Brugs- og monteringsanvisning
Ovn

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

da-DK

M.-Nr. 12 496 000

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler **5**

Miljøbeskyttelse **12**

Oversigt **13**
Ovn 13

Ovnens betjeningselementer **14**
Funktionsvælger 15
Display 15
Multifunktionsvælger < > 15
Sensortaster 15
Symboler 16

Udstyr **17**
Typeskilt 17
Medfølgende udstyr 17
Medfølgende og ekstra tilbehør 17
Sikkerhed 23
Overflader med PerfectClean 23

Første ibrugtagning **24**
Før første ibrugtagning 24
Første opvarmning af ovnen 25

Indstillinger **26**
Oversigt over indstillinger 26
Indstillinger ændres 28

Minutur **29**

Oversigt over opvarmningsformer **30**

Energispareråd **31**

Betjening **32**
Nem betjening 32
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces 32
Temperatur ændres 32
Tilberedningstider indstilles 32
Indstillede tilberedningstider ændres 34
Indstillede tilberedningstider slettes 34
Ovnrummet forvarmes 34

Bagning **35**
Tips til bagning 35
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 35
Anvisninger om opvarmningsformer 36

Indhold

Stegning **37**
Tips til stegning 37
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 37
Anvisninger om opvarmningsformer 38

Grillstegning **39**
Råd om grillstegning 39
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 39
Anvisninger om opvarmningsformer 40

Flere anvendelser **41**
Optøning 41
Langtidsstegning 41
Henkogning 42
Tørring 43
Frysevarer/færdigretter 44
Opvarmning af service 44

Rengøring og vedligeholdelse **45**
Uegnede rengøringsmidler 45
Fjernelse af normalt snavs 46
Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk) 46
Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene 46
Ovnrummet rengøres med Pyrolyse 47
- Pyrolyserengøring startes 47
- Pyrolyserengøring startes tidsforskudt 48
- Efter afsluttet pyrolyserengøring 48

Døren tages af 50
Døren skilles ad 51
Døren sættes i 53
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres 54

Småfejl udbedres **55**

Service / Garanti **58**
Kontakt i tilfælde af fejl 58
Miele Service 58

Installation **61**
Indbygningsmål 61
- Indbygning i et høj- eller underskab 61
- Set fra siden H 24xx 62
- Tilslutninger og ventilation 63

Ovnen indbygges 64
Eltilslutning 65

Indhold

Tilberedningsskemaer **66**
Røredej 66
Mørdej 67
Gærdej 68
Kvark-oliedej 69
Sukkerbrødsdej 69
Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide 70
Pikante retter 71
Oksekød 72
Kalv 73
Svinekød 74
Lammekød, vildt 75
Fjerkræ, fisk 76

Oplysninger til testinstitutter **77**
Testretter iht. EN 60350-1 77
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1 78

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

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

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

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

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

Retningslinjer vedrørende brugen

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

▶ Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.

▶ Anvend udelukkende ovnen i den almindelige husholdning til bagning, stegning, grillstegning, tilberedning, optøning, henkogning og tørring af madvarer.
Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

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

▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er der monteret en speciel pære i ovnrummet. Disse specielle pærer må kun anvendes til det påtænkte formål. De er ikke egnet til oplysning af rum.

▶ Denne ovn indeholder 1 lyskilder i energiklasse G.

Råd om sikkerhed og advarsler

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.

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 ovm 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 Mieles 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 fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation, fx hvis ovnlyset er defekt (se afsnittet Småfejl udbedres Sørg for dette på følgende måde:

- Slå sikringerne i elinstallationen fra, eller
- skru skruesikringerne i elinstallationen helt ud, eller
- træk stikket (hvis der er et) ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen, men i stikket.

▶ For at ovnen kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Sørg for, at tilførslen af køleluft ikke hæmmes (fx af varmebeskyttelseslister i indbygningsskabet). Desuden må køleluften ikke opvarmes for meget af andre varmekilder (fx ovne med fast brændsel).

▶ Hvis ovnen er indbygget bag en køkkenskabsfront (fx en dør), må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige ovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenskabsfronten, når ovnen er helt afkølet.

Den daglige brug

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

▶ 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.

▶ Ovnrumsbunden kan revne eller skalle af på grund af ophobning af varme.
Læg aldrig stanniol eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Anvend udelukkende opvarmningsformerne Varmluft Plus eller ECO-varmluft, hvis der stilles mad direkte på ovnrummets bund, eller hvis den anvendes til opvarmning af service.

▶ Ovnbunden kan blive beskadiget, når genstande skubbes frem og tilbage. Hvis gryder, pander eller service stilles på ovnrummets bund, må disse ikke skubbes frem og tilbage.

▶ Fare for at komme til skade på grund af vanddamp. Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan forårsage kraftige forbrændinger. Derudover kan varme overflader blive beskadiget på grund af det pludselige temperaturskifte. Hæld aldrig kold væske direkte på varme overflader.

▶ Det er vigtigt, at temperaturen fordeler sig jævnt i maden, og at den bliver tilstrækkeligt høj. Vend maden, eller rør i den, så den opvarmes ensartet.

▶ Plastservice, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller gå i brand.
Anvend kun varmebestandigt (ovnfast) plastservice. Overhold angivelserne fra producenten af servicet.

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

▶ Fare for at komme til skade på grund af åben dør. Man kan støde ind i den åbne dør eller snuble over den. Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.

▶ 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.

▶ 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.

▶ De høje temperaturer under pyrolyserengøringen beskadiger tilbehøret.
Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, inden pyrolyseprocessen startes. Dette gælder også ribberne og eventuelt ekstra tilbehør.

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballagen

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

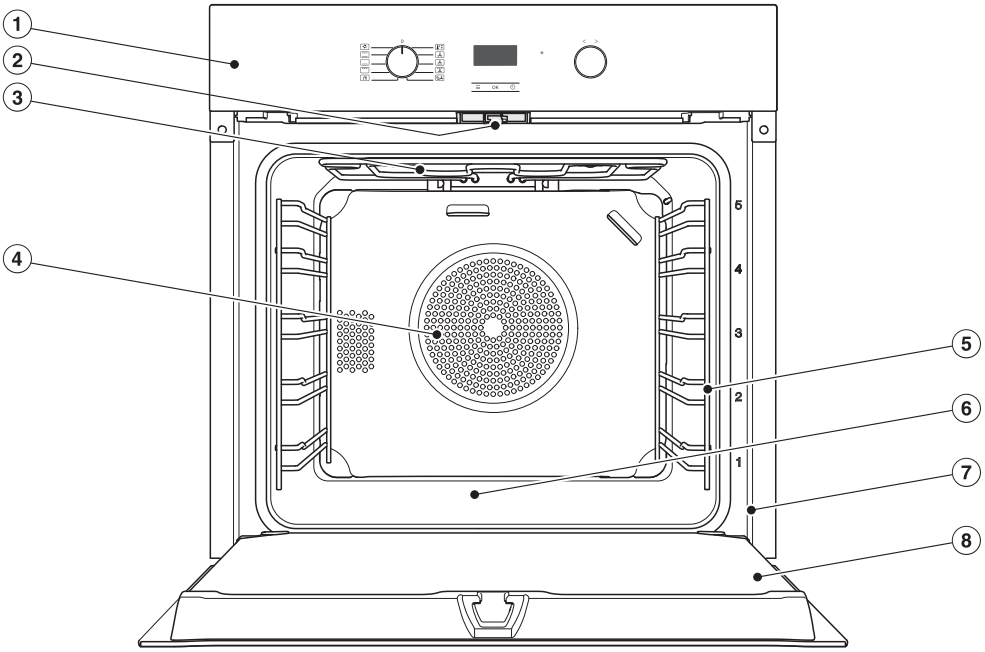
Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.

Bortskaffelse af det gamle produkt

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

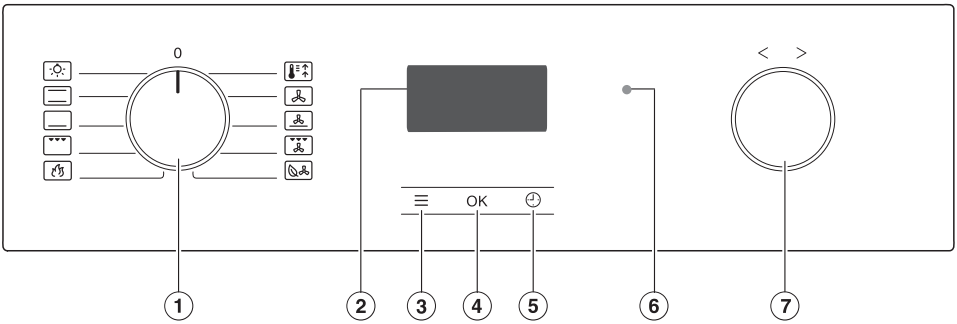
Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet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

Ovn



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

Ovnens betjeningselementer



① Funktionsvælger
Til valg af opvarmningsformer

② Display
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening

③ Sensortast ≡
Til at kalde indstillinger frem med

④ Sensortast *OK*
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes

⑤ Sensortast ◴
Til indstilling af minuturstid, tilberedningstid og sluttidspunkt

⑥ Optisk interface
(kun til Miele Service)

⑦ Multifunktionsvælger < >
Til indstilling af tider, temperaturer og valg af funktioner og indstillinger

Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren kan funktionerne vælges, og lyset kan tændes separat.

Den kan drejes højre og venstre om. Når den står på position **0**, kan den forsænkes ved tryk på den.

Opvarmningsformer

- Lys
- Over-undervarme
- Undervarme
- Traditionel grill
- Pyrolyse
- Booster
- Varmluft Plus
- Intensiv bagning
- Grill med ventilation
- ECO-varmluft

Display

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

Multifunktionsvælger < >

Multifunktionsvælgeren kan drejes højre og venstre om og forsænkes ved tryk på den i en hvilken som helst position.

Funktioner og indstillinger i displayet vælges ved at dreje til højre > eller til venstre <.

Værdier i displayet, fx temperaturer og tider, kan øges ved at dreje til højre > eller reduceres ved at dreje til venstre <.

Sensortaster

Sensortasterne reagerer på tryk med fingeren. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd.
Denne tastelyd kan frakobles ved at vælge status *S 0* under Indstillinger *P S* (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

Ovnens betjeningselementer

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funktion
≡	Med denne sensortast kaldes indstillingerne frem, hvis funktionsvælgeren står på **0** eller på position Lys [☼].
OK	Brug denne sensortast til at kalde funktioner frem, gemme ændringer af værdier eller indstillinger.
◷	Brug denne sensorknap til at åbne de forskellige funktioner til indstilling af tider (Minutur/Tilberedn.tid/sluttid for tilberedningen).

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
🔔	Minutur
	Tilberedn.tid
	Sluttid for tilberedning
◷	Klokkeslæt
🌡	Temperatur
PY	Pyrolyse
🔒	Symbol for dørlås under pyrolyse
P	Indstilling
S	En indstillings status
LOC	Lås
DES	Demoprogram
CANC	Strømafbrydelse

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 (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Medfølgende udstyr

- Brugs- og monteringsanvisning til ovnen
- Skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- Diverse tilbehør

Medfølgende og ekstra tilbehør

Udstyret er afhængig af model.

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

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

Alt nævnt tilbehør samt rengørings- og plejemidlerne er afstemt til Mieles 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 5 1, hvor tilbehøret kan skubbes ind.

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

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

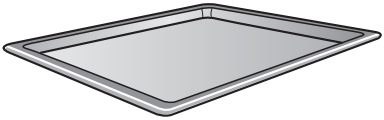
Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

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

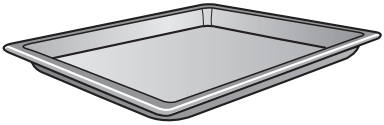
Udstyr

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

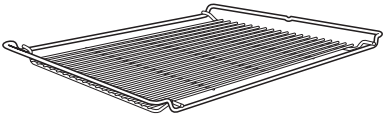
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



Rist HBBR 71:



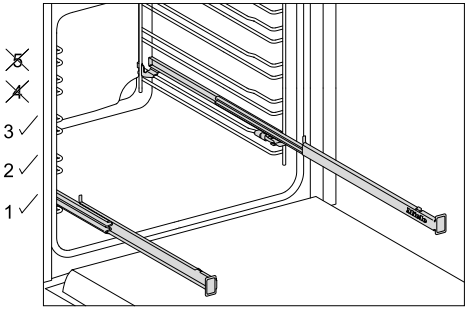
Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

Skub altid risten ind med fladen nedad.

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

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

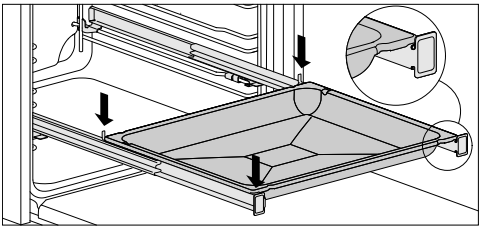
FlexiClip-udtræk HFC 70-C

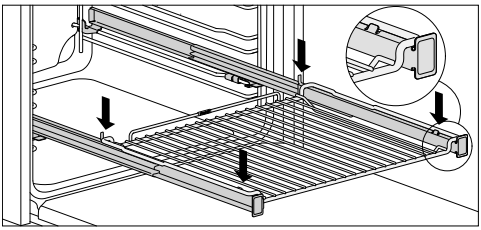


FlexiClip-udtrækkene kan kun monteres på 1., 2, og 3. ribbe.

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

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





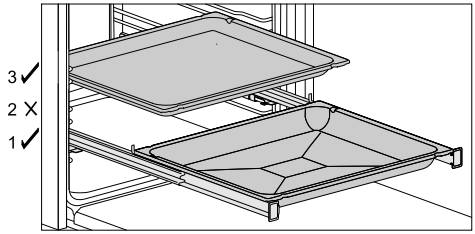
Undgå, at tilbehøret glider ned ved en fejl:

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

FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

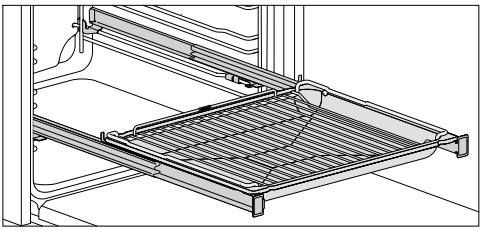
Da FlexiClip-udtrækkene monteres på øverste ribbebøjle af en ribbe, reduceres afstanden til ribben ovenover. Ved for kort afstand forringes tilberedningsresultatet.

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



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

Bradepanden med pålagt rist kan anvendes på FlexiClip-udtrækkene.



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

Montering af FlexiClip-udtrækkene

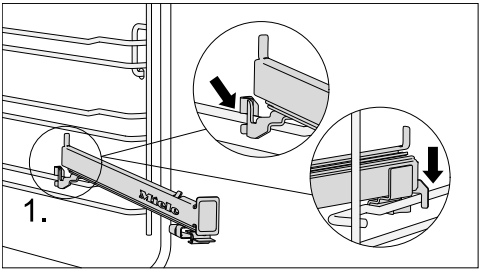
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

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

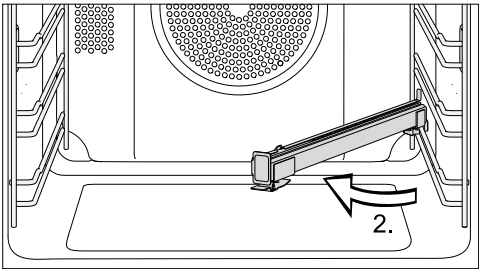
En ribbe består af to ribbebøjler. FlexiClip-udtrækkene fastgøres hhv. på de øverste ribbebøjler af en ribbe.

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

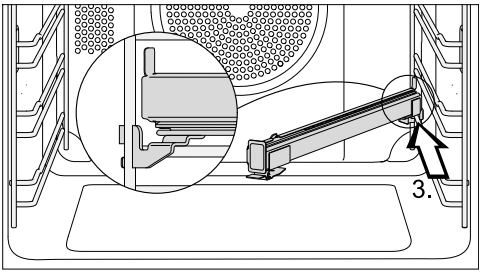
Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkene fra hinanden, når de monteres eller afmonteres.



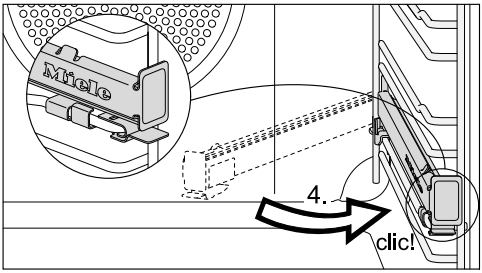
■ Hægt FlexiClip-udtrækket på ribbens øverste ribbebøjle (1) foran.



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



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



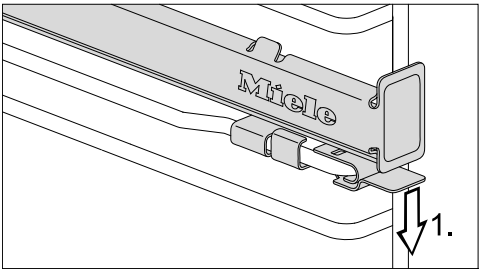
■ Drej FlexiClip-udtrækket tilbage, og før det på den øverste ribbebøjle med et hørbart klik (4).

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

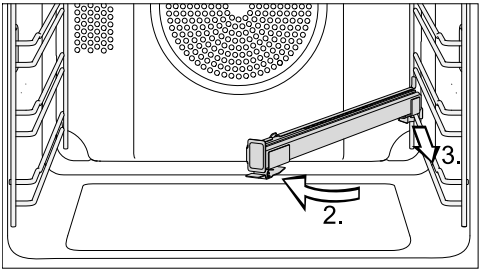
Afmontering af FlexiClip-udtrækkene

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.

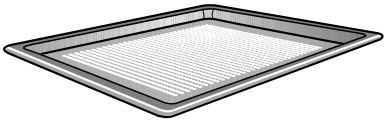


- Tryk laskerne på FlexiClip-udtrækket nedad (1).



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

Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller HBBL 71



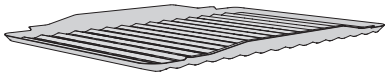
Den fine perforering i Gourmet-bage- og AirFry-pladen optimerer tilberedningsprocesserne:

- 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 friturestegesuden 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.

Grill- og stegeplade HGBB 71



Grill- og stegepladen lægges i bradepanden.
Ved grillstegning, stegning eller Airfrying opsamler den kødsaften i bradepanden og forhindrer, at den brænder på, så den kan anvendes igen.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Udstyr

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.

Bagesten HBS 70

Med bagestenen opnås optimale bageresultater for retter, der skal have en sprød bund såsom pizza, quiche, brød, boller, pikant bagværk eller lign. Bagestenen består af ildfast keramik og er glaseret. Der medfølger en palet af ubehandlet træ til at lægge bagværket på bagestenen og tage det af med.

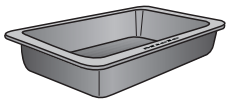
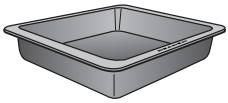
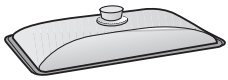
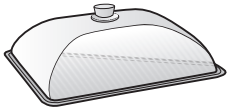
- Skub risten ind, og anbring bagestenen på risten.

Gourmetfade HUB
Gourmetlåg HBD

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

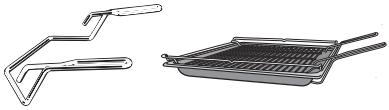
Gourmetfadene fås i forskellige dybder. Bredder og højder er de samme.

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

Dybde: 22 cm	**Dybde: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*velegnet til induktionskogeplader

Greb til bageplader HEG



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

Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

Sikkerhed

- **Lås** LOC til ovnen
  (se afsnittet „Indstillinger“)
- **Køleblæser**
  Køleblæseren starter automatisk, hver gang ovnen tændes. Den sørger for, at den varme luft fra ovnrummet blandes med kold rumluft og bliver afkølet, inden den siver ud mellem ovndøren og betjeningspanelet.
  Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid efter en tilberedningsproces, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.
  Køleblæserefterløbet frakobles automatisk efter en vis tid.
- **Sikkerhedsafbrydelse**
  Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres automatisk, hvis ovnen har været i brug i usædvanligt lang tid. Tiden afhænger af den valgte opvarmningsform.
- **Ventileret dør**
  Døren er opbygget af delvis varmereflekterende glaslag. Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.
  Døren kan tages ud og skilles ad for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- **Dørlås** til pyrolyserengøringen
  Når pyrolyserengøringen starter, låses døren af sikkerhedsgrunde. Døren låses først op igen, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C.

Overflader med PerfectClean

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

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

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

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

PerfectClean-overflader skal vedligeholdes på samme måde som glas.
Læs venligst afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, så fordelene ved non stick-effekten og den usædvanligt nemme rengøring bibeholdes.

Overflader med PerfectClean:

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

Før første ibrugtagning

⚠ Ovnen må kun anvendes i indbygget stand.

- Tryk funktionsvælgeren og drejevælgeren < > ud, hvis de er forsænket.

Klokkeslættet kan kun ændres, når funktionsvælgeren står på position **0**.

- Indstil klokkeslættet.

Klokkeslæt indstilles første gang

Klokkeslættet vises i 24-timers-format.

Efter tilslutning af strøm lyser *12:00* i displayet, og 🕘 blinker.

- Indstil klokkeslættet med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Klokkeslættet gemmes.

Klokkeslættet kan også vises i 12-timers-format: Vælg status *12* ved indstillingen *P 2* (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

Første opvarmning af ovnen

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

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

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

Temperaturforslaget (160 °C) vises.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Vælg den højest mulige temperatur (250 °C).
- Opvarm ovnen i mindst en time.
- Stil funktionsvælgeren på position **0** efter opvarmningen.

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 svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Indstillinger

Oversigt over indstillinger

Indstilling	Status	
P1 **Klokkeslæt Visning**	*S0*	Frakoblet
	*S1**	Tilkoblet
	S2	Natfrakobling
P2 **Klokkeslæt Tidsformat**	*24**	24-timers-format
	12	12-timers-format
P3 **Klokkeslæt**		Indstil, 🕘 blinker.
P4 **Lydstyrke Signallyde**	*S0*	Frakoblet
	*S1**	Melodier (*1–7*, *4**)
	S2	En tone (*1–14*, *8**)
P5 **Lydstyrke Tastelyd**	*S0*	Frakoblet
	*S4**	Tilkoblet: *S1–S7*
P6 **Temperatur Enheder**	*°C**	Grad Celsius
	°F	Grad Fahrenheit
P7 **Lås for ovnen**	*S0**	Frakoblet
	S1	Tilkoblet Låsen sikrer mod utilsigtet anvendelse af ovnen. Den forbliver tilkoblet efter strømsvigt. Hvis ovnen tændes, mens låsen er aktiveret, viser displayet *LOC*. Låsen deaktiveres for en tilberedningsproces, hvis der trykkes på sensortasten *OK* i mindst 6 sekunder.

* Standardindstilling

Indstilling	Status	
P 8 **Softwareversi-on**		Visning
P 9 **Demopro-gram ovn**	*S 0**	Frakoblet Demoprogrammet deaktiveres ved tryk på sensortasten *OK* i min. 4 sek. Ovnen kan anvendes som normalt.
	S 1	Tilkoblet Demoprogrammet aktiveres ved tryk på sensortasten ved siden af *OK* i min. 4 sek. Hvis ovnen tændes, mens den er i demo-mode, viser displayet *nES*. Bekræft med *OK*.
P 10 **Driftstimer**		Visning

* Standardindstilling

Indstillinger ændres

Med sensortasten ≡ kan Indstillinger kaldes frem og ovnen tilpasses brugerens individuelle behov.

En indstilling *P* kan ændres ved at ændre dens status *S*.

- Stil funktionsvælgeren på position **0** eller på position Lys ☼.
- Vælg sensortasten ≡.

Listen med indstillinger vises.

- Vælg den ønskede indstilling med funktionsvælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Indstillingen kaldes frem, og den aktuelle status *S* vises i displayet, fx *0*.

Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

Ændring af status *S*:

- Vælg den ønskede status med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Den valgte status gemmes, og indstillingen *P* vises igen i displayet.

Andre indstillinger kan nu ændres på samme måde.

- Vælg til sidst sensortasten ≡.

Anvendelse af funktionen Minutur

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

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

Den maksimale minuturstid, der kan indstilles, er *59:59* minutter:sekunder.

Minutur indstilles

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

- Vælg sensortasten 🕘.
- Vælg 🔔 med drejevælgeren, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

🔔 blinker, og *0:00* vises.

- Brug drejevælgeren < > *6:20* til at indstille minutter:sekunder.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden gemmes.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces, vises 🔔 og minuturstiden displayet.

Når minuturstiden er afviklet, blinker 🔔, der lyder et signal, og tiden tæller videre indtil maks. *59:59* minutter:sekunder.

- Vælg sensortasten 🕘.

Akustiske og optiske signaler frakobles.

Minuturstid ændres og slettes

- Vælg sensortasten 🕘.
- Vælg 🔔 med drejevælgeren < >.

🔔 blinker, og den indstillede minuturstid vises.

- Ændr minuturstiden med drejevælgeren < >.

Tip: Hvis minuturstiden skal slettes, drejes drejevælgeren < > til venstre, indtil *0:00* vises.

- Bekræft med *OK*.

Den ændrede minuturstid gemmes, eller minuturstiden slettes.

Oversigt over opvarmningsformer

Opvarmningsformer	Foreslået værdi	Område
Varmluft Plus	160 °C	30–250 °C
Intensiv bagning	170 °C	50–250 °C
ECO-varmluft	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Over-undervarme	180 °C	30–280 °C
Undervarme	190 °C	100–260 °C
Traditionel grill	240 °C	200–280 °C
Grill med ventilation	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse		

Tilberedningsprocesser

- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende stanniol i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden.
  Indstil en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer, hvis det forefindes.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus kan anvendes til mange retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved opvarmningsformen Overundervarme, 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 færdigtilberede maden. Sluk ikke ovnen (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Start helst pyrolyserengøring direkte efter en tilberedningsproces. Restvarmen reducerer energiforbruget.

Energispare-mode

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

Nem betjening

- Sæt retten ind i ovnrummet.
- Stil funktionsvælgeren på den ønskede opvarmningsform.

Temperaturforslaget vises, og 🌡 blinker.

- Temperaturforslaget kan ændres med funktionsvælgeren < >, hvis det ønskes.

Temperaturforslaget overtages inden for få sekunder. Temperaturen kan ændres efterfølgende med funktionsvælgeren < >.

- Bekræft med *OK*.

Den aktuelle temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

- Stil funktionsvælgeren på position **0** efter tilberedningsprocessen.
- Tag maden ud af ovnen.

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

- Stil funktionsvælgeren på den nye opvarmningsform.

Indstillede tilberedningstider slettes.

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
- Sluttid for tilberedning

Temperatur ændres

Temperaturen kan kun ændres under en tilberedningsproces, hvis displayet viser den aktuelle temperatur, eller hvis en tid afvikles.

- Ændr temperaturen med drejevælgeren < >.

Temperaturen ændres i trin a 5 °C.

- Bekræft med *OK*.

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, og der er valgt opvarmningsform og temperatur.

Med indtastning af Tilberedn.tid eller sluttid for tilberedning med sensortasten kan tilberedningsprocessen frakobles eller til- og frakobles automatisk.

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

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

Tilberedningsprocessen startes med det samme og slukkes automatisk

Hvis du vil starte tilberedningsprocessen med det samme og slukke den automatisk, skal du indstille en tilberedningstid **eller** en sluttid for tilberedningen.

- Vælg sensortasten .

, og vises.
blinker.

- Hvis der skal indstilles en tilberedningstid, skal der bekræftes med *OK*.

blinker.

- Indstil den ønskede tid med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Der er indstillet en tilberedningstid. Den indstillede tid vises i displayet, og blinker. Symbolerne for de andre tider lyser.

- Vælg sensortasten .

Tilberedningstiden vises i displayet, og lyser.
Tilberedningsprocessen slukkes automatisk, når denne tid er gået.

Hvis du vil indstille sluttiden for tilberedningen i stedet for tilberedningstiden, vælges .

Automatisk til-/frakobling for tilberedningsprocessen på et senere tidspunkt.

Hvis du vil til- og frakoble tilberedningen automatisk på et senere tidspunkt, skal du indstille begge tider (Tilberedn.tid **og** sluttidspunkt for tilberedning).

- Indstil først **tilberedningstid**:
  Vælg sensortasten .

, og vises.
blinker.

- Bekræft med *OK*.

0:00 vises, og blinker.

- Indstil den ønskede tilberedningstid med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Der er indstillet en tilberedningstid. Den indstillede tilberedningstid vises, og blinker. Symbolerne for de andre tider lyser.

- Indstil nu **sluttidspunkt for tilberedninge** :
  Vælg med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Det automatisk beregnede sluttidspunkt for tilberedningen (klokkeslæt + tilberedningstid) vises, og blinker.

- Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Du har indstillet sluttidspunkt for tilberedningen. Det indstillede tidspunkt vises, og blinker. Symbolerne for de andre tider lyser.

- Vælg sensortasten .

Starttidspunkt for tilberedningen vises i displayet, og lyser.
Tilberedningsprocessen starter på det viste tidspunkt og slukker automatisk, når den indstillede tilberedningstid er gået.

Indstillede tilberedningstider ændres

- Vælg sensortasten ⏲.
- Vælg den ønskede tid med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Der vises 4 streger --:--.

- Drej drejevælgeren < > til højre eller venstre, indtil den indstillede tid vises.
- Bekræft med *OK*.
- Ændr den indstillede tid med drejevælgeren < >. Det pågældende symbol blinker.
- Bekræft med *OK*.
- Vælg sensortasten ⏲.

Den ændrede tid vises i displayet, og det pågældende symbol lyser.

I tilfælde af strømafbrydelse slettes tiderne.

Indstillede tilberedningstider slettes

- Vælg sensortasten ⏲.
- Vælg den ønskede tid.
- Bekræft med *OK*.

Der vises 4 streger --:--.

- Bekræft med *OK*.
- Vælg sensortasten ⏲.

Den indstillede tid er blevet slettet.

Hvis tilberedningstiden slettes, slettes sluttidspunktet for tilberedningen også, og tilberedningsprocessen fortsætter.

Hvis du sletter sluttidspunktet for tilberedning, starter tilberedningsprocessen med den indstillede tilberedningstid.

Ovnrummet forvarmes

Opvarmningsformen Booster anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

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 og opvarmningsformer:

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

Hurtigopvarmning

Opvarmningsfasen kan afkortes med opvarmningsformen Booster.

Anvend ikke opvarmningsformen Booster under opvarmningsprocessen ved bagning af pizzaer og sarte deje (fx sukkerbrødsdej, småkager).
Ellers bliver de brunet for hurtigt fra oven.

- Vælg Booster.
- Indstil temperaturen.
- Skift til den ønskede opvarmningsform, når den indstillede temperatur er nået.
- Sæt retten ind i ovnrummet.

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 bageformene 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 varmefordeling 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 æggehvide.
- 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 opvarmningsformerne med tilhørende foreslåede værdier findes i afsnittet med samme betegnelse.

Anvendelse af Varmluft Plus

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

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

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

Tips

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

Anvendelse af Intensiv bagning

Anvend denne opvarmningsform til bagning af kager med fugtigt fyld.

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

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

Anvendelse af Over-undervarme

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

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

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

Anvendelse af ECO-varmluft

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Tips til stegning

- Alt service af temperaturbestandigt materiale kan anvendes, fx Gourmetfad, stegeso, glasform, stegepose, römertopf, bradepande, rist og/eller grill- og stegeindsats på bradepande (hvis den haves).
- **Forvarmning** af ovnrummet er kun nødvendig ved tilberedning af roastbeef og mørbrad. Generelt er forvarmning ikke nødvendig.
- Anvend til stegning af kød et **tilberedningsfad med låg**, fx et Gourmet-fad. Kødet bliver saftigt i midten. Ovnrummet vil efterfølgende være renere end ved stegning på risten. Der vil være nok stegefond tilbage til tilberedning af en sauce.
- Hvis man anvender en **stegepose**, skal man være opmærksom på angivelserne på emballagen.
- Hvis der steges på **risten** eller i et **fad uden låg**, kan 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. Derved er der taget højde for forskellige tilberedningsfade, kødstykker og tilberedningsvaner.

Valg af temperatur

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

■ Vælg i Varmluft Plus en temperatur, der er ca. 20 °C lavere 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 kødtypen:
- Oksekød/vildt: 15-18 min./cm
- Svine-/kalve-/lammekød: 12-15 min./cm
- Roastbeef/mørbrad: 8-10 min./cm
- Kontroller generelt efter den korteste tid, om maden er tilberedt tilstrækkeligt.

Tips

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

Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over opvarmningsformerne med tilhørende foreslåede værdier findes i afsnittet med samme betegnelse.

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 Varmluft Plus

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.

- 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.

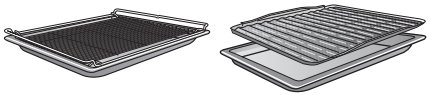
- Skub maden ind på 2. ribbe.

⚠ 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. Betjeningselementerne 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 tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

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

Valg af temperatur

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

Valg af ribbe

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

Valg af tilberedningstid 🕘

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

- **rødt/rare**
  Hvis kødet giver meget efter, er det stadig rødt indeni.
- **medium**
  Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa indeni.
- **gennemstegt**
  Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.

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

Anvisninger om opvarmningsformer

En oversigt over opvarmningsformerne med tilhørende foreslåede værdier findes i afsnittet med samme betegnelse.

Anvendelse af Traditionel grill

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

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

Anvendelse af Grill med ventilation

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

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

I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:

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

Optøning

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

■ Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus og en temperatur på 30 - 50 °C.

Luften i ovnrummet ventileres, og frostvarerne optøs skånsomt.

⚠ Smittefare på grund af kimdannelse.
Kim såsom salmonella kan udløse alvorlig madforgiftning.
Ved optøning af fisk og kød (især fjerkræ) skal man være særligt omhyggelig med hygiejnen.
Anvend ikke optøningsvæsken.
Videreforarbejd 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.

Langtidsstegning

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

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

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

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

■ Anvend kun velhængt, magert kød uden sener og fedtkanter. Kødet skal være udbenet.

■ Anvend fx margarine eller madolie, der kan opvarmes kraftigt, til bruning.

■ Tildæk ikke kødet under tilberedningen.

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

■ Kødet kan straks skæres ud, når tilberedningsprocessen er slut. Hviletid er ikke nødvendig.

■ Hold kødet varmt i ovnen, indtil det skal anrettes. Tilberedningsresultatet forringes ikke.

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

Anvendelse af Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend bradepanden med pålagt rist.

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

⚠ Risiko for forbrænding på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud, og når der i øvrigt arbejdes med det varme ovnrum.

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

Henkogning

⚠ Smittefare på grund af kimdannelse.
Når der henkoges bælgplanter og kød, dræbes sporerne af clostridium botulinum-bakterien ikke tilstrækkeligt. Derved kan der dannes toksin, som kan medføre alvorlige forgiftninger. Disse sporer dræbes først ved at foretage en yderligere henkogning.
Henkog **altid** bælgfrugter og kød en ekstra gang efter afkølingen inden for to dage.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af overtryk i lukkede dåser.
Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere.
Henkog eller opvarm ikke dåser.

Forberedelse af frugt og grøntsager

Angivelserne gælder for 6 1-liters-glas.

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

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

Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.

Henkogning af frugt og agurker

- Indstil den angivne efteropvarmningstemperatur, 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 efteropvarmningstemperatur 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.

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: Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller kan også anvendes (hvis den haves).

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

Tørretiderne forlænges for hele og halverede madvarer.

Madvarer til tørring		[°C]	[t.]
Frugt		60–70	2–8
Grøntsager		55–65	4–12
Svampe		45–50	5–10
Urter*		30–35	4–8

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

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

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

De tørrede madvarer tages ud

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Anvend grydelapper, når de tørrede varer tages ud.

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

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

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

Frysevarer/færdigretter

Tips til kager, pizza og flutes

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

Tips til pommes frites, kroketter 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.

Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

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

⚠ Risiko for forbrænding!
Anvend grydelapper, når servicet tages ud. Der kan dannes sporadiske vanddråber på undersiden af servicet.

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

⚠ 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.

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

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

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler på fronten
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel)
- Viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Ståluld
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler
- Ovnrens
- Hårde stålsvampe

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

Tilbehøret er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine.

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

For nemmere rengøring anbefaler vi:

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

Fjernelse af normalt snavs

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

Undgå så vidt muligt at rengøre tætningslisten af glassilke.

Fjernelse af normalt snavs

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

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 glasskraber eller en stålsvamp (fx Spontex stålsvamp), varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

Anvendelse af ovnrens

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

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

Spray ikke ovnspray på ovnrumsloftet.

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

- Lad ovnrens indvirke som angivet på emballagen.

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

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

Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

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

Rengør aldrig FlexiClip-udtrækkene i opvaskemaskine.

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

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

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

Ovnrummet rengøres med Pyrolyse

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

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

Der er 3 pyrolysetrin med forskellig varighed til rådighed.

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

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

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

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

Forberedelse af pyrolyserengøring

De høje temperaturer under pyrolyserengøringen beskadiger tilbehøret.
Tag alt tilbehør ud af ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes. Dette gælder også ribber og ekstratilbehør.

Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig 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 glasskraber.

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

Pyrolyserengøring startes

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skadelige dampe.
Ved pyrolyserengøring kan der frigives dampe, som kan føre til irritation af slimhinderne.
Ophold dig ikke i længere tid i køkkenet under pyrolyserengøringen, og sørg for, at børn og kæledyr ikke kan komme ud i køkkenet.
Sørg for god ventilation i køkkenet under pyrolyserengøringen. Undgå, at der trænger lugtgener ind i de øvrige rum.

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

- Vælg Pyrolyse.

PY 1 vises. Tallet blinker.

Med drejevælgeren < > kan der vælges mellem *PY 1*, *PY 2* og *PY 3*.

- Vælg det ønskede pyrolysetrin.
- Bekræft med *OK*.

I displayet vises *PY* og 🔒.

Mens 🔒 blinker, låses døren automatisk. Når døren er låst, lyser 🔒, og varigheden af pyrolyserengøringen vises.

Derefter tilkobles opvarmningen af ovnrummet og køleblæseren automatisk.

Pyrolyserengøringen starter. Varigheden af pyrolysen kan ikke ændres.

Ovnlyset er slukket under pyrolyserengøringen.

Hvis der indstilles en minuturstid under pyrolyserengøringen, vises nedtællingen af minuturet med første prioritet. Når minuturstiden er afviklet, lyder et signal, 🔔 blinker, og tiden tæller videre. Så snart der trykkes på sensortasten, frakobles akustiske og optiske signaler. Den resterende pyrolysetid vises igen.

Pyrolyserengøring startes tidsforskudt

Start pyrolyserengøringen som beskrevet, og forskyd sluttidspunktet inden for de første 5 min.

- Vælg sensortasten.

blinker.

- Bekræft med *OK*.
- Forskyd sluttidspunktet med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Så længe blinker, vises sluttidspunktet beregnet ud fra det aktuelle klokkeslæt plus varigheden af den valgte pyrolyserengøring.

Når lyser, vises starttidspunktet for pyrolyserengøringen.

Så snart starttiden er nået, tænder ovnrumsopvarmningen og køleblæseren, og pyrolyserengøringens forløb kan ses i displayet.

Tip: Så længe starttidspunktet endnu ikke er nået, kan sluttidspunktet til enhver tid vises og ændres igen i 15 sek. med sensortast.

Efter afsluttet pyrolyserengøring

Først vises *0:00*, 🔒 og.

Døren er låst, så længe 🔒 lyser. Døren låses op, når 🔒 blinker.

Når døren er låst op:

- 🔒 slukker.
- blinker.

- Der lyder et akustisk signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

■ Stil funktionsvælgeren på position **0**.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

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

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

De fleste rester kan fjernes med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
Afhængig af tilsmudsningsgraden kan der sætte sig et synligt lag på dørens indvendige glas. Dette kan fjernes med en opvaskesvamp, en glasskraber eller en stålsvamp (fx Spontex) og opvaskemiddel til opvask i hånden.

Rundt om ovnrummet sidder der en 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.

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.

Pyrolyserengøringen afbrydes

Normalt forbliver ovndøren låst efter afbrydelse af pyrolyserengøringen, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. 🔒 lyser, indtil ovnrumstemperaturen er faldet under denne værdi. Døren låses op, når 🔒 blinker.

Pyrolyserengøringen afbrydes i følgende tilfælde:

- Når funktionsvælgeren drejes over på en anden opvarmningsform eller på position **0**.

  Drej funktionsvælgeren tilbage på Pyrolyse, hvis pyrolyserengøringen skal startes igen.

- Strømafbrydelse.

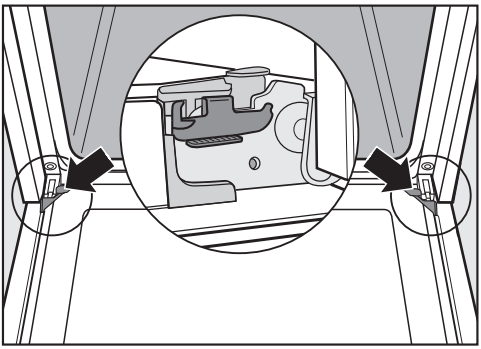
  Når strømmen vender tilbage, lyser *PY*, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. Herefter blinker 🔒, og låses døren op. Herefter blinker *PY*.

■ Bekræft med *OK*, hvis pyrolyserengøringen skal startes igen. Herefter kan den ønskede pyrolyserengøring vælges og startes igen.

Så snart funktionsvælgeren drejes til position **0**, fortsætter *PY* med at blinke. Indtast klokkeslættet igen (se afsnittet "Indstillinger").

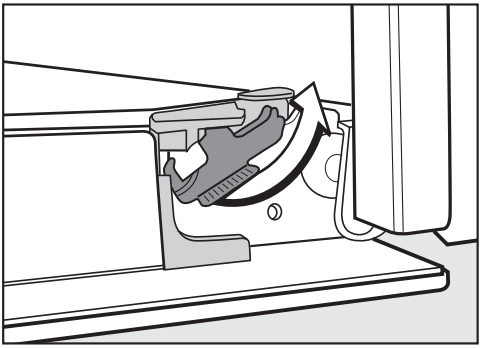
Døren tages af

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.

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

- Luk døren helt.

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

Døren skilles ad

Døren består af et åbent system med 4 delvist varmereflekterende glaslag.
Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.
Hvis der skulle være kommet snavs ind mellem glassene, kan døren skilles ad, så indersiderne kan rengøres.

Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser.

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

Følg også rådene vedrørende rengøring af ovnens front.

De enkelte sider af dørglassene har forskellige belægninger. De sider, der vender ind mod ovnrummet virker varmereflekterende.
Ovnen bliver beskadiget, hvis dørglassene sættes forkert i.

Sørg for, at dørglassene anbringes rigtigt efter rengøringen.

Overfladen på aluminiumsprofilerne bliver beskadiget af ovnrens.

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

Dørglassene kan knække, hvis de falder ned.

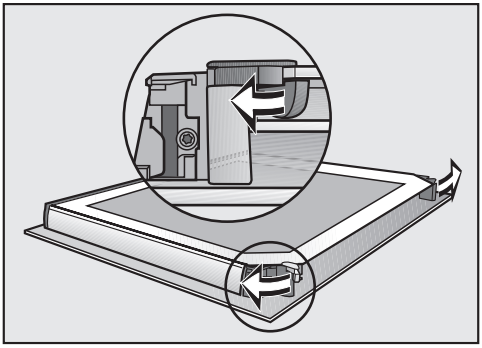
Opbevar de afmonterede dørglas sikkert.

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

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

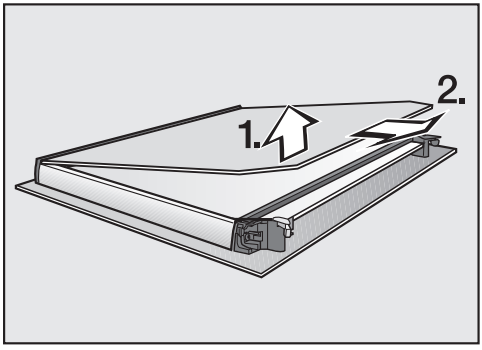
Tag altid døren af, inden den skilles ad.

- Læg dørens yderste glas på et blødt underlag (fx et viskestykke), så det ikke bliver ridset.
  Det er bedst at lægge døren, så dørgrebet ligger ud over bordkanten, så glasset ligger på et plant underlag og ikke kan gå i stykker under rengøringen.

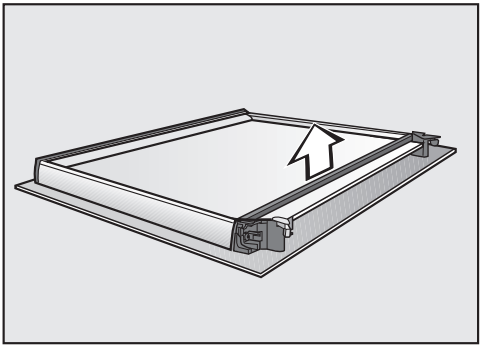


- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebevægelse.

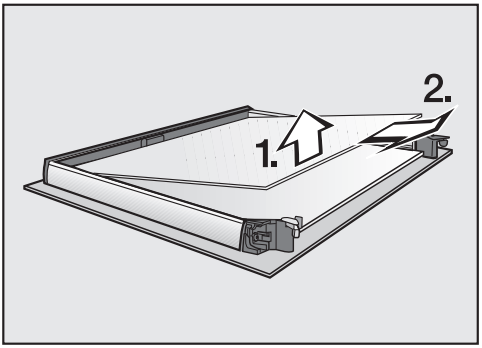
Afmonter dørens indvendige glas og de to midterste glas efter hinanden:



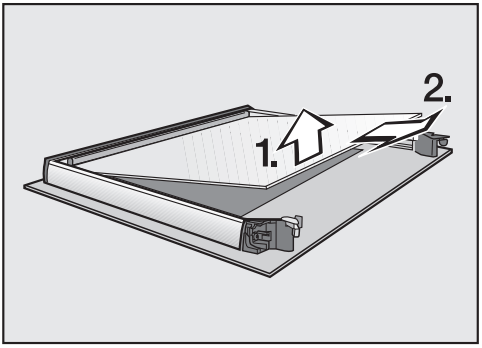
- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.



- Fjern tætningen.



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

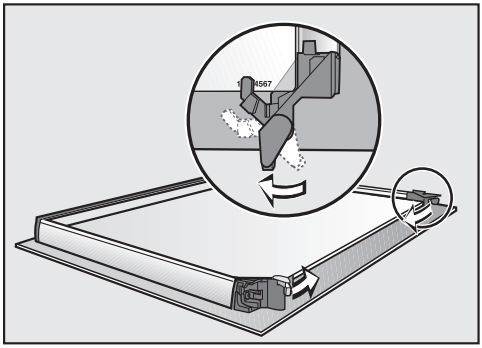


- Løft det nederste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.
- Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør delene af med en blød klud.

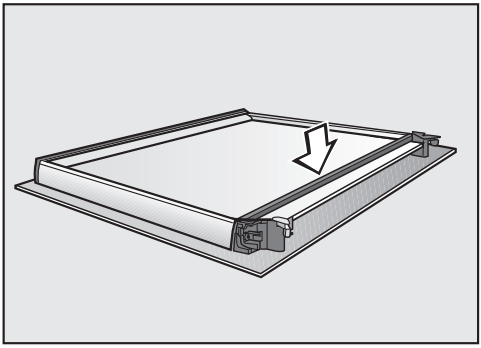
Saml derefter døren omhyggeligt igen:

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

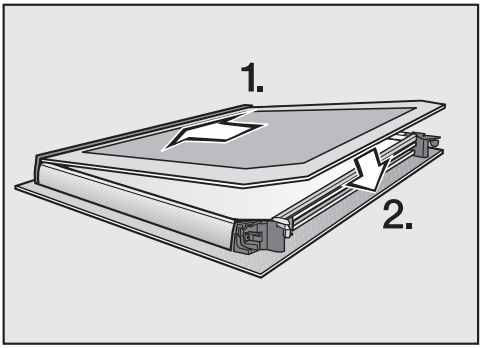
- Sæt det nederste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt).



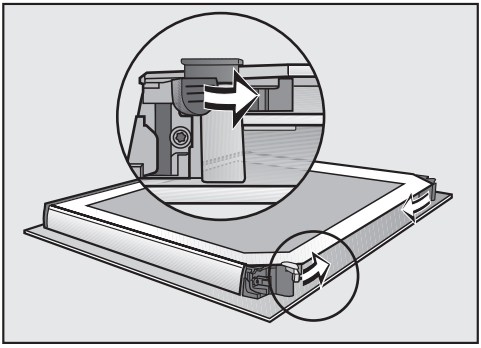
- Drej holderne til dørglassene indad, så holderne ligger på det nederste af de to midterste glas.
- Sæt det øverste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt).
  Dørglasset skal ligge på holderne.



■ Sæt tætningen på.



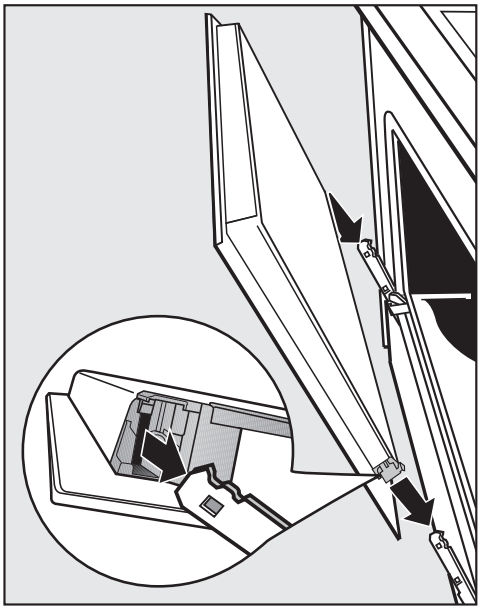
■ Skub det indvendige glas ind i afdækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg dørglasset mellem holderne.



■ Luk dørglassenes to holdere indad med en drejebevægelse.

Døren er nu samlet igen.

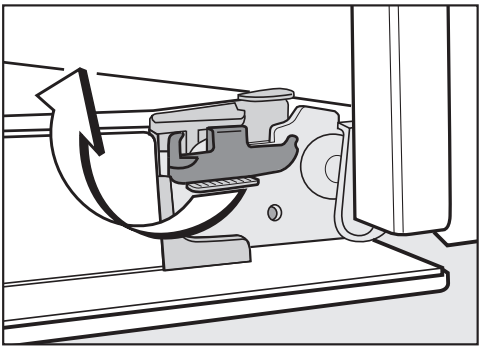
Døren sættes i



■ 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.



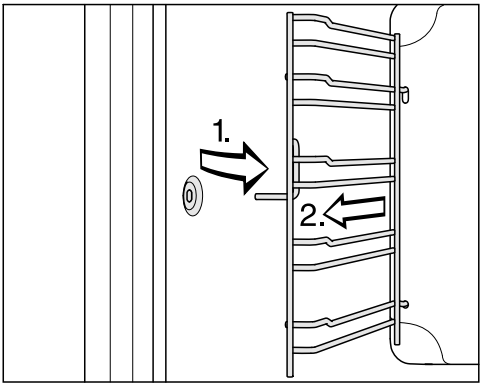
■ Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

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.
Ovnen 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.

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.

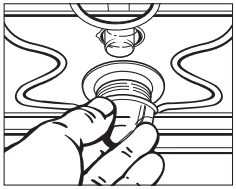
Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.

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

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Låsen *LOC* er tilkoblet. ■ Frakobl låsen (se afsnittet "Indstillinger")..
	Demo-mode *DES* er tilkoblet. ■ Deaktiver demo-mode (se afsnittet "Indstillinger").
	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Klokkeslættet er ikke korrekt, eller *CANC* vises i displayet.	Der har været en strømafbrydelse. ■ Indstil klokkeslættet på ny (se afsnittet "Indstillinger"). Tider for tilberedningsprocesser skal også indtastes på ny.
***0:00* vises uventet i displayet, og samtidig blinker symbolet. Der lyder eventuelt også et akustisk signal.**	Ovnen har været i brug i usædvanlig lang tid, og sikkerhedsfrakoblingen er blevet aktiveret. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**. Derefter er ovnen straks klar til brug igen.
***PY* lyser eller blinker i displayet.**	Der var strømafbrydelse, og pyrolyserengøringen blev afbrudt som følge heraf. Så længe ovnrumstemperaturen er over 280 °C, lyser 🔒, og døren forbliver låst. ■ Så snart funktionsvælgeren drejes til position **0**, fortsætter *PY* med at blinke. Indtast klokkeslættet igen (se afsnittet "Indstillinger").

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
F 32 **vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøring lukker ikke. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**, og vælg den ønskede pyrolyserengøring igen. Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der.
F 33 **vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**. Kontakt Miele Service, hvis problemet stadig er der.
F XX **vises i displayet.**	Et problem, man ikke selv kan løse. ■ Kontakt Miele Service.
Der høres ingen signallyd.	Signallyden er frakoblet. ■ Aktiver signallyden (se afsnittet "Indstillinger").
Der høres støj efter en tilberedning.	Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid, efter at ovnen er slukket, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet. Køleblæserefterløbet frakobles automatisk efter en vis tid.
Ovnen er slukket af sig selv.	Af energisparehensyn slukker ovnen automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum. ■ Tænd ovnen igen.
Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberedningsskemaet.	Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.
	Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften. ■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere tilberedningstid, fordi dejen er fugtigere.
Kagen/bagværket er brunet uensartet.	Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. ■ Der vil altid forekomme en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.
	Bageformens materiale og farve er ikke egnet til opvarmningsformen. ■ I opvarmningsformen Over-undervarme er lyse eller blanke bageforme ikke velegnede. Anvend matte, mørke bageforme.

Fejl	Årsag og udbedring
FlexiClip-udtrækkene er svære at skubbe ind eller trække ud.	Der er ikke tilstrækkeligt fedt i kuglelejerne i FlexiClip-udtrækkene. ■ Smør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun Miele specialfedt er afstemt efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre fedttyper kan bliver harske ved opvarmning og klæbe FlexiClip-udtrækkene sammen. Miele specialfedt kan købes hos Miele forhandleren eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter.
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 svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Hvis der derudover stadig er større stykker snavs, startes pyrolyserengøringen i så fald igen med længere varighed.
Døren kan ikke åbnes efter pyrolyserengøringen.	Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke. ■ Stil funktionsvælgeren på position **0**. ■ Kontakt Miele Service, hvis dørlåsen ikke åbnes.
Det øverste ovnlys tænder ikke. 	Halogenpæren er defekt. ⚠ Risiko for forbrænding! Varmelegemerne skal være slukket. Ovnrummet skal være afkølet. ■ Afbryd strømmen til ovnen: Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra. ■ Frigør lampeafdækningen ved at dreje den en kvart omgang mod venstre, og træk den og tætningsringen ud af lampehuset nedad. ■ Udskift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sokkel G9). ■ Sæt lampeafdækningen med tætningsringen på plads i lampehuset, og fastgør den ved at dreje mod højre. ■ Tilslut strømmen til ovnen. Opvarmningsformen ECO-varmluft er valgt. I denne opvarmningsform tænder ovnlyset ikke.

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

Kontakt i tilfælde af fejl

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

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

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

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

Miele Service

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

Reparationsservice

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

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

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

Mieles garanti

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

Mieles garanti omfatter:

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

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

Mieles garanti indebærer:

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

Mieles garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

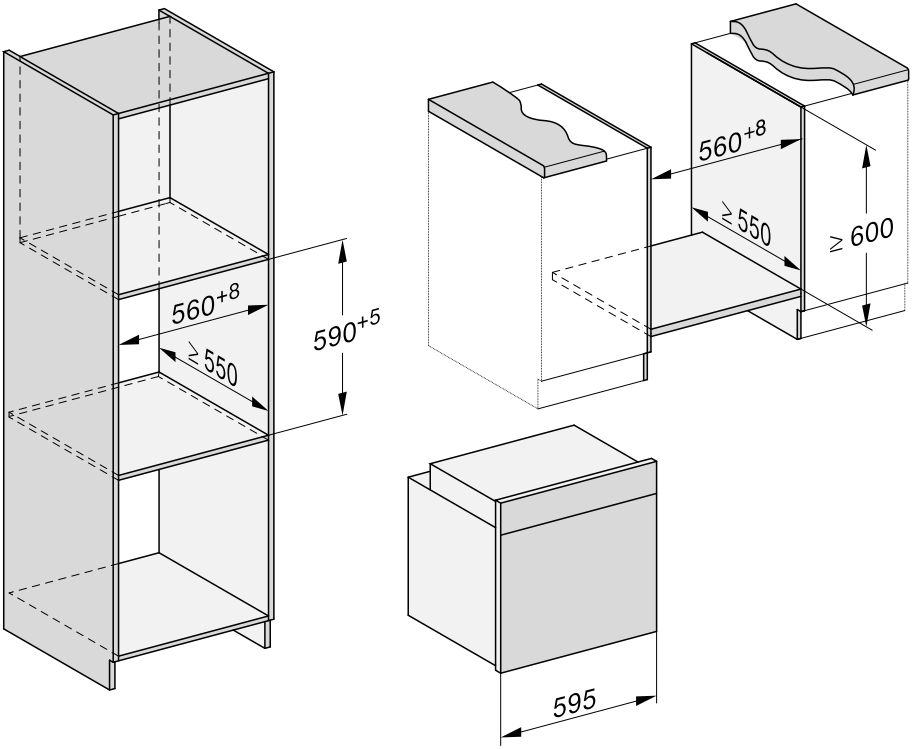
DK - 2600 Glostrup.

Indbygningsmål

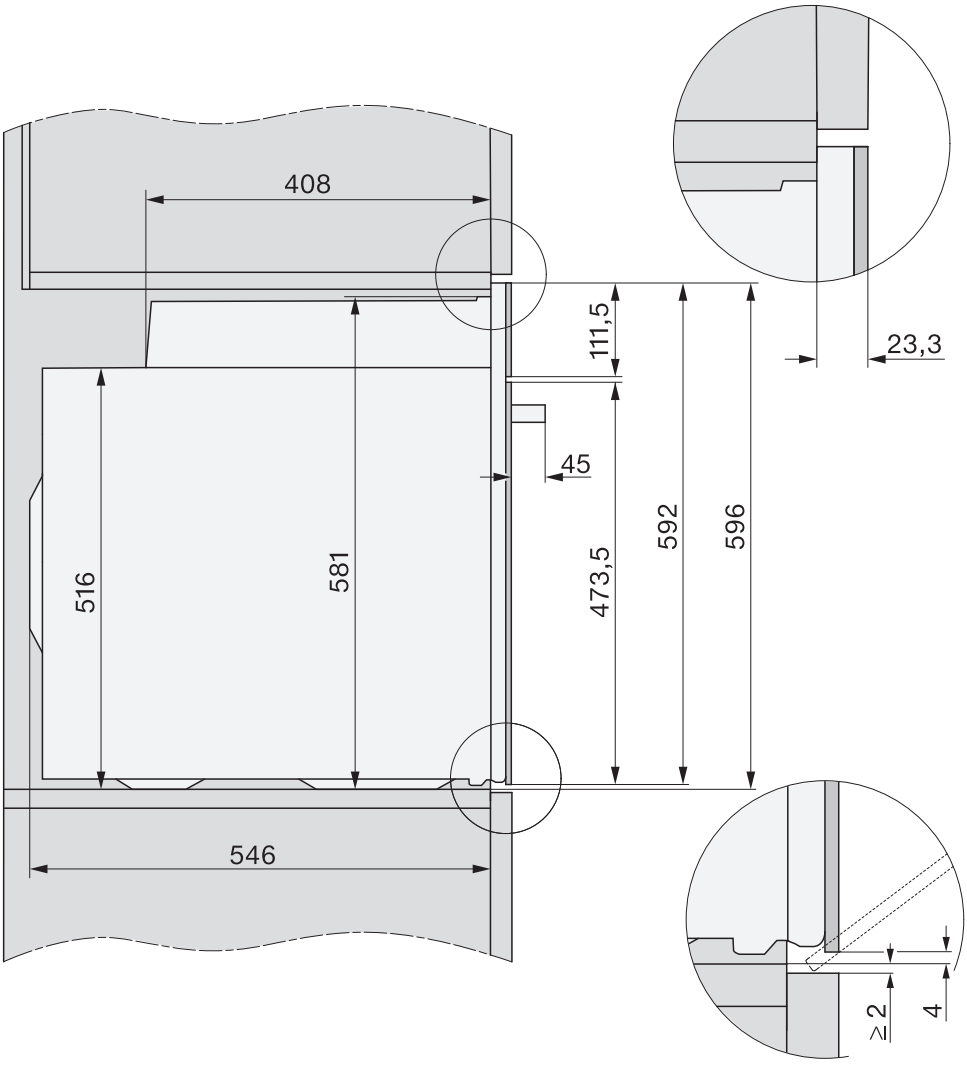
Målene er angivet i mm.

Indbygning i et høj- eller underskab

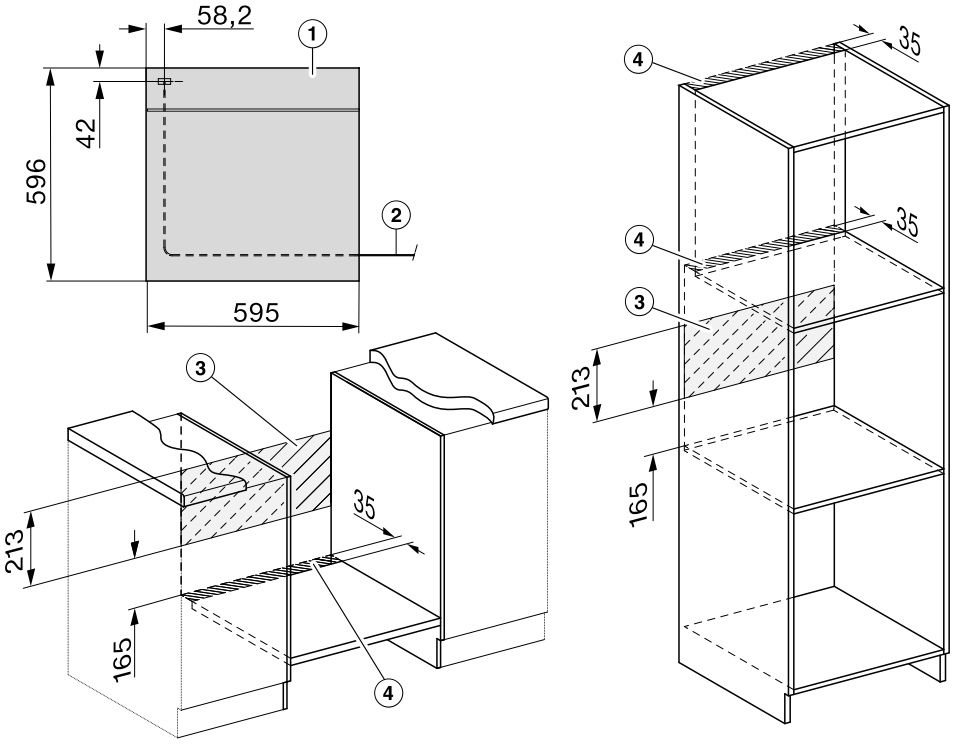
Hvis ovnen skal indbygges under en kogeplade, skal rådene om indbygning af kogepladen samt kogepladens indbygningshøjde overholdes.



Set fra siden H 24xx



Tilslutninger og ventilation



① Set forfra

② Nettilslutningsledning, længde= 1.500 mm

③ Ingen tilslutning i dette område

④ Ventilationsåbning min. 150 cm^2

Ovnen indbygges

Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

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

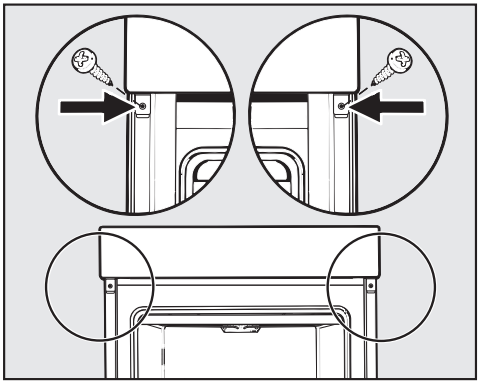
Vær opmærksom på følgende ved indbygningen:
Hylden, som ovnen anbringes på, må ikke støde helt op til væggen.
Der må ikke monteres varmebeskyttelseslister på indbygningsskabets sidevægge.

- Slut strøm til ovnen.

Døren kan blive beskadiget, hvis ovnen løftes i dørgrebet.
Brug gribehullerne i kabinettets sider, når ovnen skal løftes.

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

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



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

Eltilslutning

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

Eltilslutningen må kun foretages af uddannede fagfolk, der er bekendt med og overholder de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter. Ovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingssystem. 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 ovnrummets front. Oplysningerne skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Ved henvendelse til Miele Service bedes følgende altid oplyst:

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

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-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.

Tilberedningsskemaer

Røredej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min.]
Muffins (1 plade)	Varmluft Plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (2 plader)	Varmluft Plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Små kager* (1 plade)	Varmluft Plus	150	1[4]	2	30–40
	Over-undervarme	160[2]	2[4]	3	20–30
Små kager* (2 plader)	Varmluft Plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Sandkage (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	60–70
	Over-undervarme	155–165[2]	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	55–65
	Over-undervarme	150–160	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, randform, ∅ 26 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	55–65
	Over-undervarme	150–160	1	2	55–65
Frugtkage (1 plade)	Varmluft Plus	160–170	1	2	45–55
	Over-undervarme	160–170	1	1	45–55
Frugtkage (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	55–65
	Over-undervarme	170–180[2]	1	1	35–45
Tærtebund (rist, tærteform, ∅ 28 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	25–35
	Over-undervarme	170–180[2]	1	2	15–25

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus, Over-undervarme

* 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. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de haves). Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.

4 Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.

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

Mørdej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min.]
Kagefigurer (1 plade)	Varmluft Plus	140–150	1	2	20–30
	ECO-varmluft	150–160	1	2	25–35
Kagefigurer (2 plader)	Varmluft Plus	140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Småkager* (1 plade)	Varmluft Plus	140	1	2	35–45
	Over-undervarme	160[2]	2	3	25–35
Småkager* (2 plader)	Varmluft Plus	140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tærtebund (rist, tærteform, ∅ 28 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	35–45
	Over-undervarme	170–180[2]	1	2	20–30
Ostekage (cheesecake) (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]	Over-undervarme	170–180	1	2	80–90
	Intensiv bagning	150–160	1	2	80–90
Apple pie* (rist, springform, ∅ 20 cm)[1]	Varmluft Plus	160	1	2	80–100
	Over-undervarme	180	–	1	75–95
Æbletærte, med dejlåg (rist, springform, 26 cm)[1]	Over-undervarme	180–190[2]	1	2	60–70
	Intensiv bagning	160–170	1	2	60–70
Frugtkage med fyld (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]	Over-undervarme	170–180	1	2	60–70
	Intensiv bagning	150–160	1	2	55–65
Frugtkage med marengs (1 plade)	Over-undervarme	170–180	1	2	50–60
	Intensiv bagning	160–170	1	2	45–55
Mad-/frugttærte (1 plade)	Over-undervarme	210–220[2]	–	1	55–65
	Intensiv bagning	180–190	–	1	35–45

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus, ECO-varmluft, Over-undervarme, Intensiv bagning

* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

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

2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de haves).

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

Tilberedningsskemaer

Gærdej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	Ribbe +HFC	Ribbe -HFC	[min.]
Gugelhupf (rist, randform, ∅ 24 cm)[1]	Varmluft Plus	150–160	1	2	50–60
	Over-undervarme	160–170	1	1	50–60
Julekage (christstollen) (1 plade)	Varmluft Plus	150–160	1	2	55–65
	Over-undervarme	160–170	1	2	55–65
Smuldrekage med/uden frugt (1 plade)	Varmluft Plus	160–170	1	2	40–50
	Over-undervarme	170–180	2	3	45–55
Frugtkage (1 plade)	Varmluft Plus	160–170	1	2	45–55
	Over-undervarme	170–180	2	3	45–55
Æblefisk/rosinsnegle (1 plade)	Varmluft Plus	160–170	1	2	25–35
Æblefisk/rosinsnegle (2 plader)	Varmluft Plus	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Hvedebrød, ikke i form (1 plade)	Varmluft Plus	180–190	1	2	35–45
	Over-undervarme	190–200	1	2	30–40
Hvedebrød (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]	Varmluft Plus	180–190	1	2	35–45
	Over-undervarme	190–200[2]	1	2	30–40
Fuldkornsbrød (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]	Varmluft Plus	180–190	1	2	55–65
	Over-undervarme	210–220[2]	1	2	45–55
Hævning af gærdej (rist)	Over-undervarme	30–35	–[4]	–[4]	–

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

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

2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de haves).

4 Læg risten på bunden af ovnen, og stil skålen herpå. Afhængig af skålens størrelse kan ribberne også tages ud.

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

Kvark-oliedej

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

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus, Over-undervarme

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

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

Sukkerbrødsdej

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

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus, Over-undervarme

* Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350-1.
Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

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

2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

Tilberedningsskemaer

Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide

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

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus

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

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

Pikante retter

Ret (tilbehør)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min.]
Mad-/frugttærte (1 plade)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Løgtærte (1 plade)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gærdej (1 plade)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, kvark-oliedej (1 plade)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Dybfrostpizza, forbagt (rist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (rist)		250	–	3	6–9
Gratinerede retter (fx toast) (rist på bradepande)		250[2]	2	3	3–6
Grillede grøntsager (rist på bradepande)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 bradepande)		180–190	1	2	40–60

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Over-undervarme, Intensiv bagning, Varmluft Plus, ECO-varmluft, Traditionel grill, Grill med ventilation

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

1 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

2 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

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

Tilberedningsskemaer

Oksekød

Ret (tilbehør)		[°C]		[min.]	[°C]
Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Oksemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Oksemørbrad "rød", ca. 1 kg [1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Oksemørbrad "medium", ca. 1 kg [1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Oksemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg [1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (bradepande)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef "rød", ca. 1 kg [1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef "medium", ca. 1 kg [1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef "gennemstegt", ca. 1 kg [1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, frikadeller* (rist på 4. ribbe og bradepande på 1. ribbe)		280[5]	4	15–25[9]	–

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Varmluft Plus, Over-undervarme, ECO-varmluft, Traditionel grill

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

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

3 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

4 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.

5 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

6 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

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

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

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

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

Kalv

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

Opvarmningsform, Temperatur, Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Varmluft Plus, Over-undervarme

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

3 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

4 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.

5 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).

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

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

Tilberedningsskemaer

Svinekød

Ret (tilbehør)		[°C]	5 1	[min.]	10 [°C]
Skinkesteg/Nakkesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Flæskesteg med svær, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Svinemørbrad, ca. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Skinkesteg, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Hamburgerryg, ca. 1 kg (Bradepande)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Hamburgerryg, ca. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Farsbrød, ca. 1 kg (bradepande)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Bacon[1]		280[4]	4	3–5	–
Grillpølse[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Varmluft Plus, Over-undervarme, ECO-varmluft, Traditionel grill

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

3 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.

4 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster .

5 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

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

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

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

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

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

Lammekød, vildt

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

Opvarmningsform, Temperatur, Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Over-undervarme

1 Steg først kødet på kogepladen.

2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

3 Forvarm ovnen i 15 minutter ved 120 °C. Sænk temperaturen, når retten sættes i ovnen.

4 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).

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

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

Tilberedningsskemaer

Fjerkræ, fisk

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

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Varmluft Plus, Grill med ventilation, Over-undervarme, ECO-varmluft

1 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster

2 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

3 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de forefindes).

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

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

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

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

Testretter iht. EN 60350-1

Testretter (tilbehør)		[°C]	5 6 1 +HFC	5 6 1 -HFC	[min.]
Småkager (1 bageplade[1])	Varmluft Plus	150	1[7]	2	30–40
	Over-undervarme	160[4]	2[7]	3	20–30
Småkager (2 bageplader[1])	Varmluft Plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Kagefigurer (1 bageplade[1])	Varmluft Plus	140	1	2	35–45
	Over-undervarme	160[4]	2	3	25–35
Kagefigurer (2 bageplader[1])	Varmluft Plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple pie (rist[1], springform[2], ∅ 20 cm)	Varmluft Plus	160	1	2	80–100
	Over-undervarme	180	–	1	75–95
Sukkerbrødsbund med vand (rist[1], springform[2], ∅ 26 cm)	Varmluft Plus	180[4]	1	2	20–30
	Over-undervarme[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (rist[1])	Traditionel grill	250	–	3	6–9
Burger (rist[1] på 4. ribbe og bradepande[1] på 1. ribbe)	Traditionel grill	280[5]	–	4	15–25[10]

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe (+HFC: med FlexiClip-udtræk HFC 70-C / -HFC: uden FlexiClip-udtræk HFC 70-C), Tilberedningstid, Varmluft Plus, Over-undervarme, Traditionel grill

1 Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør.

2 Anvend en mat, mørk springform.
Stil springformen på midten af risten.

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

4 Opvarm ovnrummet, inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

5 Opvarm ovnrummet i 5 min., inden retten skubbes ind. Anvend ikke opvarmningsformen Booster.

6 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

7 Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.

8 Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C på nederste ribbe (hvis de haves). Monter kun 1 sæt FlexiClip-udtræk, hvis du har flere sæt.

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

10 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.
- Under målingen må der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen.
  Anvend ikke yderligere tilbehør såsom FlexiClip-udtræk eller dele med katalytisk overflade såsom sidevægge eller ovnloft.
- En vigtig forudsætning for fastlæggelse af energieffektivitetsklassen er, at døren er lukket helt tæt under målingen.
  Afhængig af de anvendte måleelementer kan dørlistens tætningsfunktion forringes i større eller mindre grad. Dette har negativ indvirkning på måleresultatet. Dette kan afhjælpes ved at trykke døren til. Det kan under ugunstige forhold også være nødvendigt at anvende egnede tekniske hjælpemidler. Denne fejl optræder ikke under normal brug.

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 2455 BP, H 2456 BP, H 2457 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	47,0 kg

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

Kontakt: miele.dk/service

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

Miele

H 2455 BP, H 2456 BP, H 2457 BP

da-DK

M.-Nr. 12 496 000 / 02