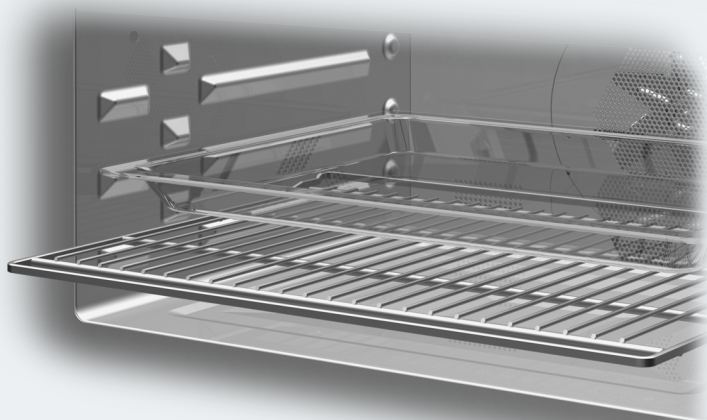


# Brugs- og monteringsanvisning Kompaktovn med mikrobølger



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

# Indhold

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Råd om sikkerhed og advarsler</b> .....                                                      | <b>6</b>  |
| <b>Bæredygtighed og miljøbeskyttelse</b> .....                                                  | <b>15</b> |
| <b>Oversigt</b> .....                                                                           | <b>16</b> |
| <b>Betjeningselementer</b> .....                                                                | <b>17</b> |
| Tænd/sluk-tast .....                                                                            | 18        |
| Display .....                                                                                   | 18        |
| Sensortaster .....                                                                              | 18        |
| Symboler .....                                                                                  | 20        |
| <b>Betjeningsmåde</b> .....                                                                     | <b>21</b> |
| Valg af menupunkt .....                                                                         | 21        |
| Indstilling ændres i en valglister .....                                                        | 21        |
| Indstilling ændres med bjælker .....                                                            | 21        |
| Opvarmningsform eller funktion vælges .....                                                     | 21        |
| Indkodning af tal .....                                                                         | 22        |
| MobileStart aktiveres .....                                                                     | 22        |
| <b>Udstyr</b> .....                                                                             | <b>23</b> |
| Typeskilt .....                                                                                 | 23        |
| Medfølgende udstyr .....                                                                        | 23        |
| Medfølgende og ekstra tilbehør .....                                                            | 23        |
| Sikkerhed .....                                                                                 | 25        |
| Overflader med PerfectClean .....                                                               | 25        |
| <b>Første ibrugtagning</b> .....                                                                | <b>26</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 26        |
| Grundindstillinger .....                                                                        | 27        |
| Første opvarmning af ovnen .....                                                                | 28        |
| <b>Indstillinger</b> .....                                                                      | <b>29</b> |
| Oversigt over indstillinger .....                                                               | 29        |
| Menuen Indstillinger kaldes frem .....                                                          | 31        |
| Sprog  ..... | 31        |
| Klokkeslæt .....                                                                                | 31        |
| Lys .....                                                                                       | 31        |
| Display .....                                                                                   | 32        |
| Lydstyrke .....                                                                                 | 32        |
| Enheder .....                                                                                   | 32        |
| Quick-start MB .....                                                                            | 32        |
| Popcorn .....                                                                                   | 33        |
| Booster .....                                                                                   | 33        |
| Temperaturforslag .....                                                                         | 33        |
| Forvalgte effekter .....                                                                        | 33        |
| Køleblæserefterløb .....                                                                        | 34        |
| Sikkerhed .....                                                                                 | 34        |
| Miele@home .....                                                                                | 34        |
| Scan & Connect udføres .....                                                                    | 35        |

|                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| RemoteUpdate .....                                                   | 35        |
| Fjernstyring.....                                                    | 36        |
| MobileStart aktiveres.....                                           | 36        |
| Softwareversion.....                                                 | 36        |
| Forhandler.....                                                      | 36        |
| Standardindstillinger.....                                           | 37        |
| Driftstimer .....                                                    | 37        |
| <b>Hoved- og undermenuer .....</b>                                   | <b>38</b> |
| <b>Anvendelse af mikrobølgefunktion.....</b>                         | <b>39</b> |
| Funktion .....                                                       | 39        |
| Valg af service .....                                                | 39        |
| Egnet service .....                                                  | 39        |
| Uegnet service .....                                                 | 41        |
| Servicetest.....                                                     | 42        |
| Låg.....                                                             | 42        |
| <b>Betjening.....</b>                                                | <b>44</b> |
| Nem betjening .....                                                  | 44        |
| Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces.....      | 44        |
| Temperatur ændres .....                                              | 44        |
| Mikrobølgeeffekt ændres.....                                         | 45        |
| Tilberedningstider indstilles .....                                  | 45        |
| Indstillede tilberedningstider ændres .....                          | 45        |
| Indstillede tilberedningstider slettes .....                         | 46        |
| Tilberedningsprocessen afbrydes i opvarmningsformen Mikrobølger..... | 46        |
| Tilberedningsprocessen afbrydes .....                                | 46        |
| Ovnrummet forvarmes .....                                            | 46        |
| Booster.....                                                         | 46        |
| Quick-start MB og Popcorn.....                                       | 47        |
| Opvarmning.....                                                      | 48        |
| Tilberedning.....                                                    | 50        |
| Minutur .....                                                        | 51        |
| <b>Godt at vide.....</b>                                             | <b>53</b> |
| Bagning .....                                                        | 53        |
| Tips til bagning .....                                               | 53        |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....                          | 53        |
| Anvisninger om opvarmningsformer .....                               | 53        |
| Stegning.....                                                        | 54        |
| Tips til stegning .....                                              | 54        |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....                          | 55        |
| Anvisninger om opvarmningsformer .....                               | 55        |

# Indhold

---

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Grillstegning .....                                | 56        |
| Råd om grillstegning .....                         | 56        |
| Anvisninger om tilberedningsskemaerne .....        | 56        |
| Anvisninger om opvarmningsformer .....             | 57        |
| Optøning .....                                     | 57        |
| Henkogning .....                                   | 58        |
| Tørring .....                                      | 60        |
| Opvarmning af service .....                        | 61        |
| Frysevarer/færdigretter .....                      | 61        |
| Automatikprogrammer .....                          | 62        |
| Kategorier .....                                   | 62        |
| Anvendelse af automatikprogrammer .....            | 62        |
| Anvisninger om anvendelse .....                    | 62        |
| Tilberedningsskemaer .....                         | 63        |
| Røredej .....                                      | 65        |
| Æltet dej .....                                    | 66        |
| Gærdej .....                                       | 67        |
| Kvark-oliedeje .....                               | 67        |
| Sukkerbrødsdej .....                               | 68        |
| Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite ..... | 68        |
| Pikante retter .....                               | 69        |
| Oksekød .....                                      | 70        |
| Kalv .....                                         | 71        |
| Svinekød .....                                     | 72        |
| Lammekød, vildt .....                              | 73        |
| Fjerkræ, fisk .....                                | 74        |
| <b>Rengøring og vedligeholdelse .....</b>          | <b>75</b> |
| Uegnede rengøringsmidler .....                     | 75        |
| Fjernelse af normalt snavs .....                   | 76        |
| Fjernelse af fastsiddende snavs .....              | 76        |
| Grillvarmelegemet klappes ned .....                | 77        |
| <b>Småfejl udbedres .....</b>                      | <b>78</b> |
| Anvisninger i displayet .....                      | 78        |
| Uventet reaktion .....                             | 79        |
| Ikke-tilfredsstillende resultat .....              | 81        |
| Usædvanlige lyde .....                             | 82        |
| <b>Service / Garanti .....</b>                     | <b>83</b> |
| Kontakt i tilfælde af fejl .....                   | 83        |
| Miele Service .....                                | 83        |

|                                                                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Installation</b> .....                                                                                                                       | <b>86</b> |
| Indbygningsmål.....                                                                                                                             | 86        |
| Indbygning i et høj- eller underskab .....                                                                                                      | 86        |
| Set fra siden.....                                                                                                                              | 87        |
| Tilslutninger og ventilation.....                                                                                                               | 88        |
| Ovnen indbygges .....                                                                                                                           | 89        |
| Eltilslutning.....                                                                                                                              | 89        |
| <b>Oplysninger til testinstitutter</b> .....                                                                                                    | <b>91</b> |
| Testretter iht. EN 60350-1.....                                                                                                                 | 91        |
| Testretter iht. EN 60705 (opvarmningsform Mikrobølger  ) ..... | 92        |
| <b>Tekniske data</b> .....                                                                                                                      | <b>93</b> |
| Konformitetserklæring .....                                                                                                                     | 93        |
| Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet .....                                                                                   | 93        |

## 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.

► Ovnene er ikke beregnet til udendørs brug.

► Ovnene 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. Ovnens 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. Ovn døren 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

---

► 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.

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

► 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).



- ▶ 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 ovnens 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.
- ▶ Hvis ovnen leveres uden tilslutningsledning, skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.
- ▶ 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.

## 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 opvarmningsformen Varmluft Plus , 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 varmholdning 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.

► Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelse i ovnen. Dæk derfor maden til.

► Ovnens bund 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.

► Ovnens bund 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.

► Ovnens 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 fordeles 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.

► Kviksølvs- eller væskestandstermometre er uegnede til høje temperaturer og går nemt i stykker.

Afbryd driften for at kontrollere madens temperatur. Anvend et egnet specialtermometer til måling af madens temperatur.

► 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 .

► 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 aluminiumslåg (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 opvarmningsformen Varmluft Plus .

► 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 uøndigt 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:

► Stålfladerne vil blive beskadiget af klæbemiddel og miste den beskyttende, smudsafvisende virkning. Klæb ikke notespapir, tape eller andre klæbemidler på stålfladerne.

► Magneter kan forårsage ridser. Anvend ikke den rustfri stålflade 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.

## 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

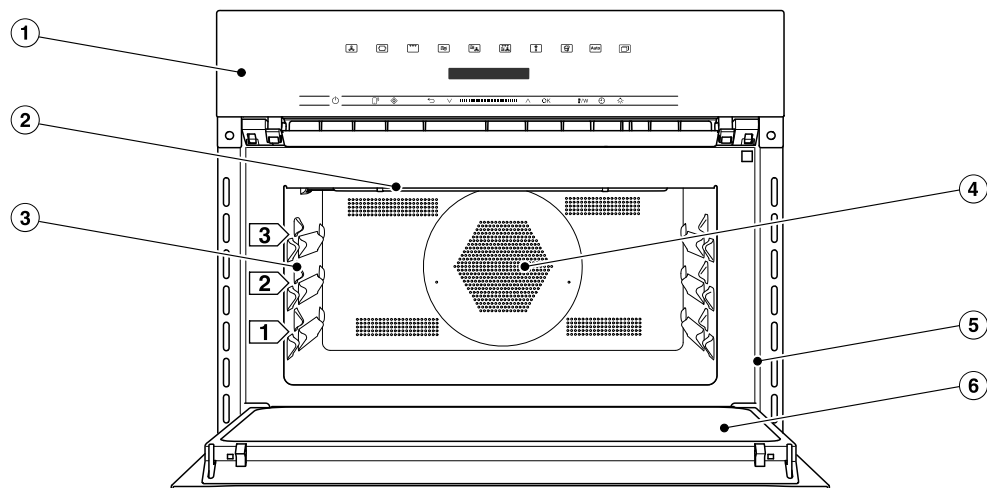
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade 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.

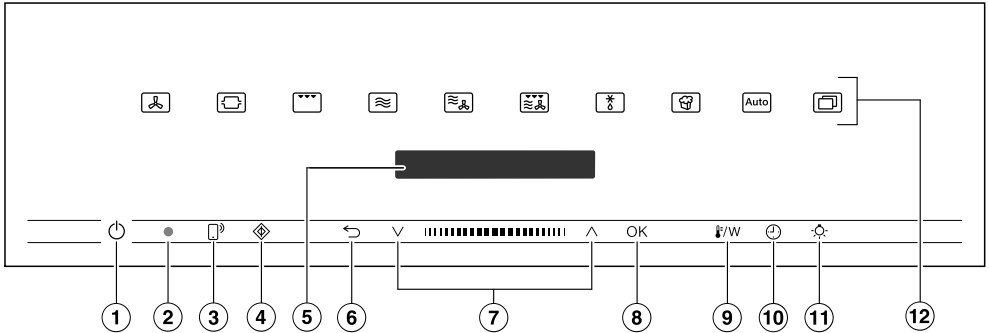
# Oversigt

## Ovn



- ① Betjeningslementer
- ② Grillvarmelegeme
- ③ 3 ribber til glasbradepande og rist
- ④ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑤ Frontramme med typeskilt
- ⑥ 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 Display  
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening
- ⑥ Sensortast   
Til returnering til forrige menu og ændring af menupunkter under en tilberedningsproces
- ⑦ Navigationsområde med pilekaster   
Til bladfaring i listerne med valgmuligheder og ændring af værdier
- ⑧ Sensortast **OK**  
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes
- ⑨ Sensortast   
Til ændring af temperatur eller effekt
- ⑩ Sensortast   
Til indstilling af en minuturtid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen
- ⑪ Sensortast   
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑫ Sensortaster  
Til valg af opvarmningsformer, automatikprogrammer og indstillinger

# Betjeningselementer

---

## Tænd/sluk-tast

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

Med denne tast tændes og slukkes ovnen.

## Display

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

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

## Sensortaster

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

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

## Sensortaster over displayet

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

## Sensortaster under displayet

| Sensortast                                                                        | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <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 en forudindstillet mikrobølgeeffekt på 600 W og en tilberedningstid på 1 minut (se afsnit "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>Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen ved at trykke på denne sensortast.</p> <p>Hvis en tilberedningsproces afvikles samtidig, kan den afbrydes med denne sensortast.</p>                                                                                                                                           |
| ∨ ■■■■■ ∨                                                                         | <p>I betjeningsområdet navigeres der med piletasterne eller i området mellem disse opad eller nedad i valglisterne. Det menupunkt, du vil vælge, vises i displayet.</p> <p>Værdier og indstillinger kan ændres med piletasterne eller i området derimellem.</p>                                                                                                                          |
| OK                                                                                | <p>Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten OK orange.</p> <p>Ved tryk på denne sensortast kan man kalde minutursfunktionen frem, gemme ændring af værdier eller indstillinger eller bekræfte meldinger.</p> <p>En tilberedning med mikrobølger kan startes, afbrydes og fortsættes med sensortasten OK.</p>                     |

## Betjeningselementer

| Sensortast                                                                           | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  /W | Under opvarmningsfasen og under en tilberedning kan temperaturen eller mikrobølgeeffekten ændres med denne sensortast.<br>I opvarmningsformer uden brug af mikrobølger kan temperaturen ændres.<br>I opvarmningsformer med mikrobølger kan mikrobølgeeffekten ændres.                                               |
|     | Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstdid med denne sensortast (fx ved kogning af æg).<br>Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstdid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen. |
|     | Med denne sensortast kan ovenlyset til- og frakobles.<br>Afhængigt af valgt indstilling slukker ovenlyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.                                                                                                                                                       |

## 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> . |
|    | Minutur                                                                                                                                  |
|    | Hakket viser den aktuelle indstilling.                                                                                                   |
|  | Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter. |
|  | Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.                                                                                           |

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

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

## Valg af menupunkt

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

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

- Bekræft valget med **OK**.

## Indstilling ændres i en valgliste

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

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

- Bekræft med **OK**.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

## Indstilling ændres med bjælker

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

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

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

- Bekræft valget med **OK**.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

## Opvarmningsform eller funktion vælges

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

- Tryk på sensortasten for den ønskede opvarmningsform eller funktion.

Sensortasten på betjeningspanelet lyser orange.

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

# Betjeningsmåde

## Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

Sensortasten for den aktuelle opvarmningsform lyser orange.

- Tryk på sensortasten for den nye opvarmningsform eller funktion.

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

Sensortasten for den ændrede opvarmningsform lyser orange.

Under Flere  scrolles der nedad i valglisterne, indtil det ønskede menu-punkt vises.

## Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

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

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

- Bekræft med *OK*.

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

## 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, fabrikationsnummer 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.
- Skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- Diverse tilbehør

## Medfølgende og ekstra tilbehør

Ovnen er som standard udstyret med glasbradepande og rist.

Alt nævnt tilbehør samt rengørings- og plejemidlerne er afstemt til Miele's ovne. Produkterne kan bestilles via vores hjemmeside, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaklinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.

### Glasbradepande



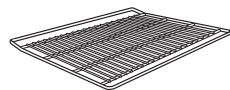
Glasbradepanden er velegnet til alle opvarmningsformer.

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 , også 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.

⚠ 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.

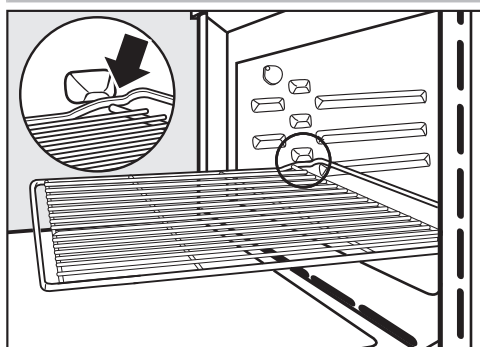
# Udstyr

## Anvendelse af risten

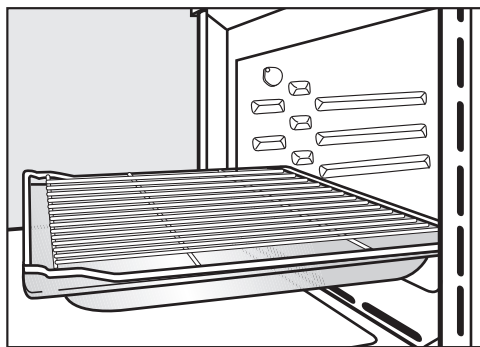
Risten er forsynet med udtræksstop. Denne stopsikring forhindrer, at risten rutsjer helt ud, når den kun skal trækkes delvist ud.

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 glasbrædepanen. 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 med 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.

## 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.

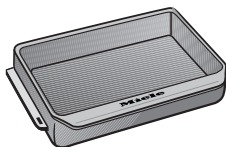


Gourmet-fadene fås i forskellige dybder. Bredder og højder er de samme.

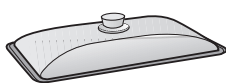
Der kan købes separate låg, der passer til fadene. Oplys venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

**Dybde: 22 cm**

HUB 62-22

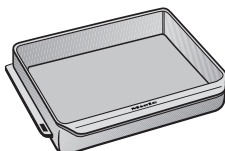


HBD 60-22

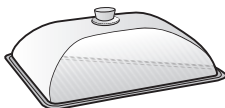


**Dybde: 35 cm \***

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 ovnrums højde.

## Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

## Sikkerhed

- **Lås**  (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Spærring af taster** (se afsnittet Indstillinger - Sikkerhed)
- **Køleblæser** (se afsnittet Indstillinger - 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 bagning eller stegning er nemme at fjerne. Maden kan skæres ud og deles på overflader belagt med PerfectClean.

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

PerfectClean-overflader skal vedligeholdes på samme måde som glas.

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

Overflader med PerfectClean:

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

# Første ibrugtagning

## Miele@home

Ovnens 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](http://www.miele.dk).

## Miele App

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



## 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.  
Ovnens 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".

- Bekræft med **OK**, hvis Miele@home skal oprettes med det samme.
- Vælg Spring over, hvis oprettelsen skal udskydes til et senere tidspunkt, og bekræft med **OK**.  
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.

## Klokkeslæt indstilles

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

## Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

# Første ibrugtagning

## Første opvarmning af ovnen

Første gang ovnen opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte. Disse fjernes ved at lade den 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 .

Vælg opvarmningsform vises.

- Vælg Varmluft Plus .

Temperaturforslaget vises (160 °C).

Opvarmning, ovnllys 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 svampekud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

## Oversigt over indstillinger

| Menupunkt                                                                               | Mulige indstillinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprog  | ...   deutsch   english   ...<br>Land/region                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Klokkeslæt                                                                              | Visning<br>Tilkoblet   Frakoblet*   Natfrakobling<br>Tidsformat<br>12 t.   24 t.*<br>Indstil                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Lys                                                                                     | Tilkoblet<br>"Tilkoblet" i 15 sek.*<br>Frakoblet                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Display                                                                                 | Lysstyrke<br><br>QuickTouch<br>Tilkoblet   Frakoblet*                                                                                                                                                                                                        |
| Lydstyrke                                                                               | Signallyde<br>Melodier* <br>En tone <br>Tastelyd<br><br>Melodier<br>Tilkoblet*   Frakoblet |
| Enheder                                                                                 | Vægt<br>g*   lb/oz   lb<br>Temperatur<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Quick-start MB                                                                          | Effekt<br>Tilberedn.tid                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Popcorn                                                                                 | Tilberedn.tid                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Booster                                                                                 | Tilkoblet*<br>Frakoblet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Temperaturforslag                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forvalgte effekter                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Standardindstilling

# Indstillinger

| Menupunkt             | Mulige indstillinger                                                                                                                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Køleblæserefterløb    | Temperaturstyret*<br>Tidsstyret                                                                                                                                 |
| Sikkerhed             | Spærring af taster<br>Tilkoblet   Frakoblet*<br>Lås <br>Tilkoblet   Frakoblet* |
| Miele@home            | Aktiver   Deaktiver<br>Forbindelsesstatus<br>Tilslut igen<br>Tilbage til std.indst.<br>Tilslut                                                                  |
| Fjernstyring          | Tilkoblet*<br>Frakoblet                                                                                                                                         |
| RemoteUpdate          | Tilkoblet*<br>Frakoblet                                                                                                                                         |
| Softwareversion       |                                                                                                                                                                 |
| Forhandler            | Demoprogram<br>Tilkoblet   Frakoblet*                                                                                                                           |
| Standardindstillinger | Produktindstillinger<br>Forvalgte effekter<br>Temperaturforslag                                                                                                 |

\* Standardindstilling

## Menuen Indstillinger kaldes frem

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

■ Vælg Flere .

■ Vælg Indstillinger .

■ Vælg den ønskede indstilling.

Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

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

## Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

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

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

## Klokkeslæt

### Visning

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

- Tilkoblet  
Klokkeslættet vises altid i displayet. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.  
Ved valg af indstillingen Display | QuickTouch | Tilkoblet reagerer alle sensortaster straks på berøring.

Hvis også indstillingen Display | QuickTouch | Frakoblet vælges, skal ovnen tændes, inden den kan betjenes.

- Frakoblet  
Displayet er mørkt for at spare energi. Ovnens skal tændes, inden den kan betjenes.
- Natfrakobling  
Klokkeslættet vises kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. I den resterende tid er displayet mørkt. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.

### Tidsformat

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

### Indstil

Timer og minutter indstilles.

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

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

## 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.

# Indstillinger

## Display

### Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

- ■■■■■■  
Maks. lysstyrke
- ■■■■■■  
Min. lysstyrke

### QuickTouch

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

- Tilkoblet  
Hvis indstillingen Klokkeslæt | Visning | Tilkoblet eller Natfrakobling også er valgt, reagerer sensortasterne også, når ovnen er slukket. Denne indstilling fører til øget energiforbrug.
- Frakoblet  
Uafhængigt af indstillingen Klokkeslæt | Visning reagerer sensortasterne 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.

### Melodier

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en melodi flere gange med mellemrum.

Lydstyrken på denne melodi vises med en bjælke.

- ■■■■■■  
Maks. lydstyrke
- ■■■■■■  
Melodien er frakoblet

## En tone

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en konstant tone i et bestemt stykke tid.

Tonens lydstyrke vises med en bjælke.

- ■■■■■■  
Maks. lydstyrke
- ■■■■■■  
Min. lydstyrke

## Tastelyd

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

- ■■■■■■  
Maks. lydstyrke
- ■■■■■■  
Tastelyden er frakoblet

## Melodier

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

## Enheder

### Vægt

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

### 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 600 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.

## - Tilberedn.tid

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.

## - Tilkoblet

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

## - Frakoblet

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

## Temperaturforslag

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

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

■ Vælg den ønskede opvarmningsform.

■ Ændr temperaturforslaget.

■ Bekræft med **OK**.

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 med ventilation

80 W, 150 W, 300 W

■ Vælg den ønskede opvarmningsform.

■ Ændr den forvalgte effekt.

■ Bekræft med **OK**.

# Indstillinger

## Køleblæserefterløb

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

- Temperaturstyret  
Køleblæseren frakobles, når temperaturen i ovnrummet falder til under ca. 70 °C.
- Tidsstyret  
Køleblæseren frakobles efter ca. 25 min.

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

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

Hold ikke mad varm i ovnrummet ved indstillingen Tidsstyret.

## Sikkerhed

### Spærring af taster

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

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

### Lås

Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.

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

Låsen vil også stadig være aktiveret efter en strømafbrydelse.

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

## Miele@home

Ovnens kan forbindes i Miele@home-netværket. Ovnens 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.
- **Tilslut igen**  
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- **Tilbage til std.indst.**  
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.
- **Tilslut**  
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 konfigureret.

### ■ Skan QR-koden.

Når Miele App er installeret, og en Miele-brugerkonto er oprettet, ledes der 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.

### ■ Skan QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.



## 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.

# Indstillinger

## 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.

## 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. Ovnens fjernbetjening med Miele-appen.

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

## Softwareversion

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

## Forhandler

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

## Demoprogram

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

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

## Standardindstillinger

- Produktindstillinger  
Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Forvalgte effekter  
De ændrede mikrobølgeeffekter stilles tilbage til standardindstilling.
- Temperaturforslag  
De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

## Driftstimer

Ved valg af Flere  | Driftstimer kan samlet antal driftstimer på ovnen aflæses.

## Hoved- og undermenuer

| Menu                                                                                                         | Foreslået værdi | Område                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Opvarmningsformer                                                                                            |                 |                        |
| Varmluft Plus               | 160 °C          | 30–250 °C              |
| Bruningsautomatik           | 160 °C          | 100–230 °C             |
| Grill                       | 3               | 1–3                    |
| Mikrobølger                 | 1000 W          | 80–1000 W              |
| MB + Varmluft Plus          | 300 W<br>160 °C | 80–300 W<br>30–220 °C  |
| MB + Grill med ventilation  | 300 W<br>200 °C | 80–300 W<br>100–200 °C |
| Optøning                    | 25 °C           | 25–50 °C               |
| Popcorn                     | 850 W           | –                      |
| Automatikprogrammer         |                 |                        |
| Flere                       |                 |                        |
| ECO-varmluft                                                                                                 | 190 °C          | 100–230 °C             |
| Grill med ventilation                                                                                        | 200 °C          | 100–220 °C             |
| MB + Grill                                                                                                   | 300 W<br>3      | 80–300 W<br>1–3        |
| MB + Bruningsautomatik                                                                                       | 300 W<br>160 °C | 80–300 W<br>100–200 °C |
| Indstillinger             |                 |                        |
| Driftstimer                                                                                                  |                 |                        |

## 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-vicet. 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 beskadig-e 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.

## Egnet service

 Brandfare på grund af brændbare materialer.

Engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer kan an-tændes og beskadige ovnen.

Der bør altid holdes opsyn med ov-nen, hvis der tilberedes eller opvar-mes mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andet brandfarligt materiale.

# Anvendelse af mikrobølgefunktion

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 dekoreret 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 med 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 damp-tilberedningsposer, 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.

**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 +



# Anvendelse af mikrobølgefunktion

Grill  og MB + Grill med 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 med 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 ovenvæggene 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 knapper til låg til tilberedning.

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

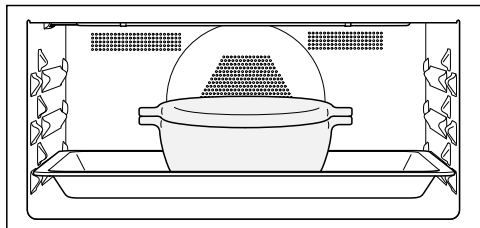
- Riste af metal (inkl. den medfølgende rist) er generelt **ikke** egnet til anvendelse i opvarmningsformen Mikrobølger .
- Metalbeholdere
- Stanniol  
Undtagelse: Til uregelmæssige kødstykker, fx fjerkræ, opnås en jævn optøning, opvarmning eller tilberedning, hvis de fladere dele tildækkes med små stykker 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.

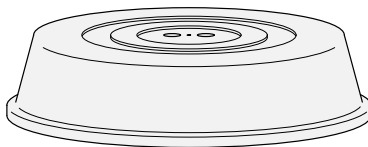
Hulrum i håndtag kan ikke konstateres i en servicetest.



- 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 med 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** tilberedningsfaden på glasbradepanden.

## Nem betjening

- Tænd ovnen.

Hovedmenuen vises.

- Skub maden ind i ovnrummet.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.

Først vises opvarmningsformen. Afhængig af opvarmningsform vises temperaturforslag, forvalgt effekt og tilberedningstid efter hinanden.

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

Temperaturen kan ændres efterfølgende via navigationsområdet, mikrobølgeeffekten med sensortast /W og tilberedningstiden med sensortast .

- Bekræft hver indtastning med **OK**.

Med bekræftelse af temperaturen startes tilberedningen i opvarmningsformer **uden** mikrobølger.

I opvarmningsformer **med** mikrobølger vises den indstillede mikrobølgeeffekt og den indstillede tilberedningstid.

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

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, eller hvis døren åbnes. Tilberedningsprocessen fortsættes med sensortasten **OK**.

- Vælg efter tilberedningsprocessen sensortasten for den valgte opvarmningsform for at afslutte tilberedningen.

- Tag maden ud af ovnen.

- Sluk ovnen.

## Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

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

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:

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

## Temperatur ændres

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

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

Den indstillede temperatur vises i displayet.

- Ændr den indstillede temperatur i navigationsområdet.

Temperaturen ændres i trin a 5 °C.

- Bekræft med **OK**.

Tilberedningsprocessen fortsætter med den ændrede indstillede temperatur.

## Mikrobølgeeffekt ændres

I opvarmningsformen Mikrobølger  og i opvarmningsformer med mikrobølger kan mikrobølgeeffekten ændres.

Den forvalgte effekt kan indstilles permanent efter ens individuelle brugsvaner i Flere  | Indstillinger  | Forvalgte effekter.

■ Vælg sensortasten .

Den indstillede mikrobølgeeffekt vises i displayet.

■ Ændr mikrobølgeeffekten i navigationsområdet.

Der kan indstilles følgende mikrobølgeeffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

■ Bekræft med OK.

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 sensortasten .

■ Indstil de ønskede tider.

■ Bekræft med OK.

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

## Indstillede tilberedningstider ændres

■ Vælg sensortasten .

■ Vælg den ønskede tid.

■ Bekræft med OK.

■ Vælg Ændr.

Dette menupunkt vises ikke, hvis man ønsker at ændre tilberedningstiden i opvarmningsformer **med** mikrobølger, da der altid skal være indstillet en tilberedningstid.

Tiden er fremhævet.

■ Ændr den indstillede tid.

■ Bekræft med OK.

# Betjening

- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.
- Fortsæt processen i opvarmningsformen **med** mikrobølger med sensortasten **OK**.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

**Tip:** I opvarmningsformen Mikrobølger  kan tilberedningstiden også ændres i navigationsområdet.

## Indstillede tilberedningstider slettes

I en opvarmningsform **med** mikrobølger kan de indstillede tider for Slut kl. og Start kl. kun slettes. Der skal altid indstilles en tilberedningstid.

- Vælg sensortasten .
- Vælg den ønskede tid.
- Bekræft med **OK**.
- Vælg Slet.
- Bekræft med **OK**.
- Vælg sensortasten  for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Hvis Tilberedn.tid slettes i en opvarmningsform **uden** mikrobølger, slettes de indstillede tider for Slut kl. og Start kl. ligeledes.

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

## Tilberedningsprocessen afbrydes i opvarmningsformen Mikrobølger

En tilberedningsproces kan afbrydes og tilberedningstiden stoppes i opvarmningsformen Mikrobølger .

Mens tilberedningstiden afvikles, lyser sensortasten **OK**.

- Vælg sensortasten **OK**.

Tilberedningsprocessen afbrydes, og tilberedningstiden stoppes.

Sensortasten **OK** lyser.

- Vælg sensortasten **OK**.

Tilberedningsprocessen fortsættes, og tiden kører videre.

## Tilberedningsprocessen afbrydes

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

Herefter frakobles opvarmningen og ovnlyset. Indstillede tilberedningstider slettes.

Hovedmenuen vises.

## Ovnrummet forvarmes

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

Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

- De fleste retter kan sættes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.
- Forvarm ovnen for mørke brøddeje samt roastbeef og mørbrad i opvarmningsformen Varmluft Plus .

## Booster

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

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

- Varmluft Plus 
- Bruningsautomatik 

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

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

## Booster frakobles i en tilberedningsproces

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

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

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

## Quick-start MB og Popcorn

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 600 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 gentagne valg kan tilberedningstiden øges gradvist.

Resttiden vises i displayet.

Tilberedningsprocessen kan altid afbrydes og fortsættes med sensortasten **OK** eller stoppes med sensortasten.

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

- Vælg sensortasten .

Hovedmenuen vises.

# Betjening

## 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 og fortsættes med sensortasten OK eller stoppes med sensortasten.

Engangsbeholdere af papir eller andre brandbare 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 sensortasten .

Hovedmenuen vises.

## 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.

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 glas-pind eller lignende i beholderen under opvarmningen.

## Anvendelse af opvarmningsformen Mikrobølger

Opvarmningsformen Mikrobølger  er velegnet til opvarmning.

Den nødvendige tid afhænger af maddens art, mængde og udgangstemperatur. Mad, der tages direkte fra køleskabet, skal fx have længere opvarmnings-tid 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.
- Skub glasbradepanden ind på 1. ribbe i ovnrummet.
- Vælg Mikrobølger .
- Indstil en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid afhængigt af madvaren. Værdierne for forskellige madvarer fremgår af skemaet.
- Vend, fordel eller rør flere gange i maden. Rør de yderste lag ind mod midten, da kanterne opvarmes hurtigere.

 Risiko for forbrænding 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 der arbejdes i det varme ovnrum, og når servicet tages ud.

## Betjening

---

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.

## 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 .

## 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 med 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 tilberedningsskeamerne i slutningen af denne brugsanvisning.

## Minutur

### Anvendelse af funktionen Minutur

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

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

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

### Minutur indstilles

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

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

- Vælg sensortasten .
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.
- Indstil 06:20 med navigationsområdet.
- Bekræft med OK.

Minuturstiden gemmes.

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

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

# Betjening

---

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

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

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

- Vælg sensortasten .

- Bekræft med *OK*, hvis ønsket.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

## Minuturstid ændres

- Vælg sensortasten .

- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

- Vælg *Ændr.*

- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturstid.

- Bekræft med *OK*.

Den ændrede minuturstid gemmes.

## Minuturstid slettes

- Vælg sensortasten .

- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

- Vælg Slet.

- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden slettes.

## 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 tilbagning. 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

#### 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.

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 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 ovnvæggene. 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 roast-beef og mørbrad. Generelt er forvarmning ikke nødvendig.
- Anvend til stegning af kød et **tilberedningsfad med låg**, fx et Gourmet-fad. Kødet bliver saftigt i midten. Ovnrummet vil efterfølgende være renere end ved stegning på risten. Der vil være nok stegefond tilbage til tilberedning af en sauce.
- Hvis man anvender en **stegepose**, skal man være opmærksom på angivelserne på emballagen.
- Hvis der steges på **risten** eller i et **fad uden låg**, kan 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 tilberedningsskemaerne

- Vær opmærksom på de angivne temperaturområder, mikrobølgeeffekter, ribber og tider. Derved er der taget højde for forskellige tilberedningsfader, 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.

## 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 Bruningsautomatik  opvarmes ovnrummet først til en høj bruningstemperatur (ca. 230 °C). Når denne temperatur er nået, regulerer ovenen 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.

# Godt at vide

Anvend opvarmningsformen MB + Brunningsautomatik  til brunng 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.

## 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 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 tilberedningsskemaerne

- 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 med 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 brunng, 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.

Hvis der anvendes opvarmningsformer med mikrobølger, afkortes tilberedningstiden.

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

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

## Optøning

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

- Anvend en af de følgende opvarmningsformer:
  - Opvarmningsform Optøning   
Indstil optøningstemperaturen.
  - Opvarmningsform Mikrobølger   
Indstil mikrobølgeeffekt og optøningstid.

# Godt at vide

 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.

Anvend service, der kan tåle mikrobølger.

■ Vælg Mikrobølger .

■ Indstil afhængigt af madvare mikrobølgeeffekt og optøningstid iht. skemaet.

■ Vælg generelt middeltiden.

■ Skub glasbradepanden med maden ind på 1. ribbe i ovnrummet.

## 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 opvarmningsformen Optøning

Denne opvarmningsform kan anvendes til skånsom optøning af frostvarer.

■ Vælg Optøning .

■ Ændr eventuelt temperaturforslaget.

Luften i ovnrummet ventileres, og frostvarerne optøs skånsomt.

## Anvendelse af opvarmningsformen Mikrobølger

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

Den nødvendige tid afhænger af maddens art, mængde og udgangstemperatur. Vær også opmærksom på udløgstiderne.

## Henkogning

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Når der henkoges bælplanter 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** bælgrugter 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<br>25—<br>35 min.                                                            |
| Agurker                    | —/—                                                                               | 30 °C<br>25—<br>30 min.                                                            |
| Rødbede                    | 120 °C<br>30—<br>40 min.                                                          | 30 °C<br>25—<br>30 min.                                                            |
| Bønner (grønne eller gule) | 120 °C<br>90—<br>120 min.                                                         | 30 °C<br>25—<br>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.

# Godt at vide

## 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–<br>35 min.                                                                    |
| Agurker                    | —/—                                                                               | 25–<br>30 min.                                                                    |
| Rødbede                    | 450 W<br>20–<br>30 min.                                                           | 25–<br>30 min.                                                                    |
| Bønner (grønne eller gule) | 450 W<br>20–<br>30 min.                                                           | 25–<br>30 min.                                                                    |

 Mikrobølgeeffekt og henkogningstid, så snart det perler

 Eftervarmetid

## Glassene tages ud efter henkogningen

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

- Tag glassene ud af ovnen.
- Dæk dem til med et viskestykke, og lad dem stå på et trækfrit sted i ca. 24 t.

- Henkog **altid** bælgrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.
- Fjern forseglingen fra henkogningsglassene, og kontroller efterfølgende, om alle glassene er lukkede.

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

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

## Tørring

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

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

- Skræl og udkern det, der skal tørres, og skær det i små stykker.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller 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 Varmluft Plus .
- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tørretiden.
- 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  |

 Opvarmningsform, 🌡️ Temperatur, 🕒 Tørretid,  Varmluft Plus

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

## De tørrede madvarer tages ud

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

Ovnens 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.

## Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus  til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 1. ribbe, og anbring servicet på den. Afhængigt af servicets størrelse, kan det evt. også stilles på ovnrummets bund, og ribberne kan tages ud.

- Vælg Varmluft Plus .

- Indstil en temperatur på 50–80 °C.

 Risiko for forbrænding!

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

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

## Frysevarer/færdigretter

### Tips til kager, pizza og flutes

- Bag kager, pizza eller og flutes på risten 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.

# Godt at vide

---

- 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.
- 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.

## 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.

### 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.

## Tilberedningsskemaer

### Optøning med opvarmningsformen Mikrobølger

| Madvare                          | Mængde    |  [W] |  [min.] |  <sup>1</sup> [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

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

### Opvarmning med opvarmningsformen Mikrobølger

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

 Mikrobølgeeffekt /  Tilberedningstid /  Hviletid

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

# Godt at vide

## Tilberedning med opvarmningsformen Mikrobølger

| Supper/gryderetter<br>Grøntsager |  [g] |  850 W [min.] | + |  450 W [min.] |  <sup>1</sup> [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                                                                                                      |
| Broccolibuketter                 | 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

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



## Røredej

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Mikrobølgeeffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

<sup>1</sup> Stil formen i midten på glasbradepanden.

<sup>2</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

# Godt at vide

## Æltet dej

| Kager/bagværk<br>(tilbehør)                 |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup><br>1 | <br>[min.] |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kagefigurer (1 glasbradepande)              |  | 140–150                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 20–30                                                                                        |
| Småkager (1 glasbradepande)*                |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 40–50                                                                                        |
| Småkager (2 glasbradepander)*               |  | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2+3                                                                                                 | 45–55 <sup>2</sup>                                                                           |
| Tærtebund (tærteform, Ø 28 cm)              |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 30–40                                                                                        |
| Ostekage (cheesecake) (springform, Ø 26 cm) |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                   | 75–85                                                                                        |
| Apple pie (springform, Ø 20 cm)*            |  | 160                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 110–120                                                                                      |
| Æbletærte, med dejlåg (springform, Ø 26 cm) |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                   | 65–75                                                                                        |
| Frugtkage med fyld (springform, Ø 26 cm)    |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                                   | 60–70                                                                                        |
| Frugtkage med fyld (1 glasbradepande)       |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 55–65                                                                                        |
| Tærte, sød (1 glasbradepande)               |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 30–40                                                                                        |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

<sup>1</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

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

## Gærdej

| Kager/bagværk<br>(tilbehør)                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                                   | [°C] + [W]                                                                        |                                                                                   |                                                                                   | [min.]                                                                            |
| Gugelhupf (randform, Ø 24 cm)                   |  | 140–150                                                                           | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 55–65                                                                             |
| Julekage (1 glasbradepande)                     |  | 150–160                                                                           | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 60–70                                                                             |
| 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)         |  | 150–160                                                                           | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                             |
| 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                                                                                 | 55–65                                                                             |
| Hævning af gærdej (skål)                        |  | 35                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                 | 30                                                                                |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus,  MB + Varmluft Plus,  Tilkoblet,  Frakoblet

## Kvark-oliedej

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus,  MB + Varmluft Plus,  Tilkoblet,  Frakoblet

# Godt at vide

## Sukkerbrødsdej

| Kager/bagværk<br>(tilbehør)                     |  | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sukkerbrødsbund (2 æg, springform, Ø 26 cm)     |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                        |
| Sukkerbrødsbund (4 æg, springform, Ø 26 cm)     |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                        |
| Sukkerbrødsbund med vand (springform, Ø 26 cm)* |  | 190                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                        |
| Rouladebund (1 glasbradepande)                  |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 12–22                                                                                        |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

<sup>1</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

## Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggevide

| Kager/bagværk<br>(tilbehør)                 |   | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vandbakkelser (1 glasbradepande)            |   | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                        |
| Butterdejspakker (1 glasbradepande)         |   | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                        |
| Makroner (1 glasbradepande)                 |   | 120–130                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                        |
| Marengs (1 glasbradepande, 6 stk. a Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 120–150                                                                                      |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

## Pikante retter

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varmluft Plus,  MB + Varmluft Plus,  Tilkoblet, ✓ – Frakoblet

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

<sup>1</sup> Vælg det angivne grilltrin.

<sup>2</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

<sup>3</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

<sup>4</sup> Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

# Godt at vide

## Oksekød

| Ret<br>(tilbehør)                             |               | <br>[°C] |  |  <sup>3</sup> | <br>[min.] |  <sup>8</sup><br>[°C] |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg) |  <sup>2</sup> | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                        | –                                                                                                       |
| Oksemørbrad, ca. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>4</sup>                                                                      | –                                                                                 | 1                                                                                              | 30–70                                                                                       | 45–75                                                                                                   |
| Roastbeef, ca. 1 kg <sup>1</sup>              |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>4</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 25–70                                                                                       | 45–75                                                                                                   |
| Burgerbøf <sup>*1</sup>                       |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 17–22<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                            | –                                                                                                       |
| Frikadeller <sup>1</sup>                      |  <sup>3</sup> | 3 <sup>5</sup>                                                                            | –                                                                                 | 2                                                                                              | 1: 10–15<br>2: 5–10 <sup>7</sup>                                                            | –                                                                                                       |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>8</sup> Kerntemperatur,  Varmluft Plus,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

<sup>1</sup> Anvend rist og glasbradepande.

<sup>2</sup> Steg først kødet på kogepladen.

<sup>3</sup> Vælg det angivne grilltrin.

<sup>4</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

<sup>5</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

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

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

<sup>8</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kerntemperaturens stigning.

## Kalv

| Ret<br>(tilbehør)                                |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |  <sup>3</sup><br>[°C] |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kalvegrydesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg) |  <sup>1</sup> | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 120–130 <sup>2</sup>                                                                        | –                                                                                                       |
|                                                  |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                                       |
| Kalvemørbrad, ca. 1 kg (glasbradepande)          |  <sup>1</sup> | 150–160                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–50                                                                                       | 45–75                                                                                                   |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>3</sup> Kerntemperatur,  Varmluft Plus,  MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

<sup>1</sup> Steg først kødet på kogepladen.

<sup>2</sup> Tilbered først med låg. Fjern låget efter 60 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

<sup>3</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kerntemperaturens stigning.

# Godt at vide

## Svinekød

| Ret<br>(tilbehør)                                       |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |  <sup>7</sup><br>[°C] |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skinkesteg/Nakkesteg, ca. 1 kg<br>(Gourmet-fad med låg) |  <sup>1</sup> | 160–170 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 80–90 <sup>4</sup>                                                                          | 80–90                                                                                                   |
| Flæskesteg med svær, ca. 2 kg<br>(Gourmet-fad)          |  <sup>1</sup> | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 70–80 <sup>5</sup>                                                                          | 80–90                                                                                                   |
| Hamburgerryg, ca. 1 kg (glasbradepande)                 |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                       | 63–68                                                                                                   |
| Farsbrød, ca. 1 kg (glasbradepande)                     |               | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 35–45 <sup>5</sup>                                                                          | 80–85                                                                                                   |
| Bacon (rist på glasbradepande)                          |  <sup>2</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 5–10                                                                                        | –                                                                                                       |
| Grillpølse (rist på glasbradepande)                     |  <sup>2</sup> | 3 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–20 <sup>6</sup>                                                                          | –                                                                                                       |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>7</sup> Kerntemperatur,  MB + Bruningsautomatik,  MB + Varmluft Plus,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

<sup>1</sup> Anvend service, der kan tåle mikrobølger.

<sup>2</sup> Vælg det angivne grilltrin.

<sup>3</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

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

<sup>5</sup> Tilsæt ca. 0,5 l væske, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

<sup>6</sup> Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

<sup>7</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.



# Lammekød, vildt

| Ret<br>(tilbehør)                                          |               |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |  <sup>4</sup><br>[°C] |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammekølle med ben, ca. 1,5 kg<br>(Gourmet-fad med låg)    |               | 170–180 + 80                                                                                                                                                                        | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 100–120 <sup>3</sup>                                                                        | 64–82                                                                                                   |
| Lammeryg uden ben (rist på<br>glasbradepande)              |  <sup>1</sup> | 170–180 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–40                                                                                       | 53–80                                                                                                   |
| Hjorteryg uden ben (Gourmet-<br>fad)                       |  <sup>1</sup> | 170–180 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–75                                                                                       | 60–81                                                                                                   |
| Rådyrryg uden ben (glasbrade-<br>pande)                    |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 20–40                                                                                       | 60–81                                                                                                   |
| Vildsvinekølle uden ben, ca. 1 kg<br>(Gourmet-fad med låg) |               | 180–190                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 90–120 <sup>3</sup>                                                                         | 80–90                                                                                                   |

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>4</sup> Kerne-temperatur,  MB + Bruningsautomatik,  Varmluft Plus,  Bruningsautomatik, ✓ Til- koblet, – Frakoblet

<sup>1</sup> Steg først kødet på kogepladen.

<sup>2</sup> Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

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

<sup>4</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stig-ning.

# Godt at vide

## Fjerkræ, fisk

| Ret<br>(tilbehør)                                       |    |  + <br>[°C] + [W] |  |  <sup>3</sup> <sub>1</sub> | <br>[min.] |  <sup>4</sup><br>[°C] |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (rist på glasbradepande)            |    | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 55–65                                                                                       | 85–90                                                                                                  |
|                                                         |    | 170–180 + 150                                                                                                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                       | 85–90                                                                                                  |
| Kylling, ca. 1,2 kg (rist på glasbradepande)            |    | 180–190 <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 60–70 <sup>2</sup>                                                                          | 85–90                                                                                                  |
|                                                         |  * | 200 + 150                                                                                                                                                                           | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55 <sup>2</sup>                                                                          | 85–90                                                                                                  |
| Fjerkræ, ca. 2 kg (fladt ildfast fad på glasbradepande) |    | 160–170                                                                                                                                                                             | ✓                                                                                 | 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 <sup>3</sup>                                                                        | 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, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ribbe,  Tilberedningstid, <sup>4</sup> Kernetemperatur,  Bruningsautomatik,  MB + Bruningsautomatik,  Grill med ventilation,  MB + Grill med ventilation,  MB + Varmluft Plus, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

\* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60705.

<sup>1</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

<sup>2</sup> Vend så vidt muligt grillvaren, når halvdelen af grilltiden er gået.

<sup>3</sup> Hæld ca. 0,5 l væske ved efter 30 min.

<sup>4</sup> Ved anvendelse af separat stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

 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 ovenrens.

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 kogepåklædere
  - Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
  - Viskelæder
  - Skarpe metalskrabere
  - Stålluld
  - Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
  - Ovenrens \*
  - Hårde stålsvampe
- \* Kan anvendes ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-belagte overflader.

# Rengøring og vedligeholdelse

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 forsigtigt grillvarmelegemet 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 svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
  - Fjern alle rester af rengøringsmidler grundigt med rent vand.
- Denne rengøring er især vigtigt på de-

le belagt med PerfectClean, da rester af rengøringsmidler reducerer non stick-effekten.

- Tør overfladerne efter med en blød 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.

- 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.

### Grillvarmelegemet 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.

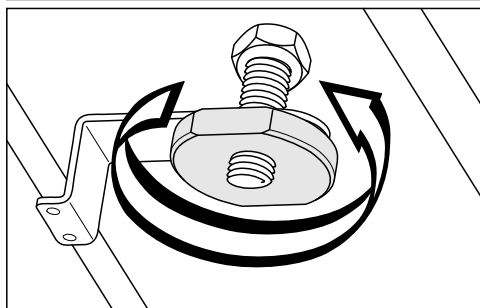
 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.

Ovnens 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.

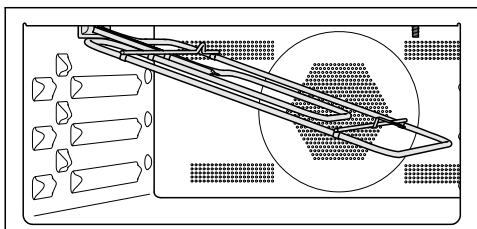
Læg evt. et viskestykke på bunden af ovnrummet.



- Løsn møtrikkerne.

Grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Pres aldrig grillvarmelegemet ned med magt.



- Klap forsigtigt grillvarmelegemet ned.

Pladen i ovnrumsløftet kan blive beskadiget.

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

LED-lamperne i ovnrumsløftet kan blive beskadiget.

Undgå så vidt muligt at rengøre LED-lamperne.

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

## Småfejl udbedres

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

Besøg [www.miele.dk/support/customer-assistance](http://www.miele.dk/support/customer-assistance) for at få yderligere oplysninger om, hvordan du selv kan udbedre fejl.



### Anvisninger i displayet

| Fejl                                                                                                                       | Årsag og udbedring                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Displayet er mørkt.</b>                                                                                                 | <p>Indstillingen Klokkeslæt   Visning   Frakoblet er valgt. Der ved er displayet mørkt, når ovnen er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Så snart ovnen tændes, vises hovedmenuen. Vælg indstillingen Klokkeslæt   Visning   Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                            | <p>Der er ingen strømtilførsel til ovnen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten.</li><li>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Lås  vises i displayet, når ovnen tændes. | <p>Låsen  er tilkoblet.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bekræft med OK.</li></ul> <p>Tryk på "OK" i 6 sek. vises.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktiver låsen i en tilberedningsproces ved at trykke på sensortasten OK i min. 6 sek.</li><li>■ Vælg indstillingen Sikkerhed   Lås    Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.</li></ul> |
| 12:00 vises i displayet.                                                                                                   | <p>Der har været strømafbrydelse i over 150 t.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Indstil klokkeslæt og dato igen.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Strømafbrydelse vises i displayet.                                                                                         | <p>Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sluk ovnen, og tænd den igen.</li><li>■ Start tilberedningsprocessen igen.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maks. driftstid nået vises i displayet.                                                                                    | <p>Ovnen har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bekræft med OK.</li></ul> <p>Derefter er ovnen igen klar til brug.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Fejl                                                            | Årsag og udbedring                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Fejl og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet. | <p>Et problem, man ikke selv kan løse.</p> <p>■ Kontakt Miele Service.</p> |

## Uventet reaktion

| Fejl                                                                                                                      | Årsag og udbedring                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sensortasterne reagerer ikke.                                                                                             | <p>Indstillingen Display   QuickTouch   Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne ikke, når ovnen er slukket.</p> <p>■ Sensortasterne reagerer, så snart ovnen tændes. Hvis sensortasterne altid skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen Display   QuickTouch   Tilkoblet vælges.</p>            |
|                                                                                                                           | <p>Der er ikke sluttet strøm til ovnen.</p> <p>■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten.</p> <p>■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.</p>                                                                                                                        |
|                                                                                                                           | <p>Der er et problem i styringen.</p> <p>■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og ovnen startes igen.</p>                                                                                                                 |
| Sensortasten  blinker, når ovnen tændes. | <p>Du har endnu ikke tilsluttet din ovn til et wi-fi-netværk. Sensortasten blinker for at indikere, at du blot kan foretage netværkstilslutning af ovnen ved hjælp af denne sensortast. Når ovnen er blevet tændt og slukket flere gange, blinker sensortasten ikke længere, men netværksfunktionen er stadig aktiv.</p> |
| Der høres ingen signallyd.                                                                                                | <p>Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt.</p> <p>■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med indstillingen Lydstyrke   Signallyde.</p>                                                                                                                                                                 |
| Ovnrummet bliver ikke varmt.                                                                                              | <p>Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menu punkter og sensortaster i displayet, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke.</p> <p>■ Deaktiver udstillingsprogrammet med indstillingen Forhandler   Demoprogram   Frakoblet.</p>                                                                              |

## Småfejl udbedres

| Fejl                                                                                                                                                                                       | Årsag og udbedring                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det er ikke muligt at starte en tilberedningsproces.                                                                                                                                       | Døren er stadig åben efter valg af en proces med mikrobølger.<br>■ Kontroller, om døren er lukket rigtigt.                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                            | Mikrobølgeeffekt eller tilberedningstid er ikke indstillet til en proces med mikrobølger.<br>■ Kontroller, om der er indstillet en mikrobølgeeffekt og en tilberedningstid.                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                            | Ikke alle nødvendige indstillinger er foretaget til en opvarmningsform med mikrobølger.<br>■ Kontroller, om der er indstillet en mikrobølgeeffekt, en tilberedningstid og en temperatur.                                                                              |
| Når døren åbnes under en proces med opvarmningsformen Mikrobølger  , kan man ikke høre, at den er i gang. | Der er ikke tale om en fejl. Hvis døren åbnes under opvarmningsformen Mikrobølger  , kobler dørkontakten mikrobølgerne fra og reducerer køleblæserens omdrejningstal.                |
| Ovnens er slukket af sig selv.                                                                                                                                                             | Af energisparehensyn slukker ovnen automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum.<br>■ Tænd ovnen igen.                                       |
| Ovnlyset slukker efter kort tid.                                                                                                                                                           | Indstillingen Lys   "Tilkoblet" i 15 sek. er valgt.<br>■ Vælg indstillingen Lys   Tilkoblet, hvis ovnrumslyset skal være tændt under hele tilberedningsprocessen.                                                                                                     |
| Ovnlyset er slukket eller tænder ikke.                                                                                                                                                     | Indstillingen Lys   Frakoblet er valgt.<br>■ Ved tryk på sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek.<br>■ Vælg om ønsket indstillingen Lys   Tilkoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek.. |
|                                                                                                                                                                                            | Ovnlyset er defekt.<br>■ Kontakt Miele Service.                                                                                                                                                                                                                       |



## Ikke-tilfredsstillende resultat

| Fejl                                                                                                                                                                                                              | Årsag og udbedring                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberednings-skemaet.</b>                                                                                                                        | Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften.<br>■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                   | Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften.<br>■ 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.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Kagen/bagværket er brunet uensartet.</b>                                                                                                                                                                       | Der er valgt forkert temperatur eller ribbe.<br>■ 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 varmemstrålingen fra ovnen. Herved har varmen sværere ved at nå maden, og den bliver ujævnt og ikke tilstrækkeligt brunet i formen.<br>■ Anvend matte, mørke bageforme.                                                                                                                                                  |
| <b>Maden er ikke tilstrækkeligt opvarmet eller tilberedt i opvarmningsformen Mikrobølger , når den indstillede tid er gået.</b> | En tilberedningsproces med mikrobølger er afbrudt, men ikke startet igen.<br>■ Start tilberedningsprocessen igen, indtil madvarerne er tilstrækkeligt opvarmet eller tilberedt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                   | Der er indstillet for kort tid ved tilberedning eller opvarmning med mikrobølger.<br>■ Kontroller, om der er valgt korrekt tid til den indstillede mikrobølgeeffekt. Jo lavere mikrobølgeeffekt, desto længere tid.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Maden bliver for hurtigt kold efter opvarmning eller tilberedning med mikrobølger.</b>                                                                                                                         | 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.<br>■ Vælg især ved opvarmning af mad med forskellig sammensætning, fx en menu, en lavere mikrobølgeeffekt og til gengæld længere tid. |

## Småfejl udbedres

---

### Usædvanlige lyde

| Fejl                                                         | Årsag og udbedring                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Der høres støj efter en tilberedningsproces.</b>          | Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).                                                                                                |
| <b>Under en proces med mikrobølger høres en unormal lyd.</b> | Der er blevet anvendt service af metal til en proces med mikrobølger.<br>■ Kontroller, om der dannes gnister pga. brug af service af metal (se afsnittet Anvendelse af mikrobølgefunktion - Valg af service). |
|                                                              | Under en proces med mikrobølger har maden været dækket med stanniøl.<br>■ Fjern i så fald afdækningen/låget.                                                                                                  |
|                                                              | Risten er blevet anvendt til en proces med mikrobølger.<br>■ Anvend altid glasbradepanden ved tilberedning med mikrobølger.                                                                                   |

Under [miele.dk/Services](http://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](http://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

### Reparationsservice

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

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

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores

produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

### Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via [miele.dk/service](http://miele.dk/service)

### Mieles 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.

### Mieles 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.

### Mieles 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 Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

### Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, 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 transportskade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

### Lov om køb:

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

### Indberetning:

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

Erhvervsvej 2, Postboks 1371  
DK - 2600 Glostrup.

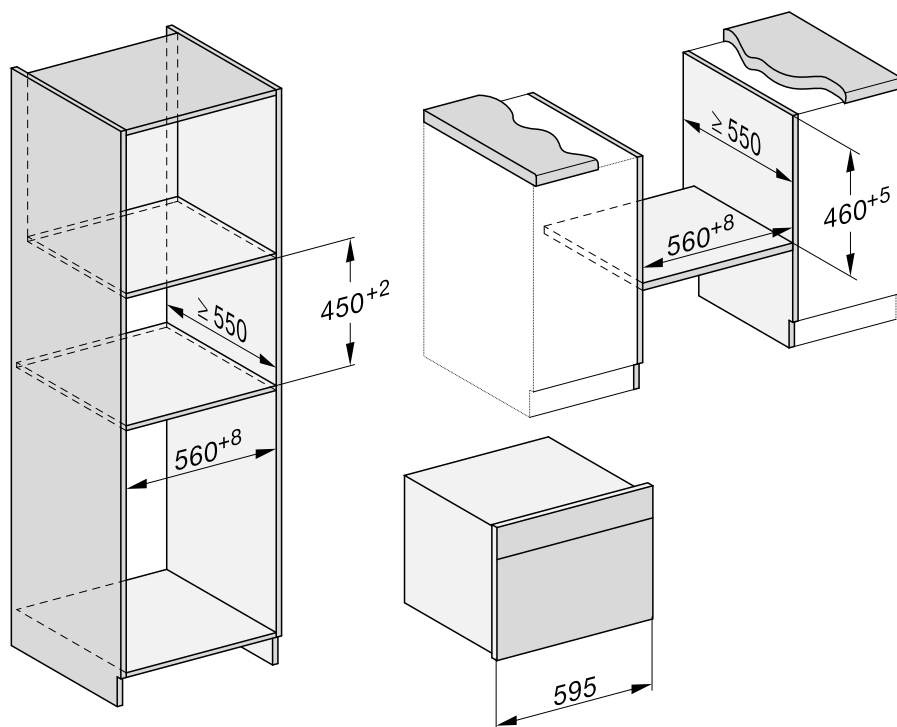
# Installation

## Indbygningsmål

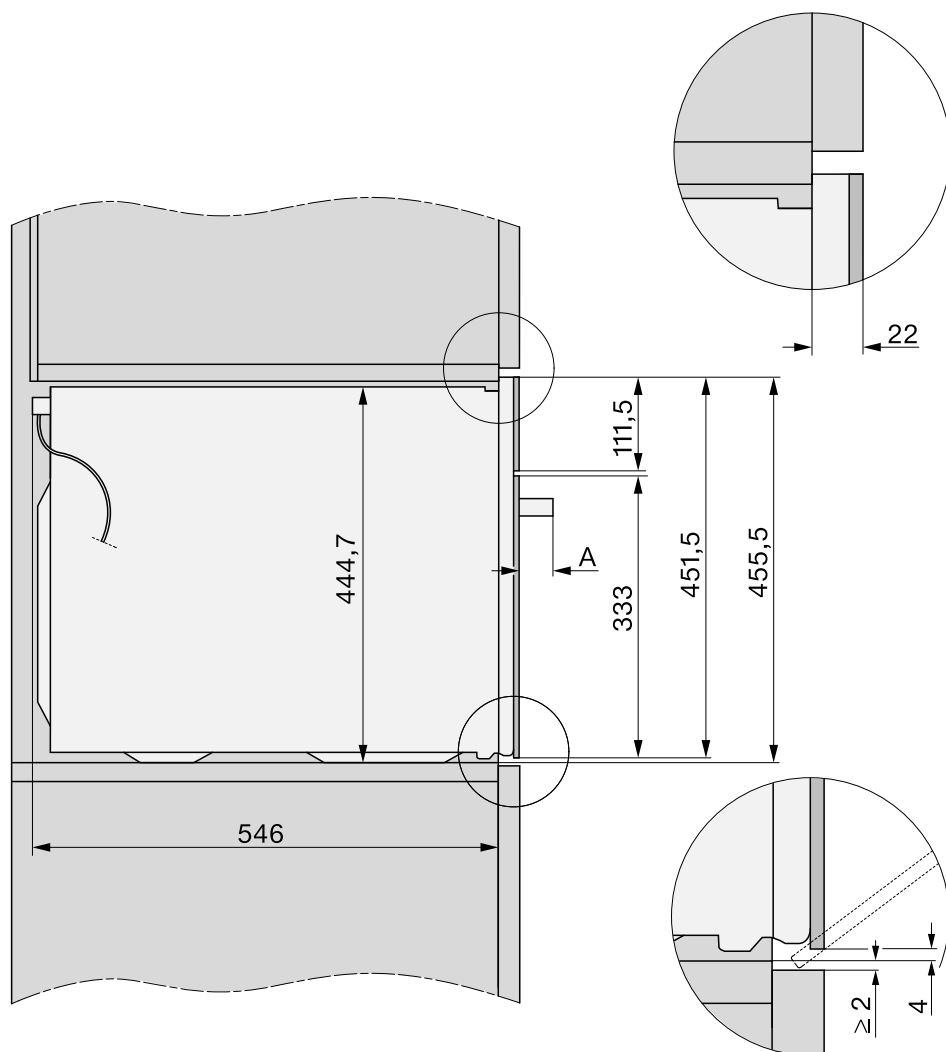
Målene er angivet i mm.

### Indbygning i et høj- eller underskab

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



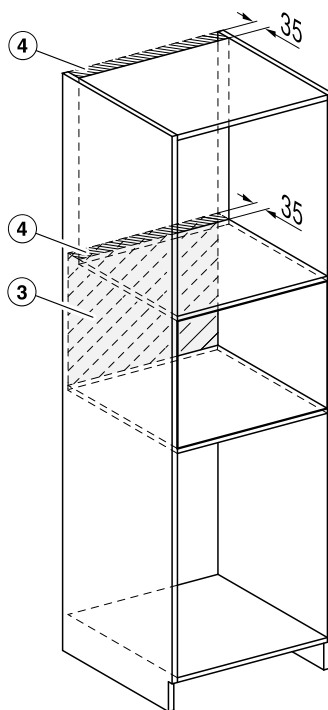
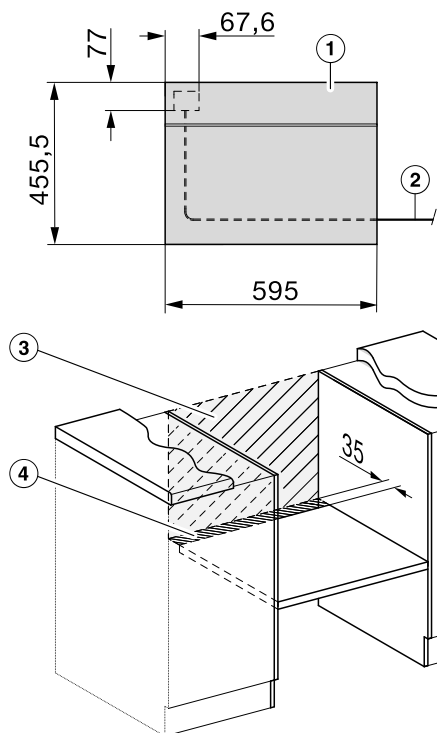
## Set fra siden



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

# Installation

## Tilslutninger og ventilation

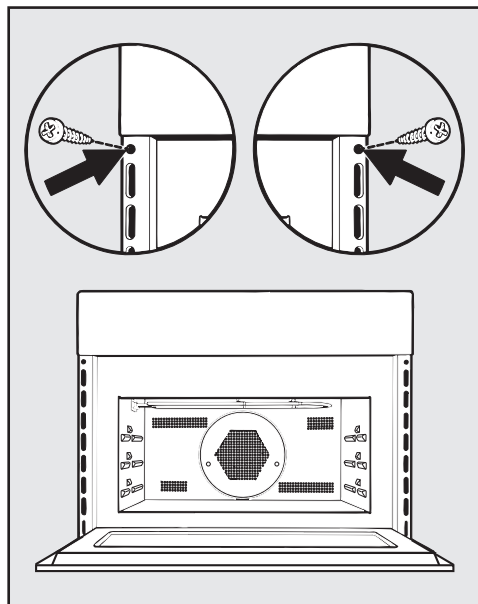


- ① Set forfra
- ② Nettilslutningsledning, længde= 2.000 mm
- ③ Ingen tilslutning i dette område
- ④ Ventilationsåbning min. 150 cm<sup>2</sup>



## 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.

## 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 ovnrummets 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).

# Installation

---

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

## Testretter iht. EN 60350-1

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, <sup>3</sup> Ribbe,  Tilberedningstid,  Varm-luft Plus,  Traditionel grill,  Tilkoblet, — Frakoblet

<sup>1</sup> Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør.

<sup>2</sup> Anvend en mat, mørk springform.  
Stil springformen på midten af risten.

<sup>3</sup> Vælg det angivne grilltrin.

<sup>4</sup> Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind.

<sup>5</sup> Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

<sup>6</sup> Vend maden, når den er tilstrækkeligt brunet (1. grillettid side 1, 2. grillettid side 2).

# Oplysninger til testinstitutter

## Testretter iht. EN 60705 (opvarmningsform Mikrobølger )

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

 Opvarmningsform,  Mikrobølgeeffekt,  Optønings- eller tilberedningstid,  Hviletid,  Mikrobølger,  MB + Varmluft Plus,  MB + Grill med ventilation

<sup>1</sup> Vend så vidt muligt maden/optøningsvaren, når halvdelen af tiden er gået.

<sup>2</sup> Lad maden stå ved stuetemperatur i denne hviletid, så temperaturen fordeles jævnt i maden.

<sup>3</sup> Skub glasbradepanden ind på 1. ribbe nedefra, og stil servicet på den i midten.

|                                                                   |                     |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt frakoblet | maks. 0,3 W         |
| Energiforbrug i slukket tilstand, visning af klokkeslæt tilkoblet | maks. 0,8 W         |
| Energiforbrug i netværksforbundet standbytilstand                 | maks. 2,0 W         |
| Tid indtil automatisk skift til slukket tilstand                  | 20 min.             |
| Tid indtil automatisk skift til netværksforbundet standbytilstand | 20 min.             |
| Wi-fi-modulets frekvensbånd                                       | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet                               | maks. 100 mW        |

### 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.

### 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.



Miele A/S  
Erhvervsvej 2  
2600 Glostrup  
[www.miele.dk](http://www.miele.dk)

Kontakt: [miele.dk/service](http://miele.dk/service)

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

da-DK

M.-Nr. 11 195 411 / 01 / 002