

Brugs- og monteringsanvisning Ovn



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

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	6
Miljøbeskyttelse	13
Oversigt	14
Betjeningselementer	15
Tænd/sluk-tast.....	16
Bevægelsessensor.....	16
Sensortaster.....	17
Touchdisplay.....	18
Symboler.....	19
Betjeningsmåde	20
Valg af menupunkt.....	20
Bladring.....	20
Undermenuen forlades.....	20
Værdi eller indstilling ændres.....	20
Indstilling ændres i en valgliste.....	20
Tal indtastes med talrullen.....	20
Tal indtastes med det numeriske tastatur:.....	20
Indstilling ændres med bjælker.....	20
Bogstaver indkodes.....	21
Kontekstmenu vises.....	21
Indkodninger forskydes.....	21
Pulldown-menu vises.....	21
Hjælp vises.....	21
MobileStart aktiveres.....	21
Udstyr	22
Typeskilt.....	22
Medfølgende udstyr.....	22
Medfølgende og ekstra tilbehør.....	22
Sikkerhed.....	27
Overflader med PerfectClean.....	27
Pyrolysebestandigt tilbehør.....	27
Første ibrugtagning	28
Miele@home.....	28
Grundindstillinger.....	29
Oven opvarmes for første gang, og fordampningssystemet gennemskylles.....	30
Indstillinger	32
Oversigt over indstillinger.....	32
Menuen Indstillinger kaldes frem.....	35
Sprog 	35
Klokkeslæt.....	35
Dato.....	35
Lys.....	36
Startbillede.....	36

Display	36
Lydstyrke	36
Enheder	37
Booster	37
Hurtigafkøling	37
Varmholdning	37
Temperaturforslag	38
Pyrolyse	38
Køleblæserefterløb	38
Kamera i ovnrummet	38
Bevægelsessensor	39
Sikkerhed	39
Advarsel lukket køkkenlåge	40
Miele@home	40
Scan & Connect udføres	41
Fjernstyring	41
MobileStart aktiveres	41
SuperVision	41
RemoteUpdate	42
Softwareversion	43
Juridiske informationer	43
Forhandler	43
Standardindstillinger	43
Driftstimer (i alt)	43
Alarm og minuter	44
Anvendelse af funktionen Alarm	44
Anvendelse af funktionen Minuter	45
Hoved- og undermenuer	46
Energispareråd	48
Betjening	50
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces	50
Temperatur og kerntemperatur ændres	50
Tilberedningstider indstilles	51
Indstillede tilberedningstider ændres	51
Indstillede tilberedningstider slettes	51
Tilberedningsprocessen stoppes	51
Ovnrummet forvarmes	52
Booster	52
Forvarmning	53
Hurtigafkøling	53
Varmholdning	53
Crisp function	55
Skift til en anden opvarmningsform	55

Indhold

Klimaprogram	56
En tilberedningsproces med Klimaprogram startes	56
Restvand fordampes	58
Automatikprogrammer	60
Kategorier	60
Anvendelse af automatikprogrammer	60
Anvisninger om anvendelse	60
Søgning	61
Specialprogrammer	62
Optøning	62
Tørring	62
Opvarmning af service	63
Hævning af gærdej	63
Varmholdning	63
Langtidsstegning	64
Henkogning	65
Frysevarer/færdigretter.....	67
MyMiele	68
Egne programmer	69
Bagning	72
Tips til bagning.....	72
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	72
Anvisninger om opvarmningsformer.....	73
Stegning	74
Tips til stegning.....	74
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	74
Anvisninger om opvarmningsformer.....	75
Stegetermometer	76
Grillstegning	79
Råd om grillstegning	79
Anvisninger om tilberedningsskemaerne	79
Anvisninger om opvarmningsformer.....	80
Rengøring og vedligeholdelse	81
Uegnede rengøringsmidler	81
Fjernelse af normalt snavs	82
Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)	82
Ovnrummet rengøres med Pyrolyse.....	83
Afkalkning	85
Døren tages af.....	88
Døren skilles ad	89
Døren sættes i	92
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres.....	92
Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned	93

Småfejl udbedres	94
Service / Garanti	100
Kontakt i tilfælde af fejl	100
Miele Service	100
Installation	103
Indbygningsmål	103
Indbygning i et høj- eller underskab	103
Set fra siden	104
Tilslutninger og ventilation	105
Ovnen indbygges	106
Eltilslutning	107
Tilberedningsskemaer	108
Røredej	108
Æltet dej	109
Gærdej	110
Kvark-oliedej	111
Sukkerbrødsdej	111
Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite	112
Pikante retter	113
Oksekød	114
Kalv	115
Svinekød	116
Lammekød, vildt	117
Fjerkræ, fisk	118
Oplysninger til testinstitutter	119
Testretter iht. EN 60350-1	119
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1	120
Datablad til husholdningsovne	120
Tekniske data	121
Konformitetserklæring	121
Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet	121
Ophavsrettigheder og licenser	122

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Retningslinjer vedrørende brugen

► Denne ovn er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.

► Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.

► Anvend udelukkende ovnen i den almindelige husholdning til bagning, stegning, grillstegning, tilberedning, optøning, henkogning og tørring af madvarer.

Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

► Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene ovnen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. De skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

► På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret 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 2 lyskilder i energiklasse F.

Børn i huset

- ▶ Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for ovnen.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde ovnen uden opsyn.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af ovnen. Lad aldrig børn lege med ovnen.
- ▶ Risiko for kvælning på grund af emballagedele. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt.
Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ovnen bliver varm på dørglasset, betjeningspanelet og ventilationsåbningerne til ovnrumsluften.
Hold børn væk fra ovnen, når den er i brug.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnen til højere temperaturer end ved normal brug.
Hold børn væk fra ovnen under pyrolyserengøringen.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør.
Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.
- ▶ Døren åbnes automatisk helt ved tryk på sensortast . Derved kan døren fx ramme små børn eller dyr.
Hvis døren åbnes via fjernstyring med stemmeføring, lyder der et signal fra ovnen, hvis signallyde er aktiveret. Når du åbner, skal du sikre dig, at der ikke befinder sig personer eller genstande i dørens åbningssområde. Lad ubetinget signallyde være aktiveret.

Teknisk sikkerhed

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

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

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

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

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

► De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på 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.
- ▶ På en ovn, der leveres uden tilslutningsledning, skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).
- ▶ Ovnen skal være afbrudt fuldstændigt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for dette på følgende måde:
 - Slå sikringerne i elinstallationen fra, eller
 - skru skruesikringerne i elinstallationen helt ud, eller
 - træk stikket (hvis der er et) ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men i stikket.
- ▶ For at ovnen kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Sørg for, at tilførslen af køleluft ikke hæmmes (fx af varmebeskyttelseslister i indbygningsskabet). Desuden må køleluften ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).
- ▶ Hvis ovnen er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige ovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når ovnen er helt afkølet.

Den daglige brug

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

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.
- ▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.
Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til luning af boller/brød og til tørring af blomster eller urter. Anvend i stedet for opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- ▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Dampen herfra kan antændes på de varme varmelegemer.
- ▶ Hvis restvarmen udnyttes til 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 rustdannelser i ovnen. Dæk derfor maden til.
- ▶ Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller skalle af på grund af ophobning af varme.
Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen.
Anvend udelukkende en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller ECO-varmluft  uden Booster-funktionen, hvis der stilles mad direkte på ovnrummets bund, eller hvis den anvendes til opvarmning af service.
- ▶ Ovnbunden kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage. Hvis gryder, pander eller service stilles på ovnrummets bund, må disse ikke skubbes frem og tilbage.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan forårsage kraftige forbrændinger. Derudover kan varme overflader blive beskadiget på grund af det pludselige temperaturskifte. Hæld aldrig kold væske direkte på varme overflader.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Ved tilberedning med damp og under fordampning af restvand opstår der vanddamp, der kan medføre alvorlig skoldning. Åbn aldrig døren under et igangværende dampskud eller fordampning af restvand.

- ▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeler sig jævnt i maden, og at den bliver tilstrækkeligt høj. Vend maden, eller rør i den, så den opvarmes ensartet.
- ▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller gå i brand. Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.
- ▶ Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere. Henkog eller opvarm ikke dåser.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.
- ▶ Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovnen 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.
- ▶ Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgudvikling og afbrydelse af pyrolyseprocessen. Fjern groft snavs fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes.
- ▶ Fare for at komme til skade på grund af skadelige dampe. Ved pyrolyserengøring kan der frigives dampe, som kan føre til irritation af slimhinderne. Ophold dig ikke i længere tid i køkkenet under pyrolyserengøringen, og sørg for, at børn og husdyr ikke kan komme ud i køkkenet. Sørg for god ventilation i køkkenet under pyrolyserengøringen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres). Monter ribberne korrekt igen.
- ▶ Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser. Anvend ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.
- ▶ I fugtigvarme områder er der øget sandsynlighed for smitte fra skadedyr (fx kakerlakker). Sørg altid for, at ovnen og omgivelserne omkring den er rene.
Skader opstået som følge af skadedyr er ikke omfattet af garantien.

Tilbehør

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

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

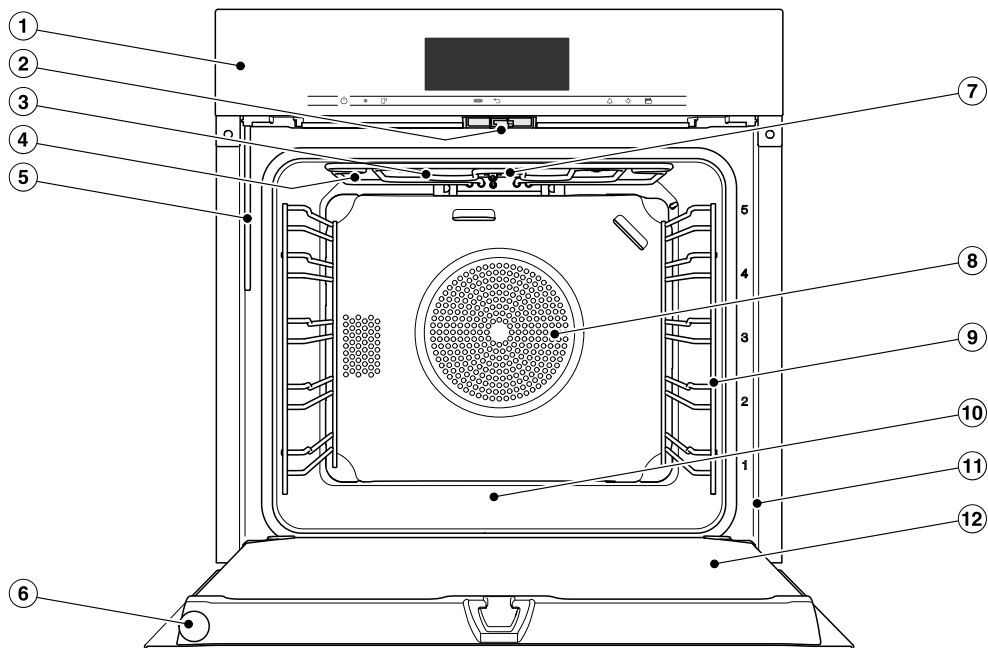
Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade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



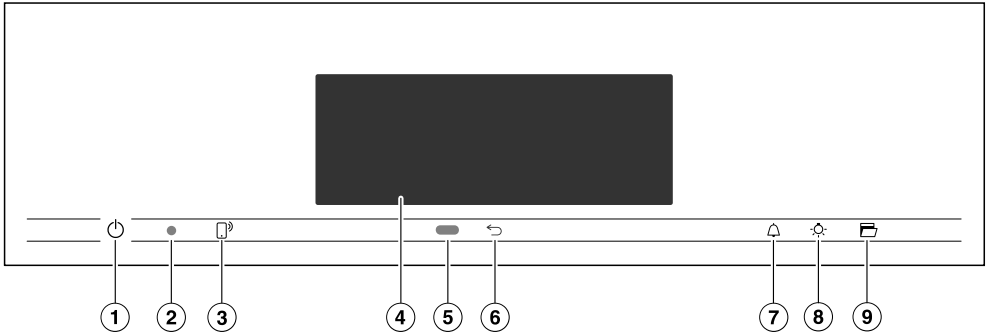
Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet 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.







Øversigt

Ovn




- ① Betjeningslementer
- ② Dørlås
- ③ Overvarme-/grillvarmelegeme med antenne til trådløst stegetermometer
- ④ Åbninger til damptilførsel
- ⑤ Indsugningsrør til fordampningssystemet
- ⑥ Trådløst stegetermometer
- ⑦ Kamera
- ⑧ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme
- ⑨ Ribber med 5 højder
- ⑩ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme
- ⑪ Frontramme med typeskilt
- ⑫ 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 Touchdisplay
Til visning af oplysninger og til betjening
- ⑤ Bevægelsessensor
Til aktivering af ovnrumslyset og displayet og til bekræftelse af signallyde ved bevægelse.
- ⑥ Sensortast 
Trinvist tilbagespring
- ⑦ Sensortast 
Til indstilling af minuturstider eller alarmer
- ⑧ Sensortast 
Tænd/sluk af ovnlyset
- ⑨ Sensortast 
Til åbning af døren


Betjeningslementer

Tænd/sluk-tast

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

Med denne tast tændes og slukkes ovnen.

Bevægelsessensor






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

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

Sensortaster

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

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

Sensortast	Funktion
	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. Ovnen kan styres med din mobile enhed, så længe denne sensortast lyser (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).
	Afhængigt af i hvilken menu man befinder sig, vender man tilbage til forrige menu eller til hovedmenuen.
	Når en menu vises i displayet, eller en tilberedning afvikles, kan der med denne sensortast altid indstilles en minuturstid (fx ved kogning af æg) eller en alarm (et fast klokkeslæt) (se afsnittet Alarm og minutur).
	Med denne sensortast kan ovnlyset til- og frakobles. Afhængigt af valgt indstilling slukker ovnrumslyset efter 15 sek. eller forbliver til- eller frakoblet.
	Med denne sensortast åbnes døren automatisk. Døren lukkes ved at trykke på den mod frontrammen, evt. med hånden eller ved brug af en grydelap, indtil den går helt i.

Betjeningselementer

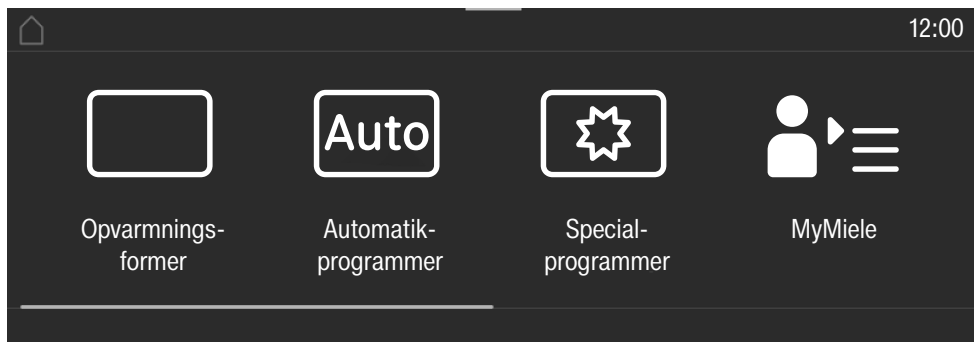
Touchdisplay

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

Tryk kun på touchdisplayet med fingrene.


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

Touchdisplayet er opdelt i flere områder.



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

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

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










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

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

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

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

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

Betjeningsmåde

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

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

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

Valg af menupunkt

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

Bladring

Der kan bladres mod venstre eller højre.

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

Bjælken i nederste område viser positionen i den aktuelle menu.

Undermenuen forlades

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

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

Værdi eller indstilling ændres

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling lyser orange.

- Tryk på den ønskede indstilling.

Indstillingen gemmes. Man kommer tilbage til forrige menu.

Tal indtastes med talrullen

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

Det ændrede tal gemmes.

Tal indtastes med det numeriske tastatur:

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

Det numeriske tastatur vises.

- Tryk på de ønskede tal.

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

Det sidst indkodede tal slettes med pilen.

- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Indstilling ændres med bjælker

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

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

- Tryk på det pågældende felt på bjælken for at ændre indstillingen.
- Vælg Tilkoblet eller Frakoblet for at til- eller frakoble indstillingen.
- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Bogstaver indkodes

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

- Tryk på de ønskede bogstaver eller tegn.

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

- Tryk på Gem.

Navnet gemmes.

Kontekstmenu vises

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


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

Indkodninger forskydes

Rækkefølgen af egne programmer eller indkodninger under MyMiele kan ændres.

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

Pulldown-menu vises

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


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


Hjælp vises


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

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

MobileStart aktiveres

- Vælg sensortasten  for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Ovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

Udstyr

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 ovnen
- Kogebog med opskrifter til automatikprogrammerne og opvarmningsformerne.
- Stegetermometer
- Åbner
- Skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- Afkalkningstabs og en plastslange med sugekop til afkalkning af fordampningssystemet
- Diverse tilbehør

Medfølgende og ekstra tilbehør

Udstyret er afhængig af model.

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


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

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

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

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.

Ribber

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

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

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

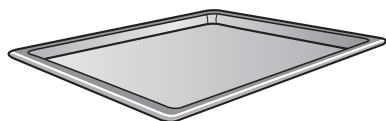
Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes) monteres på den underste ribbebøjle.

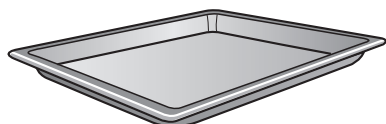
Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres).

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

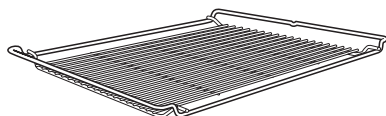
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



Rist HBBR 72:



Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

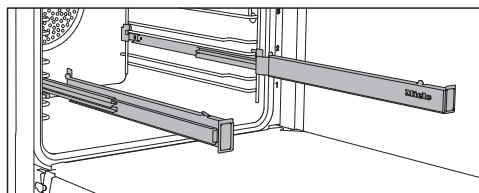
Skub altid risten ind med fladen nedad.

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



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

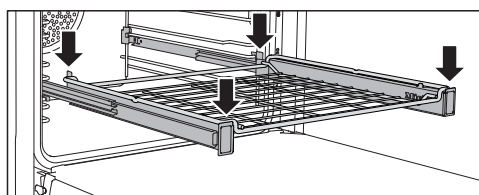
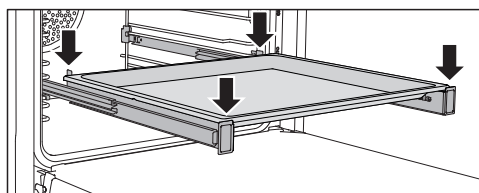
FlexiClip-udtræk HFC 72



FlexiClip-udtrækkene kan anvendes på ribberne 1–4.

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

Herved kommer tilbehøret automatisk til at ligge sikkert mellem udtrækkenes forreste og bageste udtræksstop, så det ikke kan rutsje ned.



FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

Udstyr

FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres

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

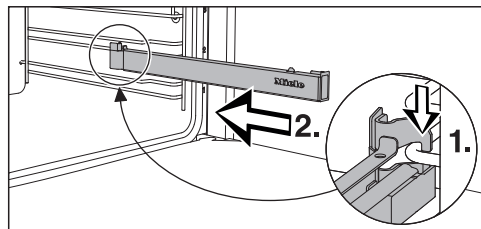
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

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

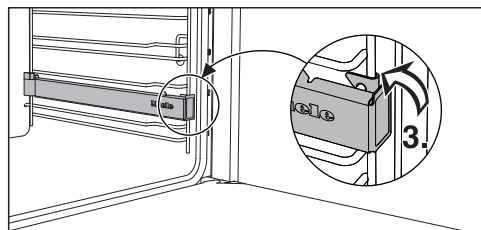
FlexiClip-udtrækkene fastgøres mellem en ribbes ribbebøjler.

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

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



- Sæt FlexiClip-udtrækket fast forrest på en ribbes nederste ribbebøjle (1.), og skub det ind i ovnrømmet langs med ribbebøjlen (2.).

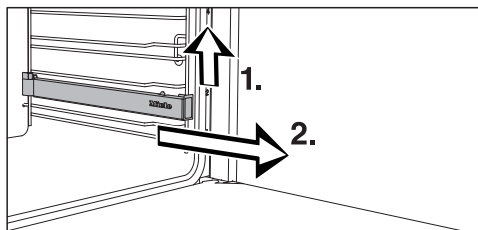


- Sørg for, at FlexiClip-udtrækket går i hak i ribbens nederste ribbebøjle (3.).

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

Følg følgende fremgangsmåde ved afmontering af FlexiClip-udtrækkene:

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.



- Løft i FlexiClip-udtrækket foran (1.), og træk det ud langs ribbens ribbebøjle (2.).

Runde bageforme



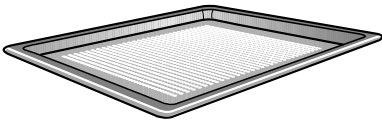
Pizza-/tærteform HBF 27-1 er velegnet til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller rørt dej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlåg og fladbrød eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

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-bage- og AirFry-plade med huller HBBL 71



Den fine perforering i Gourmet-bage- og AirFry-pladen optimerer tilberedningsprocesserne:

- Ved tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkoliedej, brød og boller forbedres bruningen på undersiden. Rul først dejen ud på en bordplade, og læg den derefter på Gourmet-bage- og AirFry-pladen.
- Pommes frites, kroketter eller lignende kan frituresteges uden fedtstof med varmluft (AirFrying).
- Under tørringen optimeres luftcirkulationen omkring maden.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Den **runde bage- og AirFry-form med huller HBFP 27-1** giver de samme anvendelsesmuligheder.

Bagesten HBS 70

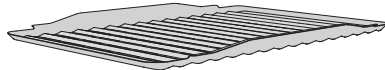


Med bagestenen opnås optimale bage-resultater for retter, der skal have en sprød bund såsom pizza, quiche, brød, boller, pikant bagværk eller lign.

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

- Skub risten ind, og anbring bagestenen på risten.

Grill- og stegeplade HGBB 71

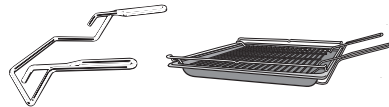


Grill- og stegepladen lægges i bradepanden.

Ved grillstegning, stegning eller Airfrying opsamlers den kødsaften i bradepanden og forhindrer, at den brænder på, så den kan anvendes igen.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Greb til bageplader HEG



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

Udstyr

Gourmetfade HUB Gourmetlåg HBD

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

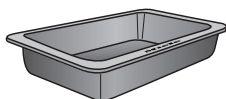
Fadene er forsynet med en non stick-belægning.

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

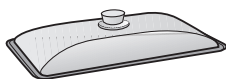
Der kan købes separate låg, der passer til fadene. Oplys venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

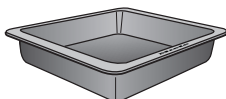


HBD 60-22

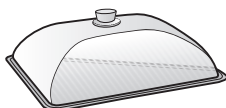


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

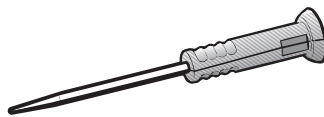


HBD 60-35



* velegnet til induktionskogeplader

Stegetermometer



Ovnen er udstyret med et trådløst stegetermometer, som kan anvendes til meget præcis overvågning af temperaturen i maden under tilberedningsprocessen (se afsnittet Stegning - Stegetermometer). Stegetermometeret opbevares i døren.

Hvis stegetermometeret kun skubbes delvist ind i opbevaringsrummet, kan det blive beskadiget, når døren lukkes.

Stik stegetermometeret helt ind i opbevaringsrummet, hver gang det har været i brug.

Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Åbner
Med åbneren kan døren hæves i tilfælde af strømafbrydelse. Skub åbneren skråt ind oppefra i spalten mellem betjeningspanelet og døren ved den yderste dørkant.
- Afkalkningstabs, plastslange med holder til afkalkning af ovnen
- 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**
Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres auto-
matisk, hvis ovnen har været i brug i
usædvanligt lang tid. Tiden afhænger
af den valgte opvarmningsform.
- **Ventileret dør**
Døren er opbygget af delvis varmere-
flekkerende glaslag. Når ovnen er i
brug, føres der desuden luft til køling
gennem døren, så det yderste lag for-
bliver koldt.
Døren kan tages ud og skilles ad for
rengøring (se afsnittet Rengøring og
vedligeholdelse).
- **Dørlås** til pyrolyserengøringen
Når pyrolyserengøringen starter, låses
døren af sikkerhedsgrunde. Døren lå-
ses først op igen, når temperaturen i
ovnrummet er faldet til under 280 °C.

Overflader med PerfectClean

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

Tilberedt mad kan let løsnes. Rester fra
bagning eller stegning er nemme at fjer-
ne.

Maden kan skæres ud og deles på over-
flader belagt med PerfectClean.

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

PerfectClean-overflader skal vedligehol-
des på samme måde som glas.

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

Overflader med PerfectClean:

- Bradepande
- Bageplade
- Grill- og stegeindsats
- Gourmet-bage- og AirFry-plade med
huller
- Rund bage- og AirFry-form med huller
- Pizza-/tærteform

Pyrolysebestandigt tilbehør

Se anvisningerne i afsnittet Rengøring
og vedligeholdelse.

Følgende tilbehør kan blive i ovnrummet
under pyrolyserengøringen:

- Ribber
- FlexiClip-udtræk HFC 72
- Rist

Første ibrugtagning

Miele@home

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

For at anvende dette skal der bruges følgende:

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

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

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

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

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

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

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

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

Tilgængelighed af Miele@home

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

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

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


Miele App

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



Grundindstillinger


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

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug.
Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

Når der tilsluttes strøm til ovnen, tændes den automatisk.

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog.

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

Indstilling af land/region

- Vælg ønsket land/region.

Miele@home oprettes

Displayet viser Forbind Miele@home?.

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

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

Dato indstilles

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

Klokkeslæt indstilles

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

Første ibrugtagning afsluttes

- Følg eventuelle yderligere anvisninger i displayet.


Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

Første ibrugtagning



Ovnen opvarmes for første gang, og fordampningssystemet gennemskylles

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

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

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

Hovedmenuen vises.

- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Klimaprogram .
- Vælg Klimaprogram+ Varmluft Plus .

Temperaturforslaget vises (160 °C).

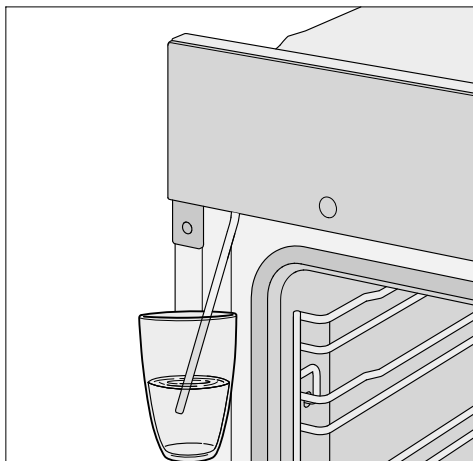
Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Indstil den højest mulige temperatur (250 °C).
- Vælg Videre.
- Vælg Automatisk.

Der vises en opfordring til aktivering af indsugningsprocessen.

- Fyld en beholder med den nødvendige mængde vand.

- Åbn døren.
- Klap indsugningsrøret til venstre under betjeningspanelet fremad.



- Før indsugningsrøret ned i beholderen med vand.
- Bekræft med OK.

Indsugningsprocessen starter.


Den faktisk indsugede vandmængde kan være mindre end den anbefalede, hvorved der bliver en rest tilbage i beholderen.

- Fjern beholderen, når indsugningsprocessen er slut, og luk døren.

Der høres igen en kort pumpelyd. Vandet i indsugningsrøret suges ind.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.


Efter nogen tid udløses der automatisk et dampskud.

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Den udtrængende vanddamp er meget varm.

Undlad at åbne døren under et dampskud.

Opvarm ovnen i mindst en time.

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

Rengøring af ovnrummet efter den første opvarmning



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

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





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

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

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Indstillinger

Oversigt over indstillinger

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

* Standardindstilling

Menupunkt	Mulige indstillinger
Booster	Tilkoblet* Frakoblet
Hurtigaftkøling	Tilkoblet* Frakoblet
Varmholdning	Tilkoblet Frakoblet*
Temperaturforslag	
Pyrolyse	Med påmindelse Uden påmindelse*
Køleblæserefterløb	Tidsstyret Temperaturstyret*
Kamera i ovnrummet	Tilkoblet Frakoblet*
Bevægelsessensor	Tænd lys Under brug* Altid tændt Frakoblet Aktiver startbillede Tilkoblet Frakoblet* Stop signallyd Tilkoblet* Frakoblet
Sikkerhed	Lås  Tilkoblet Frakoblet* Spærring af taster Tilkoblet Frakoblet*
Advarsel lukket køkkenlåge	Tilkoblet Frakoblet*
Miele@home	Aktiver Deaktiver Forbindelsesstatus Forbind igen Nulstil Forbind
Fjernstyring	Tilkoblet* Frakoblet

* Standardindstilling

Indstillinger

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

* Standardindstilling

Menuen Indstillinger kaldes frem

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

Med start i hovedmenuen:

■ Vælg  Indstillinger.

■ Vælg den ønskede indstilling.




Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

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

Sprog

Der kan vælges sprog og land/region.

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

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

Klokkeslæt

Display

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

- Tilkoblet

Klokkeslættet vises altid i displayet.

Hvis også indstillingen Display |

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

Hvis også indstillingen Display |

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

- Frakoblet

Displayet er mørkt for at spare energi. Ovnen skal tændes, inden den kan betjenes.

- Natfrakobling

For at spare energi vises klokkeslættet kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. Resten af tiden er displayet mørkt.

Urtype

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

Ved digital visning vises også datoen.

Tidsformat

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

Indstil

Timer og minutter indstilles.

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

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

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



Dato

Indstil datoen.

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


Indstillinger

Lys

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

Startbillede

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

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

Display

Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

- 
Maks. lysstyrke
- 
Min. lysstyrke

Farveskema

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

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

QuickTouch

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

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


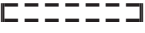
Lydstyrke

Signallyde

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

Hvis døren skal åbnes via fjernstyring med stemmeføring, må der ikke befinde sig nogen personer i dørens åbningsområde. Lad ubetinget signallyde være aktiveret.

Signallydenes lydstyrke vises med en bjælke.

- 
Maks. lydstyrke
- 
Signallyde er frakoblet

Tastelyd

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


- ■■■■■■

Maks. lydstyrke

- □□□□□□

Tastelyden er frakoblet

Velkomstmelodi

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

Enheder

Temperatur

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

Booster

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

- Tilkoblet

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

- Frakoblet

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

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

Hurtigafkøling

Med funktionen **Hurtigafkøling** kan maden og ovnrummet hurtigt afkøles efter tilberedningsprocessen.

Denne funktion er nyttig, hvis man ønsker at starte et automatikprogram direkte i forlængelse, hvor ovnrummet skal være koldt.

I forbindelse med funktionen **Varmholdning** kan maden holdes varm efter afslutning af en tilberedningsproces uden at det videretilbereder utilsigtet.

- Tilkoblet

Funktionen **Hurtigafkøling** er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

- Frakoblet

Funktionen **Hurtigafkøling** er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

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

Se anvisningerne i afsnittet **Indstillinger - Advarsel lukket køkkenlåge**, hvis ovnen er indbygget bag en lukket køkkenlåge,

Varmholdning

Med funktionen **Varmholdning** kan maden holdes varm efter afslutning af tilberedningsprocessen uden at det videretilbereder utilsigtet. Maden holdes varm i maks. 2 timer på en forindstillet temperatur (Indstillinger | Temperaturforslag | **Varmholdning**).

Indstillinger

Funktionen Varmholdning kan kun anvendes i forbindelse med funktionen Hurtigafkøling.

- Tilkoblet

Funktionen Varmholdning er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet til den forindstillede temperatur.

Så snart temperaturen er nået, lukker døren automatisk igen for at holde maden varm.

- Frakoblet

Funktionen Varmholdning er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

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

Se anvisningerne i afsnittet Indstillinger - Advarsel lukket køkkenlåge, hvis ovnen er indbygget bag en lukket køkkenlåge,

Temperaturforslag

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

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

■ Vælg den ønskede opvarmningsform.

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

■ Ændr temperaturforslaget.

■ Bekræft med OK.

Temperaturforslaget kan også ændres for funktionen Varmholdning.

Pyrolyse

Det kan indstilles, om påmindelsen om at udføre pyrolyserengøring vises (Med påmindelse) eller ikke skal vises (Uden påmindelse).

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.

Kamera i ovnrummet

Hvis indstillingen Kamera i ovnrummet | Tilkoblet er valgt, kan der modtages billeder fra ovnrummet på en mobil enhed under en tilberedningsproces.

Det er en forudsætning, at Miele-appen er installeret på den mobile enhed, og at Miele@home-systemet er tilgængeligt (se afsnittet Indstillinger - Miele@home).

Når døren er lukket, tager kameraet med jævne mellemrum billede af maden, der er anbragt på den øverste af de anvendte ribber.

Ovnlyset forbliver tændt under hele tilberedningsprocessen for at opnå en optimal kvalitet af overførslen.


Om nødvendigt kan indstillingerne for tilberedningsprocessen tilpasses via Miele@home-appen.

Bevægelsessensor


Bevægelsessensoren registrerer bevægelser, der nærmer sig touchdisplayet.

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

Tænd lys

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

Aktiver startbillede

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

Stop signallyd

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


Sikkerhed

Lås

Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.


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

Låsen vil også stadig være aktiveret efter en strømafbrydelse.

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

Indstillinger

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 .

- Tillkoblet
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.

Advarsel lukket køkkenlåge

- Tillkoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er aktiveret. Ovn registrerer automatisk via bevægelsessensoren, om køkkenlågen er lukket.
Hvis køkkenlågen er lukket, slukker ovnen automatisk efter et vist tidsrum.
- Frakoblet
Advarsel om lukket køkkenlåge er deaktiveret. Ovn registrerer ikke, om køkkenlågen er lukket.

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

Lad altid køkkenlågen stå åben, når ovnen anvendes.

Luk først køkkenlågen, når ovnen er helt afkølet.

Miele@home

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

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

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

- Aktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.
- Deaktiver
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus
Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Forbind igen
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- Nulstil
Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.
Nulstil netværksindstillingerne, hvis ovnen bortskaffes/sælges, eller hvis

en brugt oven tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til ovnen.

- Forbind

Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.

Scan & Connect udføres

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

■ Scajn QR-koden.

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

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

■ Installer Miele App og opret en Miele-brugerkonto.

■ Scajn QR-koden igen.

Miele App guider dig gennem opsætningen.




Fjernstyring

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


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

MobileStart aktiveres

■ Vælg sensortasten for at aktivere MobileStart.

Sensortasten  lyser. Ovnen kan fjernbetjenes med Miele-appen.

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

MobileStart kan anvendes, så længe sensortasten  lyser.

SuperVision


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

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

SuperVisionvisning

- Tilkoblet

Funktionen SuperVision er tilkoblet.

Symbolet  vises foroven til højre i displayet.

- Frakoblet

Funktionen SuperVision er frakoblet.

Indstillinger

Visning i standby

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

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

Produktliste

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivering/Deaktivering

RemoteUpdate er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

Forløb for RemoteUpdate

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

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

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate (fjernopdatering):

- Så længe der ikke vises nogen melding, er ingen RemoteUpdate (fjernopdatering) tilgængelig.
- En installeret opdatering kan ikke fortrydes.
- Sluk ikke ovnen under opdateringen. Ellers afbrydes opdateringen og bliver ikke installeret.
- Visse softwareopdateringer kan kun gennemføres af Miele Service.

Softwareversion

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

- Bekræft med *OK*.

Juridiske informationer

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

- Bekræft med *OK*.

Forhandler

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

Demoprogram

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

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


Standardindstillinger

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

Driftstimer (i alt)


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

Alarm og minutur

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



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


Anvendelse af funktionen Alarm


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


Alarm indstilles


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

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

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


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

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

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

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Alarm ændres


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

Det indstillede klokkeslæt for alar-men vises.

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

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

Alarm slettes


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

Det indstillede klokkeslæt for alar-men vises.

- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Alarm slettes.

Anvendelse af funktionen Minatur

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

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



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


Tip: Anvend ved en opvarmningsform med tilførsel af fugtighed minuturet til påmindelse om at udløse de manuelle dampskud på de ønskede tidspunkter.


Minatur 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  Minatur.
- Indstil minuturstiden.
- Bekræft med Luk.

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


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

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

- Vælg sensortasten  eller den ønskede minuturstid i displayet.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Minuturstid ændres


- Vælg minuturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minuturstid.

Den indstillede minuturstid vises.

- Indstil den nye minuturstid.
- Bekræft med Luk.

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

Minuturstid slettes


















- Vælg minuturstiden i displayet, eller vælg sensortast  og derefter den ønskede minuturstid.

Den indstillede minuturstid vises.







- Vælg Slet.
- Bekræft med Luk.

Minuturstiden slettes.

Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Opvarmningsformer 		
Varmluft Plus 	160 °C	30–250 °C
Over-undervarme 	180 °C	30–280 °C
Klimaprogram 		
Klimaprogram+ Bruningsauto. 	160 °C	130–230 °C
Klimaprogram+ Varmluft Plus 	160 °C	130–250 °C
Klimaprogram+ Intensiv bagn. 	170 °C	130–250 °C
Klimaprogram + Over-u.varme 	180 °C	130–280 °C
Intensiv bagning 	170 °C	50–250 °C
Bruningsautomatik 	160 °C	100–230 °C
Undervarme 	190 °C	100–280 °C
Overvarme 	190 °C	100–250 °C
Traditionel grill 	240 °C	200–300 °C
Sparegrill 	240 °C	200–300 °C
Grill med ventilation 	200 °C	100–260 °C
ECO-varmluft 	190 °C	100–250 °C
Automatikprogrammer 		

Hoved- og undermenuer

Menu	Foreslået værdi	Område
Specialprogrammer 		
Optøning	25 °C	25–50 °C
Tørring	60 °C	30–70 °C
Opvarmning af service	80 °C	50–100 °C
Hævning af gærdej		
Hævning i 15 min.	–	–
Hævning i 30 min.	–	–
Hævning i 45 min.	–	–
Langtidsstegning	100 °C	80–120 °C
Varmholdning	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Egne programmer 		
Indstillinger 		
Vedligeholdelse 		
Afkalkning		
Pyrolyse		

Energispareråd


Tilberedningsprocesser

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

Udnyttelse af restvarmen

- Ved tilberedningsprocesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 min. kan temperaturen reduceres til den lavest mulige indstilling ca. 5 min. inden afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er da tilstrækkelig til at færdigtillerede maden. Sluk ikke ovnen (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Hvis der er indkodet en tilberedningstid, slukker opvarmningen af ovnen automatisk kort før afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er tilstrækkelig til at afslutte tilberedningen.
- Start helst pyrolyserengøring direkte efter en tilberedningsproces. Restvarmen reducerer energiforbruget.

Indstillinger

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

Energispare-mode

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

Betjening

- Tænd ovnen.

Hovedmenuen vises.

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

Opvarmningsform og temperaturforslag vises.

- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.

Temperaturforslaget overtages inden for få sekunder. Temperaturen kan ændres efterfølgende ved valg af temperaturdisplayet.

- Bekræft med *OK*.

Indstillet og aktuel temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

- Vælg Afslut efter tilberedningsprocessen.
- 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
- Tilberedn.tid
- Slut kl.
- Start kl.
- Booster
- Forvarmning
- Hurtigafkøling
- Varmholdning
- Crisp function

Temperatur og kernetemperatur ændres

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

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

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

Tilberedningsprocessen fortsætter med de ændrede indstillede temperaturer.

Tilberedningstider indstilles

Tilberedningsresultatet kan blive forringet, hvis der er lang tid imellem, at maden stilles ind, og tilberedningen startes. Friske madvarer kan ændre farve og endda fordærves. Ved bagning kan dejen tørre ind, og hævemidlet miste sin virkning. Vælg så kort tid som muligt inden start af tilberedningsprocessen.

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

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

- Tilberedn.tid
Indstil den tid, der passer til maden. Når den indstillede tid er gået, slukker opvarmningen af ovnen automatisk. Den maksimalt indstillelige tilberedningstid afhænger af den valgte opvarmningsform.
 - Slut kl.
Der fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal slutte. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.
 - Start kl.
Denne funktion vises først i menuen, hvis Tilberedn.tid eller Slut kl. er indstillet. Med Start kl. fastlægges et tidspunkt for, hvornår en tilberedningsproces skal starte. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.
- Vælg ⌚ eller Timer.
 - Indstil de ønskede tider.
 - Bekræft med OK.

Indstillede tilberedningstider ændres

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

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Indstillede tilberedningstider slettes

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

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

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

Tilberedningsprocessen stoppes

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

Hvis funktionen Hurtigafkøling er aktiveret, åbnes døren automatisk på klem efter afslutning af tilberedningsprocessen, og køleblæseren køler hurtigt maden og ovnrummet af.

Via Luk vender man tilbage til hovedmenuen.

En tilberedningsproces uden indstillet tilberedningstid stoppes

- Vælg Afslut.
- Hovedmenuen vises.

Betjening

En tilberedningsproces med indstillet tilberedningstid stoppes

■ Vælg Afbryd.

Afbryd proces? vises.

■ Vælg Ja.

Hovedmenuen vises.

Ovnrummet forvarmes

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





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

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

Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

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





■ Forvarm ovnen ved følgende tilberedninger opvarmningsformer:

- Mørke brøddeje samt roastbeef og mørbrad i opvarmningsformerne **Varmluft Plus** , **Klimaprogram**  og **Over-undervarme** 
- Kager og andet bagværk med kort tilberedningstid (op til ca. 30 min.) samt sarte deje (fx sukkerbrødsdej) i opvarmningsformen **Over-undervarme**  (uden funktionen **Booster**)

Booster

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

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

- Varmluft Plus 
- Over-undervarme 
- Bruningsautomatik 
- Klimaprogram 

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

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

Booster til- eller frakobles i en tilberedningsproces

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

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

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

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

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Booster er markeret med orange.

■ Vælg **Booster**.

Booster er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Luk pulldown-menuen.

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

Forvarmning

Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

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

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

Start tilberedningsprocessen straks uden at udskyde starttidspunktet.

Forvarmning tilkobles

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

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

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

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Forvarmning er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

■ Vælg **Forvarmning**.

Forvarmning er markeret med orange.

■ Luk pulldown-menuen.

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

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

■ Bekræft med **OK**.

Hurtigafkøling

Med funktionen **Hurtigafkøling** kan maden og ovnrummet hurtigt afkøles efter tilberedningsprocessen.

Hurtigafkøling til- eller frakobles i en tilberedningsproces

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

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

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

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

■ Træk pulldown-menuen nedad.

Hurtigafkøling er markeret med orange.

■ Vælg **Hurtigafkøling**.

Hurtigafkøling er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

Hvis funktionen **Varmholdning** også er tilkoblet, vises Hvis "**Hurtigafkøling**" deaktiveres, deaktiveres "**Varmholdning**" også.

■ Bekræft meldingen med **OK**, hvis ønsket.

■ Luk pulldown-menuen.

Funktionerne **Hurtigafkøling** og **Varmholdning** er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

Varmholdning

Med funktionen **Varmholdning** kan maden holdes varm efter afslutning af tilberedningsprocessen uden at det videretilereder utilsigtet.

Betjening

Maden holdes varm ved en forindstillet temperatur (se afsnittet Indstillinger - Temperaturforslag).

Hvis der anvendes stegetermometer, ligger ovnrumstemperaturen for varmholdningen ca. 20 °C over kernetemperaturen.

Funktionen Varmholdning kan kun anvendes i forbindelse med funktionen Hurtigafkøling.

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

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

Varmholdning tilkobles for en tilberedningsproces.

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

Funktionen Varmholdning skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Træk pulldown-menuen nedad.

Varmholdning er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

- Vælg Varmholdning.

Hvis funktionen Hurtigafkøling også er frakoblet, vises "Varmholdning" kræver "Hurtigafkøling". Denne funktion aktiveres også..

- Bekræft meldingen med *OK*, hvis ønsket.

Varmholdning og Hurtigafkøling er markeret orange.

- Luk pulldown-menuen.

Funktionerne Varmholdning og Hurtigafkøling er tilkoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen åbner døren automatisk på klem. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet til den forindstillede temperatur.

Så snart temperaturen er nået, lukker døren automatisk igen for at holde maden varm.

Varmholdning frakobles i en tilberedningsproces

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

Funktionen Varmholdning skal frakobles for denne tilberedningsproces.

- Træk pulldown-menuen nedad.

Varmholdning er markeret med orange.

- Vælg Varmholdning.

Varmholdning er afhængigt af farveskema markeret med sort eller hvidt.

Indstillingen for funktionen Hurtigafkøling ændres ikke.

- Luk pulldown-menuen.

Funktionen Varmholdning er frakoblet. Efter afslutning af tilberedningsprocessen forbliver døren lukket. Køleblæseren afkøler hurtigt maden og ovnrummet.

Crisp function

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

Især fjerkræ får sprødt skind med denne funktion.

Crisp function tilkobles

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

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

Funktionen Crisp function skal tilkobles for denne tilberedningsproces.

- Træk pulldown-menuen nedad.

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

- Vælg Crisp function.

Crisp function er markeret med orange.

- Luk pulldown-menuen.

Funktionen Crisp function er tilkoblet.

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

- Vælg symbolet for den valgte opvarmningsform.


- Hvis der er indstillet en tilberedningstid, bekræftes meldingen Afbryd processen? med Ja.

- Vælg den nye opvarmningsform.





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

- Indstil værdierne for tilberedningsprocessen, og bekræft med OK.

Klimaprogram

Ovnen er udstyret med et fordampningssystem til tilførsel af fugtighed i tilberedningsprocesser. Ved bagning, stegning eller tilberedning i opvarmningsformen Klimaprogram  garanterer optimeret damptilførsel og ventilation et ensartet tilberednings- og bruningsresultat.

Fugttilførsel kan kombineres med forskellige opvarmningsformer:

- Klimaprogram+ Bruningsauto. 
- Klimaprogram+ Varmluft Plus 
- Klimaprogram+ Intensiv bagn. 
- Klimaprogram + Over-u.varme 

Efter valg af den ønskede opvarmningsform skal temperaturen indstilles og antallet af dampskud fastlægges (Automatisk, Manuelt eller Med Timer).

Gennem indsugningsrøret til venstre under betjeningspanelet suges der frisk vand ind i fordampningssystemet.

Andre væsker end vand giver skader på ovnen.

Anvend kun vand fra vandhanen til tilberedningsprocesser med tilførsel af fugtighed.

Vandet føres ind i ovnrummet i form af damp under tilberedningsprocessen. Hullerne til damptilførslen er anbragt i bageste, venstre hjørne i ovnrumsloftet.

Egnede madvarer

Et dampskud varer ca. 5-8 min. Antallet af og tidspunkterne for dampskud afhænger af madens art:

- Ved **gærdeje** opnås bedre hævnings med et dampskud i starten af tilberedningsprocessen.

- **Brød og boller** hæver bedre i starten med dampskud. Skorpen bliver desuden mere gylden, hvis der også kommer et dampskud i slutningen af tilberedningen.


- Ved **stegning af kød med fedtkant** bevirker et dampskud i starten af stegprocessen, at fedtet afsmeltes bedre.

Tilberedning med tilførsel af fugtighed er ikke velegnet til fugtige dejtyper, fx bagværk med æggehvite. Her skal der ved bagningen finde en tørring sted.

Tip: Anvend de medfølgende opskrifter eller Miele-appen som hjælp.

En tilberedningsproces med Klimaprogram startes

Det er normalt, at der dannes fugtighed på den indvendige side af dørglasset under et dampskud. Denne fugtighed fordamper i løbet af tilberedningsprocessen.

- Forbered retten, og skub den i ovnen.
- Vælg Opvarmningsformer .
- Vælg Klimaprogram .
- Vælg den ønskede opvarmningsform med tilførsel af fugtighed. Tilberedningsprocesserne afvikles på samme måde i alle opvarmningsformer.

Temperaturforslaget vises.

Temperatur indstilles

- Temperaturforslaget kan ændres, hvis det ønskes.
- Vælg Videre.
- Aktiver om nødvendigt funktionen Forvarmning via pulldown-menuen.

Muligheden for udløsning af dampskuddene vises.

Dampskud vælges

- Vælg Automatisk, Manuelt eller Med Timer.
- Automatisk
Ovnen udløser automatisk 1 dampskud efter opvarmningsfasen.
- Manuelt
Man udløser selv 1, 2 eller 3 dampskud via touchdisplayet.
- Med Timer
Tiderne for dampskuddene indstilles. Ovnen udløser 1, 2 eller 3 dampskud på det indstillede klokkeslæt.

Hvis fx brød eller boller skal tilberedes i det forvarmede ovnrum, er det bedst at udløse dampskuddene manuelt og tilkoble funktionen Forvarmning. Udløs det første dampskud, så snart retten er sat ind.

Ved valg af mere end et dampskud kan det andet dampskud tidligst udløses ved en temperatur på min. 130 °C.

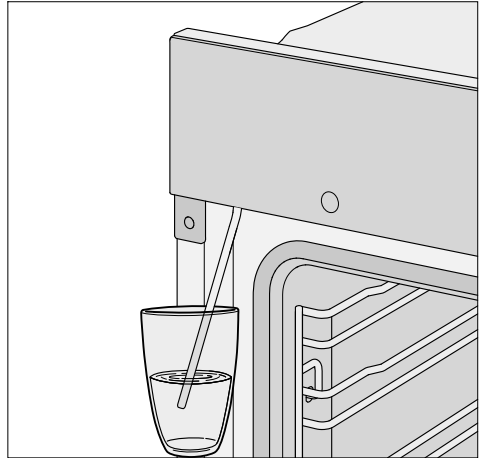
Ved anvendelse af funktionen Forvarmning skal der tages hensyn til opvarmningsfasen ved de manuelle og tidsstyrede dampskud (se afsnittet Betjening Forvarmning).

- Vælg antal dampskud (kun ved Manuelt eller Med Timer).
- Indstil tiderne for dampskuddene, om nødvendigt.
- Vælg Videre.

Der vises en opfordring til aktivering af indsugningsprocessen.

Vand stilles parat, og indsugningsprocessen startes

- Fyld en beholder med den nødvendige mængde vand.
- Åbn døren.
- Klap indsugningsrøret til venstre under betjeningspanelet fremad.



- Før indsugningsrøret ned i beholderen med vand.
- Bekræft med OK.

Indsugningsprocessen starter.

Den faktisk indsugede vandmængde kan være mindre end den anbefalede, hvorved der bliver en rest tilbage i beholderen.

Indsugningsprocessen kan altid afbrydes og startes igen med Stop eller Start.

- Fjern beholderen, når indsugningsprocessen er slut, og luk døren.

Der høres igen en kort pumpelyd. Vandet i indsugningsrøret suges ind.


Opvarmning og køleblæser tilkobles. Indstillet og aktuel temperatur vises.

Klimaprogram

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

Hvis der er valgt Med Timer, kan klokkeslættet kontrolleres via **i** Info, inden dampskuddene udløses.

Dampskud udløses

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.
Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.
Desuden øger dampnedslag på betjeningspanelet reaktionstiden for sensorstasterne og touchdisplayet.
Åbn ikke døren under dampskuddene.

Automatisk

Efter opvarmningsfasen udløses dampskuddet automatisk.

Vandet fordampes i ovnrummet, og displayet viser Dampskud.


Efter dampskuddet slukker Dampskud.

- Tilbered retten færdig.

Manuelt

Dampskuddene kan udløses, når Dampskud vises, og Start er fremhævet med grønt.

Vent til efter opvarmningsfasen, så vanddampen bliver jævnt fordelt i den opvarmede ovnrumsluft.

Tip: Se informationen i opskrifterne i den medfølgende kokebog eller i Miele-appen vedr. tidspunktet for dampskuddene. Anvend funktionen Minutur  til påmindelse om tidspunktet.

- Vælg Start.

Dampskuddet udløses automatisk. Start er deaktiveret.

- Yderligere dampskud udløses på samme måde, når Start lyser grønt.

Efter sidste dampskud er Start deaktiveret.

- Tilbered retten færdig.

Med Timer

Ovnen udløser dampskuddene på det indstillede tidspunkt.

Dampskud vises, når dampskuddet udløses.


Efter sidste dampskud slukker Dampskud.

- Tilbered retten færdig.


Restvand fordampes

Ved en tilberedning med tilførsel af fugtighed, der afvikles uden afbrydelse, er der intet restvand i systemet. Vandet fordampes fuldstændigt ved det indstillede antal dampskud.

Hvis en tilberedningsproces med tilførsel af fugtighed afbrydes manuelt eller ved strømafbrydelse, forbliver det vand, der endnu ikke er fordampet, i fordampningssystemet.

Næste gang opvarmningsformen Klimaprogram  eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed anvendes, vises Restvand fordampes.

- Lad så vidt muligt restvandet fordampe straks, så der ved næste tilberedningsproces kun fordampes frisk vand ud over maden.

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.

Åbn ikke døren under dampskudde-


ne.

Afhængig af vandmængden kan restvandsfordampningen tage op til 30 minutter.

Ovnrummet opvarmes, og det resterende vand fordampes, så der dannes fugtighed i ovnrummet og på døren.

- Denne fugt i ovnrummet og på døren skal tørres af, når ovnrummet er afkølet.

Restvandsfordampningen foretages straks

 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp.

Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning.

Åbn ikke døren under dampskudde-

ne.

- Vælg en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Meldingen Fordamp restvand? vises.

- Vælg Ja.

Restvand fordampes og en tidsangivelse vises.

Fordampningen af restvand starter. Forløbet kan følges i displayet.

Den viste tid afhænger af den vandmængde, der er i fordampningssystemet. Denne tid kan blive korrigeret af systemet under restvandsfordampningen afhængig af den faktiske resterende vandmængde.

Når restvandsfordampningen er afsluttet, vises Slut.

- Vælg Luk.

Der kan nu foretages en tilberedning med en opvarmningsform eller med et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Ved restvandsfordampningen sætter der sig fugt i ovnrummet og på døren. Denne fugt skal tørres af, når ovnrummet er afkølet.

Restvandsfordampning springes over

Under meget uheldige omstændigheder kan der opstå overløb fra fordampningssystemet ind i ovnrummet, når der suges yderligere vand ind.

Restvandsfordampningen bør så vidt muligt ikke afbrydes.

- Vælg en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Fordamp restvand? vises.

- Vælg Spring over.


Der kan nu foretages en tilberedning med en opvarmningsform eller med et automatikprogram med tilførsel af fugtighed.

Næste gang en opvarmningsform eller et automatikprogram med tilførsel af fugtighed vælges, samt når ovnen slukkes, opfordres man igen til at gennemføre restvandsfordampningen.

Automatikprogrammer

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

Kategorier

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

Anvendelse af automatikprogrammer

■ Vælg Automatikprogrammer .

Listen med valgmuligheder vises.

■ Vælg den ønskede kategori.


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

■ Vælg det ønskede automatikprogram.

■ Følg vejledningen i displayet.

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

I automatikprogrammer er kerntemperaturværdierne fast indkodet.

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

Anvisninger om anvendelse

- Ved anvendelse af automatikprogrammerne er de medfølgende opskrifter en hjælp til orientering. Med det pågældende automatikprogram kan der også tilberedes lignende opskrifter med afvigende mængder.
- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Nogle automatikprogrammer kræver forvarmning, inden maden kan sættes ind i ovnen. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse.
- I nogle automatikprogrammer skal der tilsættes væske eller yderligere ingredienser efter en del af tilberedningstiden. Dette vises i displayet sammen med en tidsangivelse (fx tilsætning af væske).
- Varigheden af automatikprogrammerne er en cirkaangivelse. Afhængig af tilberedningsforløbet kan denne afkortes eller forlænges. Tidsændringer kan opstå allerede på grund af kødets udgangstemperatur.
- Tilberedningstiden afhænger især ved anvendelse af stegetermometeret af, hvornår kerntemperaturen er nået.
- Hvis maden ikke er færdigtilberedt som ønsket efter afvikling af et automatikprogram, vælges Forlænget tilberedning eller Forlænget bagning. Maden kan videretilberedes med konventionel opvarmning i 3 min.

Søgning

(afhængig af sprog)

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

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

Med start i hovedmenuen:

- Vælg Automatikprogrammer **Auto**.

Listen med kategorier vises.

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

I bunden vises antallet af søgeresultater.

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

- Vælg XX resultater.

Resultaterne for kategorier og automatikprogrammer vises.

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

Automatikprogrammet starter.

- Følg vejledningen i displayet.

Specialprogrammer

I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:

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

Optøning


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

■ Vælg Specialprogrammer .

■ Vælg Optøning.

■ Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tilberedningstiden.

Luften i ovnrummet cirkuleres, og frostvarerne optøs skånsomt.

 Smittefare på grund af kimdannelse.

Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.

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

Anvend ikke optøningsvæsken.

Videreførarbejd madvarerne straks efter optøningen.

Tips

- Tag frysevarerne ud af emballagen, og optø dem i bradepanden eller i en skål.
- Anvend bradepanden med pålagt rist til optøning af fjerkræ. Frysevaren ligger da ikke i optøningsvæsken.

- Fisk, fjerkræ eller kød skal ikke være optøet helt inden tilberedningen. Det er nok, hvis madvarerne er let tøet op. Overfladen er da blød nok til, at krydderierne hæfter.

Tørring

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

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

■ Skræl og udkern det, der skal tørres, og skær det i små stykker.

■ Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller bradepanden, så vidt muligt i et lag.

Tip: Hvis man har en Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller, kan den også anvendes

■ Tør på maks. 2 ribber samtidigt.

Skub det, der skal tørres, ind på ribberne 1+3.

Ved anvendelse af rist og bradepande: Skub bradepanden ind under risten.

■ Vælg Specialprogrammer .

■ Vælg Tørring.

■ Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tørretiden.

■ Følg vejledningen i displayet.

■ Vend madvarerne på bradepanden med jævne mellemrum.

Tørretiderne forlænges for hele og halverede madvarer.

Madvarer til tørring	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🕒 [t.]
Frugt	<input checked="" type="checkbox"/>	60–70	2–8
Grøntsager	<input checked="" type="checkbox"/>	55–65	4–12
Svampe	<input checked="" type="checkbox"/>	45–50	5–10
Urter*	<input type="checkbox"/>	30–35	4–8

Specialanvendelse/Opvarmningsform,
🌡️ Temperatur, 🕒 Tørretid

, Specialanvendelse Tørring, Opvarmningsform Over-undervarme

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

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

De tørrede madvarer tages ud

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

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

Anvend grydelapper, når de tørrede varer tages ud.

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

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

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

Opvarmning af service

Ved forvarmning af servicet afkøles maden ikke så hurtigt.

Anvend temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på 2. ribbe, og anbring servicet, der skal opvarmes, på den. Afhængigt af servicets størrelse, kan det evt. også stilles på ovnrummets bund, og ribberne kan tages ud..

- Vælg Specialprogrammer .

- Vælg Opvarmning af service.

- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.

- Følg vejledningen i displayet.

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

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

Anvend grydelapper, når servicet tages ud.

Hævning af gærdej

Dette program er udviklet til hævnning af gærdej.

- Vælg Specialprogrammer .

- Vælg Hævning af gærdej.

- Vælg hævetid.

- Følg vejledningen i displayet.

Varmholdning

Mad kan holdes varm i ovnrummet i flere timer.

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

- Vælg Specialprogrammer .

- Vælg Varmholdning.

- Stil maden, der skal holdes varm, ind i ovnrummet, og bekræft med OK.

Specialprogrammer

- Ændr eventuelt temperaturforslaget, og indstil tiden.
- Følg vejledningen i displayet.

Langtidsstegning

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

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

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

Herved afspændes kødet. Saften i midten begynder at cirkulere og fordeler sig jævnt ud i de yderste lag. Der fås et meget mørt og saftigt tilberedningsresultat.

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

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


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

Tip: Aktiver funktionen Varmholdning via pulldown-menuen for at holde det varmt efter tilberedningen uden at videretilberede det.

Anvendelse af specialanvendelse Langtidsstegning

Se endvidere vejledningen i afsnittet Stegning - Stegetermometer.

- Vælg Specialprogrammer .
- Vælg Langtidsstegning.
- Følg vejledningen i displayet. Lad det nødvendige tilbehør være i ovnrummet under forvarmningen.
- Indstil temperaturen og kerntemperaturen.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på køgepladen, mens ovnen varmer op.

 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

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

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

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


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

Anvendelse af opvarmningsformen Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend bradepanden med pålagt rist.

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


 Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.

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

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


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

Henkogning

 Smittefare på grund af kimdannelse.

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

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

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

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


Henkog eller opvarm ikke dåser.

Specialprogrammer

Forberedelse af frugt og grøntsager

Angivelserne gælder for 6 1-liters-glas.

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

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



Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.

Henkogning af frugt og agurker

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

Henkogning af grøntsager


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

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

 Henkogningstemperatur og -tid, så snart det perler.

 Eftervarmetemperatur og -tid

Glassene tages ud efter henkogningen

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Glassene er meget varme efter henkogningen.

Anvend grydelapper, når glassene tages ud.

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

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

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

Frysevarer/færdigretter

Tips til kager, pizza og flutes

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

Tips til pommes frites, kroetter eller lignende

- Disse frysevarer kan tilberedes på bagepladen eller i bradepanden.
- Vælg den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.
- Vend maden flere gange.

Tilberedning af frysevarer/færdigretter

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt. Brun kun kager, pizza, pommes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.

- Vælg den opvarmningsform og temperatur, der er angivet på emballagen.
- Forvarm ovnen.
- Skub retten ind i den forvarmede ovn på den ribbe, der er anbefalet på emballagen.
- Kontroller maden efter den kortest anbefalede tilberedningstid, der er angivet på emballagen.

Hyppegt anvendte programmer kan gemmes under MyMiele .

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

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

Indkodninger (favoritter) tilføjes

Der kan tilføjes op til 20 indkodninger (favoritter).

■ Vælg MyMiele .

■ Vælg Tilføj favorit.

Der kan vælges underpunkter fra følgende rubrikker:

- Opvarmningsformer
- Automatikprogrammer Auto
- Specialprogrammer 
- Egne programmer 
- Vedligeholdelse 

■ Bekræft med *OK*.

Det valgte underpunkt og det tilhørende symbol vises i listen.

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

Indkodninger slettes

■ Vælg MyMiele .

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

■ Vælg Slet.

Indkodningen slettes fra listen.

Indkodninger forskydes

■ Vælg MyMiele .

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

■ Vælg Forskyd.

Der vises en orange ramme om indkodningen.

■ Forskyd indkodningen.

Indkodningen står på den ønskede position.

Der kan oprettes og gemmes op til 20 egne programmer.

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

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

Andre muligheder for oprettelse af egne programmer:

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

Indtast derefter et programnavn.

Oprettelse af egne programmer

- Vælg Egne programmer .

- Vælg Opret program.

Der kan nu fastlægges indstillinger for det første tilberedningstrin.

Følg vejledningen i displayet:

- Vælg og bekræft de ønskede indstillinger.

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

Alle indstillinger for det første tilberedningstrin er fastlagt.

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

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

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

- Vælg Gem.
- Indkod programnavnet med tastaturet.

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

- Vælg Gem, når programnavnet er indkodet.


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

- Bekræft med OK.

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

Egne programmer


Egne programmer startes

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

Afhængigt af programindstillinger vises følgende menuer:

- Start straks
Programmet startes straks. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles straks.
 - Slut kl.
Tidspunktet for, hvornår programmet skal slutte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk på dette tidspunkt.
 - Start kl.
Tidspunktet for, hvornår programmet skal starte, fastlægges. Opvarmningen af ovnrummet tilkobles automatisk på dette tidspunkt.
 - Vis tilberedningstrin
Displayet viser en sammenfatning af indstillingerne.
 - Trinvis vejledning
De nødvendige handlinger, fx indsætning af maden, vises.
- Vælg det ønskede menupunkt.
 - Bekræft informationen om, hvilken ribbe maden skal sættes ind på, med *OK*.

Programmet starter straks eller på det indstillede tidspunkt.


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

Under tilberedningsprocessen kan funktionerne Hurtigafkøling og Varmholdning til- eller frakobles med pulldown-menuen.

- Vælg Luk, når programmet er afviklet.

Tilberedningstrin ændres

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

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


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

- Bekræft med *OK*.

Det gemte program kan startes straks eller tidsforskudt.

Egne programmer omdøbes

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

Med tegnet  kan der tilføjes et linjeskift i lange programnavne.


- Vælg Gem, når programnavnet er ændret.

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

- Bekræft med *OK*.

Programmet omdøbes.


Egne programmer slettes

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

Programmet slettes.

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

Egne programmer forskydes

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

Der vises en orange ramme om indkodningen.

- Forskyd programmet.

Programmet står på den ønskede position.

Bagning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

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

Tips til bagning

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

Anvendelse af bagepapir

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

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

- Anvend bagepapir ved tilberedning af dybfrostvarer på risten.

Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Valg af temperatur

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

Valg af tilberedningstid

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

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

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

Anvendelse af Automatikprogrammer



■ Følg vejledningen i displayet.

Anvendelse af Varmluft Plus



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

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

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

Tips

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

Anvendelse af Klimaprogram



Anvend denne opvarmningsform med den ønskede opvarmningsform til tilberedning med tilførsel af fugtighed.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Intensiv bagning



Anvend denne opvarmningsform til bagning af kager med fugtigt fyld.

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

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

Anvendelse af Over-undervarme



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

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

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

Anvendelse af ECO-varmluft



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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Stegning

Tips til stegning

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

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

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

Valg af temperatur

- Vælg generelt den laveste temperatur. Ved højere temperaturer end angivet bliver kødet brunt, men ikke mørt.
- Vælg i Varmluft Plus , Klimaprogram  og Bruningsautomatik  en ca. 20 °C lavere temperatur end i Over-undervarme .
- 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. 10 °C lavere ved stegning på risten end ved stegning i fad med låg.

Valg af tilberedningstid

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


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


Tips

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

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

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



Anvendelse af Automatikprogrammer




- Følg vejledningen i displayet.

Anvendelse af Varmluft Plus eller Bruningsautomatik .

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

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

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Klimaprogram

Anvend denne opvarmningsform med den ønskede opvarmningsform til tilberedning med tilførsel af fugtighed.

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Over-undervarme

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

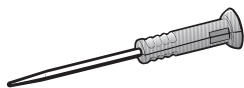
Anvendelse af ECO-varmluft

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Stegning

Stegetermometer



Med stegetermometeret kan en stegeprocess overvåges helt nøjagtigt.

Funktion

Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet til grebet. Metalspidsen har en temperatursensor, som måler kernetemperaturen inde i kødet under tilberedningsprocessen.

Temperatursensoren sidder ca. 2 cm bag spidsen. Stik metalspidsen ind i kødet, så temperatursensoren er i midten (se afsnittet Vigtige anvisninger om anvendelse).

Kernetemperaturstigningen i kødet afspejler kødets tilberedningsgrad. Afhængigt af om stegen ønskes fx middel- eller gennemstegt, indstilles en lavere eller højere kernetemperatur.

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

Tilberedningstiderne for tilberedningsprocesser med og uden stegetermometer er sammenlignelige.

Overførsel af kernetemperaturværdierne til ovnsens elektronik sker via radiosignaler mellem senderen i stegetermometerets greb og modtagerantennen i bagvæggen, så snart kødet stilles ind i ovnen med stegetermometeret isat.

Radiosignalet overføres kun korrekt, når døren er lukket. Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, fx hvis stegen skal overhældes med vand, afbrydes radiosignalet. Det fungerer først igen, når

døren lukkes. Det varer et par sekunder, inden displayet igen viser den aktuelle kernetemperatur.









Temperatursensoren beskadiges ved temperaturer over 100 °C. Der er ikke risiko for beskadigelse, når den er stukket ind i kød, da der maksimalt kan indstilles en kernetemperatur på 99 °C.

Lad ikke stegetermometeret ligge i ovnrummet under en tilberedningsproces, hvis det ikke anvendes, men sæt det altid ind i opbevaringsrummet i døren.

Anvendelsesmuligheder

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

Derudover kan stegetermometeret også anvendes i egne programmer og i følgende opvarmningsformer:

- Bruningsautomatik 
- Varmluft Plus 
- Intensiv bagning 
- Over-undervarme 
- Klimaprogram+ Bruningsauto. 
- Klimaprogram+ Varmluft Plus 
- Klimaprogram+ Intensiv bagn. 
- Klimaprogram + Over-u.varme 

Vigtige anvisninger om anvendelse

For at opnå optimal funktion skal nedenstående anvisninger følges.

Stegetermometerets metalspids kan knække af.

Brug ikke stegetermometeret til at bære kødet med.

- Anvend ikke høje, smalle tilberedningsfade af metal, da disse kan svække radiosignalerne.
- Anvend ved trådløse stegetermometer ikke metalliske genstande oven over stegetermometeret såsom låg, stanniol eller rist og bradepande på ribberne ovenover. Der må gerne anvendes glaslåg.
- Anvend ikke samtidigt et yderligere gængs stegetermometer af metal.
- Sørg for, at stegetermometerets greb ikke ligger i væsken, oven på kødet eller på kanten af fadet.
- Kødet kan lægges i et fad eller på risten.
- Stegetermometerets metalspids stikkes helt ind i kødet ind til grebet, så temperatursensoren så vidt muligt når kernen. Grebet skal vende skråt opad og må ikke pege vandret i retning af ovnens hjørner eller døren.
- Ved fjerkræ skal metalspidsen stikkes ind på det tykkeste sted på brystet. Mærk derfor efter på brystområdet med tommel- og pegefingre for at finde det tykkeste sted.
- Metalspidsen må ikke berøre nogen knogler og heller ikke stikkes ind, hvor der er særligt meget fedt. Fedtvæv og knogler kan medføre, at det kobler fra før tid.
- Vælg den højeste af de anførte kerntemperaturer i tilberedningsskemaet, hvis kødet er stærkt marmorert med fedtkant.
- Ved anvendelse af stanniol eller stegepose stikkes stegetermometeret gennem stanniolet ind i madens kerne. Stegetermometeret kan også anbringes i folien sammen med kødet. Følg i så fald også folieproducentens anvisninger.

- Stegetermometeret kan næsten kun stikkes vandret ind i meget flade madvarer som fx fisk. Tilbered derfor meget flade madvarer i fade af glas eller keramik, da siderne på metalfade forstyrrer radiosignalerne.

Hvis stegetermometeret ikke længere registreres under en tilberedning, vises en melding herom i displayet. Anbring stegetermometeret et andet sted i maden.

Anvendelse af stegetermometer

- Træk stegetermometeret ud af opbevaringsrummet i døren.

- Stik stegetermometerets metalspids helt ind i maden til grebet.

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

Grebet skal vende skråt opad.

- Skub maden ind i ovnrummet.

- Luk døren.

- Vælg opvarmningsform eller automatikprogram.

- Indstil om nødvendigt temperaturen og kerntemperaturen.

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

Tilberedningsprocessen afsluttes, så snart kerntemperaturen er nået.



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

Grebet på stegetermometeret kan blive varmt. Man kan brænde sig på grebet.

Anvend grydelapper, når stegetermometeret trækkes ud.

Stegning

Tip: Hvis maden endnu ikke er tilberedt tilstrækkeligt, efter at kernetemperaturen er nået, stikkes stegetermometeret ind et andet sted, eller kernetemperaturen forhøjes, hvorefter processen gentages.

Senere start af en tilberedningsproces med stegetermometer

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

■ Vælg Start kl..

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

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


Resttidsvisning

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

Resttiden beregnes ud fra den indstillede tilberedningstemperatur, den indstillede kernetemperatur og forløbet af stigningen i kernetemperaturen.

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

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

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

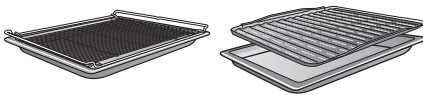
Hvis der grillsteges med åben ovndør, bliver den varme ovnrumsluft ikke længere automatisk ført via køleblæseren og afkølet. Betjeningsselementerne bliver varme.

Luk døren ved grillstegning.

Råd om grillstegning

- Forvarmning er nødvendig ved grillstegning. Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.
- Skyl kødet hurtigt under den kolde hane, og tør det af. Salt ikke kødskiver inden grillstegning, da der ellers løber kødsaft ud.
- Magert kød kan pensles med olie. Brug ikke andre former for fedt, da disse let bliver mørke eller udvikler røg.
- Rens flade fisk og fiskefileter, og salt dem. Dryp evt. fisk med citronsaft.
- Anvend bradepanden med ilagt grill- og stegeindsats (hvis den forefindes). Grill- og stegeindsatsen gør, at kødsaften ikke brænder på og således kan anvendes igen. Pensl risten eller grill- og stegeindsatsen med olie, og læg grillvarerne på.

Anvend ikke bagepladen.



Anvisninger om tilberednings-skemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

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

Valg af temperatur

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

Valg af ribbe

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

Grillstegning

Valg af tilberedningstid ⌚

- Grillsteg flade kødstykker eller fiskefileter ca. 6-8 min. pr. side. Skiverne skal være nogenlunde lige tykke, så grilltiderne ikke er for forskellige.
- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.
- Tilberedningsgraden kontrolleres ved at trykke med en ske på kødet. På denne måde kan det konstateres, hvor gennemstegt kødet er.

- rødt/rare

Hvis kødet giver meget efter, er det stadig rødt indeni.

- medium

Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa indeni.

- gennemstegt

Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

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

Anvendelse af Traditionel grill

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

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

Anvendelse af Sparegrill

Anvend denne opvarmningsform til grillstegning af mindre mængder og til gratinering i små forme.


Kun det inderste område af overvarme-/grillvarmelegemet bliver rødglødende for at afgive den nødvendige varmestråling.

Anvendelse af Grill med ventilation




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

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

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

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

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

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

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

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

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler.

Kosmetik, især solcreme, og hånddesinfektionsmidler kan forårsage permanente pletter på den matte glasoverflade.

Hvis der er kommet kosmetik på den matte glasoverflade, skal resterne straks fjernes med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren mikrofiberklud.

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 kogepåler
- Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- Viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Stålluld
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde stålsvampe

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

Snavs skal helst fjernes omgående.

Tilbehøret er ikke egnet til opvask i opvaskemaskine (med undtagelse af det trådløse stegetermometer).

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

Rengøring og vedligeholdelse

For nemmere rengøring anbefaler vi:

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

Fjernelse af normalt snavs

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

Fjernelse af normalt snavs

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

Rengøring af stegetermometer

- Rengør stegetermometeret i hånden eller i opvaskemaskine.

Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

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

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

- Fjern fastbrændte rester med en glas-skraber eller en stålsvamp (fx Spontex stålsvamp), varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

Anvend ikke en stålsvamp til rengøring af glasset på kameraet, men kun den hårde side af en opvaskesvamp.

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.

Ovnrummet rengøres med Pyrolyse

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

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

Der er 3 pyrolysetrin med forskellig varighed til rådighed.

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

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

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

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

Forberedelse af pyrolyserengøring

De høje temperaturer under pyrolyserengøringen beskadiger tilbehør, der ikke er pyrolysebestandigt.

Tag alt tilbehør, der ikke er pyrolyseegnet, ud af ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes. Dette gælder også eventuelt ekstra tilbehør, der ikke er pyrolysebestandigt.

Følgende tilbehør er pyrolysebestandigt og kan blive i ovnrummet under pyrolyserengøringen:

- Ribber
- FlexiClip-udtræk HFC 72
- Rist HBBR 72

- Tag det ikke-pyrolyseegnede tilbehør ud.
- Skub risten ind på øverste ribbe.

Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgudvikling.

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

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

Pyrolyserengøring startes


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


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

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

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

Rengøring og vedligeholdelse

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnen til højere temperaturer end ved normal brug. Hold børn væk fra ovnen under pyrolyserengøringen.

- Vælg Vedligeholdelse .
- Vælg Pyrolyse.
- Vælg pyrolysetrin afhængig af tilsmudsningsgraden.
- Bekræft med *OK*.

Følg vejledningen i displayet.

- Bekræft med *OK*.

Pyrolyserengøringen kan startes straks eller tidsforskudt.

Pyrolyserengøring startes straks



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

Pyrolyserengøringen starter.

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

Ovnlyset tænder ikke under pyrolyserengøringen.

Resttiden for pyrolyserengøringen vises. Den kan ikke ændres.

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

Pyrolyserengøring startes tidsforskudt

- Vælg *Start kl.*, hvis pyrolyserengøringen skal startes tidsforskudt.

- Bekræft med *OK*.
- Indstil et tidspunkt for, hvornår pyrolyserengøringen skal starte.
- Bekræft med *OK*.

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

Indtil starttidspunktet kan starttiden ændres ved valg af *Timer*.

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


Pyrolyserengøringen afsluttes

Når resttiden er udløbet, viser displayet en meddelelse om, at dørlåsen deaktiveres.

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

- Bekræft meldingen med *OK*.
- Vælg *Luk*.
- Sluk ovnen.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

 Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Ovnens er stadig meget varm efter pyrolyserengøringen. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør. Lad først varmelegemer, ovnrum og tilbehør afkøle, inden eventuelle rester fra pyrolyserengøringen fjernes og ribberne smøres.

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

- Tør eventuelle rester af kameraets glas. Den hårde side af en opvaskesvamp kan anvendes.
- Påfør ribberne et par dråber madolie, der kan tåle kraftig varme, med et stykke køkkenrulle.

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

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

Rundt om ovnrummet sidder der en tætningssliste af glassilke som tætning mod dørruden. Denne liste er meget sart og kan blive beskadiget, hvis der gnides eller skrubbes på den. Undgå så vidt muligt at rengøre tætningsslisten af glassilke.

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

FlexiClip-udtrækkene skilles ad

Efter rengøringen kan der forekomme misfarvninger eller lyse pletter på FlexiClip-udtrækkene. Dette har dog ingen indflydelse på brugsegenskaberne.

- Træk FlexiClip-udtrækkene fra hinanden flere gange efter pyrolyserengøringen.

Afkalkning

Fordampningssystemet skal afkalkes med jævne mellemrum afhængig af vandets hårdhedsgrad.

Afkalkning kan altid gennemføres efter behov.

Efter et bestemt antal tilberedningsprocesser vises automatisk en opfordring til at afkalke fordampningssystemet, så ovennævnte fortsat kan fungere optimalt.

De sidste 10 tilberedningsprocesser inden afkalkning vises og tælles ned. Herefter er opvarmningsformer og automatikprogrammer med fugttilførsel spærret.

Disse opvarmningsformer kan først anvendes igen, når afkalkningsprocessen er gennemført. Alle andre opvarmningsformer og automatikprogrammer uden tilførsel af fugtighed kan fortsat anvendes.

Afvikling af en afkalkningsproces

Når en afkalkningsproces er startet, skal den gennemføres helt. Den kan ikke afbrydes.

Afkalkningen varer ca. 90 min. og afvikles i flere trin:

1. Afkalkningsprocessen forberedes
2. Afkalkningsmiddel suges ind
3. Indvirkningsfase
4. Skylleforløb 1
5. Skylleforløb 2
6. Skylleforløb 3
7. Fordampning af restvand

Rengøring og vedligeholdelse

Afkalkningsprocessen forberedes

Der skal bruges en beholder, der kan rumme ca. 1 l.

Der medfølger en plastslange med holder (sugekop), så det ikke er nødvendigt at holde beholderen med afkalkningsmiddel under indsugningsrøret.

For at opnå et optimalt rengøringsresultat anbefales det at anvende de medfølgende afkalkningstabs, der er specielt udviklet til Miele.

Tip: Yderligere afkalkningstabs kan købes på vores hjemmeside, ved telefonisk henvendelse til Miele Kundecenter eller hos Miele forhandlere.

Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer som fx klorid, kan medføre beskadigelser.

Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

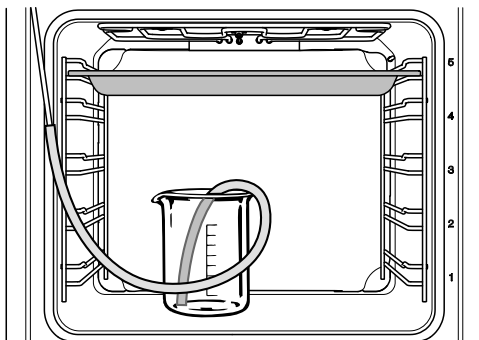
- Fyld ca. 600 ml koldt vand i beholderen, og opløs 1 afkalkningstab fuldstændigt i vandet.

Afkalkningsproces afvikles

- Vælg Vedligeholdelse (⊕).
- Vælg Afkalkning.

Hvis opvarmningsformerne og automatikprogrammerne med tilførsel af fugtighed allerede er spærret, kan afkalkningsprocessen startes straks ved bekræftelse med **OK**.

- Skub bradepanden helt ind på øverste ribbe, så den kan opfange afkalkningsmidlet efter brug. Bekræft meldingen med **OK**.



- Stil beholderen med afkalkningsmiddel på ovnrumsbunden.
- Fastgør plastslangens ene ende på indsugningsrøret. Stil den anden ende ned i bunden af beholderen med afkalkningsmidlet, og fastgør den med sugekoppen.
- Bekræft med **OK**.

Indsugningsprocessen starter. Der høres pumpelyde.

Indsugningsprocessen kan altid afbrydes og startes igen med **Stop** eller **Start**.

Den faktisk indsugede mængde afkalkningsmiddel kan være mindre end den nødvendige, hvorved der bliver en rest tilbage i beholderen.

Der vises en melding om, at indsugningsprocessen er afsluttet.

- Bekræft med **OK**.

Indvirkningsfasen starter. Tidsforløbet kan følges i displayet.

- Lad beholderen med slangeforbindelsen til indsugningsrøret blive stående i ovnrummet, og efterfyld ca. 300 ml vand, da systemet suger yderligere væske ind under indvirkningsfasen.

Ca. hvert 5. minut suger systemet yderligere væske ind. Der høres pumpelyde.

Under hele processen forbliver ovnlyset og køleblæseren tilkoblet.

Der lyder et signal, når indvirkningsfasen er slut.

Fordampningssystemet skylles efter indvirkningsfasen

Efter indvirkningsfasen skal fordampningssystemet skylles, så rester af afkalkningsmiddel fjernes.

Til dette formål pumpes der tre gange ca. 1 l frisk vand gennem fordampningssystemet, hvorefter det opfanges på bradepanden.

- Tag bradepanden med det opsamlede afkalkningsmiddel ud, tøm den, og anbring den på øverste ribbe igen.
- Tag plastslangen op af beholderen.
- Tag beholderen ud, skyl den grundigt, og fyld ca. 1 l frisk vand i den.
- Anbring igen beholderen i ovnen, og fastgør plastslangen til beholderen.
- Bekræft med *OK*.

Indsugningen til **første skylleproces** starter.

Vandet ledes igennem fordampningssystemet og opsamles i bradepanden.

Vejledning om forberedelse af **anden skylleproces** vises.


- Tag bradepanden med det opsamlede skyllevand ud, tøm den, og anbring den på øverste ribbe igen.
- Tag plastslangen op af beholderen, og fyld ca. 1 l frisk vand i beholderen.
- Anbring igen beholderen i ovnrummet, og fastgør plastslangen til beholderen.
- Bekræft med *OK*.
- Brug samme fremgangsmåde til **tredje skylleproces**.

Lad bradepanden med det skyllevand, der er opfanget under tredje skylleproces, blive i ovnrummet under restvandsfordampningen.

Restvand fordampes

Efter tredje skylleproces starter restvandsfordampningen.

- Tag beholderen og slangen ud af ovnrummet.
- Luk døren.
- Bekræft med *OK*.


 Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Vanddamp kan medføre alvorlig skoldning. Undlad at åbne døren under restvandsfordampningen.

Ovnrumsopvarmningen tilkobles, og tiden for restvandsfordampningen vises.


Tidsvisningen korrigeres automatisk afhængig af den faktiske mængde restvand.

Afkalkningsprocessen afsluttes

Ved afslutningen af restvandsfordampningen vises anvisninger om rengøring efter afkalkningsprocessen.

- Bekræft med *OK*.
- Der lyder et signal, og Slut vises.
- Vælg *Luk*.
 - Sluk ovnen med tænd/sluk-tasten .

Rengøring og vedligeholdelse

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

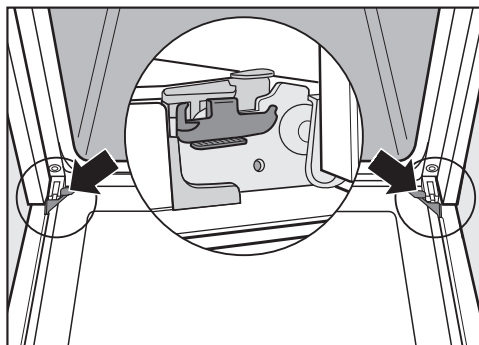
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

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

- Tag bradepanden med den opsamlende væske ud.
- Rengør til sidst det afkølede ovnrum for eventuelle fugtaflejringer og rester af afkalkningsmiddel.
- Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Døren tages af

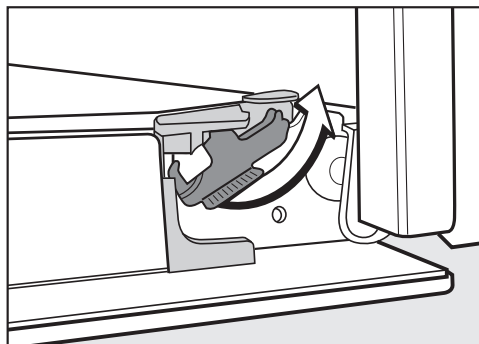
Døren vejer ca. 10 kg.



Døren er forbundet med dørhængslerne med holdere.

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

- Åbn døren helt.

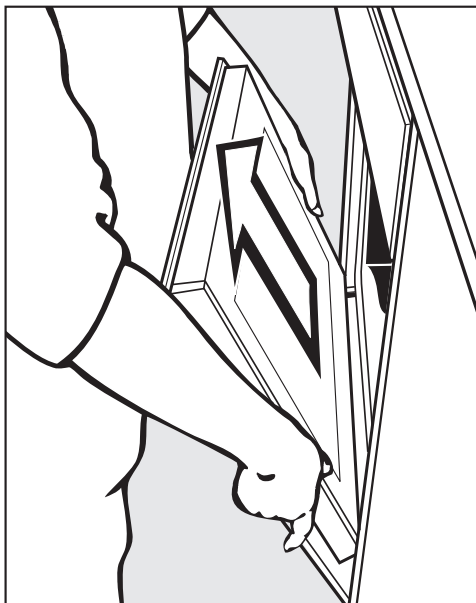


- Slå låsebøjlerne fra ved at dreje dem, indtil der mødes modstand.

Ovnen bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert

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

- Luk døren helt.



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

Døren skilles ad

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

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

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

Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser.

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

Følg også rådene vedrørende rengøring af ovnens front.

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

Ovnen bliver beskadiget, hvis dørglassene sættes forkert i.

Sørg for, at dørglassene anbringes rigtigt efter rengøringen.

Overfladen på aluminiumsprofilerne bliver beskadiget af ovnrens.

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

Dørglassene kan knække, hvis de falder ned.

Opbevar de afmonterede dørglas sikkert.

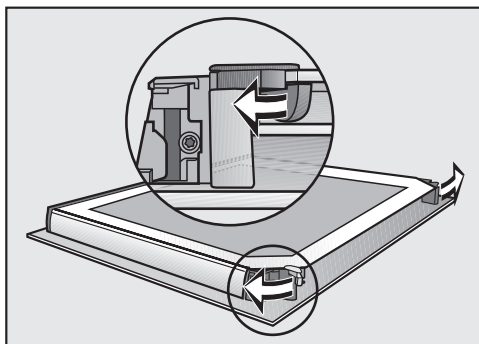
Rengøring og vedligeholdelse

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

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

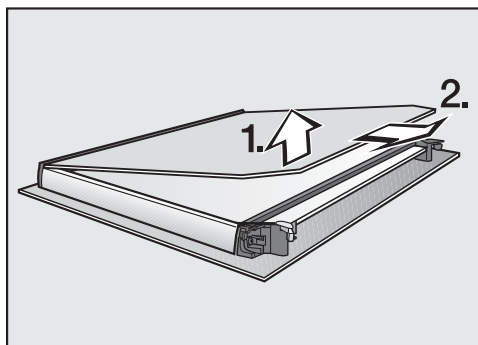
Tag altid døren af, inden den skilles ad.

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

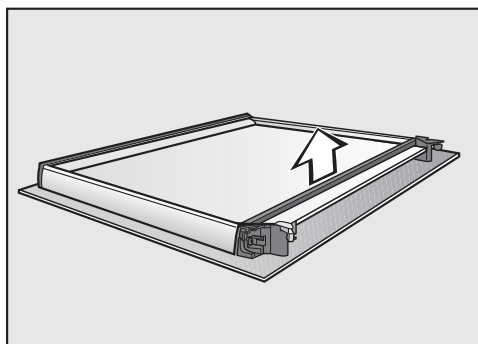


- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebævegelse.

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

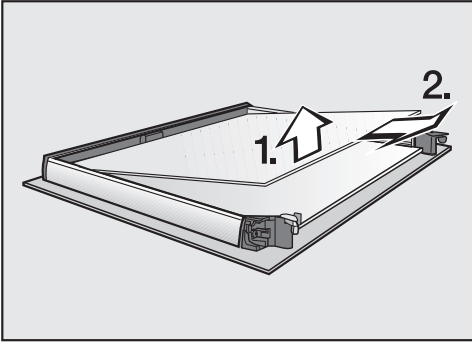


- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.

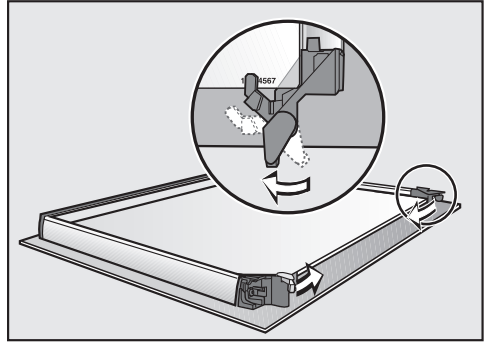


- Fjern tætningen.

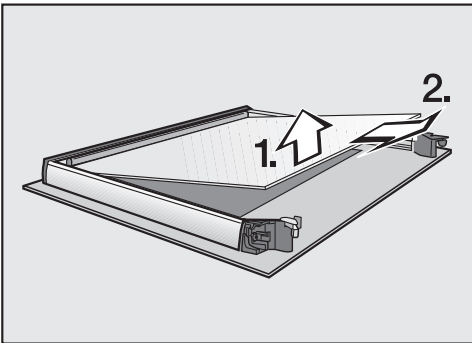
Rengøring og vedligeholdelse



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



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

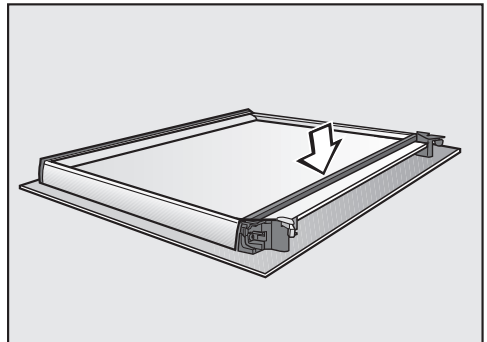


- Løft det nederste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.
- Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør delene af med en blød klud.

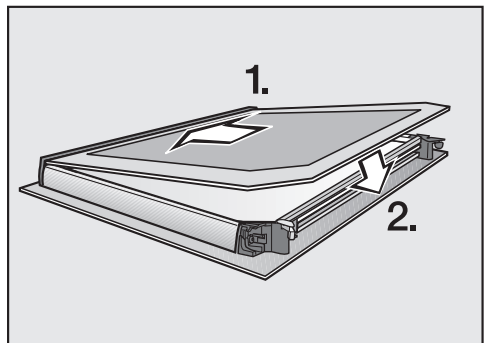
Saml derefter døren omhyggeligt igen:

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

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

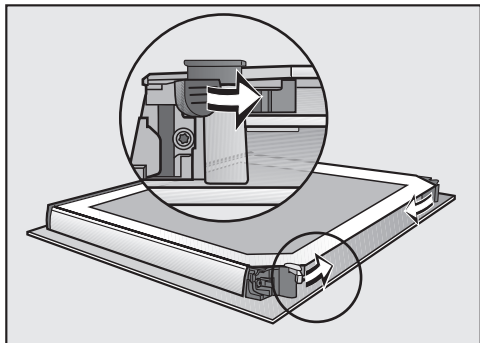


- Sæt tætningen på.



Rengøring og vedligeholdelse

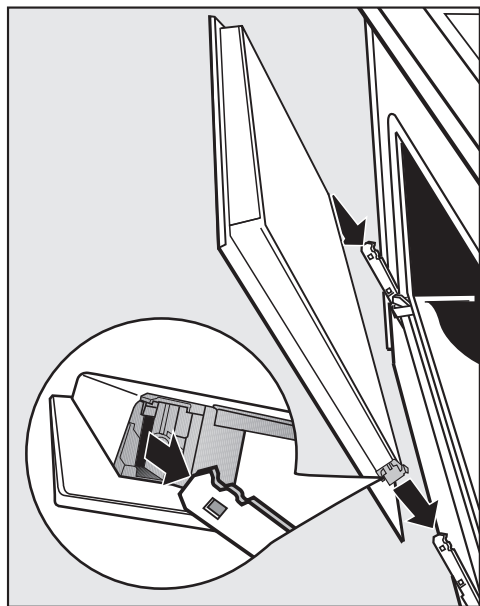
- Skub det indvendige glas ind i afdækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg dørglasset mellem holderne.



- Luk dørglassenes to holdere indad med en drejebævegelse.

Døren er nu samlet igen.

Døren sættes i

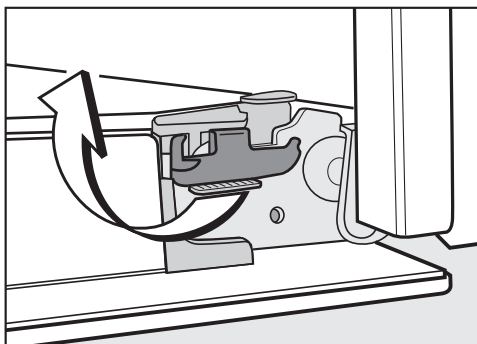


- Tag fat i siderne af døren, og sæt den på holderne i hængslerne. Sørg for, at den ikke sidder skævt, når den tages af.

- Åbn døren helt.

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

Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.



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

Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres

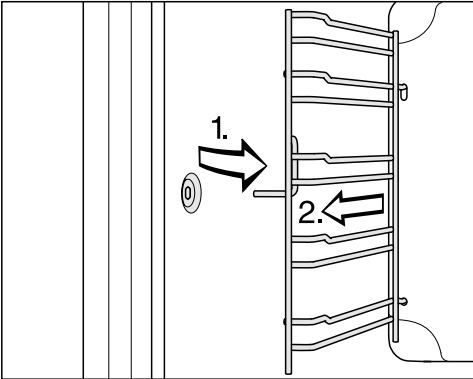
Ribberne kan afmonteres sammen med FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes).

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

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

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

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




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

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter delene omhyggeligt.

Overvarme-/grillvarmelegeme klappes ned

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

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

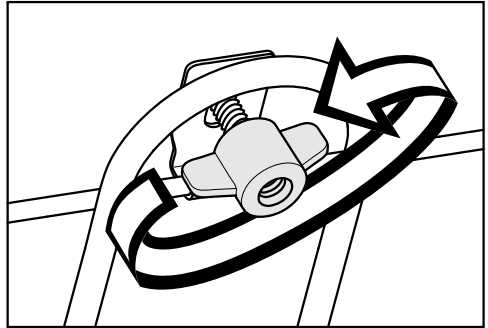
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.

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

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

Læg evt. et viskestykke på bunden af ovnrummet.

- Tag ribberne ud.



- Løsn vingemøtrikken.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.

Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned med magt.

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.

Loftet i ovnrummet er nu tilgængeligt.

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

Kameraet bliver beskadiget, hvis glasset ikke er monteret korrekt. Skru aldrig glasset på kameraet af.





- Tør eventuelle rester af kameraets glas. Den hårde side af en opvaskesvamp kan anvendes.
- Klap overvarme-/grillvarmelegemet op efter rengøringen.
- Sæt møtrikkerne på, og skru dem fast.
- Monter ribberne.


Småfejl udbedres

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




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

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

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	<p>Indstillingen Klokkkeslæt Display Frakoblet er valgt. Derved er displayet mørkt, når ovnen er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Så snart ovnen tændes, vises hovedmenuen. Vælg indstillingen Klokkkeslæt Display Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant. <p>Der er ingen strømtilførsel til ovnen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten.■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Der høres ingen signallyd.	<p>Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med Indstillinger Lydstyrke Signallyde.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	<p>Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deaktiver udstillingsprogrammet med Indstillinger Forhandler Demoprogram Frakoblet.
Lås  vises i displayet, når ovnen tændes.	<p>Låsen  er tilkoblet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Låsen kan frakobles i en tilberedningsproces ved at trykke på symbolet  i min. 6 sek.■ Vælg indstillingen Sikkerhed Lås  Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.


Fejl	Årsag og udbedring
Sensortasterne eller bevægelsessensoren reagerer ikke.	Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Herved reagerer sensortasterne og bevægelsessensoren ikke, når ovnen er slukket. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sensortasterne og bevægelsessensoren reagerer, så snart ovnen tændes. Hvis sensortasterne og bevægelsessensoren altid skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen Display QuickTouch Tilkoblet vælges.
	Indstillingerne for bevægelsessensoren er frakoblet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstillingerne for bevægelsessensoren ændres via Indstillinger Bevægelsessensor.
	Bevægelsessensoren er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service.
	Der er ikke sluttet strøm til ovnen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
	Hvis displayet heller ikke reagerer, er der et problem i styringen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tryk på tænd/sluk-tasten , til displayet slukker, og ovnen startes igen.

Småfejl udbedres



Fejl	Årsag og udbedring
Døren kan ikke åbnes med sensortast .	<p>Indstillingen Display QuickTouch Frakoblet er valgt. Hermed reagerer sensortast  ikke, når ovnen er slukket.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sensortasterne reagerer, så snart ovnen tændes. Hvis sensortasterne altid skal reagere, når ovnen er slukket, skal indstillingen Display QuickTouch Tilkoblet vælges. <p>Der er ikke sluttet strøm til ovnen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten.■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.■ Hvis døren skal åbnes, fordi der fx stadig er mad i ovnen, løftes døren med den medfølgende åbner. Skub åbneren skråt ind oppefra i spalten mellem betjeningspanelet og døren ved den yderste dørkant. Døren kan også åbnes ved at trække i den i siderne med begge hænder. <p>Pyrolyserengøringen er blevet startet.</p> <div data-bbox="404 786 1039 1034" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Ovndøren forbliver låst under pyrolyserengøringen, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. Forsøg under ingen omstændigheder at åbne døren med den medfølgende åbner!</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Vent, indtil ovnen er afkølet. Døren låses automatisk op, så snart temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C.
Strømafbrydelse -proces afbrudt vises i displayet.	<p>Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sluk ovnen, og tænd den igen.■ Start tilberedningsprocessen igen.
12:00 vises i displayet.	<p>Der har været strømafbrydelse i over 150 t.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Indstil klokkeslæt og dato igen.

Fejl	Årsag og udbedring
Maks. driftstid nået vises i displayet.	Ovnen har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekræft med <i>OK</i>. Derefter er ovnen igen klar til brug.
⚠ Fejl F32 vises i displayet.	Dørlåsen til pyrolyserengøring lukker ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. Start herefter den ønskede pyrolyserengøring igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis meldingen vises igen.
⚠ Fejl F33 vises i displayet.	Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis dørlåsen ikke deaktiveres.
Fejl og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet.	Et problem, man ikke selv kan løse. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service.
Forstyrrelse i signalet til stegetermometeret. Placer det et andet sted i ovnrummet vises i displayet.	Stegetermometeret registreres ikke længere. <ul style="list-style-type: none"> ■ Anbring stegetermometeret et andet sted i maden. Hvis stegetermometeret stadig ikke registreres, er det defekt. Et nyt stegetermometer kan købes hos Miele forhandleren eller ved telefonisk henvendelse til Mieles kundecenter.
Funktion ikke tilgængelig p.t. vises i displayet efter valg af funktionen Afkalkning.	Fordampningssystemet er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service.
Fugtighedsstyring defekt - Automatikprogrammerne afvikles uden fugtighed vises i displayet efter valg af et automatikprogram.	Fordampningssystemet er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service. Automatikprogrammet kan også afvikles uden tilførsel af fugtighed.
Under en tilberedningsproces med tilførsel af fugtighed suges der ikke vand ind.	Udstillingsprogrammet er aktiveret. Der kan vælges menupunkter og sensortaster i displayet, men pumpen til fordampningssystemet fungerer ikke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktiver udstillingsprogrammet med Indstillinger Forhandler Demoprogram Frakoblet.
	Pumpen til fordampningssystemet er defekt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontakt Miele Service.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Der høres støj efter en tilberedningsproces.	Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).
Ovnen er slukket af sig selv.	Af energisparehensyn slukker ovnen automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum. ■ Tænd ovnen igen.
Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberednings-skemaet.	Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.
	Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften. ■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere tilberedningstid, fordi dejen er fugtigere.
Kagen/bagværket er brunet uensartet.	Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. ■ Der vil altid forekomme en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.
	Bageformens materiale og farve er ikke egnet til opvarmningsformen. ■ I opvarmningsformen Over-undervarme  er lyse eller blanke bageforme ikke velegnede. Anvend matte, mørke bageforme.
Efter pyrolyserengøringen er der stadig snavs i ovnrummet.	Ved pyrolyserengøringen brændes snavs væk, hvorefter der bliver aske tilbage. ■ Fjern asken med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Hvis der derudover stadig er større stykker snavs, startes pyrolyserengøringen i så fald igen med længere varighed.
Der høres støj, når tilbehøret skubbes ind eller trækkes ud.	På grund af den pyrolysebestandige overflade på ribberne, kan der opstå gnidningslyde, når tilbehøret skubbes ind eller trækkes ud. ■ Påfør ribberne et par dråber madolie, der kan tåle kraftig varme, med et stykke køkkenrulle for at undgå disse gnidningslyde. Gentag dette efter hver pyrolyserengøring.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Ovnlyset slukker efter kort tid.	Indstillingen Lys "Tilkoblet" i 15 sek. er valgt. ■ Vælg indstillingen Lys Tilkoblet, hvis ovnrumslyset skal være tændt under hele tilberedningsprocessen.
Ovnlyset er slukket eller tænder ikke.	Indstillingen Lys Frakoblet er valgt. ■ Ved tryk på sensortast  tænder ovnlyset igen i 15 sek. ■ Vælg om ønsket indstillingen Lys Tilkoblet eller "Tilkoblet" i 15 sek.. Ovnlyset er defekt. ■ Kontakt Miele Service.
Ovnlyset slukker ikke. Sensortasten  reagerer ikke.	Indstillingen Kamera i ovnrummet Tilkoblet er valgt. Ved denne indstilling forbliver ovnrumslyset tændt under hele tilberedningsprocessen for at opnå en optimal kvalitet af overførslen.

Service / Garanti

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

Kontakt i tilfælde af fejl

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

Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

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

Miele Service

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

Reparationservice

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

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

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Mieleles 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

Mieleles 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.

Mieleles 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.

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

Miele's garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

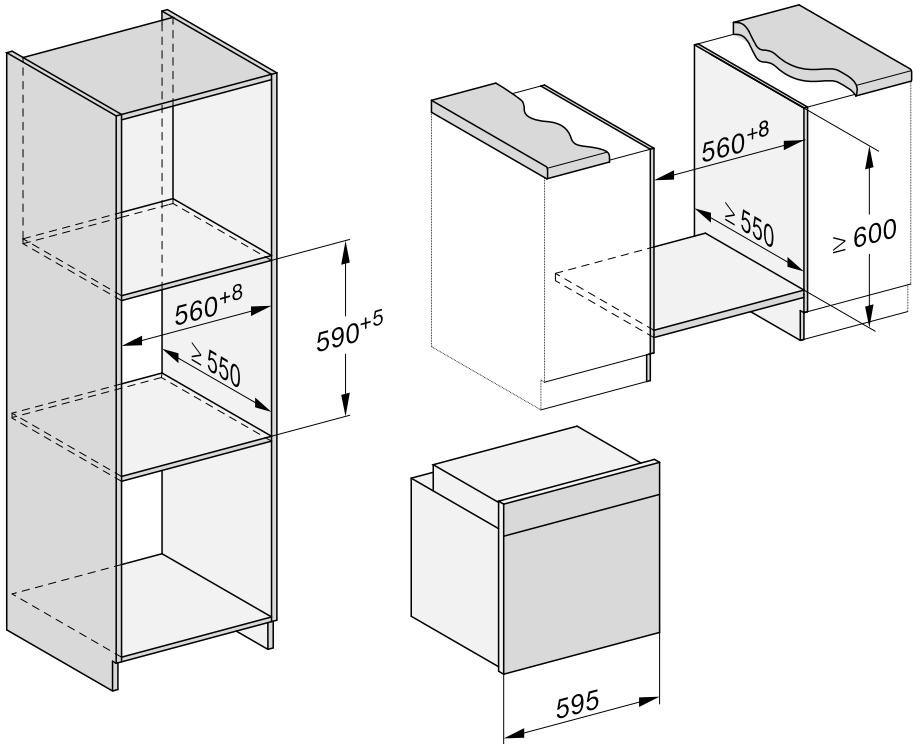
Erhvervsvej 2, Postboks 1371
DK - 2600 Glostrup.

Indbygningsmål

Målene er angivet i mm.

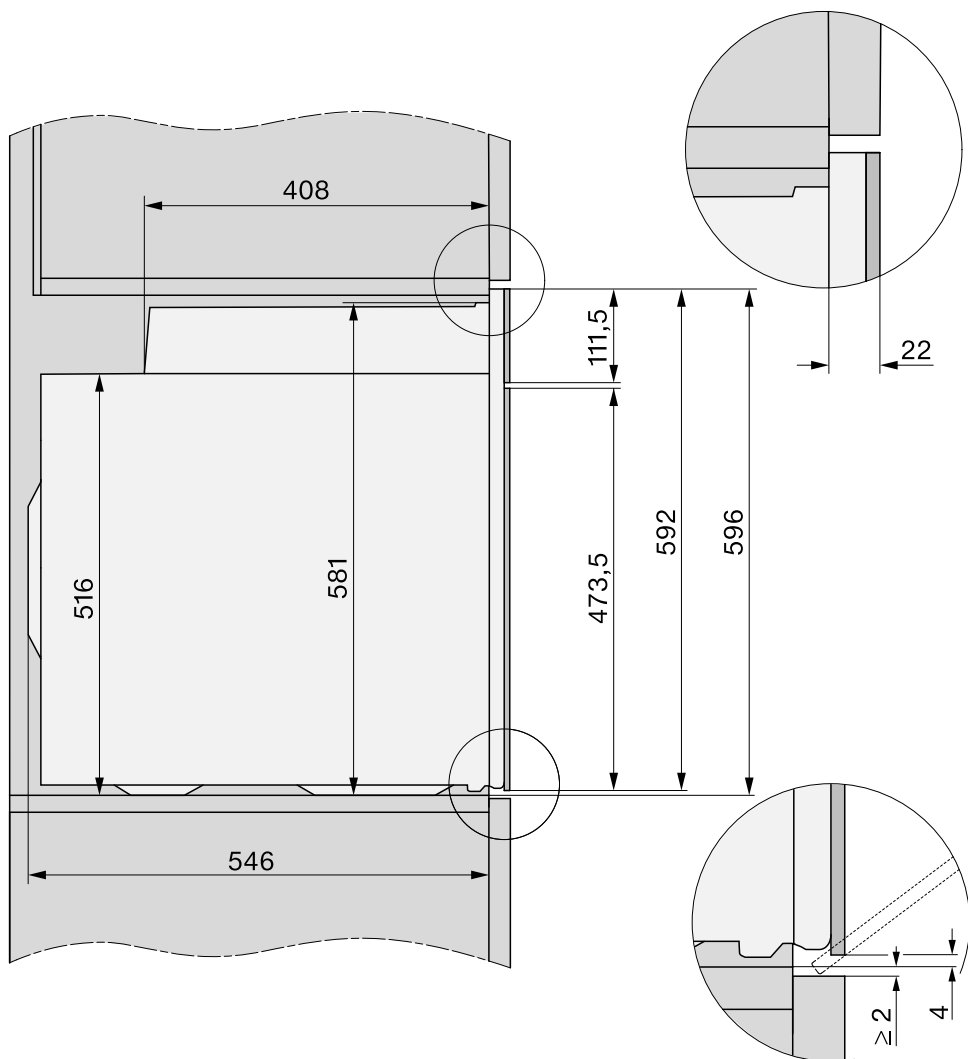
Indbygning i et høj- eller underskab

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

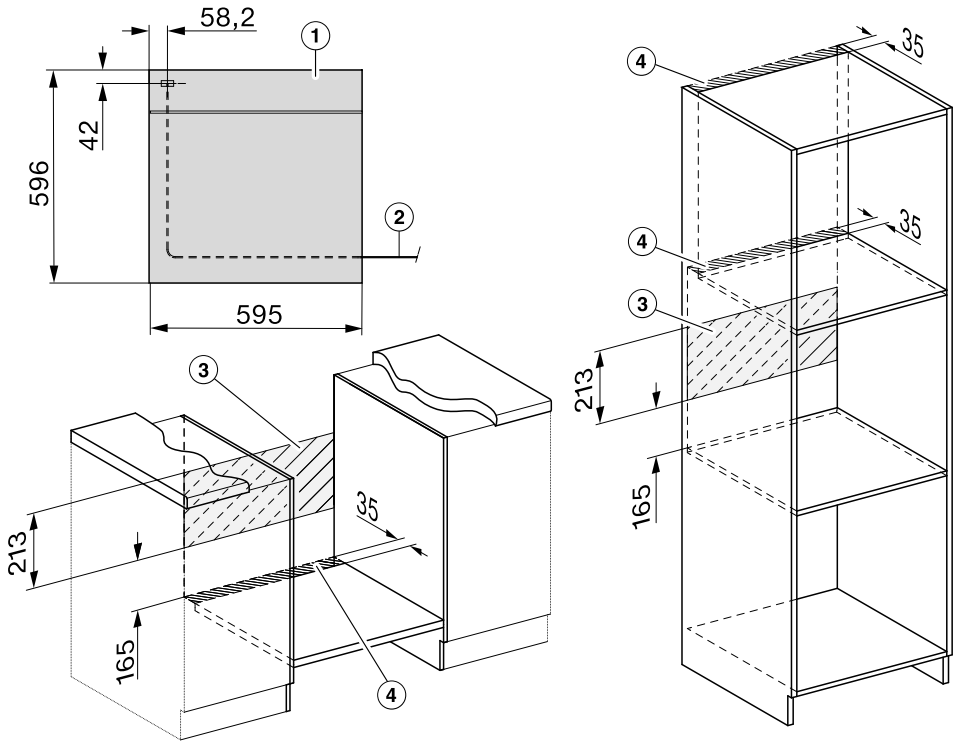


Installation

Set fra siden



Tilslutninger og ventilation



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

Installation

Ovnen indbygges

Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

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


Vær opmærksom på følgende ved indbygningen:

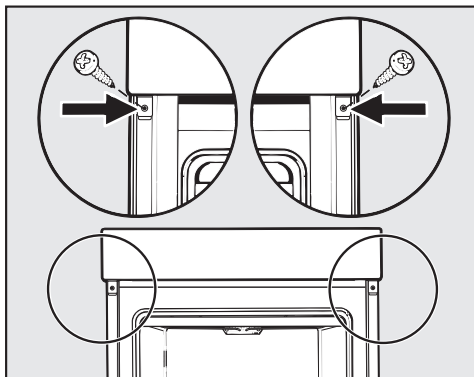
Hyliden, som ovnen anbringes på, må ikke støde helt op til væggen.

Der må ikke monteres varmebeskyttelseslister på indbygningsskabets sidevægge.

- Slut strøm til ovnen.

Brug gribehullerne i kabinettets sider, når ovnen skal løftes. Det anbefales at tage døren af og at tage tilbehøret ud inden monteringen. Ovnen er da lettere at skubbe ind i indbygningsskabet, og man kommer ikke til at tage fat i dørgrebet, når den skal løftes.

- Døren kan åbnes ved at skubbe den medfølgende åbner ind øverst i midten eller trække med begge hænder i siderne, indtil den åbnes.
- Tag døren af (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse – Døren tages af), og tag tilbehøret ud af ovnen.
- Skub ovnen ind i indbygningsskabet, og juster den i vater.
- Genetabler spændingsforsyningen til tilslutningsdåsen.
- Berør sensortasten  for at åbne døren, hvis den ikke er taget af.



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

Etilslutning



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

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

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

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

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

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

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

Ved henvendelse til Miele Service bedes følgende altid oplyst:

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

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























Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

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

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

Tilberedningsskemaer

Røredej

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ tilkoblet, - frakoblet


























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










¹ Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.

² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

³ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Æltet dej

Kager/bagværk (tilbehør)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min.]	CF
Kagefigurer (1 plade)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Kagefigurer (2 plader)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Småkager* (1 plade)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Småkager* (2 plader)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Tærtbund (rist, tærteform, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Ostkage (cheesecake) (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Apple pie (rist, springform, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Æbletærte, med dejlæg (rist, springform, 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Frugtkage med fyld (rist, springform, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Frugtkage med marengs (1 plade)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Mad-/frugttærte (1 plade)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Over-undervarme,  Intensiv baging, ✓ tilkoblet, – frakoblet

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























¹ Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.









² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

³ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Tilberedningsskemaer










Gærdej

Kager/bagværk (tilbehør)		 [°C]		 5	 [min.]	CF
Gugelhupf (rist, randform, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Julekage (christstollen) (1 plade)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Smuldrekage med/uden frugt (1 plade)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	✓	2	25–35	–
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	–
Hvedebrød, ikke i form (1 plade)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Hvedebrød (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Fuldkornsbrød (rist, aflang bageform, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Hævning af gærdej (rist)		30–35	–	– ³	–	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Klimaprogram+ Varmluft Plus, Klimaprogram + Over-u.varme, ✓ tilkoblet, – frakoblet

- ¹ Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.
- ² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.
- ³ Læg risten på bunden af ovnen, og stil skålen herpå. Afhængig af skålens størrelse kan ribberne også tages ud.
- ⁴ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- ⁵ Udløs 1 dampskud i starten af tilberedningsprocessen.
- ⁶ Udløs 2 dampskud i starten af tilberedningsprocessen.
- ⁷ Aktiver crisp function 15 min. efter start af en tilberedningsproces.











Kvark-oliedej






Kager/bagværk (tilbehør)		 [°C]		 5 1	 [min.]	CF
Frugtkage (1 plade)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)		160–170	–	3	25–35	✓
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  5 Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme, ✓ tilkoblet, - frakoblet

¹ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Sukkerbrødsdej

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  5 Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Over-undervarme,  Varmluft Plus, ✓ tilkoblet, - frakoblet














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








¹ Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på midten af risten.

² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.

Tilberedningsskemaer

Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvite

Kager/bagværk (tilbehør)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min.]	CF
Vandbakkelser (1 plade)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Butterdejspakker (1 plade)		180–190	–	2	20–30	–
Butterdejspakker (2 plader)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Makroner (1 plade)		120–130	–	2	25–50	✓
Makroner (2 plader)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Marengs (1 plade, 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Marengs (2 plader, a 6 stk. a Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓




















 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Klimaprogram+ Varmluft Plus, ✓ tilkoblet, - frakoblet












¹ Udløs 1 dampskud 8 min. efter starten af tilberedningsprocessen.

² Aktiver crisp function 15 min. efter start af en tilberedningsproces.

³ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis retten allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.

Pikante retter

Ret (tilbehør)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min.]	CF
Mad-/frugttærte (1 plade)		220–230 ²	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Løgtærte (1 plade)		180–190 ²	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, gærdej (1 plade)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ²	–	2	20–30	✓
Pizza, kvark-oliedej (1 plade)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ²	✓	3	25–35	✓
Dybfrostpizza, forbagt (rist)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (rist)		300	–	3	5–8	–
Gratinerede retter (fx toast) (rist på bradepande)	 ¹	275 ³	–	3	3–6	–
Grillede grøntsager (rist på bradepande)	 ¹	275 ³	–	4	5–10 ⁴	✓
		250 ³	–	3	5–10 ⁴	✓
Ratatouille (1 bradepande)		180–190	–	2	40–60	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Over-undervarme,  Intensiv bagning,  Varmluft Plus,  ECO-varmluft,  Traditionel grill,  Grill med ventilation, ✓ tilkoblet, – frakoblet

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

¹ Afhængig af mængde kan opvarmningsformen Sparegrill  anvendes.



















² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.












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

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

Tilberedningskemaer

Oksekød

Ret (tilbehør)		 [°C]		 ⁵	 [min.]	 [°C]
Oksegrydesteg, ca. 1 kg (fad med låg)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁶	–
Oksemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Oksemørbrad “rød”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	70–80	45–48
Oksemørbrad “medium”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	80–90	54–57
Oksemørbrad “gennemstegt”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (bradepande)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Roastbeef “rød”, ca. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	80–90	45–48
Roastbeef “medium”, ca. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	110–120	54–57
Roastbeef “gennemstegt”, ca. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	130–140	63–66
Burger, frikadeller ^{*1}		300 ⁴	–	4	15–25 ⁷	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Eco-varmluft,  Specialanvendelse Langtidsstegning,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

¹ Anvend risten og bradepanden.

² Steg først kødet på kogepladen.

³ Opvarm ovnrummet, inden maden skubbes ind.
















⁴ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden maden skubbes ind.










⁵ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

⁶ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

⁷ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Kalv

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

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

¹ Anvend risten og bradepanden.



















² Steg først kødet på kogepladen.













³ Opvarm ovnrummet, inden maden skubbes ind.

⁴ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 90 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

Tilberedningskemaer

Svinekød

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

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerne-temperatur,  Bruningsautomatik,  Over-undervarme,  Eco-Varmluft,  Klimaprogram + Varmluft Plus,  Specialanvendelse Langtidsstegning,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

¹ Anvend risten og bradepanden.

² Steg først kødet på kogepladen.

³ Aktiver crisp function.

Afhængig af mængde kan opvarmningsformen Sparegrill  anvendes.

⁴ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden maden skubbes ind.

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

⁶ Udløs i løbet af tilberedningstiden 3 manuelle dampskud efter opvarmningsfasen.













⁷ Tilsæt ca. 0,5 l væske, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.









⁸ Aktiver crisp function 60 min. efter start af en tilberedningsproces.

⁹ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 100 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

¹⁰ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Lammekød, vildt

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

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
















¹ Steg først kødet på kogepladen.












² Opvarm ovnrummet, inden maden skubbes ind.

³ Tilbered først med låg. Fjern låget efter 50 min. af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

Tilberedningskemaer

Fjerkræ, fisk

Ret (tilbehør)		 [°C]		 ⁵	 [min.]	 [°C]
Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (bradepande)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (rist på bradepande)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Fjerkræ, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 ⁴	85–90
Fjerkræ, ca. 4 kg (Gourmet-fad)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Fisk, 200–300 g (fx foreller) (bradepande)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (fx lakseforeller) (bradepande)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (bradepande)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster, ⁵ Ribbe,  Tilberedningstid,  Kerntemperatur,  Bruningsautomatik,  Grill med ventilation,  Over-undervarme,  Klimaprogram + Over-u.varme,  ECO-varmluft, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

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

² Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind.


















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









⁴ Hæld ca. 0,25 l væske ved i starten af tilberedningsprocessen.

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

⁶ Udløs 1 manuelt dampskud 5 min. efter starten af tilberedningsprocessen.

Testretter iht. EN 60350-1

Testretter (tilbehør)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min.]	CF
Småkager (1 bageplade ¹)		150	–	2	30–40	–
		160 ⁴	–	3	20–30	–
Småkager (2 bageplader ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35	–
Kagefigurer (1 bageplade ¹)		140	–	2	35–45	–
		160 ⁴	–	3	25–35	–
Kagefigurer (2 bageplader ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Apple pie (rist ¹ , springform ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Sukkerbrødsbund med vand (rist ¹ , springform ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45	–
Toast (rist ¹)		300	–	3	5–8	–
Burger (rist ¹ på bradepande ¹)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁷	–

 Opvarmningsform,  Temperatur,  Booster,  ⁵₁ Ribbe,  Tilberedningstid, CF Crisp function,  Varmluft Plus,  Over-undervarme,  Traditionel grill, ✓ Tilkoblet, – Frakoblet

- ¹ Anvend udelukkende originalt Miele tilbehør.
- ² Anvend en mat, mørk springform.
Stil springformen på midten af risten.
- ³ Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller maden efter den korteste tilberedningstid.
- ⁴ Opvarm ovnrummet, inden maden skubbes ind.
- ⁵ Opvarm ovnrummet i 5 min., inden maden skubbes ind.
- ⁶ Tag pladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis maden allerede er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte tilberedningstid er gået.
- ⁷ Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.


Oplysninger til testinstitutter

Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

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

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 7860 BPX
Energieffektivitetsindeks/ovnrums (EEI _{ovnrums})	81,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrums	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrums i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrums i varmluftskonvektionstilstand	0,71 kWh
Antal ovnrums	1
Varmekilder for hvert ovnrums	electric
Volumen i ovnrums	76 l
Husholdningsovnens masse	47,0 kg

Konformitetserklæring

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

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

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

Wi-fi-modulets frekvensbånd	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet	< 100 mW
Stegetermometerets frekvensbånd	433,2 MHz – 434,6 MHz
Stegetermometerets maks. sendeeffekt	< 10 mW

Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

Til betjening og styring af kommunikationsmodulet anvender Miele egen eller tredjeparts software, der ikke falder under en såkaldt open source-licensbetingelse.

Softwaren/softwarekomponenterne er ophavsretsligt beskyttet. Miele's og tredjeparts ophavsrettigheder skal respekteres.

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

Tekniske data

Ophavsrettigheder og licenser

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

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

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

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

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

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

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

Kontakt: miele.dk/service

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

H 7860 BPX

da-DK

M.-Nr. 11 194 070 / 14