

I displayet vises meldingen Sabbat - åbn ikke døren. Efter ca. 45 min. forsvinder denne melding og vises igen fra tid til anden.

Hvis meldingen **ikke** vises, varmer ovnen ikke op, og døren kan åbnes og lukkes igen.

Når døren er blevet åbnet en gang, vil ovnopvarmningen **forblive slukket**, indtil specialprogrammet er afsluttet.

Hvis du lader døren være lukket, indtil specialprogrammet er afsluttet, slukker ovnrumsopvarmningen først efter 24 timer. Ovnen forbliver tændt.

- Specialprogrammet kan afsluttes før tid ved at slukke på tænd/sluk-tasten .

Efter afslutning af specialprogrammet forsvinder meldingen Sabbat - åbn ikke døren, og ovnrumsopvarmningen slukker. De andre meldinger vises stadig i displayet, indtil ovnen slukker automatisk efter 76 timer.

Anvendelse af Yom-Tov

Dette specialprogram er egnet til flerdaysferie inden for en uge. Madvarer kan hermed opvarmes i maks. 76 timer. I løbet af denne tid kan døren åbnes og lukkes flere gange.


- Indstil temperaturen.

Specialprogrammer

■ Vælg Start.

Yom-Tov og den indstillede temperatur vises.

Ovnrumsoopvarmningen kobler til ca. 30 sekunder efter, at døren er lukket. Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen.

Klokkeslættet vises ikke. Bevægelses-sensoren og alle sensortaster (undtagen tænd/sluk-tasten ) reagerer ikke.

I displayet vises meldingen Sabbath - åbn ikke døren. Efter ca. 45 min. forsvinder denne melding og vises igen fra tid til anden.

Hvis meldingen **ikke** vises, kan døren åbnes og lukkes igen flere gange. Ovnrumsoopvarmningen **forbliver tændt**.

■ Specialprogrammet kan afsluttes før tid ved at slukke på tænd/sluk-tasten .

Ovnrumsoopvarmningen forbliver tændt indtil afslutning af specialprogrammet. Ovnen slukker automatisk efter 76 timer.


Tilberedning

Anvisningerne i afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler - Den daglige brug bør ubetinget følges.

Hvis mad med fast skind eller skal som fx tomater, pølser, pillekartofler eller auberginer opvarmes eller tilberedes, kan de eksplodere.

Prik derfor disse madvarer flere steder, eller skær snit i dem inden opvarmningen, så den damp, der opstår, kan trænge ud.

Hvis der opvarmes æg med skal, kan de eksplodere, også efter at de er taget ud af ovnrummet.




Kog kun æg med skal i specialservice. Opvarm ikke hårdkogte æg med opvarmningsformen Mikrobølger .

Anvend så vidt muligt stegetermometeret til temperaturovervåget opvarmning (se afsnittet Stegning - Stegetermometer).





Indstil kernetemperaturen:


- Fisk: min. 70 °C
- Fjerkræ: min. 85 °C.

Tips

- Vend, fordel eller rør flere gange i maden. Rør de yderste lag ind mod midten, da kanterne opvarmes hurtigere.
- Anvend kun ovnfast og mikrobølgeegnet service i opvarmningsformer med mikrobølger.
- Anvend så vidt muligt automatikprogrammerne til tilberedning.
- Tilbered altid uden afdækning/låg i opvarmningsformerne MB + Grill m. ventilation  og MB + Grill , da maden ellers ikke brunes.
- Vælg i opvarmningsformen Mikrobølger  en mikrobølgeeffekt på 850 W til hurtig opvarmning, og vide-retilbered ved 450 W. Vær opmærksom på angivelserne i tilberedningskeamerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Tilberedning med opvarmningsformen Mikrobølger


| Supper/gryderetter Grøntsager |  [g] |  850 W [min.] | + |  450 W [min.] |  ¹ [min.] |
|--|---|---|---|---|---|
| Gryderet | 1500 | 10 | + | 20 | 1 |
| Suppe | 1500 | 11 | + | 24 | 1 |
| Ærter | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Ærter (dybfrost) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |
| Gulerødder | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Brocolibuketter | 500 | 6 | + | 8 | 2 |
| Broccoli (dybfrost) | 450 | 5 | + | 11 | 2 |
| Blomkålsbuketter | 500 | 6 | + | 10 | 2 |
| Kålrabistave | 500 | 3 | + | 8 | 2 |
| Asparges | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Porre | 500 | 5 | + | 8 | 2 |
| Porre (dybfrost) | 450 | 5 | + | 8 | 2 |
| Peberfrugt i strimler | 500 | 5 | + | 10 | 2 |
| Bønner, grønne | 500 | 4 | + | 12 | 2 |
| Rosenkål | 500 | 5 | + | 12 | 2 |
| Rosenkål (dybfrost) | 450 | 5 | + | 10 | 2 |
| Grøntsagsblanding (dybfrost) | 450 | 5 | + | 12 | 2 |

 Vægt,  Tilberedningstid,  Hviletid

¹ Lad madvarerne stå ved stuetemperatur. Under denne hviletid fordeles temperaturen sig jævnt i maden.


Specialprogrammer

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 maks. 5 0,5-liters-glas.


Anvend kun glas, der er specielt beregnet til henkogning:

- Varmluft Plus : Henkogningsglas og glas med skruelåg
- Mikrobølger : Henkogningsglas, som kan tåle mikrobølger, med glaslåg, der kan lukkes med gennemsigtig tape.

- 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.
- Luk kun glassene med gennemsigtig tape. Brug aldrig metalclips, da disse kan danne gnister i opvarmningsformen Mikrobølger .
- Skub glasbradepanden ind på 1. ribbe nedefra, og stil glassene på den.

Anvendelse af opvarmningsformen

Varmluft Plus

- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus  og en temperatur på 160 - 170 °C.
- Vent, indtil det perler, dvs. indtil der regelmæssigt stiger luftbobler op i glassene.



Reducer temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.


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

Anvendelse af opvarmningsformen

Mikrobølger

- Vælg opvarmningsform Mikrobølger  og en mikrobølgeeffekt på 850 W.
- Vent, indtil det perler, dvs. indtil der regelmæssigt stiger luftbobler op i glassene. Denne proces varer ca. 3 min. pr. glas. Ved 5 glas forlænges tiden til ca. 15 min.



Reducer mikrobølgeeffekten tids nok til at forhindre overkogning.

Henkogning af frugt og agurker

- Sluk ovnen, så snart det perler i glassene, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.

Henkogning af grøntsager

- Indstil den angivne mikrobølgeeffekt, så snart det perler i glassene, og henkog grøntsagerne i den angivne tid.
- Sluk ovnen efter henkogningen, og lad glassene stå i eftervarmen i ovnrummet i den angivne tid.


| |  |  |
|----------------------------|--|---|
| Frugt | -/- | 25-35 min. |
| Agurker | -/- | 25-30 min. |
| Rødbede | 450 W 20-30 min. | 25-30 min. |
| Bønner (grønne eller gule) | 450 W 20-30 min. | 25-30 min. |

 Mikrobølgeeffekt og henkogningstid, så snart det perler

 Eftervarmetid

Specialprogrammer

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.

Frysevarer/færdigretter

Tips til kager, pizza og flutes

- Bag kager, pizza eller flutes på riststen med bagepapir.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.

Tips til pommes frites, kroketter eller lignende

- Tilbered disse frysevarer på glasbradepanden med bagepapir.
- 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, pommes 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.

Hyppegt anvendte programmer kan gemmes under MyMiele .

Især i automatikprogrammer vil det da ikke længere være nødvendigt at søge i flere menuer for at starte et program.

Tip: Menupunkter indkodet under MyMiele kan også fastlægges som startbillede (se afsnittet Indstillinger – Startbillede).



Indkodninger tilføjes

Der kan tilføjes op til 20 indkodninger.

■ Vælg MyMiele .

■ Vælg Tilføj favorit.

Der kan vælges underpunkter fra følgende rubrikker:

- Opvarmningsformer
- Automatikprogrammer Auto
- Specialprogrammer 
- Egne programmer 

■ Bekræft med OK.

Det valgte underpunkt og det tilhørende symbol vises i listen.

■ Yderligere indkodninger foretages på samme måde. Der kan kun vælges underpunkter, der endnu ikke er tilføjet.

Indkodninger slettes

■ Vælg MyMiele .

■ Tryk på det punkt, der skal slettes, når kontekstmenuen vises.

■ Vælg Slet.

Indkodningen slettes fra listen.

Indkodninger forskydes

■ Vælg MyMiele .

■ Tryk på det punkt, der skal forskydes, når kontekstmenuen vises.

■ Vælg Forskyd.

Der vises en orange ramme om indkodningen.

■ Forskyd indkodningen.

Indkodningen står på den ønskede position.

Egne programmer

Der kan oprettes og gemmes op til 20 egne programmer.

- Der kan kombineres op til 10 tilberedningstrin til indstilling af forløbet af yndlingsopskrifter eller hyppigt anvendte opskrifter. På hvert tilberedningstrin kan der vælges indstillinger som fx opvarmningsform, temperatur og tilberedningstid eller kernetemperatur.
- Det kan indstilles hvilken ribbe, maden skal stilles ind på.
- Der kan indkodes et programnavn til opskriften.


Når programmet kaldes frem og startes igen, afvikles det automatisk.

Andre muligheder for oprettelse af egne programmer:

- Gem automatikprogrammet som eget program efter afviklingen.
- Gem en tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid efter afviklingen.

Indtast derefter et programnavn.

Oprettelse af egne programmer

- Vælg Egne programmer .
- Vælg Opret program.

Der kan nu fastlægges indstillinger for det første tilberedningstrin.

Følg vejledningen i displayet:

- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.

Hvis funktionen Forvarmning vælges, kan endnu et tilberedningstrin tilføjes med Tilføj, hvor der kan indstilles en tilberedningstid. Først herefter kan programmet gemmes eller startes.

Alle indstillinger for det første tilberedningstrin er fastlagt.

Der kan tilføjes yderligere tilberedningstrin, fx hvis der ønskes endnu en opvarmningsform efter den første.

- Hvis yderligere tilberedningstrin er påkrævet, vælges Tilføj, og fremgangsmåden fra første trin følges.
- Når alle nødvendige tilberedningstrin er fastlagt: Vælg Ribbe vælges.
- Vælg den/de ønskede ribbe(r).
- Bekræft med OK.

Tryk på det pågældende tilberedningstrin, hvis indstillingerne skal kontrolleres eller ændres efterfølgende.

- Vælg Gem.
- Indkod programnavnet med tastaturet.

Med tegnet] kan der tilføjes et linjeskift i lange programnavne.


- Vælg Gem, når programnavnet er indkodet.

I displayet vises en bekræftelse på, at programnavnet er gemt.

- Bekræft med OK.

Det gemte program kan startes straks eller tidsforskudt, eller tilberedningstrinene kan ændres.

Egne programmer startes

- Skub maden ind i ovnrummet.
- Vælg Egne programmer .
- Vælg det ønskede program.

Afhængigt af programindstillinger vises følgende menu punkter:

- Start straks
Programmet startes straks. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles straks.
- Slut kl.
Tidspunktet for, hvornår programmet skal slutte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.
- Start kl.
Tidspunktet for, hvornår programmet skal starte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.

- Vis tilberedningstrin
Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.
- Trinvis vejledning
De nødvendige handlinger, fx indsætning af maden, vises.

- Vælg det ønskede menupunkt.
- Bekræft informationen om, hvilken ribbe maden skal sættes ind på, med *OK*.


Programmet starter straks eller på det indstillede tidspunkt.

Med **i** Info kan der afhængigt af tilberedningsproces fx vises information om, hvornår retten skal sættes ind eller vendes.

- Vælg Luk, når programmet er afviklet.

Tilberedningstrin ændres

Tilberedningstrinnene i automatikprogrammer, der er gemt under eget navn, kan ikke ændres.


- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes ændret, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Ændres.
- Vælg det tilberedningstrin, du ønsker at ændre eller Tilføj for at tilføje et tilberedningstrin.
- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.
- Vælg Start, hvis du ønsker at starte det ændrede program uden at ændre det.
- Vælg Gem, når alle indstillinger er ændret.


I displayet vises en bekræftelse på, at programnavnet er gemt.

- Bekræft med *OK*.

Det gemte program kan startes straks eller tidsforskudt.

Egne programmer omdøbes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes ændret, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Omdøb.
- Ændr programnavnet med tastaturet.

Med tegnet  kan der tilføjes et linjeskift i lange programnavne.


- Vælg Gem, når programnavnet er ændret.

I displayet vises en bekræftelse på, at programnavnet er gemt.

- Bekræft med *OK*.

Programmet omdøbes.


Egne programmer slettes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk fx på det program, der ønskes slettet, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Slet.
- Bekræft spørgsmålet med Ja.

Programmet slettes.

Alle egne programmer kan slettes samtidigt med Indstillinger | Standardindstillinger | Egne programmer.

Egne programmer forskydes

- Vælg Egne programmer .
- Tryk på det program, der skal forskydes, indtil kontekstmenuen vises.
- Vælg Forskyd.

Der vises en orange ramme om indkodingen.

- Forskyd programmet.

Programmet står på den ønskede position.

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 inden til bagning. Dejen ville da tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning.
- Undgå lyse forme af tyndt, blankt materiale, da lyse forme giver en ujævn eller svag bruning. Under uheldige omstændigheder bliver maden ikke tilberedt tilstrækkeligt.
- Stil kager i sandkageform eller lange forme på tværs i ovnrummet, så der opnås optimal varmfordeling i formen og et ensartet bageresultat.
- Kom bagepapir i glasbradepanden ved tilberedning af pommes frites, kroketter eller lign.

Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne 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

Alle bageforme af temperaturbestandigt materiale kan anvendes.

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

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

- 1 ribbe: Skub kager i form ind på 1. ribbe.
- 1 ribbe: Skub fladt bagværk (fx småkager/kagefigurer, bradepandekager) ind på 2. ribbe.
- 2 ribber: Skub afhængigt af højde retten ind på ribbe 1+3 eller 2+3.

Anvendelse af Over-undervarme

Velegnede forme er matte og mørke bageforme af mørkt metal, mørk emalje, mørkfarvet blik, mat aluminium; varmebestandige glasforme og belagte forme. 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 kager i form ind på 1. ribbe.
- Skub fladt bagværk (fx småkager/kagefigurer, bradepandekager) ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Intensiv bagning

Alle bageforme af temperaturbestandigt materiale kan anvendes.

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. ribbe.

Anvendelse af ECO-varmluft


Alle bageforme af temperaturbestandigt materiale kan anvendes.

Anvend denne opvarmningsform til tilberedning af gratin og lignende, som skal have en sprød overflade.

- Skub kager eller gratiner i form ind på 1. ribbe.
- Skub fladt bagværk (fx småkager/kagefigurer, bradepandekager) ind på 2. ribbe.

Anvendelse af MB + Varmluft Plus

Velegnet er mikrobølgeegnede, varmebestandige bageforme (se afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service), som fx bageforme af temperaturbestandigt glas eller keramik, da mikrobølgerne kan trænge igennem disse materialer.

Opvarmningsformen MB + Varmluft Plus  er særligt velegnet til bagning af dej med længere tilberedningstid som fx gærdej, kvarkoliedej og røredej. Når denne opvarmningsform anvendes, afkortes tilberedningstiden. Vær opmærksom på angivelserne i tilberedningsskemaerne og i opskrifterne, når der vælges mikrobølgeeffekt.

- Skub glasbradepanden ind på 1. ribbe.
- Stil formen på glasbradepanden.

Tip: Metalforme er mindre velegnede til opvarmningsformer med mikrobølger, da metallet reflekterer mikrobølgerne. Mikrobølgerne når kun kagen oppefra, så bagetiden forlænges. Hvis der anvendes metalforme, stilles formen således på glasbradepanden, at den ikke berører ovenvæggene. Anvend ikke denne form igen i opvarmningsformer med mikrobølger, hvis der dannes gnister.

Stegning

Tips til stegning

- **Forvarmning** af ovnrummet er kun nødvendig ved tilberedning af roastbeef 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 magert kød pensles med fedt eller barderes/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, magre stege (2-3 kg) og fedt fjerkræ 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 servicet efter ca. halvdelen 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 tilberednings-skemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, mikrobølgeeffekter, ribber og tider. Derved 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 til kødstykker over 3 kg ca. 10 °C lavere temperatur end angivet i tilberedningsskemaet. Stegeprocessen varer længere, men kødet tilberedes jævnt, og skorpen bliver ikke for tyk.
- Indstil temperaturen ca. 20 °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 stegefondens 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 Overundervarme , 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.

- Anvend til stegningen service med varmebestandige greb, fx fad, stege-so, römertopf eller en temperaturbestandig glasform.
- Skub risten med maden ind på 1. ribbe.

Anvendelse af MB + Varmluft Plus eller MB + Bruningsautomatik .

Disse opvarmningsformer er **ikke** velegnet til stegning af sarte kødstykker som fx roastbeef og mørbrad. Kødet ville da blive færdigt i midten, inden det har fået en sprød skorpe.

Anvend opvarmningsformen MB + Varmluft Plus  til hurtig opvarmning og tilberedning af madvarer og bruning samtidig. I denne opvarmningsform er tids- og energibesparelsen størst.

Anvend opvarmningsformen MB + Bruningsautomatik  til bruning med høje temperaturer og viderestegning med lavere temperaturer

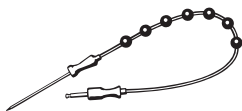
Hvis der anvendes opvarmningsformer med mikrobølger, afkortes tilberedningstiden.

Vær opmærksom på angivelserne i tilberedningsskemaerne og i opskrifterne, når der vælges mikrobølgeeffekt.

- Anvend kun mikrobølgeegnet, temperaturbestandigt service uden metallåg (se afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service).
- Skub risten med glasbradepanden eller kun glasbradepanden ind på 1. 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 kerntemperatur.







Der kan indstilles en kerntemperatur på op til 99 °C. Angivelser om maden og tilhørende kerntemperatur 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 egne programmer og i følgende opvarmningsformer:

- Bruningsautomatik 
- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Mikrobølger 
- MB + Bruningsautomatik 
- MB + Varmluft Plus 

Vigtige anvisninger om anvendelse

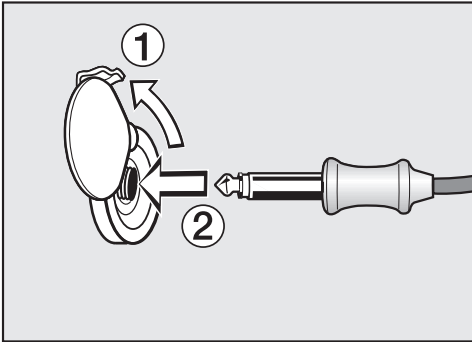
- Kødet kan lægges i en gryde eller, afhængig af opvarmningsformen, på risten eller i glasbradepanden.
- Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet ind til grebet, så temperatursensoren så vidt muligt når kernen.
- Ved fjerkræ skal metalspidsen stikkes ind på det tykkeste sted på brystet. Mærk derfor efter på brystområdet med tommel- og pegefinger 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 kerntemperaturer i tilberedningsskemaet, hvis kødet er stærkt marmorert 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 kernetemperaturen.

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

Tilberedningsprocessen afsluttes, så snart kernetemperaturen 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.

■ 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 kernetemperaturen 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 kernetemperatur og forløbet af stigningen i kernetemperaturen.

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 kernetemperaturen ændres, eller hvis der vælges en anden opvarmningsform. Hvis døren har været åbnet i længere tid, beregnes resttiden på ny.

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. Betjeningsselementerne bliver varme.

Luk døren ved grillstegning.

Råd om grillstegning



- Forvarmning er nødvendig ved grillstegning. Vælg en opvarmningsform **uden** mikrobølger til forvarmning. 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.
- Grillsteg generelt på risten.
- Pensl risten med olie, og læg grillvarerne på.

Anvisninger om tilberednings-skemaerne

Tilberedningsskemaerne 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

I opvarmningsformerne Grill med ventilation  og MB + Grill m. ventilation  vælges en temperatur.

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

Valg af grilltrin

I opvarmningsformerne Grill  og MB + Grill  vælges der mellem trin 1–3.

- Hvis der grillsteges grillvarer med større diameter og med større afstand til grillvarmelegemet, vælges **trin 1**.
- Hvis der ønskes en svagere bruning, fx til gratins, vælges **trin 2**.
- Hvis der grillsteges flade grillvarer i kort tid med kortere afstand til grillvarmelegemet, vælges **trin 3**.

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.
- Grillsteg højere grillstykker ca. 7-9 min. pr. side
- Grillsteg fyldt steg ca. 10 min. pr. cm i diameter.
- 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 reduceres. 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.

Hvis der anvendes opvarmningsformer med mikrobølger, afkortes tilberedningstiden.

Vær opmærksom på angivelserne i grillstegningseskemaerne og i opskrifterne, når der vælges mikrobølgeeffekt.

Anvendelse af Grill med ventilation eller MB + Grill m. ventilation .

Disse opvarmningsformer 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.


- Skub risten ind på 1. eller 2. ribbe afhængig af højde på maden.


Anvendelse af Grill eller MB + Grill .

Disse opvarmningsformer egner sig til grillstegning af flade grillvarer og til gratinering.

- Skub risten ind på 2. eller 3. ribbe afhængig af højde på maden.

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 af ovnen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler. Især kan fronten på ovnen blive beskadiget af ovnrens. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud. Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Der er risiko for, at kraftige tilsmudsninger kan beskadige ovnen. Rengør ovnrummet, dørens indvendige side og dørtætningslisten, så snart den er afkølet. Hvis man venter for længe, besværliggøres rengøringen unødigt, og i værste fald kan den være umulig.

Hvis ovnen er defekt, kan der trænge mikrobølger ud, når ovnen er tændt, hvilket medfører fare for brugeren. Kontroller døren og dørtætningslisten for beskadigelser. Hvis der er skader, må der ikke anvendes opvarmningsformer med mikrobølger, før den er blevet repareret af Miele Service eller en anden fagmand.

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
 - Rengøringsmiddel til rustfrit stål
 - Opvaskemiddel 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
- * Kan anvendes ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-belagte overflader.

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.

Kun glasbradepanden er egnet til rengøring i opvaskemaskinen.

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

For nemmere rengøring anbefaler vi:

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.
- Lugte i ovnrummet neutraliseres ved at koge vand med citronsaft i ovnen i et par minutter.

Fjernelse af normalt snavs

Ovnen kan blive beskadiget, hvis der anvendes for meget vand til rengøringen.

Brug ikke for meget vand, da det ellers kan trænge ind i de forskellige åbninger indvendigt i ovnen.

Fjernelse af normalt snavs

- Fjern så vidt muligt normalt snavs med det samme med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud 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

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.

- Fugt fastbrændte rester med varmt vand tilsat opvaskemiddel, og lad det virke i nogle minutter på resterne.
- Desuden kan den hårde side af en opvaskesvamp anvendes efter indvirkningen.

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.

Rengøring og vedligeholdelse

- 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.

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.

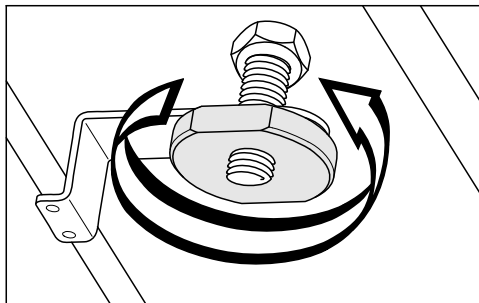
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

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

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

Ovnrummets bund kan blive ridset på grund af nedfallende møtrikker.

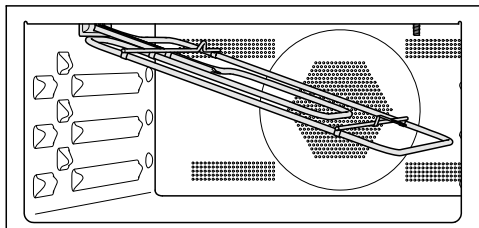
Læg evt. et viskestykke på bunden af ovnrummet.



- Løsn møtrikkerne.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned med magt.



- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.

Pladen i ovnrumsloftet kan blive beskadiget.

Anvend ikke den hårde side på en opvaskesvamp til rengøring af ovnrumsloftet.

LED-lamperne i ovnrumsloftet kan blive beskadiget.

Undgå så vidt muligt at rengøre LED-lamperne.

- Rengør loftet i ovnrummet med en fugtig klud eller en opvaskesvamp.
- Klap overvarme-/grillvarmelegemet op efter rengøringen.
- Sæt møtrikkerne på, og skru dem fast.






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 Display Frakoblet er valgt. Der ved er displayet mørkt, når ovnen er slukket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Så snart ovnen tændes, vises hovedmenuen. Vælg indstillingen Klokkeslæt Display Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant. |
| | Der er ingen strømtilførsel til ovnen. <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. |
| Der høres ingen signallyd. | Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med Indstillinger Lydstyrke Signallyde. |
| Ovnrummet bliver ikke varmt. | Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver udstillingsprogrammet med Indstillinger Forhandler Demoprogram Frakoblet. |
| Det er ikke muligt at starte en tilberedningsproces. | Døren er stadig åben efter valg af en proces med mikrobølger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om døren er lukket rigtigt. |
| | Mikrobølgeeffekt eller tilberedningstid er ikke indstillet til en proces med mikrobølger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om der er indstillet en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid. |
| | Ikke alle nødvendige indstillinger er foretaget til en opvarmningsform med mikrobølger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om der er indstillet en mikrobølgeeffekt, en tilberedningstid og en temperatur. |

Småfejl udbedres

| Fejl | Årsag og udbedring |
|--|---|
| Sensortasterne eller bevægelsessensoren reagerer ikke. | Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren ikke, når ovnen er slukket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sensortasterne og bevægelsessensoren reagerer, så snart ovnen tændes. Hvis sensortasterne og bevægelsessensoren altid skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen Display QuickTouch Tilkoblet vælges. |
| | Indstillingerne for bevægelsessensoren er frakoblet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstillingerne for bevægelsessensoren ændres via Indstillinger Bevægelsessensor. |
| | Bevægelsessensoren er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service. |
| | Der er ikke sluttet strøm til ovnen. <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. |
| | Hvis displayet heller ikke reagerer, er der et problem i styringen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og ovnen startes igen. |
| Lås  vises i displayet, når ovnen tændes. | Låsen  er tilkoblet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Låsen kan frakobles i en tilberedningsproces ved at trykke på symbolet  i min. 6 sek. ■ Vælg indstillingen Sikkerhed Lås  Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent. |
| Strømafbrydelse -proces afbrudt vises i displayet. | Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. ■ Start tilberedningsprocessen igen. |
| 12:00 vises i displayet. | Der har været strømafbrydelse i over 150 t. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil klokkeslæt og dato igen. |
| Maks. driftstid nået vises i displayet. | Ovnen har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekræft med OK. Derefter er ovnen igen klar til brug. |

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|--|
| <p>Fejl og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet.</p> | <p>Et problem, man ikke selv kan løse. ■ Kontakt Miele Service.</p> |
| <p>Når døren åbnes under en proces med opvarmningsformen Mikrobølger , kan man ikke høre, at den er i gang.</p> | <p>Der er ikke tale om en fejl. Hvis døren åbnes under opvarmningsformen Mikrobølger , kobler dørkontakten mikrobølgerne fra og reducerer køleblæserens omdrejningstal.</p> |
| <p>Der høres støj efter en tilberedningsproces.</p> | <p>Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).</p> |
| <p>Under en proces med mikrobølger høres en unormal lyd.</p> | <p>Der er blevet anvendt service af metal til en proces med mikrobølger. ■ Kontroller, om der dannes gnister pga. brug af service af metal (se afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service).</p> |
| | <p>Under en proces med mikrobølger har maden været dækket med stanniol. ■ Fjern i så fald afdækningen/låget.</p> |
| | <p>Risten er blevet anvendt til en proces med mikrobølger. ■ Anvend altid glasbradepanden ved tilberedning med mikrobølger.</p> |
| <p>Ovnen er slukket af sig selv.</p> | <p>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.</p> |
| <p>Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberedningsskemaet.</p> | <p>Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.</p> |
| | <p>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.</p> |

Småfejl udbedres

| Fejl | Årsag og udbedring |
|--|---|
| Kagen/bagværket er brunet uensartet. | Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. Lyse, spejlblanke forme af tyndt materiale er ikke lige så velegnede. De reflekterer varmestrålingen fra ovnen. Herved har varmen sværere ved at nå maden, og den bliver ujævnt og ikke tilstrækkeligt brunet i formen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anvend matte, mørke bageforme. |
| Maden er ikke tilstrækkeligt opvarmet eller tilberedt i opvarmningsformen Mikrobølger , når den indstillede tid er gået. | En tilberedningsproces med mikrobølger er afbrudt, men ikke startet igen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Start tilberedningsprocessen igen, indtil madvarerne er tilstrækkeligt opvarmet eller tilberedt. |
| | Der er indstillet for kort tid ved tilberedning eller opvarmning med mikrobølger. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om der er valgt korrekt tid til den indstillede mikrobølgeeffekt. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto længere tid. |
| Maden bliver for hurtigt kold efter opvarmning eller tilberedning med mikrobølger. | På grund af mikrobølgernes egenskaber opstår varmen først i den yderste del af maden og overføres derefter til midten. Hvis maden opvarmes med en høj mikrobølgeeffekt, kan maden allerede være meget varm udenpå, men endnu ikke opvarmet i midten. I den efterfølgende hvileperiode bliver maden varmere inde i midten og koldere udenpå. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vælg især ved opvarmning af mad med forskellig sammensætning, fx en menu, en lavere mikrobølgeeffekt og til gengæld længere tid. |
| 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 eller tænder ikke. | 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 er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service. |

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 Miele's 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.

Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's 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.

Service / Garanti

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 teknikere. 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 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.

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 afhjulpnet 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.

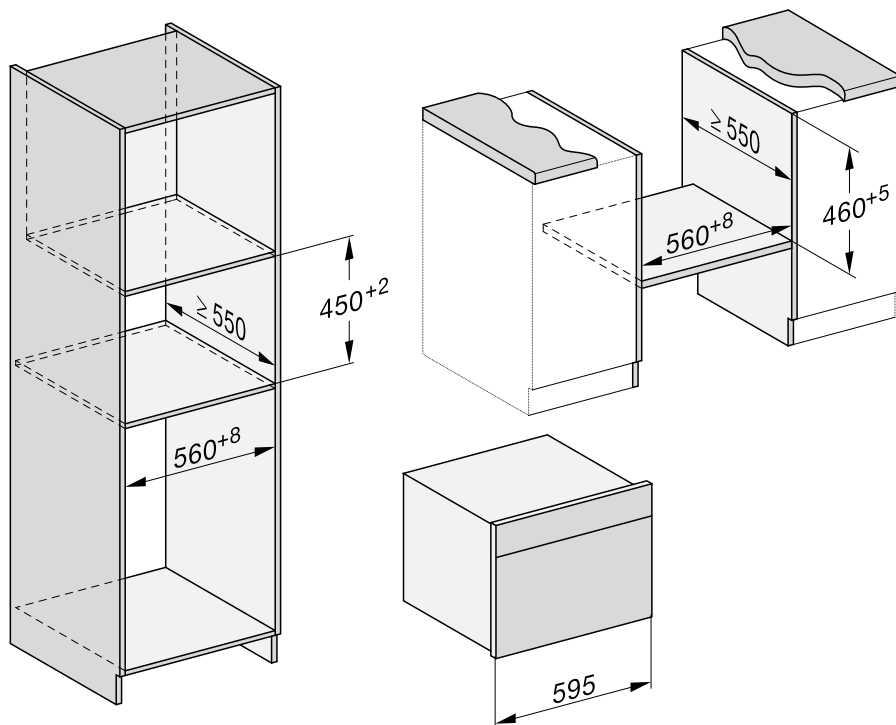
Installation

Indbygningsmål

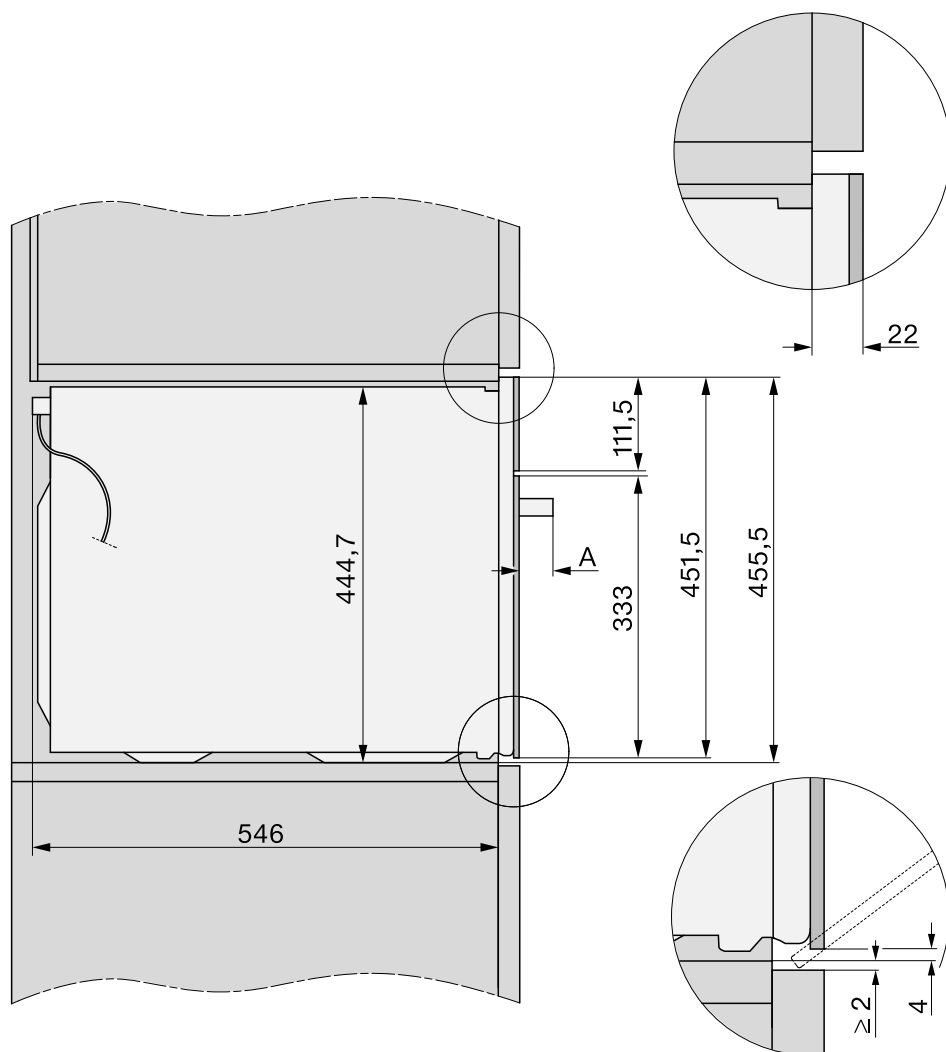
Målene er angivet i mm.

Indbygning i et høj- eller underskab

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



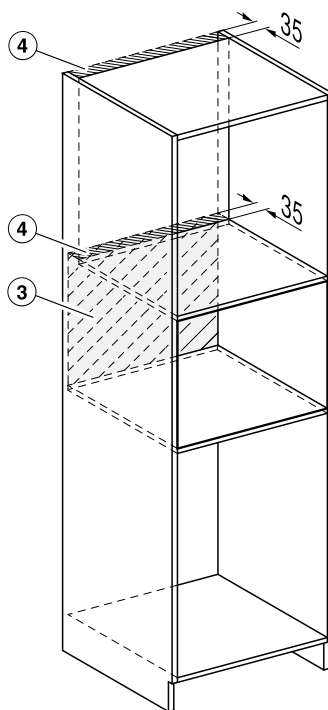
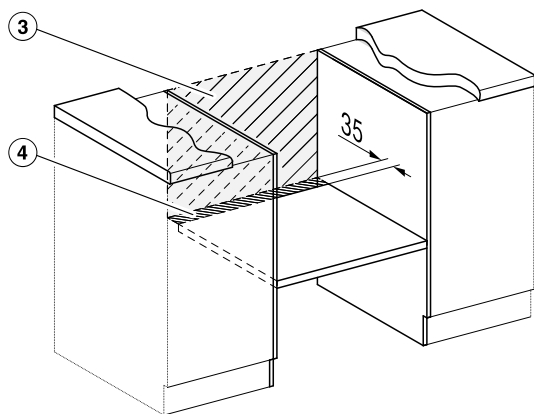
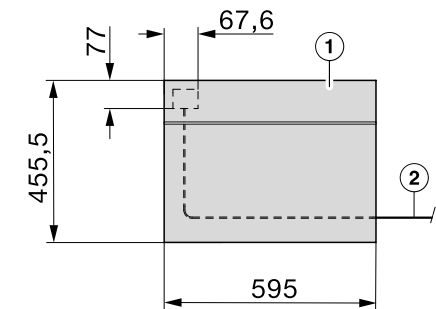
Set fra siden



A 47 mm

Installation

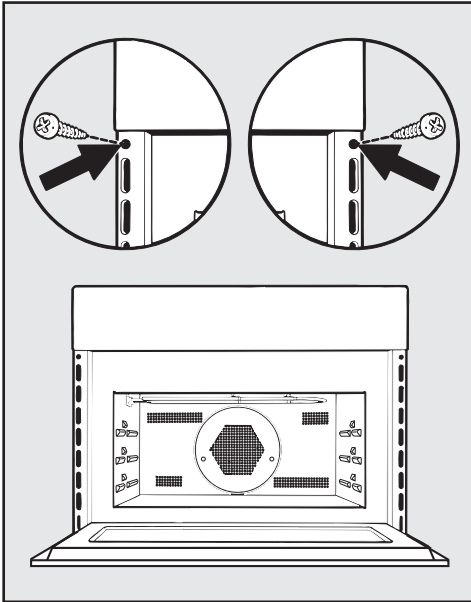
Tilslutninger og ventilation



- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning, længde= 2.000 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 150 cm²

Ovnen indbygges

- Slut strøm til ovnen.
- Skub ovnen ind i indbygningsskabet, og juster den i vater.



- Åbn døren, og fastgør ovnen til indbygningsskabets sidevægge med de medfølgende skruer.

Installation

Eltilslutning

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).

Sikring: Min. 16 A.

Tilslutning må kun foretages til en reglementeret installeret stikkontakt med jordforbindelse. Den elektriske montering skal foretages af en uddannet fagmand i henhold til Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Ovnen skal placeres på en sådan måde, at stikket er tilgængeligt.

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

Ved gruppeafbryder forstås tilgængelige kontakter 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 beskadigelse af nettilslutningsledningen skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service.

Denne kompaktovn med mikrobølger opfylder kravene i den europæiske standard EN55011. Produktet klassificeres som produkt i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyder, at produktet frembringer formålsbestemt højfrekvent energi i form af elektromagnetiske stråler til varmebehandling af madvarer.

























Klasse B betyder, at produktet er egnet til husholdningsmæssig brug.










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-netværks-synkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

Røredej

| Kager/bagværk (tilbehør) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ ₁ |  [min.] | CF |
|---|--|---|---|---|---|----|
| Muffins |  | 150–160 | ✓ | 2 | 35–45 | – |
| |  | 160–170 | ✓ | 2 | 35–45 | – |
| Små kager (1 glasbradepande)* |  | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| |  | 170 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| Små kager (2 glasbradepander)* |  | 140 | – | 2+3 | 35–45 | – |
| Sandkage (aflang bageform, 30 cm) |  ¹ | 160–170 + 80 | ✓ | 1 | 35–45 | – |
| |  | 150–160 | – | 1 | 60–70 | – |
| Plumkage (randform, Ø 26 cm) |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 40–50 | – |
| Marmor-, nøddekage (aflang bageform, 30 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| Marmor-, nøddekage (randform, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 65–75 | – |
| Frugtkage (1 glasbradepande) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 50–60 | – |
| |  | 160–170 | – | 2 | 55–65 | – |
| Frugtkage (springform, Ø 26 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 165–175 ² | – | 1 | 50–60 | – |
| Tærtebund (tærteform, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 25–35 | – |
| |  | 170–180 ² | ✓ | 1 | 15–25 | – |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Mikrobølgeeffekt,  Booster, ³₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet























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









¹ Stil formen i midten på glasbradepanden.

² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

Tilberedningsskemaer

Æltet dej

| Kager/bagværk (tilbehør) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min.] | CF |
|---|---|---|---|---|---|----|
| Kagefigurer (1 glasbradepande) |  | 140–150 | ✓ | 2 | 20–30 | – |
| |  | 160–170 | ✓ | 2 | 10–20 | – |
| Småkager (1 glasbradepande)* |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ¹ | – | 2 | 30–40 | – |
| Småkager (2 glasbradepander)* |  | 140 | – | 2+3 | 45–55 ² | – |
| Tærtebund (tærteform, Ø 28 cm) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 30–40 | – |
| |  | 170–180 ¹ | ✓ | 1 | 20–30 | – |
| Ostekage (cheesecake) (springform, Ø 26 cm) |  | 160–170 | – | 1 | 90–100 | – |
| |  | 150–160 | – | 1 | 80–90 | – |
| Apple pie (springform, Ø 20 cm)* |  | 160 | – | 1 | 110–120 | – |
| |  | 180 | – | 1 | 80–90 | – |
| Æbletærte, med dejlåg (springform, Ø 26 cm) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Frugtkage med fyld (springform, Ø 26 cm) |  | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Frugtkage med fyld (1 glasbradepande) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 50–60 | – |
| Tærte, sød (1 glasbradepande) |  | 230–240 ¹ | – | 1 | 40–50 | ✓ |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Intensiv bagning, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

¹ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

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

Gærdej

| Kager/bagværk (tilbehør) | | | | | | CF |
|---|------|----------------------|---|---------------------------|--------|----|
| | [°C] | [W] | | ³ ₁ | [min.] | |
| Gugelhupf (randform, Ø 24 cm) | | 140–150 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| Julekage (1 glasbradepande) | | 150–160 | ✓ | 1 | 60–70 | – |
| | | 160–170 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| Kage med drys med/uden frugt (1 glasbradepande) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 30–40 | – |
| Frugtkage (1 glasbradepande) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| Æblefisk/rosinsnegle (1 glasbradepande) | | 160–170 ¹ | ✓ | 2 | 20–30 | – |
| Hvedebrød (ikke i form) (1 glasbradepande) | | 180–190 | – | 2 | 35–45 | – |
| Hvedebrød (aflang bageform, 30 cm) | | 190–200 | ✓ | 1 | 50–60 | – |
| Fuldkornsbrød (aflang bageform, 30 cm) | | 180–190 | ✓ | 1 | 40–50 | – |
| Hævning af gærdej (skål) | | 30 | – | 1 | 30 | – |

Opvarmningsform, Temperatur, Booster, ³₁ Ribbe, Tilberedningstid, CF Crisp function, Varmluft Plus, Over-undervarme, MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

¹ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.











Kvark-oliedej




| Kager/bagværk (tilbehør) | | | | | | CF |
|---|------|---------------|---|---------------------------|--------|----|
| | [°C] | [W] | | ³ ₁ | [min.] | |
| Frugtkage (1 glasbradepande) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | – |
| | | 170–180 + 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| Æblefisk/rosinsnegle (1 glasbradepande) | | 160–170 | ✓ | 2 | 20–30 | – |

Opvarmningsform, Temperatur, Booster, ³₁ Ribbe, Tilberedningstid, CF Crisp function, Varmluft Plus, MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

Tilberedningsskemaer

Sukkerbrødsdej

| Kager/bagværk (tilbehør) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min.] | CF |
|---|---|--|---|---|--|----|
| Sukkerbrødsbund (2 æg, springform, Ø 26 cm) |  | 170–180 ² | – | 1 | 15–25 | – |
| Sukkerbrødsbund (4 æg, springform, Ø 26 cm) |  | 170–180 ² | – | 1 | 25–35 | – |
| Sukkerbrødsbund med vand (springform, Ø 26 cm)* |  | 180–190 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| |  | 150–180 ² | – | 1 | 20–45 | – |
| Rouladebund (1 glasbradepande) |  | 170–180 ² | – | 2 | 15–25 | – |










 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  ³₁ Ribbe,  Tilberedningstrid, CF Crisp function,  Over-undervarme,  Varmluft Plus,  ✓ Tilkoblet, – Frakoblet





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

¹ Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller maden efter den korteste tilberedningstid.

² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite

| Kager/bagværk (tilbehør) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min.] | CF |
|---|---|--|---|---|--|----|
| Vandbakkelse (1 glasbradepande) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 30–40 | – |
| Butterdejspakker (1 glasbradepande) |  | 170–180 ¹ | ✓ | 2 | 15–25 | – |
| Makroner (1 glasbradepande) |  | 120–130 ¹ | ✓ | 2 | 28–38 | – |
| Marengs (1 glasbradepande, 6 stk. a Ø 6 cm) |  | 80–100 | – | 2 | 120–150 | – |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  ³₁ Ribbe,  Tilberedningstrid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

¹ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

Pikante retter

| Ret (tilbehør) | | + [°C] + [W] | | ³ ₁ | [min.] | CF |
|--|--------------|----------------------|---|---------------------------|--------------------|----|
| Madtærte (1 glasbradepande) | | 240–250 ² | ✓ | 1 | 35–45 | ✓ |
| Løgtærte (1 glasbradepande) | | 180–190 + 150 | – | 2 | 30–40 | – |
| | | 150–160 | ✓ | 1 | 30–40 | – |
| Pizza, gærdej (1 glasbradepande) | | 160–170 + 80 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 180–190 ² | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| Pizza, kvarkoliedej (1 glasbradepande) | | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 190–200 ² | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| Toast* (rist) | ¹ | 3 ³ | – | 2 | 2–4 | – |
| Gratinerede retter (fx toast) (rist på glasbradepande) | ¹ | 3 | – | 2 | 5–9 | – |
| Grillede grøntsager (rist på glasbradepande) | ¹ | 3 ³ | – | 2 | 10–12 ⁴ | – |
| | | 210–220 ³ | – | 2 | 8–10 ⁴ | – |

Opvarmningsform, Temperatur, Booster, ³₁ Ribbe, Tilberedningstid, CF Crisp function, Over-undervarme, MB + Varmluft Plus, Intensiv bagning, Varmluft Plus, Grill, Grill med ventilation, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

¹ Vælg det angivne grilltrin.


















² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.











³ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

⁴ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Tilberedningskemaer

Oksekød

| Ret (tilbehør) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min.] |  [°C] |
|--|--|---|---|--|---|--|
| Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg) |  ² | 150–160 | ✓ | 1 | 120–130 ⁶ | – |
| Oksemørbrad, ca. 1 kg ¹ |  ² | 180–190 ⁴ | – | 1 | 30–70 | 45–75 |
| Oksemørbrad "rød", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 65–75 | 45–48 |
| Oksemørbrad "medium", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 70–80 | 54–57 |
| Oksemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 110–120 | 63–66 |
| Roastbeef, ca. 1 kg ¹ |  ² | 180–200 ⁴ | ✓ | 1 | 35–75 | 45–75 |
| Roastbeef "rød", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 40–50 | 45–48 |
| Roastbeef "medium", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 75–85 | 54–57 |
| Roastbeef "gennemstegt", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 110–120 | 63–66 |
| Burgerbøf ^{*1} |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁷ | – |
| Frikadeller ¹ |  ³ | 3 ⁵ | – | 2 | 1: 10–15 2: 5–10 ⁷ | – |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kernetemperatur,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Specialanvendelse Langtidsstegning,  Grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

¹ Anvend rist og glasbradepande.

² Steg først kødet på kogepladen.

³ Vælg det angivne grilltrin.

















⁴ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.











⁵ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

⁶ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

⁷ Vend maden, når den er tilstrækkeligt brunet (1. grilltid side 1, 2. grilltid side 2).

Kalv

| Ret (tilbehør) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min.] |  [°C] |
|---|--|---|---|--|---|--|
| Kalvegrydesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg) |  ² | 160–170 | ✓ | 1 | 120–130 ⁴ | – |
| |  ² | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁴ | – |
| Kalvemørbrad, ca. 1 kg (glasbradepande) |  ² | 180–190 ³ | – | 1 | 20–50 | 45–75 |
| Kalvemørbrad "rosa", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 50–60 | 45–48 |
| Kalvemørbrad "medium", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 80–90 | 54–57 |
| Kalvemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 85–95 | 63–66 |
| Kalveryg, "rosa", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 80–90 | 45–48 |
| Kalveryg, "medium", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 120–130 | 54–57 |
| Kalveryg, "gennemstegt", ca. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 140–150 | 63–66 |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  Varmeløst Plus,  Over-undervarme,  MB + Varmeløst Plus,  Special-anvendelse Langtidsstegning, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

¹ Anvend rist og glasbradepande.


















² Steg først kødet på kogepladen.












³ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

⁴ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

Tilberedningskemaer















Svinekød











| Ret (tilbehør) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min.] |  [°C] |
|---|--|---|---|--|---|--|
| Skinkesteg/Nakkesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg) |  ¹ | 160–170 + 150 | ✓ | 1 | 80–90 ⁵ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 1 | 100–110 ⁵ | 80–90 |
| Flæskesteg med svær, ca. 2 kg (Gourmet-fad) |  ¹ | 170–180 + 150 | ✓ | 1 | 70–80 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 1 | 100–110 ⁶ | 80–90 |
| Svinemørbrad, ca. 350 g (rist på glasbradepande) |  ² | 95–100 | – | 1 | 60–120 | 60–75 |
| Hamburgerryg, ca. 1 kg (glasbrade- pande) |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 63–68 |
| Farsbrød, ca. 1 kg (glasbrade- pande) |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 35–45 ⁶ | 80–85 |
| |  | 180–190 | ✓ | 1 | 60–70 ⁶ | 80–85 |
| Bacon (rist på glasbradepande) |  ³ | 3 ⁴ | – | 2 | 5–10 | – |
| Grillpølse (rist på glasbradepan- de) |  ³ | 3 ⁴ | – | 2 | 15–20 ⁷ | – |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  MB + Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Specialanvendelse
Langtidsstegning,  MB + Varmluft Plus,  Grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- ¹ Anvend service, der kan tåle mikrobølger.
- ² Steg først kødet på kogepladen.
- ³ Vælg det angivne grilltrin.
- ⁴ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- ⁵ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- ⁶ Tilsæt ca. 0,5 l væske, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- ⁷ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Lammekød, vildt

| Ret (tilbehør) |  |  +  [°C] + [W] |  |  ³ |  [min.] |  [°C] |
|--|--|---|---|--|---|--|
| Lammekølle med ben, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg) |  | 170–180 + 80 | ✓ | 1 | 100–120 ³ | 64–82 |
| |  | 180–190 | ✓ | 1 | 110–120 ³ | 64–82 |
| Lammeryg uden ben (rist på glasbradepande) |  ¹ | 180–190 ² | – | 1 | 15–40 | 53–80 |
| |  ¹ | 95–100 | – | 1 | 35–90 | 53–68 |
| Hjorteryg uden ben (Gourmet- fad) |  ¹ | 180–190 ² | – | 1 | 45–75 | 60–81 |
| Rådyrryg uden ben (glasbrade- pande) |  ¹ | 140–150 ² | – | 1 | 20–40 | 60–81 |
| Vildsvinekølle uden ben, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg) |  ¹ | 180–190 | ✓ | 1 | 90–120 ³ | 80–90 |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  MB + Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Specialanvendelse
Langtidsstegning,  Bruningsautomatik, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

















¹ Steg først kødet på kogepladen.













² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

³ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

Tilberedningskemaer

Fjerkræ, fisk

| Ret (tilbehør) |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
| | [°C] | [W] | | ³ ₁ | [min.] | [°C] |
| Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (rist på glasbradepande) |  | 160–170 | ✓ ² | 1 | 55–65 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 150 | – | 1 | 40–50 | 85–90 |
| Kylling, ca. 1,2 kg (rist på glasbradepande) |  | 180–190 ¹ | – ² | 1 | 60–70 ³ | 85–90 |
| |  * | 200 + 150 | – | 1 | 45–55 ³ | 85–90 |
| Fjerkræ, ca. 2 kg (fladt ildfast fad på glasbradepande) |  | 160–170 | ✓ ² | 1 | 110–140 | 85–90 |
| |  | 170–180 + 80 | – | 1 | 100–120 | 85–90 |
| Fjerkræ, ca. 4 kg (Gourmet-fad på glasbradepande) |  | 160–170 + 80 | – | 1 | 150–160 ⁴ | 90–95 |
| |  | 180–190 | ✓ ² | 1 | 180–200 ⁴ | 90–95 |
| Fisk, 200–300 g (fx foreller) (glasbradepande) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 15–25 | 75–80 |
| Fisk, 1–1,5 kg (fx lakseørreder) (glasbradepande) |  | 160–170 + 150 | – | 1 | 20–30 | 75–80 |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  Bruningsautomatik,  MB + Bruningsautomatik,  Grill med ventilation,  MB + Grill m. ventilation,  MB + Varmluft Plus,  Tilkoblet, – Frakoblet

* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60705.


















¹ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.









² Aktiver Crisp function.

³ Vend så vidt muligt grillvaren, når halvdelen af grilltiden er gået.

⁴ Hæld ca. 0,5 l væske ved efter 30 min.

Testretter iht. EN 60350-1














| Testretter (tilbehør) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min.] | CF |
|---|--|--|---|--|--|----|
| Små kager (1 glasbradepande ¹) |  | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| |  | 170 ⁵ | – | 2 | 20–30 | – |
| Små kager (2 glasbradepander ¹) |  | 140 | – | 2+3 | 35–45 | – |
| Småkager (1 glasbradepande ¹) |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ⁵ | – | 2 | 30–40 | – |
| Småkager (2 glasbradepander ¹) |  | 140 | – | 2+3 | 45–55 ⁷ | – |
| Apple pie (rist ¹ , springform ² , Ø 20 cm) |  | 160 | – | 1 | 110–120 | – |
| |  | 180 | – | 1 | 80–90 | – |
| Sukkerbrødsbund med vand (rist ¹ , springform ² , Ø 26 cm) |  | 180–190 ⁵ | – | 2 | 20–30 | – |
| |  ³ | 150–180 ⁵ | – | 1 | 20–45 | – |
| Toast (rist ¹) |  ⁴ | 3 ⁶ | – | 2 | 2–4 | – |
| Burgerbøf (rist ¹ på glasbradepande ¹) |  ⁴ | 3 ⁶ | – | 2 | 1: 17–22 2: 5–10 ⁸ | – |









 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ³ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  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 Vælg det angivne grilltrin.
- ⁵ Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- ⁶ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.
- ⁷ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- ⁸ Vend maden, når den er tilstrækkeligt brunet (1. grilltid side 1, 2. grilltid side 2).

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60705 (opvarmningsform Mikrobølger)

| Testretter |  |  [W] |  [min.] |  ² [min.] | Bemærkninger ³ |
|-------------------------------------|---|---|--|---|--|
| Æggecreme, 1000 g |  | 600 + 450 | 6 + 15–18 | 120 | Service: Se norm; mål ved øverste kant: 250 x 250 mm; tilberedes utildækket |
| Sandkage, 475 g |  | 450 | 8–11 | 5 | Service: Se norm; udvendig diameter ved øverste kant 220 mm; tilberedes utildækket |
| Farsbrød, 900 g |  | 600 + 450 | 8 + 12 | 5 | Service: Se norm; mål ved øverste kant: 250 x 124 mm; tilberedes utildækket |
| Gratinerede kartofler, 1100 g |  | 300 + 170 °C | 25–35 | 5 | Service: Se norm; udvendig diameter ved øverste kant 220 mm; tilberedes utildækket |
| Kylling, 1200 g |  | 150 + 200 °C | 45–55 ¹ | 2 | Skub rist og glasbradepande ind sammen, læg først kyllingen på risten med brystsidens nedad. |
| Optøning af kød (hakket kød), 500 g |  | Kød \ 500 g | 16–18 ¹ | 10 | Service: Se norm; optøes utildækket |
| |  | 150 | 16–19 ¹ | 10 | Service: Se norm; optøes utildækket |
| Hindbær, 250 g |  | Frukt \ 250 g | ca. 8 | 3 | Service: Se norm; optøes utildækket |
| |  | 150 | 6–8 | 3 | Service: Se norm; optøes utildækket |

 Opvarmningsform,  Mikrobølgeeffekt,  Optønings- eller tilberedningstid,  Hviletid,  Mikrobølger,  MB + Varmluft Plus,  MB + Grill m. ventilation,  Specialanvendelse Optøning

- ¹ Vend så vidt muligt maden/optøningsvaren, når halvdelen af tiden er gået.
- ² Lad maden stå ved stuetemperatur i denne hviletid, så temperaturen fordeles jævnt i maden.
- ³ Skub glasbradepanden ind på 1. ribbe nedefra, og stil servicet på den i midten.

Konformitetserklæring

Miele erklærer hermed, at denne ovn overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- Brugsanvisning m.m. kan downloades på <https://miele.dk/brugsanvisninger> ved at angive produktnavn eller serienummer.

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Wi-fi-modulets frekvensbånd | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|-----------------------------|-------------------------|

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet | < 100 mW |
|-------------------------------------|----------|

Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

Til betjening og styring af kommunikationsmodulet anvender Miele egen eller tredjeparts software, der ikke falder under en såkaldt open source-licensbetingelse. Softwaren/softwarekomponenterne er ophavsretsligt beskyttet. Miele's og tredjeparts ophavsrettigheder skal respekteres.

Desuden indeholder kommunikationsmodulet softwarekomponenter, som distribueres under open source-licensbetingelser. De indeholdte open source-komponenter og tilhørende ophavsretlige påtegninger, eksemplarer af de aktuelt gældende licensbetingelser samt eventuel øvrig information kan tilgås lokalt via IP gennem en webbrowser (<https://<ip adresse>/Licenses>). De heri indeholdte regler for erstatningsansvar og garanti for open source-licensbetingelser gælder udelukkende i forhold til respektive rettighedsindehaver.

Tekniske data

Ophavsrettigheder og licenser

Til betjening og styring af produktet anvender Miele egen eller tredjeparts software, der ikke falder under en såkaldt open source-licensbetingelse. Softwaren/softwarekomponenterne er ophavsretsligt beskyttet. Miele's og tredjeparts ophavsrettigheder skal respekteres.

Det foreliggende produkt indeholder ydermere softwarekomponenter, som distribueres under open source-licensbetingelser. De indeholdte open source-komponenter og tilhørende ophavsretlige påtegninger, eksemplarer af de aktuelt gældende licensbetingelser samt eventuel øvrig information kan ses i selve produktet under Indstillinger | Juridiske oplysninger | Open source-licenser. De heri indeholdte regler for erstatningsansvar og garanti for open source-licensbetingelser gælder udelukkende i forhold til respektive rettighedsindehaver.

Produktet indeholder specifikke softwarekomponenter, som er licenseret af rettighedsindehaver under GNU General Public License, version 2, hhv. GNU Lesser General Public License, version 2.1. I en periode på mindst 3 år efter køb eller udlevering af produktet stiller Miele en maskinlæsbar kopi til rådighed for dig eller tredjepart af den kildekode, som anvendes i produktets open source-komponenter, der er licenseret under betingelserne i GNU General Public License, version 2, eller GNU Lesser General Public License, version 2.1, på en enhed til dataoverførsel (CD-ROM, DVD eller USB-stik). For at få tilsendt denne kildekode bedes du henvende dig med oplysning om produktnavn, serienummer og købsdato via e-mail (info@miele.com) eller via post til nedenstående adresse:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh, Germany

Vi henviser til den begrænsede garanti til fordel for rettighedsindehaver under betingelserne i GNU General Public License, version 2, og i GNU Lesser General Public License, version 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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 7840 BM

da-DK

M.-Nr. 11 196 530 / 17