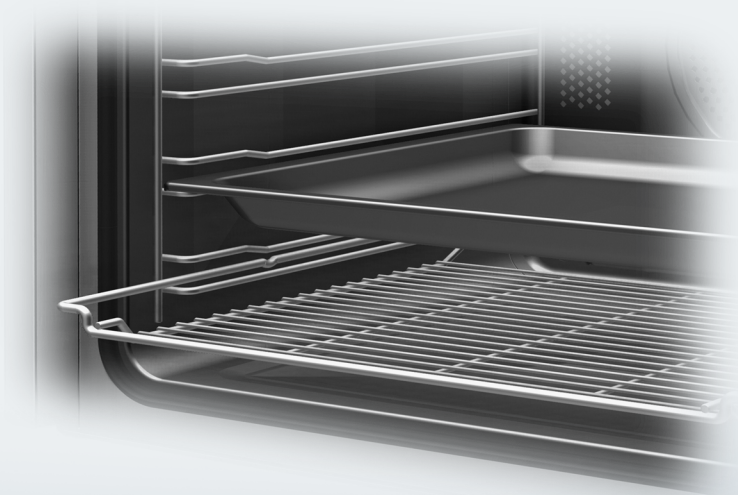


Brugs- og monteringsanvisning

Ovne



Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

Indholdsfortegnelse

Råd om sikkerhed og advarsler	5
Miljøbeskyttelse	16
Oversigt over ovnen	17
Ovnens betjeningselementer	18
Funktionsvælger	18
Opvarmningsformer	18
Automatikur	19
Display	19
Taster	19
Temperaturvælger	19
Temperaturkontrol 	19
Udstyr	20
Modelbetegnelse	20
Typeskilt	20
Medleveret udstyr	20
Medleveret og ekstra tilbehør	20
Ribber	21
Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop	21
FlexiClip-udtræk HFC50	22
FlexiClip-udtræk monteres	24
FlexiClip-udtræk afmonteres	25
Ovnstyring	28
Sikkerhed	28
Børnesikring 	28
Køleblæser	28
Ventileret dør	28
Overflader med PerfectClean	29
Katalytisk emailerede overflader	29
Første ibrugtagning	30
Før ovnen tages i brug første gang	30
Klokkeslæt indstilles første gang	30
Første opvarmning af ovnen	31
Oversigt over opvarmningsformer	32
Energispareråd	34
Betjening af ovnen	36
Nem anvendelse	36
Køleblæser	36

Indholdsfortegnelse

Forvarmning	37
Automatikur	38
Display	38
Symboler i displayet	38
Taster	38
Tidsindstilling	39
Visning af tider	39
Efter udløb af tider	39
Minuturet  anvendes	40
Minutur indstilles	40
Minuturstiden ændres	41
Minuturstid slettes	41
Tilberedningsprocesser kobles automatisk til og fra	42
Tilberedningstid indstilles	42
Når tilberedningen er færdig	43
Tilberedningstid og sluttid indstilles	44
Tilberedningstid ændres	45
Tilberedningstid slettes	46
Sluttid slettes	46
Klokkeslæt ændres	47
Indstillinger ændres	48
Bagning	50
Vejledning til bageskemaet	51
Bageskema	52
Stegning	56
Vejledning til stegeskemaet	56
Stegeskema	58
Langtidsstegning	60
Grillstegning	62
Vejledning til grillskemaet	63
Grillskema	65
Optøning	66
Henkogning	67
Tørring	68
Frysevarer/færdigretter	69
Bruning med tilberedning	70
Rengøring og vedligeholdelse	71
Tips	72

Indholdsfortegnelse

Normalt snavs	72
Tætningslisten rengøres	72
Fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)	73
Fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene	74
Snavs på den katalytisk emaljerede bagvæg	74
Fjern rester af krydderier, sukker og lign.	74
Olie- og fedtsnavs fjernes	75
Døren tages af	76
Døren skilles ad	77
Døren sættes i	80
Ribber og FlexiClip-udtræk afmonteres	81
Bagvæggen afmonteres	82
Overvarme-/grillvarmelegemet sænkes ned	83
Småfejl udbedres	84
Service / garanti	88
Eltilslutning	91
Målskitser til indbygning	93
Ovnsmål og indbygningsmål	93
Ovnen indbygges	95
Oplysninger til testinstitutter	96
Prøveretter iht. EN 60350	96
Energieffektivitetsklasse	97
Produktdatablade	97
Adresser	103

Denne ovn overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

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

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene og advarslerne ikke er blevet fulgt. Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Råd om sikkerhed og advarsler

Retningslinjer vedrørende brugen

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

► Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.

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

Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

► Personer, som 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, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Børn i huset

- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår 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 dem aldrig lege med ovnen.
- ▶ Risiko for kvælning! Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Risiko for forbrænding!

Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Ovnens bliver varm på dørruden, på betjeningspanelet og ved emudslippet. Sørg for, at børn ikke rører ved ovnen, mens den er i brug.

► Risiko for forbrænding!

Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Børn kan komme til skade på den åbne ovndør.

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 og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.
- ▶ En beskadiget ovn kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor ovnen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget ovn i brug!
- ▶ Pålidelig og sikker drift kan kun garanteres, når ovnen er tilsluttet det offentlige strømnet.
- ▶ Ovnens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.
- ▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på ovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på ovnen. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af ovnen.
- ▶ Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Denne ovn må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

Råd om sikkerhed og advarsler

► 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 Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.

► Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

► Til ovne, der leveres uden tilslutningsledning, eller hvis en beskadiget tilslutningsledning skal udskiftes, skal der anvendes en speciel ledning, og monteringen skal foretages af en autoriseret fagmand (se afsnittet Eltilslutning).

► Ovnens skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation, fx hvis ovenlyset er defekt (se afsnittet Småfejl udbedres). Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:

- Sikringerne i installationen er slået fra.
- Skruesikringerne i installationen er skruet helt ud.
- Stikket er trukket ud (hvis der er et).
Træk ikke i ledningen på en ovn med netstik, men i stikket, når ovnen skal afbrydes fra elnettet.

► 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 køkkenlåge, må denne aldrig lukkes, mens ovnen er i brug. Bag den lukkede køkkenlåge kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed, som kan beskadige ovnen, indbygningsskabet og gulvet. Luk først køkkenlågen, når ovnen er helt afkølet.

Råd om sikkerhed og advarsler

Den daglige brug



Risiko for forbrænding!

Ovnene bliver meget varme under brug.

Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum, mad og tilbehør.

Anvend grydelapper, når der tages mad ud eller sættes mad ind i den varme ovn eller i øvrigt arbejdes med ovnen.

► På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i let-antændelige genstande i nærheden af den tændte ovn.

Brug aldrig ovnen til opvarmning af rum.

► Overopvarmet olie og fedt kan selvantændes. Lad aldrig ovnen være uden opsyn, når der anvendes olie eller fedt.

Forsøg aldrig at slukke ild i olie eller fedt med vand. Sluk ovnen. Kvæl flammerne i ovnrummet ved at lade ovndøren være lukket.

► For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes.

De anbefalede grilltider bør overholdes.

► Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer. Anvend aldrig grill-opvarmningsformerne til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter. Anvend en af opvarmningsformerne Varmluft Plus  eller Overundervarme .

► Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.

► Hvis restvarmen ønskes udnyttet til varmholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i ovnrummet. Også betjeningspanelet, bordpladen og indbygningsskabet kan blive beskadiget.

Sluk aldrig ovnen, men indstil den på den laveste temperatur for den valgte opvarmningsform, hvis restvarmen ønskes udnyttet. Herved forbliver køleblæseren tilkoblet.

► Madvarer, der holdes varm eller opbevares i ovnrummet, bør altid dækkes til. Ellers kan de tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i ovnen.

► Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller gå af som følge af stillestående varme.

Læg derfor aldrig f.eks. alufolie eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Stil ikke fade, pander, gryder eller bageplader direkte på ovnbunden.

► Emaljen i bunden af ovnrummet kan blive beskadiget, hvis der skubbes genstande frem og tilbage på den.

Hvis der opbevares gryder eller pander i ovnrummet, bør man undgå at skubbe dem hen over ovnbunden.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan medføre alvorlige forbrændinger. Desuden kan varme, emaljerede overflader blive beskadiget af den pludselige temperaturændring.

Hæld aldrig kolde væsker direkte på varme, emaljerede overflader.

► Det er vigtigt, at temperaturen fordeles jævnt i maden, og at den er tilstrækkelig høj. Vend eller omrør derfor maden, så varmen fordeles jævnt.

► Service af plast, der ikke er ovnfast, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller antændes.

Sørg for, at evt. plastservice er ovnfast. Se oplysningerne fra producenten.

► Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser dannes der overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere.

Anvend ikke ovnen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.

► Man kan komme til skade på den åbne ovndør 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.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen.

► Dørruden kan blive ødelagt af ridser.

Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.

► Ribberne kan tages ud ved rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Sørg for at montere dem rigtigt igen, og anvend aldrig ovnen uden monterede ribber.

► Den katalytisk emailerede bagvæg kan tages ud ved rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Sørg for at montere den rigtigt igen, og anvend aldrig ovnen uden monteret bagvæg.

Tilbehør

► Anvend kun originalt Miele-tilbehør. Hvis der monteres andre dele, bortfalder kravet om garanti og/eller produktansvar.

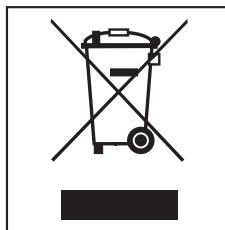
Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialet er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendeligt.

Den brugte emballage bør afleveres til nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted. På den måde bidrager man til, at der spares råstoffer, og at affaldsproblemerne mindskes.

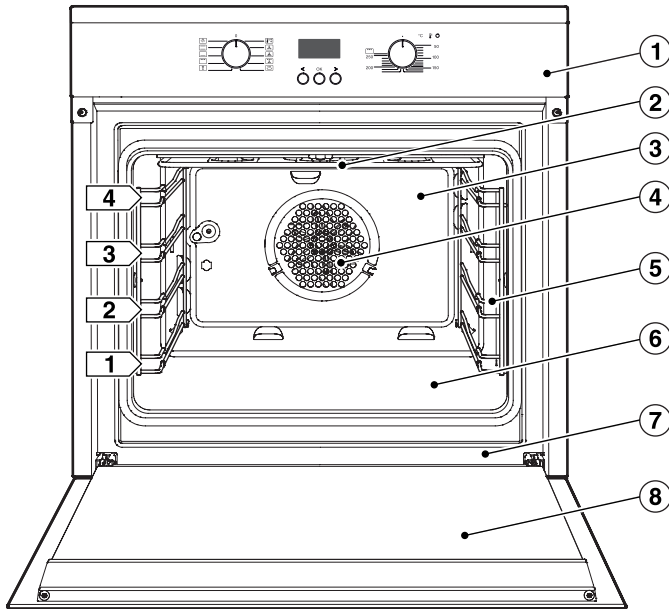
Bortskaffelse af et gammelt produkt

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



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.



① Betjeningselementer*

② Overvarme-/grillvarmelegeme

③ Katalytisk emailjeret bagvæg

④ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme

⑤ Ribber (4 ribbehøjder)

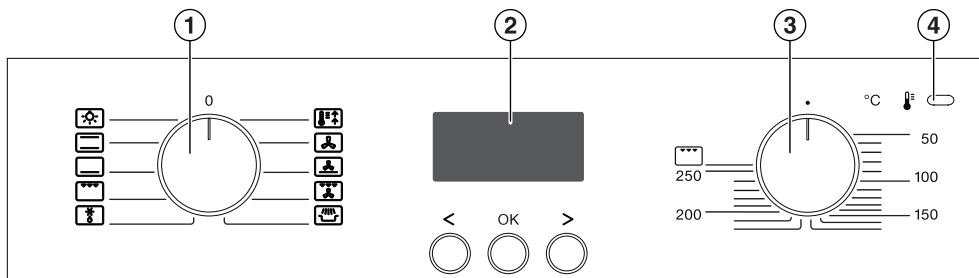
⑦ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme

⑦ Frontramme med typeskilt

⑧ Dør

* Udstyr afhængig af model

Ovnens betjeningslementer



- ① Funktionsvælger
- ② Automatikur
- ③ Temperaturvælger
- ④ Temperaturkontrol

Funktionsvælger

Funktionsvælgeren anvendes til at vælge opvarmningsformer og tænde ovnlyset separat.

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

Opvarmningsformer

-  Ovnlys
-  Over-undervarme
-  Undervarme
-  Grill
-  Optøning
-  Hurtigopvarmning
-  Varmluft Plus
-  Intensiv bagning
-  Grill med ventilation
-  Bruning med tilberedning

Automatikur

(udstyr afhængig af model)

Automatikuret betjenes via **displayet** og **tasterne** <, OK og >.

Display

I displayet vises klokkeslættet eller indstillingerne.

Lyset dæmpes, når der ikke foretages indstillinger.

Yderligere oplysninger findes i afsnittet Automatikur.

Taster

Ovnen har tryktaster.

Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren vælges temperaturen til tilberedningsprocesserne.

Den kan drejes højre om, indtil der mødes modstand, og tilbage igen.

Når den står på position ●, kan den for sænkes ved tryk på den.

Temperaturskalaen findes på temperaturvælgeren og på betjeningspanelet.

Temperaturkontrol

Temperaturkontrollen  lyser altid, når ovnrumsopvarmningen er tilkoblet.

Når den valgte temperatur er nået,

- kobles opvarmningen af ovnrummet fra,
- slukker temperaturkontrollen.

Temperaturreguleringen sørger for, at ovnrumsopvarmningen og temperaturkontrollen tilkobles igen, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under den indstillede værdi.

Udstyr

Modelbetegnelse

De ovne H2x6xB, der er beskrevet i denne brugs- og monteringsanvisning, er anført på bagsiden.

Typeskilt

Typeskiltet kan ses på frontrammen, når døren er åben.

Her findes ovnens modelbetegnelse, fabrikationsnummeret og tilslutningsdataene (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Medleveret udstyr

Ved levering medfølger:

- brugs- og monteringsanvisning til ovnen
- skruer til montering af ovnen i indbygningsskabet
- diverse tilbehør.

Medleveret og ekstra tilbehør

Udstyr afhængig af model!
Ovnen leveres med ribber, bradepande og rist. Afhængig af model kan den desuden være udstyret med mere eller mindre af det nedenfor nævnte tilbehør.

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

Produkterne kan bestilles via vor online-shop www.miele.dk eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50. Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere.

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.

Ribber

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

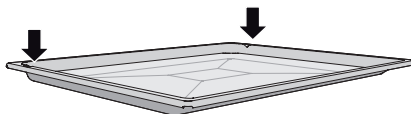
Hver ribbehøjde består af to ribbebøjler i hver side:

- Tilbehøret (f.eks. risten) skubbes ind mellem ribbebøjlerne,
- FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes) monteres på den øverste ribbebøjle.

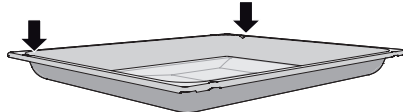
Ribberne kan tages ud for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

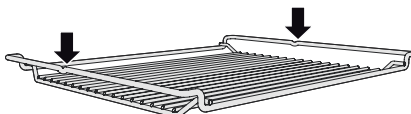
Bageplade HBB51:



Bradepande HUBB51:



Rist HBBR50:



Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

Skub altid risten ind med fladen nedad.

Midt på de korte sider af bageplade, bradepande og rist sidder der et udtræksstop, som forhindrer, at disse glider ud af ribberne, når de kun skal trækkes delvist ud.

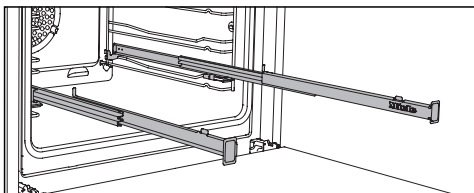


Hvis bradepanden anvendes med risten på, skubbes bradepanden ind mellem ribbebøjlerne og risten automatisk ovenover.

De emaljerede dele er belagt med PerfectClean.

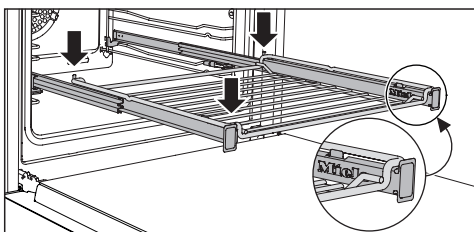
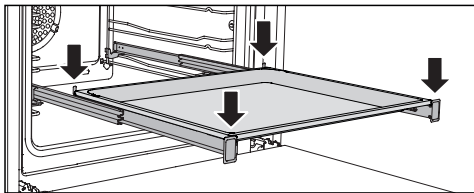
Udstyr

FlexiClip-udtræk HFC50



FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på de tre nederste ribber. De kan trækkes helt ud af ovnrummet, hvorved man får et godt overblik over maden.

Skub FlexiClip-udtrækkene helt ind, inden tilbehøret skubbes ind på dem.



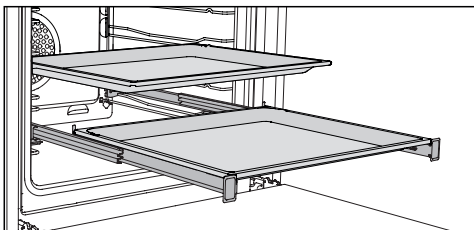
For at undgå risiko for, at tilbehøret rutsjer ned, skal man

- sørge for, at tilbehøret altid er anbragt mellem udtrækkenes forreste og bageste stopsikringer
- skubbe risten ind på FlexiClip-udtrækkene med undersiden nedad.

FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

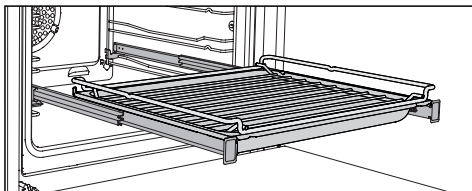
Da FlexiClip-udtrækkene monteres på en ribbes øverste ribbebøjler, reduceres afstanden til ribben ovenover. Hvis afstanden er for lille, kan tilberedningsresultatet blive påvirket.

Hvis der tilberedes på flere bageplader, bradepander eller riste samtidigt:



- Skub en bageplade, bradepande eller rist ind på FlexiClip-udtrækkene.
- Hold en afstand på min. en ribbe oven over FlexiClip-udtrækkene, hvis der anvendes yderligere tilbehør.

Hvis der anvendes en bradepande med rist:



- Skub bradepanden med risten ind på FlexiClip-udtrækkene. Risten glider automatisk ind mellem ribbebøjlerne i ribben oven over FlexiClip-udtrækkene.
- Hold en afstand på min. en ribbe oven over FlexiClip-udtrækkene, hvis der anvendes yderligere tilbehør.

Udstyr

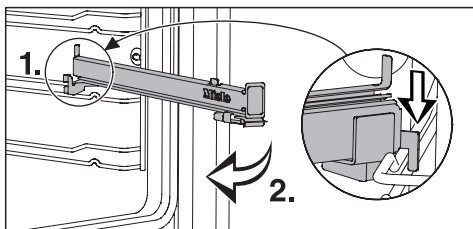
FlexiClip-udtræk monteres

⚠ Risiko for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakob-
let. Ovnrummet skal være afkølet.

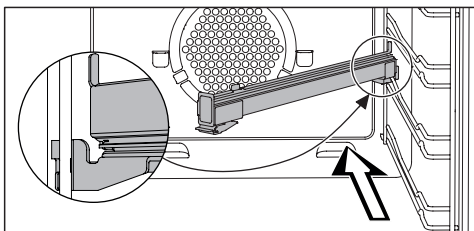
En ribbe består af to ribbebøjler.
FlexiClip-udtrækkene fastgøres på en
ribbes øverste ribbebøjle.

Udtrækket med Miele-logoet skal mon-
teres i højre side.

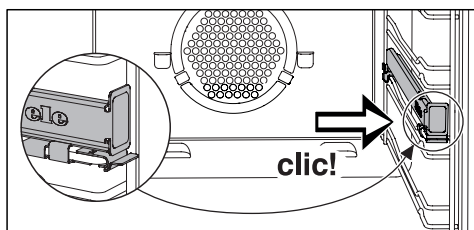
Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkenes
dele fra hinanden, når de monteres
eller afmonteres.
Hvis FlexiClip-udtrækkene blokerer
efter monteringen, skal de trækkes
kraftigt ud én gang.



- Sæt FlexiClip-udtrækket fast fortil på en ribbes øverste ribbebøjle (1.), og sving det ind mod midten af ovnrummet (2.).



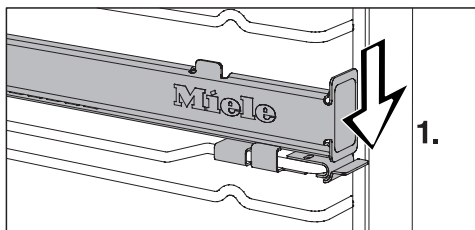
- Skub FlexiClip-udtrækket skråt bag-ud langs den øverste ribbebøjle, indtil der mødes modstand.



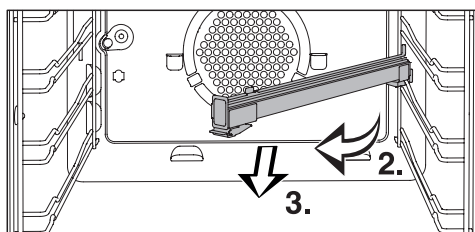
- Sving FlexiClip-udtrækket tilbage, så det går i hak på den øverste ribbebøjle. Der skal lyde et klik.

FlexiClip-udtræk afmonteres

- Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.

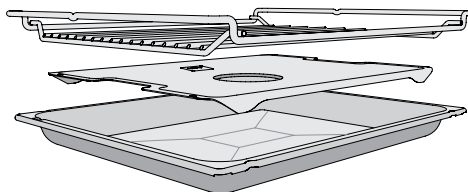


- Tryk FlexiClip-udtrækkets laske nedad (1.).



- Sving FlexiClip-udtrækket mod ovnrummets midte (2.), og træk det fremad langs den øverste ribbebøjle (3.).
- Løft FlexiClip-udtrækket af ribbebøjlen, og tag det ud.

Grill- og stegeindsats HGBB51

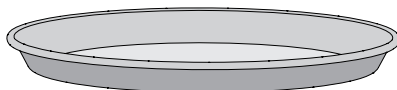


Grill- og stegeindsatsen anbringes mellem risten og bradepanden.

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

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Pizza-/tærteform HBF27-1

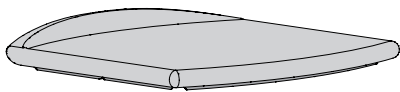


Pizza-/tærteformen er velegnet til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller rørt dej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlåg og fladbrød eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Udstyr

Bagesten HBS60



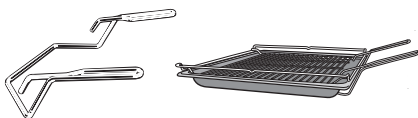
Med bagestenen opnås et optimalt resultat ved retter, der skal have en sprød bund, som pizza, tærter, brød, rundstykker og lignende.

Bagestenen er fremstillet af ildfast, glaseret keramik.

Den lægges på risten.

Der medfølger en palet af ubehandlet træ, som kan anvendes, når retten skal anbringes på eller tages af stenen.

Greb til bageplader HEG



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

Gourmetfade HUB og låg til gourmetfade HBD

Mieles fade kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne, og ligesom risten er de forsynet med udtræksstop.

Fadenes overflade har slip let-belægning.

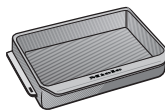
Fadene findes i dybderne 22 cm og 35 cm. Bredde og højde er den samme.

Der kan købes separate låg til fadene.

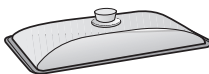
Anfør venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB61-22
HUB62-22*

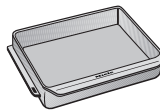


HBD 60-22

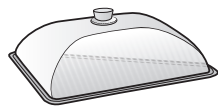


Dybde: 35 cm

HUB61-35



HBD 60-35



* velegnet til induktionskogeplader

Katalytisk emaljeret tilbehør

- Sidevægge
Monteres bag ribberne og beskytter ovnvæggene mod snavs.
- Loftplade
Monteres oven over overvarme-/grill-varmelegemet og beskytter loftet i ovnrummet mod snavs.
- Bagvæg
Bestilles, når den katalytiske emalje er blevet uvirksom som følge af forkert behandling eller meget kraftig tilsmudsning.

Ved bestilling bedes modelbetegnelsen på ovnen oplyst.

Miele mikrofiberklud

Med mikrofiberkluden er det nemt at fjerne snavs og fingeraftryk.

Miele ovnrens

Ovnrens er velegnet til fjernelse af fastsiddende snavs. Det er ikke nødvendigt at opvarme ovnen.

Udstyr

Ovnstyring

(udstyr afhængig af model)

Ved hjælp af ovnstyringen kan de forskellige opvarmningsformer anvendes til bagning, stegning og grillstegning.

Ovne med automatikur har desuden følgende funktioner:

- visning af klokkeslæt
- minutur
- automatisk til- og frakobling af tilberedningsprocesser
- valg af individuelle indstillinger.

Sikkerhed

Børnesikring

Børnesikringen sikrer mod utilsigtet anvendelse af ovnen (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres – **P 3**).

Når børnesikringen er tilkoblet, vises  i displayet.

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.

Blæseren forbliver tændt et stykke tid, efter at ovnen er slukket, således at der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.

Den slukker automatisk, når temperaturen i ovnrummet kommer under en bestemt temperatur.

Ventileret dør

Døren er opbygget af delvis varme-reflekterende glaslag.

Døren kan tages ud og skilles ad for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Overflader med PerfectClean

Overflader belagt med PerfectClean udmærker sig ved fremragende slip let-effekt og usædvanlig nem rengøring.

Den tilberedte mad løsnes let, og 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 slip let-effekten og den usædvanligt nemme rengøring bibeholdes.

Følgende overflader er belagt med PerfectClean:

- ovnrum
- bradepande
- bageplade
- grill- og stegeindsats
- pizza-/tærteform.

Katalytisk emaljerede overflader

Ovnrummets bagvæg er belagt med katalytisk emalje, som ved høje temperaturer automatisk rengøres for olie- og fedtstænk.

Se venligst vejledningen i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Første ibrugtagning

Før ovnen tages i brug første gang

 Ovnen må kun anvendes i indbygget stand.

- Tryk funktions- og temperaturvælgerne ud, hvis de er forsænkede.

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

- Indstil klokkeslættet, hvis ovnen har automatikur.

Klokkeslæt indstilles første gang

Klokkeslættet vises i 24-timers-rytme.



Efter tilslutning af strøm blinker **12:00** i displayet.

Klokkeslættet indstilles blokvis: først timerne, derefter minutterne.

- Tryk på OK.

12:00 lyser, og ⊕ blinker.

- Tryk på OK, mens ⊕ blinker.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.

- Tryk på OK.

Timetallet gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.

- Tryk på 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 tomme ovn være tændt i mindst en time.

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

- Fjern eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolier fra ovnen og tilbehøret.
- Tag tilbehøret ud af ovnrummet, og rengør det (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- Rengør ovnrummet for eventuelt støv og emballeringsrester, inden det opvarmes; brug en fugtig klud.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus .

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Indstil den maksimale temperatur (250 °C).
- Opvarm ovnen i mindst en time.
- Stil funktionsvælgeren på **0** og temperaturvælgeren på **●** efter opvarmningsprocessen.

 Risiko for forbrænding!
Lad ovnrummet afkøle, inden det rengøres manuelt.

- Tør overfladerne af med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

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

Oversigt over opvarmningsformer

Til tilberedning af madvarer er der forskellige opvarmningsformer til rådighed.

Afhængig af opvarmningsform tilkobles forskellige varmelegemer og eventuelt også blæseren (se parenteserne).

Over-undervarme

(overvarme-/grillvarmelegeme + undervarmelegeme)

Til bagning og stegning efter traditionelle opskrifter, til tilberedning af souffler og til langtidsstegning.

Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.

Undervarme

(undervarmelegeme)

Vælg denne opvarmningsform i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.

Grill

(overvarme-/grillvarmelegeme)

Til grillstegning af flade madvarer (f.eks. steaks) og til gratinering.

Optøning

(blæser)

Til skånsom optøning af frysevarer.

Oversigt over opvarmningsformer

Hurtigopvarmning

(overvarme-/grillvarmelegeme + ringvarmelegeme + blæser)

Til hurtig forvarmning af ovnrummet. Indstil derefter den opvarmningsform, der skal anvendes til tilberedningen.

Varmluft Plus

(ringvarmelegeme + blæser)

Til bagning og stegning. Der kan tilberedes på flere ribber samtidigt. Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved indstillingen Over-undervarme , da blæseren straks fordeler varmen over maden.

Intensiv bagning

(ringvarmelegeme + blæser + undervarmelegeme)

Til bagning af kager med fugtigt fyld. Anvend ikke denne opvarmningsform til bagning af fladt bagværk eller til stegning, da stegefonden bliver for mørk.

Grill med ventilation

(overvarme-/grillvarmelegeme + blæser)

Til grillstegning af kødstykker med større diameter (f.eks. fyldt steg og kyllinger). Der kan grilles ved lavere temperaturer end ved indstillingen Grill , da blæseren straks fordeler varmen over maden.

Bruning med tilberedning

(overvarme-/grillvarmelegeme + undervarmelegeme + ringvarmelegeme + blæser)

Til tilberedning af gratin og lignende, som skal have en sprød overflade.

Tilberedningsprocesser

- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Forvarm kun ovnen, når det er angivet i opskriften eller tilberedningskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikkereflekterende 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 aluminiumsfolie i bunden af ovnen eller på risten.
- Overvåg tilberedningstiden for at undgå energispild ved tilberedning af maden.

Indstil om muligt en tilberedningstid, eller anvend et stegetermometer.
- Opvarmningsformen Varmluft Plus  kan anvendes til mange forskellige retter. Der kan dermed tilberedes ved lavere temperaturer end ved Over-undervarme , da blæseren straks fordeler varmen over maden. Desuden kan der tilberedes på flere ribber samtidigt.
- Anvend så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation  til grillretter. Der grilles her ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer ved maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil disse ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, direkte efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

Udnyttelse af restvarme

- Ved tilberedningsprocesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 min. kan temperaturen reduceres til min. indstillelige temperatur 5 min. inden afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er da tilstrækkelig til at færdigtilberede maden. Køleblæseren og, afhængig af tilberedningsform, varmluftblæseren forbliver tilkoblet. Sluk IKKE ovnen (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Hvis man ønsker at rengøre dele med katalytisk emalje, er det bedst at starte rengøringsprocessen direkte efter tilberedningsprocessen. Restvarmen reducerer energiforbruget.

Betjening af ovnen

Nem anvendelse

- Anbring maden i ovnen.
- Indstil funktionsvælgeren på den ønskede opvarmningsform.

Ovnlyset tænder, og køleblæseren tilkobles.

- Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur.

Opvarmningen tilkobles.

Efter tilberedningsprocessen:

- Stil funktionsvælgeren på **0** og temperaturvælgeren på **●**.
- Tag maden ud af ovnen.

Køleblæser

Blæseren forbliver tændt et stykke tid, efter at ovnen er slukket, således at der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.

Køleblæseren slukker automatisk, når temperaturen i ovnrummet kommer under en bestemt temperatur.

Forvarmning

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.

I følgende tilfælde bør ovnen forvarmes:

Varmluft Plus

- mørk brøddej
- roastbeef og mørbrad.

Over-undervarme

- kager og bagværk med kort bagetid (op til ca. 30 min.)
- sart bagværk (f.eks. sukkerbrødsdej)
- mørk brøddej
- roastbeef og mørbrad.

Hurtigopvarmning

Anvend ikke Hurtigopvarmning  under opvarmningsprocessen ved bagning af pizzaer og sarte deje (lagkagebund, småkager), da disse ellers vil blive brunet for hurtigt fra oven.

- Vælg opvarmningsformen Hurtigopvarmning .
- Indstil temperaturen.
- Skift til den ønskede opvarmningsform, første gang temperaturkontrollen  slukker.
- Anbring maden i ovnen.

Automatikur

(udstyr afhængig af model)

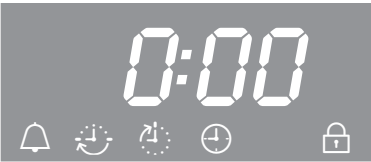
Automatikuret

- viser klokkeslættet,
- kan bruges som minuttur,
- kan til- og frakoble tilberedningsprocesser automatisk,
- kan anvendes til ændring af forskellige indstillinger **P**.

Automatikuret betjenes via **displayet** og **tasterne** <, OK og >.

I displayet vises symboler for de funktioner, der er til rådighed.

Display



Symboler i displayet

Afhængig af funktionsvælgerens position ○ og/eller tryk på en tast vises følgende symboler:

Symbol/funktion	○
Minuttur	Vilkårlig
Tilberedningstid	Opvarmingsform
Sluttid for tilberedning	
Klokkeslæt	0
P Indstilling	
5 Status for en indstilling	
Børnesikring	

En funktion kan kun vælges eller ændres, når funktionsvælgeren står i den rigtige position.

Taster

Tast	Anvendelse
<	– Funktioner markeres – Tider reduceres – Indstillinger P kaldes frem – Status 5 for en indstilling P ændres
>	– Funktioner markeres – Tider øges – Status 5 for en indstilling P ændres
OK	– Funktioner kaldes frem – Indstillede tider og ændrede indstillinger gemmes – Indstillede tider kaldes frem

Timer, minutter eller sekunder indstilles med < eller > i trin a 1.
Forløbet kan fremskyndes ved at holde tasten inde i længere tid.

Tidsindstilling

Tider indstilles normalt i blokke:

- klokkeslæt og tilberedningstider: først timerne og derefter minutterne
- minuturtid: først minutterne og derefter sekunderne.

■ Tryk på OK.

De funktioner, der svarer til funktionsvælgerens position (⏰, ⌚, ⌚ eller ⌚) vises.

- Marker den ønskede funktion med < eller >.

Det tilsvarende symbol blinker i ca. 15 sek.

- Tryk på OK, mens symbolet blinker.

Funktionen kaldes frem, og den venstre talblok blinker.

Tiden kan kun indstilles, så længe talblokken blinker. Hvis tidsfristen er udløbet, skal funktionen kaldes frem igen.

- Indstil den ønskede værdi med < eller >.

- Tryk på OK.

Den højre talblok blinker.

- Indstil den ønskede værdi med < eller >.

- Tryk på OK.

Tidsindstillingen gemmes.

Visning af tider

Når der er indstillet tider, vises dette vha. symbolerne ⏰ og ⌚ eller ⌚.

Hvis funktionerne Minutur ⌚, Tilberedningstid ⌚ og Sluttid for tilberedning ⌚ anvendes samtidigt, vises først og fremmest den tid, der er indstillet sidst.

Hvis der er indstillet en tilberedningstid, kan klokkeslættet ikke vises.

Efter udløb af tider

- blinker det pågældende symbol,
- lyder et signal, hvis alarmen er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

- Tryk på OK.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Automatikur

Minuturet anvendes

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

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

Der kan maks. vælges en minuturstid på 99 min. og 59 sek.

Minutur indstilles

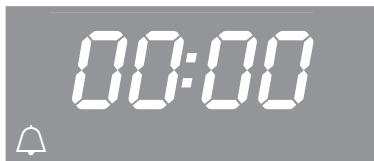
Eksempel:

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



■ Tryk på < gentagne gange, indtil  blinker.

■ Tryk på OK.



00:00 vises, og minut-talblokken blinker.

Første gang der trykkes på <, vises først to streger, og ved næste tryk vises det maksimale minuttal 99.



■ Indstil minutterne med < eller >.

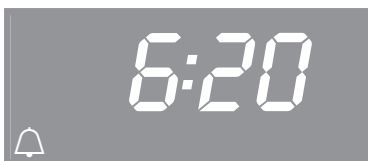
■ Tryk på OK.

Minuttallet gemmes, og sekund-talblokken blinker.



■ Indstil sekunderne med < eller >.

■ Tryk på OK.



Minuturstiden gemmes og tæller sekundvis ned.

Symbolet  indikerer, at det er minuturstiden, der vises.

Efter udløb af minuturstiden

- blinker ,
- tælles tiden opad,
- lyder et signal i ca. 7 min., hvis alar-men er tilkoblet (se afsnittet Automa-tikur - Indstillinger ændres).

- Tryk på OK.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Hvis der ikke er indkodet en tilbered-ningstid, vises klokkeslættet.

Minuturstiden ændres

- Tryk på < gentagne gange, indtil  blinker.

Den indstillede minuturstid vises.

- Tryk på OK.

Minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.

- Tryk på OK.

Sekund-talblokken blinker.

- Indstil sekunderne med < eller >.

- Tryk på OK.

Den ændrede minuturstid gemmes og tæller sekundvis ned.

Minuturstid slettes

- Tryk på < gentagne gange, indtil  blinker.

- Tryk på OK.

Minut-talblokken blinker.

- Reducer minutterne med < til **00**, el-ler øg dem med > til **99**.

Ved næste tryk på den pågældende tast vises to streger i stedet for minut-talblokken:



- Tryk på OK.

Der vises fire streger:



- Tryk på OK.

Minuturstiden slettes.

Hvis der ikke er indkodet en tilbered-ningstid, vises klokkeslættet.

Tilberedningsprocesser kobles automatisk til og fra

Tilberedningsprocesser kan indstilles til at blive frakoblet eller til- og frakoblet automatisk.

Indstil en tilberedningstid eller en tilberedningstid og en sluttid efter valg af opvarmningsform og temperatur.

En tilberedningsproces kan maks. indstilles til at vare 11 t. og 59 min.

Automatisk til- og frakobling af en tilberedningsproces anbefales til stegning. Forvalgstiden til bagning bør ikke være for lang, da dejen i så fald tørrer, og hævemidlets virkning reduceres.

Tilberedningstid indstilles

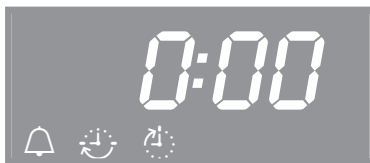
Eksempel:

En kage skal bages i 1 t. og 5 min.

- Stil den ind i ovnen.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.

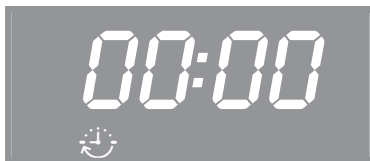
Opvarmning, ovnlens og køleblæser tilkobles.

- Tryk på > gentagne gange, indtil 🕒 blinker.



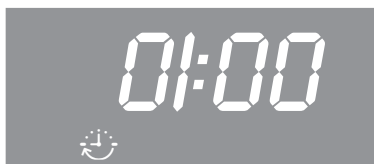
Displayet viser 0:00.

- Tryk på OK.



00:00 vises, og time-talblokken blinker.

Første gang der trykkes på <, vises først to streger, og ved næste tryk vises det maksimale timetal //.



■ Indstil timerne med < eller >.

■ Tryk på OK.

Timetallet gemmes, og minut-talblokken blinker.



■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Tryk på OK.



Tilberedningstiden gemmes og tæller minutvis ned indtil sidste minut, hvorefter der tælles sekundvis ned.

Symbolet  indikerer, at det er tilberedningstiden, der vises.

Når tilberedningen er færdig

- vises 0:00,
- blinker ,
- kobles opvarmningen af ovnrummet automatisk fra,
- forbliver køleblæseren tændt,
- lyder et signal i ca. 7 min., hvis alar-men er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

■ Tryk på OK.

Så snart der trykkes på OK,

- slås akustiske og optiske signaler fra,
- vises klokkeslættet,
- tilkobles opvarmningen af ovnrummet igen.

■ Stil funktionsvælgeren på 0 og temperaturvælgeren på ●.

■ Tag maden ud af ovnen.

Automatikur

Tilberedningstid og sluttid indstilles

Automatisk til- og frakobling af en tilberedningsproces kan indstilles ved at indkode en tilberedningstid og en sluttid.

Eksempel:

Det aktuelle klokkeslæt er 11:15; en steg med en tilberedningstid på 90 minutter skal være færdig kl. 13:30.

- Anbring maden i ovnen.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

Indstil først tilberedningstiden:

- Tryk på > gentagne gange, indtil  blinker.
- Tryk på OK.

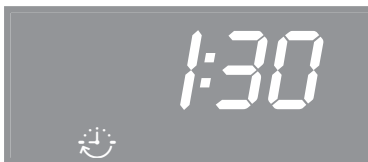
00:00 vises, og time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Tryk på OK.

Timetallet gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Tryk på OK.

Tilberedningstiden gemmes.



Symbolet indikerer, at det er tilberedningstiden, der vises.

Indstil derefter sluttiden:

- Tryk på > gentagne gange, indtil  blinker.



Displayet viser 12:45 (= aktuelt klokkeslæt + tilberedningstid = 11:15 + 1:30).

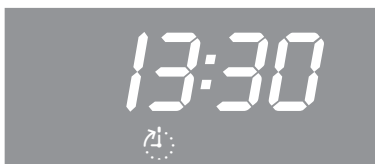
- Tryk på OK.

Time-talblokken blinker.



- Indstil timerne med < eller >.
- Tryk på OK.

Timetallet gemmes, og minut-talblokken blinker.



■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Tryk på OK.

Tilberedningstiden  gemmes.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser frakobles.

Den indstillede sluttid vises i displayet.

Når starttidspunktet er nået (*13:30 - 1:30 = 12:00*), tilkobles opvarmning, ovnlys og køleblæser.

Den indstillede tilberedningstid  vises og tæller minutvis ned indtil sidste minut, hvorefter der tælles sekundvis ned.

Tilberedningstid ændres

■ Tryk på > gentagne gange, indtil  blinker.

Den resterende tilberedningstid vises.

■ Tryk på OK.

Time-talblokken blinker.

■ Indstil timerne med < eller >.

■ Tryk på OK.

Minut-talblokken blinker.

■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Tryk på OK.

Den ændrede tilberedningstid gemmes.

Automatikur

Tilberedningstid slettes

- Tryk på < eller > gentagne gange, indtil  blinker.

- Tryk på OK.

Time-talblokken blinker.

- Tryk på < eller > gentagne gange, indtil der vises to streger:



- Tryk på OK.

Der vises fire streger:



- Tryk på OK.

Tilberedningstiden og en evt. indstillet sluttid slettes.

Klokkeslættet vises, hvis der ikke er indstillet en minuturtid.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

Hvis tilberedningsprocessen skal afsluttes:

- Stil funktionsvælgeren på **0** og temperaturvælgeren på **●**.
- Tag maden ud af ovnen.

Sluttid slettes

- Tryk på < eller > gentagne gange, indtil  blinker.

- Tryk på OK.

Time-talblokken blinker.

- Tryk på < eller > gentagne gange, indtil der vises to streger.

- Tryk på OK.

Der vises fire streger.

- Tryk på OK.

Symbolet  vises, og den indstillede tilberedningstid tæller minutvis ned indtil sidste minut, hvorefter der tælles sekundvis ned.

Hvis tilberedningsprocessen skal afsluttes:

- Stil funktionsvælgeren på **0** og temperaturvælgeren på **●**.
- Tag maden ud af ovnen.

Hvis funktionsvælgeren stilles på **0**, slettes indstillingerne for tilberedningstid og sluttid.

Klokkeslæt ændres

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

- Stil funktionsvælgeren på **0**.
- Tryk på > gentagne gange, indtil ⊕ blinker.
- Tryk på OK.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Tryk på OK.

Timetallet gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Tryk på OK.

Klokkeslættet gemmes.

Efter strømafbrydelse skal klokkeslættet indstilles igen.

Automatikur

Indstillinger ændres

Ovnen leveres med standardindstillinger (se Oversigt over indstillinger).

En indstilling **P** kan ændres ved at ændre dens status **5**.

- Stil funktionsvælgeren på **0**.
- Tryk på **<**, indtil **P 1** vises i displayet.



- For at ændre en anden indstilling trykkes gentagne gange på **<** eller **>**, indtil det ønskede tal vises i displayet.
- Tryk på OK.



Indstillingen kaldes frem, og den aktuelle status **5** vises i displayet, f.eks. **0**.

Ændring af status:

- Tryk gentagne gange på **<** eller **>**, indtil den ønskede status vises i displayet.
- Tryk på OK.

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

Andre indstillinger kan nu ændres på samme måde.

Hvis der ikke skal foretages flere ændringer af indstillinger:

- Vent ca. 15 sek., indtil klokkeslættet vises i displayet.

Indstillingerne bibeholdes efter en strømafbrydelse.

Oversigt over indstillinger

Indstilling	Status
<i>P 1</i> Lydstyrke signal-toner	<i>S 0</i> Alarmen er frakoblet. <i>S 1</i> til Alarmen er tilkoblet. <i>S 30</i> * Lydstyrken kan ændres. Når en status vælges, høres samtidig den signaltone, der aktiveres ved denne kombination.
<i>P 2</i> Tidsformat for klokkeslæt	<i>24</i> * Klokkeslættet vises i 24-timers-format. <i>12</i> Klokkeslættet vises i 12-timers-format. Hvis der skiftes fra 12-timers-format til 24-timers-format efter kl. 13:00, skal time-talblokken for klokkeslættet tilpasses tilsvarende.
<i>P 3</i> Børnesikring	<i>S 0</i> * Børnesikringen er frakoblet. <i>S 1</i> Børnesikringen er tilkoblet, og i displayet vises . Børnesikringen sikrer mod utilsigtet anvendelse af ovnen. Den forbliver tilkoblet efter strømsvigt.

* Standardindstilling

Bagning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt. Kager, pizza, pommefrites eller lignende bør kun bages gyldne og ikke mørkebrune.

Opvarmningsformer

Afhængig af hvad der skal tilberedes, kan der anvendes Varmluft Plus , Intensiv bagning  eller Over-undervarme .

Bageform

Valg af bageform afhænger af opvarmningsformen og tilberedningen.

- Varmluft Plus , Intensiv bagning :
Bageplade, bradepande, bageforme af alle ovnfaste materialer.
- Over-undervarme :
Matte og mørke bageforme af mørkt metal, mørk emalje, mørktfarvet blik eller mat aluminium; varmebestandige glasforme; belagte forme.
Undgå lyse forme af blankt materiale, da disse giver en uensartet eller svag brunning i formen, og bagværket undertiden ikke bliver rigtigt gennembagt.

- Stil altid bageformene på risten.
Det er bedst at stille aflange forme på tværs på risten; derved bliver varmefordelingen i formen optimal, og der opnås et ensartet bageresultat.
- Bag frugtkager og høje bradepander i bradepanden.

Bagepapir, smøring

Alt Miele-tilbehør, f.eks. bageplade, bradepande med huller og pizza-/tærteform, er belagt med PerfectClean.

Overflader belagt med PerfectClean skal normalt ikke smøres eller dækkes med bagepapir.

Der skal kun anvendes bagepapir til

- bagværk med natron, da natron kan beskadige PerfectClean-overfladen
- dej, som let klæber fast på grund af et højt indhold af æggehvite (f.eks. sukkerbrød, marengs, makroner)
- tilberedning af dybfrostvarer på risten.

Vejledning til bageskemaet

Temperatur

Vælg generelt den laveste temperatur.

Højere temperaturer reducerer ganske vist bagetiden, men medfører ofte en meget uensartet brunning og undertiden, at bagværket ikke bliver færdigbagt.

Bagetid

Kontroller efter udløb af den korteste bagetid, om bagværket er færdigbagt, ved at stikke i det med en lille træpind. Hvis der ikke sætter sig fugtig dej på pinden, er bagværket færdigt.

Ribbe

Valg af ribbe afhænger af opvarmningsform og antal bageplader.

- Varmluft Plus 
 - 1 bageplade: Ribbe 1
 - 2 bageplader: Ribbe 1+3
 - 3 bageplader: Ribbe 1+2+4

Hvis bradepanden anvendes samtidig med bageplader til bagning på flere ribber, skal den anbringes under bagepladerne.

Anvend maks. to ribber samtidigt til bagning af fugtigt bagværk.

- Intensiv bagning 
 - 1 bageplade: Ribbe 1
- Over-undervarme 
 - 1 bageplade: Ribbe 1 eller 2

Bagning

Bageskema

Bagværk			
	 [°C]	 ⁴ 	 [min.]
Røredej			
Sandkage	140–160	1	60–70
Plumkage	140–160	1	65–80
Muffins (1 [2] plade[r])	140–160	1 [1+3 ⁴]	30–50
Små kager (1 plade) ^{1) 2)}	150	1	25–40
Små kager (2 plader) ^{1) 2)}	150	1+3	25–40
Rørkage (plade)	140–160	1	25–40
Marmor-, nøddekage (form)	140–160	1	60–80
Frugtkage med marengs (plade)	140–160	1	45–50
Frugtkage (plade)	140–160	1	35–45
Frugtkage (form)	140–160	1	55–65
Tærtebund ¹⁾	140–160	1	25–30
Småkager ¹⁾ (1 [2] plade[r])	140–160	1 [1+3 ⁴]	20–25
Æltet dej			
Kagebund	140–160	1	20–25
Kage med drys	140–160	1	45–55
Småkager ¹⁾ (1 [2] plade[r])	140–160	1 [1+3 ⁴]	15–25
Kager lavet med sprøjte ^{1) 2)} (1 [2] plade[r])	140	1 [1+3 ⁴]	25–40
Kvarktærte	140–160	1	70–90
Æblepie (form Ø 20 cm) ^{1) 2)}	150	1	95–110
Æblekage, med dejlæg ¹⁾	150–170	1	50–70
Abrikoskage med marengs (form)	140–160	1	55–75
Frugt-/madtærte	–	–	–

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift.

Såfremt ikke andet er anført, gælder tiderne for en ikke-forvarmet ovn. Hvis ovnen er forvarmet, skal tiderne afkortes med ca. 10 minutter.

Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller bagværket efter den korteste tid.

					
 [°C]	 ⁴	 [min.]	 [°C]	 ⁴	 [min.]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
140^{3) 5)}	3	25–35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 ³⁾	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
160³⁾	2	15–30	–	–	–
160–180	1	70–90	140–160	1	65–75
170	1	80–100	–	–	–
160–180	1	45–65	140–160	1	50–60
160–180	1	55–75	140–160	1	50–60
210–230³⁾	1	25–35	180–200³⁾	1	25–30

 Varmluft Plus /  Over-undervarme /  Intensiv bagning

 Temperatur / ⁴ Ribbe /  Bagetid

- 1) Brug ikke Hurtigopvarmning  under opvarmningsfasen.
- 2) Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350.
- 3) Forvarm ovnen.
- 4) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.
- 5) Uden brug af FlexiClip-udtræk.

Bagning

Bageskema

Bagværk			
	 [°C]	 	 [min.]
Sukkerbrødsdej ¹⁾			
Tærtebund (2 æg) ¹⁾	150–170	1	20–25
Lagkagebund (4 til 6 æg) ¹⁾	150–170	1	25–35
Lagkagebund med vand ^{1) 2)}	160	1	25–35
Roulade ¹⁾	150–170	1	20–25
Gærdej / kvark-oliedej			
Hævning af gærdej	50	⁵⁾	15–30
Stor formkage (Gugelhupf)	140–160	1	50–60
Julekage	140–160	1	55–65
Kage med drys	140–160	1	35–45
Frugtkage (plade)	150–170	1	40–50
Franskbrød	150–170	1	40–50
Fuldkornsbrød	160–180 ³⁾	1	50–60
Pizza (på plade) ¹⁾	160–180	1	35–45
Løgtærte	160–180	1	35–45
Æblesnitter (1 [2] plade[r])	140–160	1 [1+3 ^{4)]}	25–30
Opbagt dej ¹⁾ , vandbakkelse (1 [2] plade[r])	150–170	1 [1+3 ^{4)]}	30–40
Butterdej (1 [2] plade[r])	160–180	1 [1+3 ^{4)]}	20–25
Bagværk med æggehvite , makroner (1 [2] plade[r])	120–140	1 [1+3 ^{4)]}	25–50

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift.

Såfremt ikke andet er anført, gælder tiderne for en ikke-forvarmet ovn. Hvis ovnen er forvarmet, skal tiderne afkortes med ca. 10 minutter.

Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller bagværket efter den korteste tid.

					
 [°C]	 4 1	 [min.]	 [°C]	 4 1	 [min.]
160–180 ³⁾	1	15–20	–	–	–
160–180 ³⁾	1	20–35	–	–	–
140–170 ³⁾	1	20–45	–	–	–
170–190 ³⁾	1	12–16	–	–	–
50	⁵⁾	15–30	–	–	–
150–170	1	50–60	–	–	–
140–160	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180 ¹⁾	2	40–50	–	–	–
170–190	1	40–50	–	–	–
180–200 ³⁾	2	50–60	–	–	–
180–200	1	30–40	160–180	1	40–50
170–190	1	25–35	160–180	1	25–35
150–170	2	25–30	–	–	–
170–190 ³⁾	2	25–35	–	–	–
180–200 ³⁾	2	15–25	–	–	–
120–140 ³⁾	2	25–50	–	–	–

 Varmluft Plus /  Over-undervarme /  Intensiv bagning

 Temperatur /  4 1 Ribbe /  Bagetid

- 1) Brug ikke Hurtigopvarmning  under opvarmningsfasen.
- 2) Indstillingerne gælder også for retningslinjer iht. EN 60350.
- 3) Forvarm ovnen.
- 4) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.
- 5) Sæt risten i bunden af ovnen, og stil fadet på den.

Stegning

Opvarmningsformer

Afhængig af hvad der skal tilberedes, kan der anvendes Varmluft Plus  eller Over-undervarme .

Service

Alt ovnfast service kan anvendes:

Fad, stegegryde, temperaturbestandig glasform, stegepose, stegesø, bradepande, rist og/eller grill- og stegeindsats (hvis den findes) på bradepande.

Vi anbefaler stegning i fad, da der på den måde er tilstrækkelig fond til sauce.

Desuden forbliver ovnrummet renere end ved stegning på rist.

Vejledning til stegeskemaet

Temperatur

Vælg normalt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet.

Ved højere temperaturer bliver kødet ganske vist brunet, men ikke gennemstegt.

Ved Varmluft Plus  skal temperaturen indstilles ca. 20 °C lavere end ved Over-undervarme .

Steg på over 3 kg: Indstil temperaturen ca. 10 °C lavere end angivet i stegeskemaet.

Stegningen varer ganske vist noget længere, men kødet gennemsteges mere ensartet og får ikke en for tyk skorpe.

Indstil temperaturen ca. 10 °C lavere til stegning på risten end ved stegning i fad.

Forvarmning

Forvarmning er kun nødvendig ved tilberedning af roastbeef og filet.

Stegetid ⊕

Stegetiden kan beregnes ved at gange højden på stegen [cm] med tiden pr. cm højde [min./cm], som afhænger af kødtype:

Oksekød/vildt: 15 - 18 min./cm

Svine-/kalve-/lammekød:

. 12 - 15 min./cm

Roastbeef/mørbrad: 8 - 10 min./cm

Stegetiden for dybfrosset kød forlænges med ca. 20 min. pr. kg. Dybfrosset kød op til ca. 1,5 kg kan steges uden forudgående optøning.

Kontroller maden efter den korteste tid.

Ribbe

Vælg generelt ribbe 1.

Tips

Bruning

Bruningen sker i slutningen af stegetiden. Kødet får en ekstra intensiv bruning, hvis låget tages af servicet efter ca. halvdelen af stegetiden.

Hviletid

Tag stegen ud af ovnen efter stegningen, pak den ind i alufolie, og lad den hvile i ca. 10 min. Der vil da løbe mindre saft ud ved udskæring.

Stegning af fjerkræ

Skindet på fjerkræ bliver sprødt, hvis det 10 min. inden stegetidens ophør pensles med en let saltvandsopløsning.

Stegning

Stegeskema

Kød/fisk
Oksesteg, ca. 1 kg ¹⁾
Oksemørbrad/roastbeef, ca. 1 kg ²⁾
Vildt, ca. 1 kg ³⁾
Flækesteg/fylt steg, ca. 1 kg ³⁾
Flækesteg med svær, ca. 2 kg ³⁾
Hamburgerryg, ca. 1 kg ³⁾
Farsbrød, ca. 1 kg ³⁾
Kalvesteg, ca. 1,5 kg ³⁾
Lammekølle, ca. 1,5 kg ²⁾
Lammeryg, ca. 1,5 kg
Fjerkræ, 0,8 - 1 kg
Fjerkræ, ca. 2 kg
Fjerkræ, farseret, ca. 2 kg
Fjerkræ, ca. 4 kg
Fisk i stykker, ca. 1,5 kg

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift.

Tiderne gælder for en ikke-forvarmet ovn.

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

Temperaturangivelsen gælder for tilberedning i åbent fad.

Indstil temperaturen 10 °C lavere, hvis stegen tilberedes direkte i bradepanden eller på rist på bradepanden.

					
 [°C]	 [min.]	 [min.]	 [°C]	 [min.]	 [min.]
160–180	1	100–120	180–200	1	100–120
180–200	1	45–55	190–210	1	45–55
170–190	1	90–120	180–200	1	90–120
140–160	1	100–120	170–190	1	100–120
150–170	1	160–180	180–200	1	120–150
160–180	1	60–70	190–210	1	60–70
150–170	1	70–80	180–200	1	70–80
170–190	1	100–120	180–200	1	100–120
160–180	1	90–120	190–210	1	90–120
160–180	1	50–60	180–200	1	50–60
180–200	1	60–70	180–200	2	60–70
160–180	1	90–110	180–200	2	90–110
160–180	1	110–130	180–200	2	110–130
150–170	1	150–180	170–190	1	150–180
150–170	1	35–55	180–200	1	35–55

 Varmeluft Plus /  Over-undervarme

 Temperatur /  Ribbe /  Stegetid

- 1) Tilbered med låg på i starten. Fjern låget efter halvdelen af tiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
- 2) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsfasen Hurtigopvarmning  til forvarmningen.
- 3) Tilsæt ca. 0,5 l væske, når halvdelen af tiden er gået.

Langtidsstegning

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

Brun først kødet ensartet 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.

Derved afspændes kødet. Saften i kødet begynder at cirkulere og fordeler sig jævnt helt ud i de yderste lag. Stegeresultatet bliver meget mørt og saftigt.

Tips

- Anvend kun velhængt, magert kød uden sener og fedtkanter. Benet skal skæres ud først.
- Anvend f.eks. margarine eller madolie, der kan opvarmes kraftigt, til bruning.
- Tildæk ikke kødet under tilberedningen.

Tilberedningstiden er ca. 2-4 timer og afhænger af stegens vægt og størrelse og af den ønskede tilberedningsgrad og bruning.

Afløb

Brug bradepanden med rist på.

Brug ikke Hurtigopvarmning  til forvarmningen.

- Skub bradepanden med rist ind på ribbe 1
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme  og temperaturen 130 °C.
- Forvarm ovnrummet, bradepanden og risten i ca. 15 minutter.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogepladen, mens ovnen varmer op.



Risiko for forbrænding!

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud af ovnen, og når der i øvrigt arbejdes med den varme ovn.

- Læg det brunede kød på risten.
- Reducer temperaturen til 100 °C.
- Steg kødet færdig.

På ovne med automatikur kan tilberedningsprocessen frakobles automatisk (se afsnittet Automatikur - Tilberedningstid indstilles).

Efter tilberedningsprocessen

På grund af de lave tilberednings- og kernetemperaturer

- kan kødet straks skæres ud. Hviletid er ikke nødvendig.
- forringes tilberedningsresultatet ikke, hvis kødet bliver i ovnen, når tilberedningstiden er gået. Det kan uden problemer holdes varmt, indtil det skal anrettes.
- har kødet en optimal spisetemperatur. Anret det på forvarmede tallerkener, og server det med meget varm sauce, så det ikke afkøles så hurtigt.

Tilberedningstider/kernetemperaturer

Kød	Tilberedningstid [min.]	Kernetemperatur** [°C]
Roastbeef		
– rød (rare):	60–90	48
– medium	120–150	57
– gennemstegt (well done):	180–240	69
Svinemørbrad	120–150	63
Hamburgerryg*	150–210	68
Kalveryg*	180–210	63
Lammeryg*	90–120	60

* Uden ben

** Der kan anvendes et stegetermometer til at holde øje med kernetemperaturens stigning.

Grillstegning



Risiko for forbrænding!

Hvis der grilles med åben dør, føres den varme luft fra ovnrummet ikke længere automatisk gennem køleblæseren og afkøles. Betjeningselementerne bliver varme. Luk ovndøren ved grillstegning.

Opvarmningsformer

Grill

Til grillstegning af flade grillvarer og til gratinering.

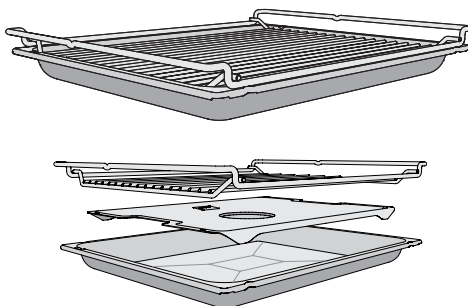
Hele overvarme-/grillvarmelegemet bliver rødglødende for at danne den nødvendige varmestråling.

Grill med ventilation

Til grillstegning af kødstykker med større diameter, fx kyllinger.

Overvarme-/grillvarmelegemet og blæseren tilkobles skiftevis.

Service



Anvend bradepanden med rist eller grill- og stegeindsats (hvis den findes). Beskyttelsesindsatsen forhindrer, at kødsaften brænder på. Kødsaften kan således anvendes igen.

Anvend ikke bagepladen.

Vejledning til grillskemaet

Temperatur

Vælg normalt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet.

Ved højere temperaturer bliver kødet ganske vist brunet, men ikke gennemstegt.

Til flade grillvarer anbefales generelt indstillingen , og til grillkød med større diameter maks. 240 °C.

Forvarmning

Forvarmning er nødvendig til grillstegning.

Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 minutter med lukket ovndør.

Ribbe

Vælg ribbe efter grillvarens tykkelse.

- Flade grillvarer: Ribbe 3/4
- Grillkød med større diameter: Ribbe 2/3

Grilltid

- Flade kødstykker/fiskefileter skal have ca. 6-8 minutter pr. side.
Højere stykker skal have lidt længere tid pr. side.
Skiverne skal være nogenlunde lige tykke, så grilltiderne ikke er for forskellige.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Er kødet mørt?

Man kan kontrollere, hvor mørt kødet er, ved at trykke på det med en ske:

Rødt/ (rare):	Hvis det giver meget efter, er det stadig rødt inde.
Medium:	Hvis kødet kun giver lidt efter, er det rosa.
Gennemstegt (well done):	Hvis kødet næsten ikke giver efter, er det gennemstegt.

Kontroller maden efter den korteste tid.

Tip

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

Grillstegning

Grillvarerne forberedes

Skyl kød hurtigt under koldt, rindende vand, og tør det af. Kødstykkerne skal ikke saltes, inden de grilles, da kødsaften ellers trækkes ud.

Magert kød kan pensles med olie. Brug ikke andre former for fedt, da disse let bliver mørke eller udvikler røg.

Rens fladfisk og fiskeskiver, og salt dem. De kan også dryppes med citronsaft.

Grillstegning

- Vælg opvarmningsform og temperatur.
- Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 minutter med lukket ovndør.



⚠ Risiko for forbrænding!

Anvend grydelapper, når varm mad skubbes ind i eller tages ud af ovnen, og når der i øvrigt arbejdes med den varme ovn.

- Læg maden på risten.
- Skub maden ind på den passende ribbe (se Grillskema):

Grillstegning på ribbe 1 til 3: Læg grill- og stegeindsatsen (hvis den findes) og risten på bradepanden, og skub det hele ind i ovnen samtidigt.

Grillstegning på ribbe 4: Skub kun risten ind på denne ribbe, og skub bradepanden og grill- og stegeindsatsen (hvis den findes) ind på ribbe 1.

- Luk døren.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grillskema

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift. Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 minutter med lukket ovndør, hvis andet ikke er angivet.

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

Kontroller maden efter den korteste tid.

Grillret					
		 [°C]	 [min.]	 [°C]	 [min.]
Flade grillvarer					
Oksesteaks	4 ³⁾		10–16	220	20–25
Burgerbøf ¹⁾	4 ³⁾		18–27	–	–
Kød på spyd	4 ³⁾	240	25–30	220	16–20
Fjerkræspid	4 ³⁾	240	20–25	200	23–27
Nakkekoteletter	4 ³⁾		12–18	220	23–27
Lever	4 ³⁾		8–12	220	12–15
Frikadeller	4 ³⁾		14–20	220	18–22
Grillpølse	3/4 ³⁾		10–15	220	9–13
Fiskefilet	3/4 ³⁾		12–16	220	13–18
Foreller	3/4 ³⁾		16–20	220	20–25
Toast ^{1) 2)}	3		4–8	–	–
Hawaii-toast	3		7–9	220	5–8
Tomater	3		6–8	220	8–10
Ferskner	3		6–8	220	15–20
Grillkød med større diameter					
Kylling, ca. 1,2 kg	1 ⁴⁾	240	60–70	200	60–70
Svineskank, ca. 1 kg	1	–	–	200	95–100
Roastbeef, oksemørbrad, ca. 1 kg	1	–	–	250	25–35

 Grill /  Grill med ventilation /  Ribbe 4 /  Temperatur /  Grilltid

1) Indstillingerne gælder ved brug af opvarmningsformen Grill  også for retningslinjer iht. EN 60350.

2) Overvarme-/grillvarmelegemet skal ikke forvarmes.

3) Grillstegning på ribbe 4: Skub kun risten ind på denne ribbe, og skub bradepanden og grill- og stegeindsatsen (hvis den findes) ind på ribbe 1.

4) Anvend ribbe 2 ved opvarmningsformen Grill med ventilation .

Optøning

Opvarmningsformen Optøning  kan anvendes til skånsom optøning af frysevarer.

Ved denne opvarmningsform tilkobles kun blæseren, som ventilerer luften i ovnrummet ved stuetemperatur.



Risiko for salmonella!

Ved optøning af fjerkræ skal man være særlig omhyggelig med hygiejnen. Anvend ikke den optøede kødsaft.

Tips

- Frysevarerne tages ud af emballagen og optøs i bradepanden eller i en skål.
- Anvend bradepanden med rist til optøning af fjerkræ, så fjerkræet ikke ligger i den optøede kødsaft.
- Kød, fjerkræ eller fisk behøver ikke være helt optøet, inden de tilberedes. Det er tilstrækkeligt, at overfladen er blød nok til, at krydderier hæfter.

Optøningstider

Tiderne afhænger af frysevarernes art og vægt:

Madvare	Vægt [g]	Tid [min.]
Kylling	800	90–120
Kød	500	60–90
	1 000	90–120
Grillpølse	500	30–50
Fisk	1 000	60–90
Jordbær	300	30–40
Smørmandel- kage	500	20–30
Brød	500	30–50

Henkogningsbeholdere

 **Risiko for at komme til skade!**
Ved opvarmning af lukkede dåser opstår der et overtryk i dem, hvorved de kan eksplodere.
Anvend aldrig ovnen til henkogning og opvarmning af mad i dåser.

Anvend kun glas, der er specielt beregnet til henkogning:

- Henkogningsglas
- Glas med skruelåg.

Frugt og grøntsager henkoges

Vi anbefaler opvarmningsformen Varmluft Plus .

Angivelserne gælder for 5 1-liters-glas.

- Skub bradepanden ind på ribbe 1, og stil glassene på den.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus  og en temperatur på 150-170 °C.
- Vent, indtil det perler, dvs. indtil der regelmæssigt stiger luftbobler op i glassene.

Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.

Frugt/agurker

- Stil funktionsvælgeren på Ovnlys , så snart det perler i glassene. Lad derefter glassene blive stående i den varme ovn i yderligere 25-30 min.

Grøntsager

- Reducer temperaturen til 100 °C, så snart det perler i glassene.

	Henkogningstid [min.]
Asparges, gulerødder	60–90
Ærter, bønner	90–120

- Stil funktionsvælgeren på Ovnlys  efter henkogningstiden, og lad glassene blive stående i den varme ovn i yderligere 25-30 min.

Efter henkogning

 **Risiko for forbrænding!**
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 timer.
- Kontroller, at alle glas er lukket.

Tørring

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

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

- Forbered det, der skal tørres.
 - Æbler: Skræl dem eventuelt. Stik kernehuset ud, og skær dem i ca. 0,5 cm tykke ringe.
 - Blommer: Fjern evt. sten.
 - Pærer: Skræl dem, fjern kernehuset, og skær dem i skiver.
 - Bananer: Tag skrællen af, og skær dem i skiver.
 - Svampe: Rens dem, halver dem, og skær dem i skiver.
 - Persille eller dild: Fjern tykke stængler.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt i bradepanden.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus  eller Over-undervarme .
- Indstil en temperatur på 80-100 °C
- Skub bradepanden ind på ribbe 1. Ved Varmluft Plus  kan ribbe 1 og ribbe 3 også anvendes samtidigt.

Det, der skal tørres	Tørretid
Frugt	2–8 timer
Grøntsager	3–8 timer
Urter*	50–60 min.

* Anvend opvarmningsformen Over-undervarme  til urter.

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

 Risiko for forbrænding!
Anvend grydelapper, når det, der er tørret, tages ud.

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

Tørret frugt skal være helt tør, men blød og elastisk. Der må ikke trænge saft ud, når den brækkes eller skæres igennem.

- Opbevar dem i godt tillukkede glas eller dåser.

Tips

Kager, pizza, flutes

- Bag disse frysevarer på risten med bagepapir på.
Ved tilberedning af disse frysevarer kan bagepladen eller bradepanden slå sig så meget, at de 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.

Pommes frites, kroketter og lignende

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

Tilberedning

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

Kager, pizza, pommes frites eller lignende bør kun bages gylde og 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 korteste tilberedningstid, der er angivet på emballagen.

Bruning med tilberedning

Opvarmningstypen Bruning med tilberedning  er velegnet til tilberedning af gratin og lignende, som skal have en sprød overflade.

Ret	 [°C]	 4 1	 [min.]
Lasagne	150	1	55–65
Flødekartofler	160	1	55–70
Grøntsagsgratin	160	1	50–80
Pastagratin	150	1	55–65

 Temperatur / ₄ Ribbe /  Tilberedningstid

I skemaet er der vist nogle eksempler på anvendelse.

Ved tilberedning efter andre opskrifter kan temperatur- og tidsangivelserne for Varmluft Plus  anvendes.

 Risiko for forbrænding! Varmelegemerne skal være frakoblet. Ovnrummet skal være afkølet.

 Risiko for at komme til skade! Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler.

Især ovnens front kan blive beskadiget af ovnrens og kalkopløsende rengøringsmidler.

Fjern straks rester af rengøringsmidler.

Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler,
- kalkopløsende rengøringsmidler på ovnens front,
- rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten),
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel,
- rengøringsmiddel til rustfrit stål,
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
- glasrengøringsmidler,
- rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader,
- hårde skuresvampe og -børster (fx grydesvampe eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel),
- skarpe metalskrabere,
- ståluld,
- punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler,
- ovnrens*,
- stålsvampe*.

* Kan anvendes ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-belagte overflader.

Rengøring og vedligeholdelse

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne.

Hvis ovnen ikke rengøres efter hver brug, kan rengøringen blive vanskeligere.

Fjern så vidt muligt snavs med det samme.

Tilbehøret er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine.

Tips

- Tilsmudsninger af frugtsaft eller kagedej fra utætte bageforme er nemmest at fjerne, mens ovnrummet stadig er lunt.
- For at gøre det lettere at rengøre ovnen kan man tage ovndøren af og skille den ad, tage ribberne ud - med FlexiClip-udtrækkene (hvis de findes), afmontere den katalytisk emaljerede bagvæg og sænke overvarme-/grillvarmelegemet ned.

Normalt snavs

Oplysninger om rengøring af bagvæggen findes i afsnittet Snavs på den katalytisk emaljerede bagvæg.

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

Tætningslisten rengøres

Rundt om ovnrummet sidder der en tætningsliste som tætning mod dørruden.

Tætningslisten kan blive beskadiget, hvis der sidder fedtresten på den.

- Tætningslisten bør rengøres, hver gang ovnen har været i brug.

Fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

Frugtsaft eller rester fra stegning kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på emaljerede overflader. Disse påvirker dog ikke brugen af ovnen. 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).

Den katalytiske emalje beskadiges ved brug af ovnrens. Afmonter de katalytisk emaljerede dele, inden der anvendes ovnrens.

- Ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-overflader kan man påføre Miele ovnrens på de kolde overflader og lade det 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 ovnrens grundigt med rent vand, og tør overfladerne af.

Rengøring og vedligeholdelse

Fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

Rengør aldrig FlexiClip-udtrækkene i opvaskemaskine. Ved rengøring i opvaskemaskine vaskes specialfedtet på udtrækkene af, hvorved udtræksegenskaberne forringes.

Anvend følgende fremgangsmåde til fastsiddende snavs, eller hvis kuglelejerne er blevet tilklistrede af frugtsaft, der er løbet over:

- Opblød resterne på FlexiClip-udtrækkene kortvarigt (ca. 10 min.) med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Om nødvendigt kan man desuden anvende den hårde side af en opvaske-svamp. Kuglelejerne kan rengøres med en blød børste.

Efter rengøringen kan der være misfarvninger eller lyse pletter. Dette har dog ingen indflydelse på brugsegenskaberne.

Snavs på den katalytisk emaljerede bagvæg

Den katalytiske emalje rengøres automatisk for olie- og fedtstænk ved høje temperaturer.

Jo højere temperaturen er, des mere virkningsfuld er processen.

Påvirkning fra skuremidler, kradsende børster og svampe og ovnrens forringer den katalytiske emaljes selvrensende egenskaber. Afmonter de katalytisk emaljerede dele, inden der anvendes ovnrens.

Fjern rester af krydderier, sukker og lign.

- Afmonter bagvæggen (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Bagvæggen afmonteres).
- Rengør manuelt med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste.
- Skyl bagvæggen grundigt. Lad den tørre, inden den monteres igen.

Olie- og fedtsnavs fjernes

- Tag alt tilbehør (inkl. ribberne) ud af ovnrummet.
- Inden den katalytiske rengøring startes, skal groft snavs fjernes fra inder-siden af døren og PerfectClean-be-lagte overflader, så det ikke brænder fast.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus  og 250 °C.
- Opvarm den tomme ovn i mindst en time.

Tiden afhænger af tilsmudsningsgra-den.

Hvis den katalytiske emalje er meget snavset til med olie eller fedt, kan der lægge sig en film i ovnrummet under rengøringsprocessen.

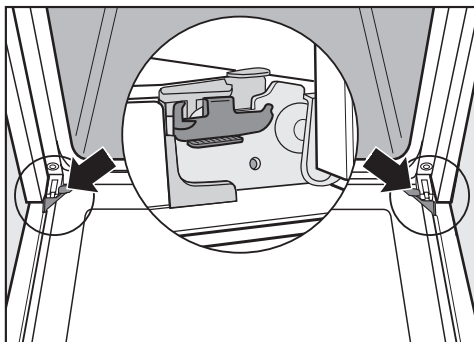
 Risiko for forbrænding! Lad ovn-rummet afkøle, inden det rengøres manuelt.

- Rengør til sidst den indvendige side af døren og ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Ved efterfølgende opvarmninger til høje temperaturer forsvinder re-sterende snavs efterhånden.

Rengøring og vedligeholdelse

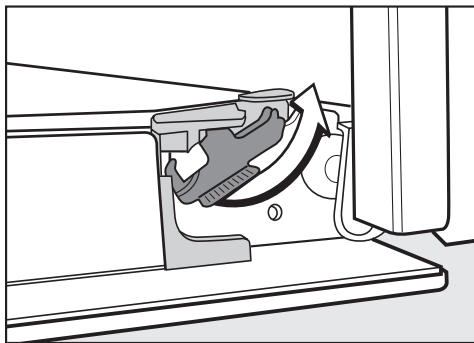
Døren tages af



Døren er forbundet med dørhængslerne ved hjælp af 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.

Træk aldrig døren af holderne i vandret position, da disse så slår tilbage på ovnen.

Træk aldrig døren af ved at holde i dørgrebet, da dette kan knække af.

- Luk døren helt.



- Tag fat i siderne af døren, og træk den op af holderne. Sørg for, at den ikke trækkes skævt af.

Døren skilles ad

Ovndøren er på alle sider forsynet med tætningslister, som beskytter mod indtrængning af luft fra ovnrummet.

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

Dørglassene kan blive ødelagt af ridser.

Undlad at anvende rengøringsmidler med skurende virkning, hårde svampe eller børster og skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

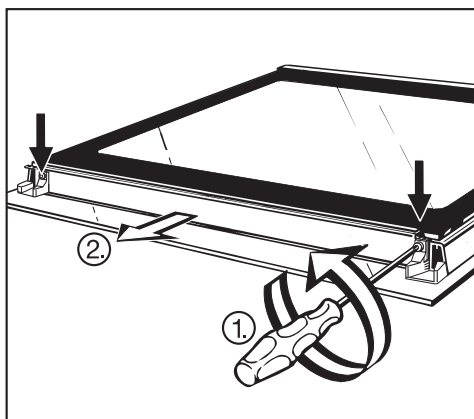
Følg også rådene vedrørende rengøring af ovns front.

Overfladen på aluminiumsprofilerne kan blive beskadiget ved brug af ovnrens. Aluminiumsprofilerne bør derfor kun rengøres med varmt vand tilsat et opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampekuld eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

Opbevar de afmonterede dørglas et sikkert sted, så de ikke går i stykker.

 Risiko for at komme til skade!
Tag altid døren af, inden den skilles ad.

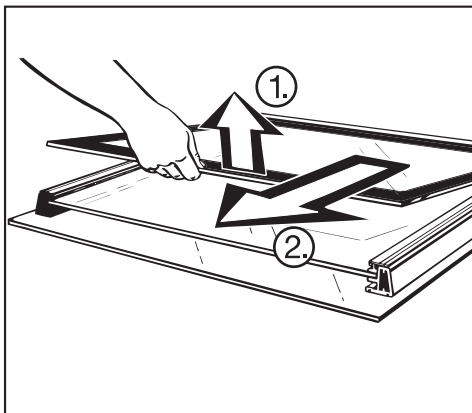
- Læg ovndørens yderside på et blødt underlag (f.eks. et viskestykke), så den ikke bliver ridset. Det er bedst at lægge døren, så dørgrebet ligger ud over bordkanten, så glasset ligger på et plant underlag og ikke kan gå i stykker under rengøringen.



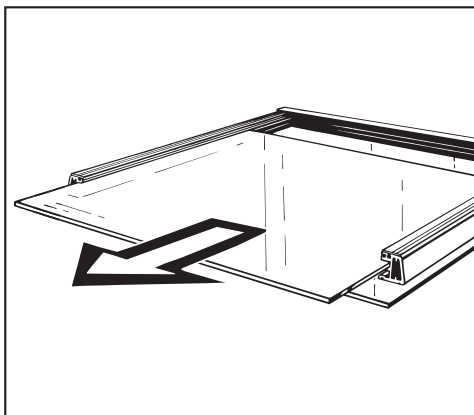
- Skru Torx-skrueerne ud, og træk skinnerne samt listen og tætningslisten af.

Nu kan det indvendige og det midterste glas i døren tages ud.

Rengøring og vedligeholdelse



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



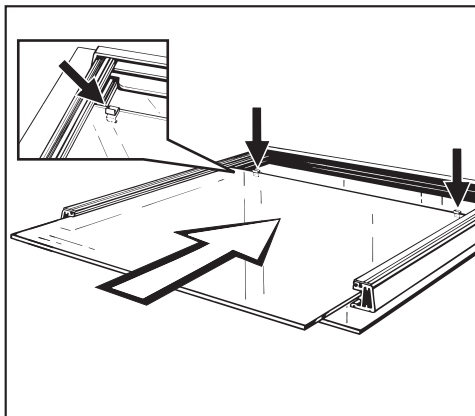
- Træk det midterste glas ud.

Det kan ske, at tætningsprofilerne, der sidder i nærheden af styreskinnerne i højre og venstre side af den øverste ende af glasset, løsner sig. Disse profiler sikrer glasset mod at forskubbe sig i rammen.

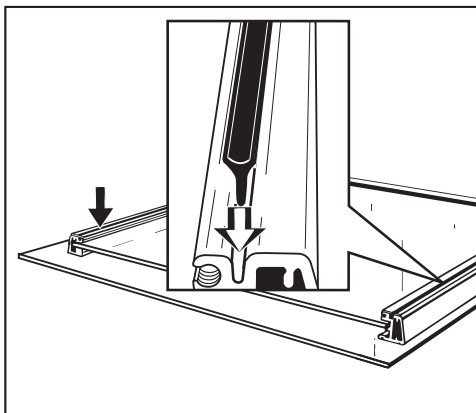
- Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

- Tør delene af med en blød klud.

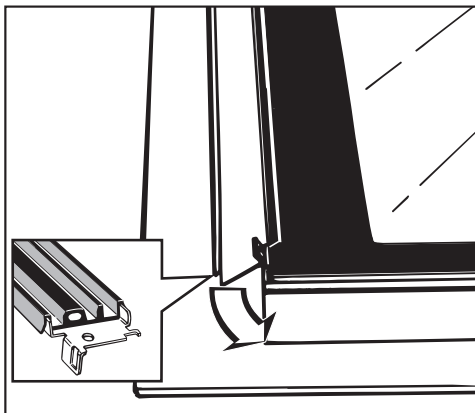
Saml derefter døren omhyggeligt igen:



- Skub det midterste glas lidt ind, og sæt tætningsprofilerne på. Skub derefter glasset helt ind.

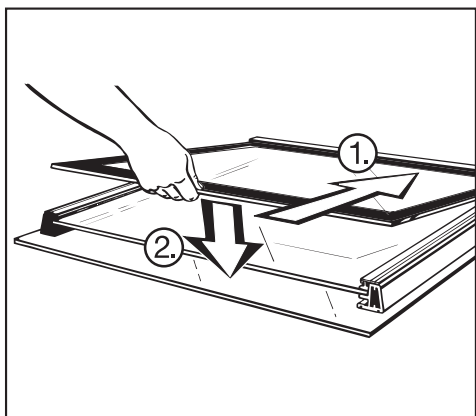


- Læg tætningslisterne til siderne af det indvendige glas i de dertil beregnede riller.

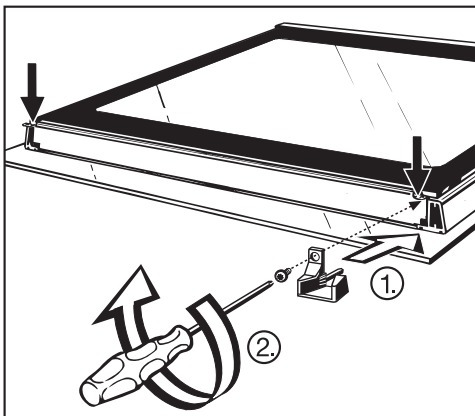


- Sæt listen og tætningslisten på foran dørglassene.

Når tætningslisten sidder rigtigt, kan der ikke trænge varm luft fra ovenrummet ind i døren, når ovnen anvendes.



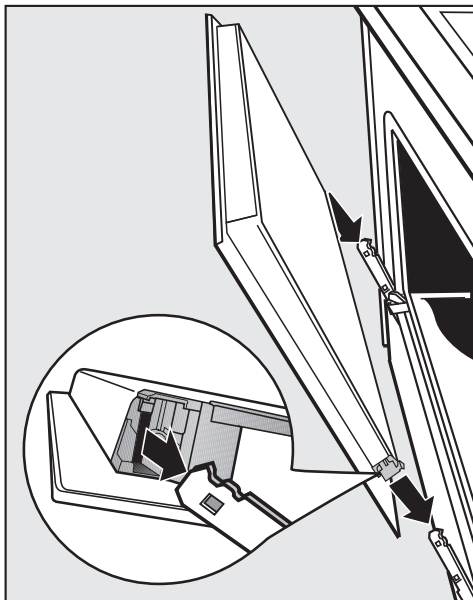
- Sæt det indvendige glas i med siden med mat tryk nedad. Sørg for, at tætningerne i siderne ikke glider, og at glasset skubbes så dybt ind som muligt.



- Sæt skinnerne på, og skru listen fast igen.

Rengøring og vedligeholdelse

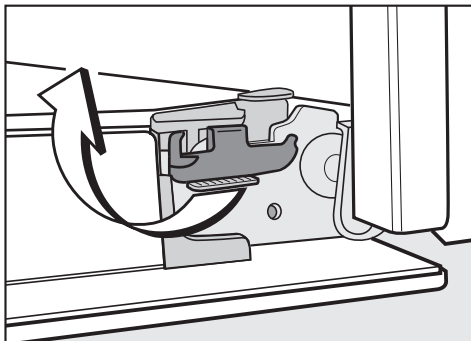
Døren sættes i



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

- Åbn døren helt.

Lås låsebøjlerne igen, da døren ellers kan løsne sig fra holderne og blive beskadiget.



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

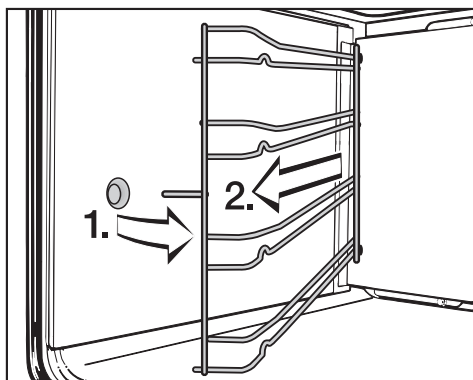
Ribber og FlexiClip-udtræk afmonteres

⚠ Risiko for at komme til skade!
Anvend aldrig ovnen uden ribber.

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

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

⚠ Risiko for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet. Ovnrummet skal være afkølet.



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

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter delene omhyggeligt.

Rengøring og vedligeholdelse

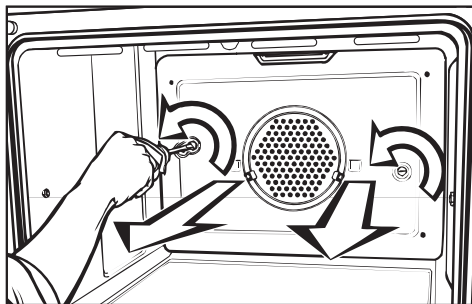
Bagvæggen afmonteres

⚠ Risiko for at komme til skade!
Anvend aldrig ovnen uden bagvæg.

Bagvæggen kan afmonteres for rengøring.

⚠ Risiko for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet. Ovnrummet skal være afkølet.

- Afbryd strømmen til ovnen: Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.
- Tag ribberne ud.



- Løsn skruerne, og tag bagvæggen ud.
- Rengør bagvæggen (se afsnittet Snavs på den katalytisk emaljerede bagvæg).

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

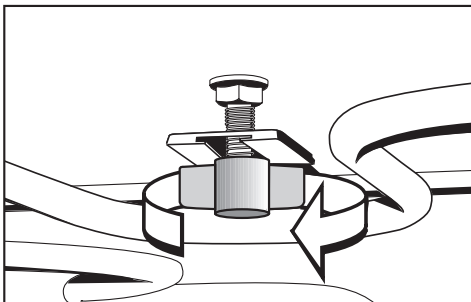
Monter delene omhyggeligt.

- Tilslut strømmen til ovnen.

Overvarme-/grillvarmelegemet sænkes ned

⚠ Risiko for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet. Ovnrummet skal være afkølet.

- Tag ribberne ud.



- Løsn vingemøtrikken.

Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned med magt.

- Sænk overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt.

Nu kan loftet i ovnrummet rengøres.

- Hæv overvarme-/grillvarmelegemet, og skru vingemøtrikken fast igen.
- Monter ribberne.

Småfejl udbedres

De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre. Nedenstående oversigt kan være en hjælp i denne forbindelse.

Kontakt Miele Teknisk Service (se bagsiden), hvis det ikke er muligt selv at finde årsagen til eller udbedre en fejl.

 Risiko for at komme til skade!

Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's garanti.

Kun fagfolk autoriseret af Miele må foretage installation, service og reparation.

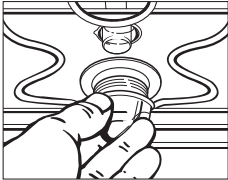
Åbn aldrig selv ovnens kabinet.

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om sikringen har slået fra. Kontakt en autoriseret elektriker eller Miele Teknisk Service.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Der er kun valgt en opvarmningsform eller en temperatur. ■ Vælg en opvarmningsform og en temperatur.
	Børnesikringen  er aktiveret. ■ Deaktiver børnesikringen (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).
	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om sikringen har slået fra. Kontakt en autoriseret elektriker eller Miele Teknisk Service.

Fejl	Årsag og udbedring
12:00 blinker i displayet på en ovn med automatikur.	Der har været strømsvigt. ■ Indstil klokkeslættet igen (se afsnittet Første ibrugtagning). Også tilberedningstider skal indkodes igen.
0:00 vises uventet i displayet, og samtidig blinker 😊. Der lyder eventuelt også et akustisk signal.	Ovnen har været i brug i usædvanlig lang tid, og sikkerhedsfrakoblingen er blevet aktiveret. ■ Stil funktionsvælgeren på position 0. Ovnen er derefter straks klar til brug igen.
Der høres støj efter en tilberedning.	Køleblæseren er tilkoblet. Køleblæseren slukker automatisk, når temperaturen i ovnrummet kommer under en bestemt temperatur.
Der er rustfarvet snavs på den katalytiske emalje.	Tilsmudsninger af krydderier, sukker og lign. fjernes ikke ved den katalytiske rengøringsproces. Afmonter de katalytisk emaljerede dele, og fjern snavset med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste (se afsnittet Snavs på den katalytisk emaljerede bagvæg).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Bagværket er ikke færdigbagt efter den tid, der er angivet i bageskemaet.	Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.
	Tilsætningsmængderne svarer ikke til mængderne i opskriften. ■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere bagetid, fordi dejen er fugtigere.
Bagværket er brunet uensartet.	Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. ■ Der vil altid være en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.
	Bageformens materiale og farve er ikke afstemt efter opvarmningsformen. ■ Ved Over-undervarme  er lyse eller blanke forme ikke så velegnede. Brug matte, mørke bageforme.
FlexiClip-udtrækkene kan kun vanskeligt skubbes ind og trækkes ud.	Der er ikke nok fedt i FlexiClip-udtrækkenes kuglelejer. ■ Smør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun specialfedtet fra Miele er afpasset efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre smøremidler kan blive harske af opvarmningen og få udtrækkene til at klæbe sammen. Specialfedtet kan købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspe- dition på tlf. 43 27 13 50.

Fejl	Årsag og udbedring
Ovnlyset tænder ikke.	Halogenpæren er defekt. Risiko for forbrænding! Varmelegemerne skal være frakoblet. 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, G9). ■ Sæt lampeafdækningen med tætningsringen på plads i lampehuset, og fastgør den ved at dreje mod højre. ■ Tilslut strømmen til ovnen.

Service / garanti

Miele Teknisk Service

- Dag til dag-service
- Landsdækkende servicenet
- Lokale teknikere
- Specielt uddannede teknikere
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning
- Originale Miele reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele produkter og reparationer

Miele er kendt for sin dag til dag-service

En stor fordel, da ventetiden på, at Miele produktet igen er klar efter et driftsstop, yderst sjældent overskrider én dag. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører rundt i centralt dirigerede servicevogne.

Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi har alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation, med fra starten. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostning ved fremkaffelse af reservedele.

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vore teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vore produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikerne hele tiden er på højde med udviklingen.

Miele Teknisk Service kan tilkaldes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og 16.00, fredag mellem 8.00 og 15.30.

Servicebestilling:

telefon	43 27 13 10
eller telefax	43 27 13 09

Eller på internettet: www.miele.dk

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.

Miele's garanti omfatter:

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

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

Miele's garanti indebærer:

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

Miele's garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

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

Service / garanti

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.



Risiko for at komme til skade!
Den elektriske installation skal foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter.

Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren og er ikke omfattet af Miele's reklamationsordning.

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

Det anbefales, at ovnen **tilsluttes til en stikkontakt**, da dette gør det lettere at foretage service på den.

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

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

Tilslutningsdata

De nødvendige tilslutningsdata fremgår af typeskiltet, der kan ses på frontrammen, når døren er åben.

Disse oplysninger skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Ved henvendelse til Miele Teknisk Service bedes følgende oplyst:

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

Hvis tilslutningen ændres, eller ledningen udskiftes, skal der anvendes en ledning af typen H 05 VV-F med egnet tværsnit.

Eltilslutning

Ovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingssystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50 (best.nr. 9666).

Sikring 16 A.

Tilslutning må kun foretages til en reglementeret stikkontakt med jordforbindelse.

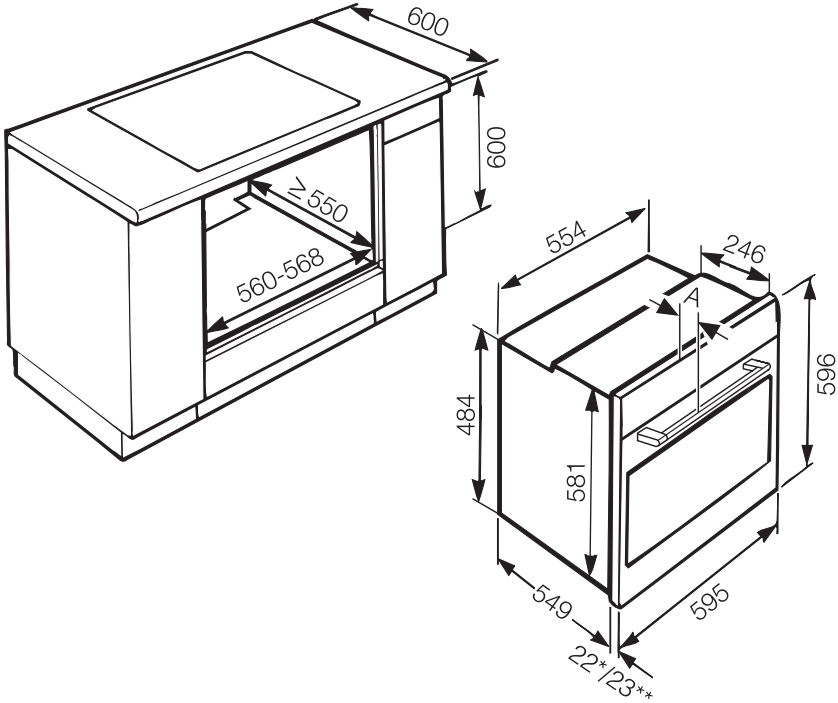
Maks. tilslutningsværdi: Se typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Ovnmaal og indbygningsmål

Målene er angivet i mm.

Indbygning i et underskab



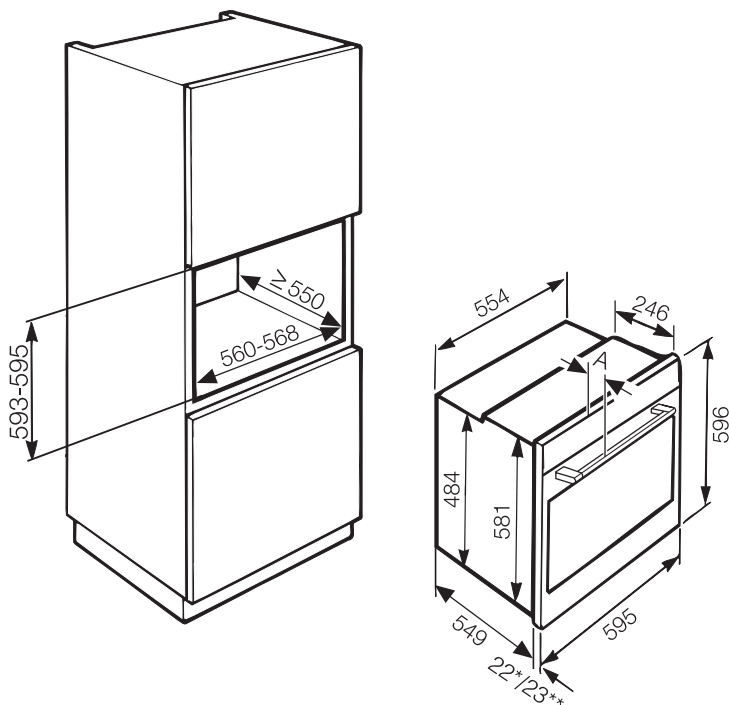
A H 21xx: 45 mm

* Ovne med glasfront

** Ovne med metalfront

Målskitser til indbygning

Indbygning i et højskab



A H 21xx: 45 mm

* Ovne med glasfront

** Ovne med metalfront

 Ovnen må kun anvendes i indbygget stand.

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).

Inden montering

- Kontroller, at tilslutningsdåsen er spændingsløs.

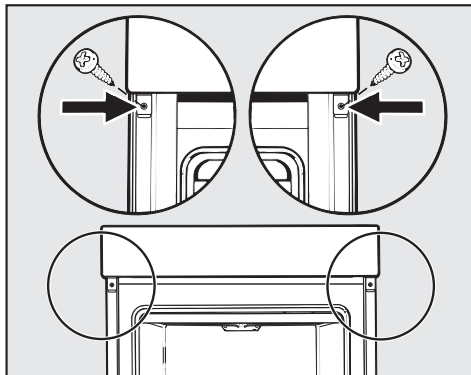
Ovnen indbygges

- 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 ovnen skal løftes.

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



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

Oplysninger til testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350

Ret	Bageplader/form	Opvarmingsform	🌡️ [°C]	🍖 ⁴	⌚ [min.]	Forvarmning
Kager lavet med sprøjte (8.4.1)	1 bageplade		140 ²⁾	2	30–50	nej
	2 bageplader ¹⁾		140 ²⁾	1+3	30–55	nej
	1 bageplade		160 ²⁾	2	15–35	ja
Små kager (8.4.2)	1 bageplade		150 ²⁾	1	25–40	nej
	2 bageplader		150 ²⁾	1+3	25–40	nej
	1 bageplade		140 ^{2) 6)}	3	25–35	ja
Sukkerbrødsbund med vand (8.5.1)	Springform Ø 26 cm ³⁾		160 ²⁾	1	30–40	nej
	Springform Ø 26 cm ³⁾⁴⁾		140–170 ²⁾	1	20–45	ja
Æblepie (8.5.2)	Springform Ø 20 cm ³⁾		150 ²⁾	1	95–110	nej
	Springform Ø 20 cm ³⁾		170 ²⁾	1	80–100	nej
Ristning af toast Rist (9.1)				3	4–8	nej
Grillstegning af burgerbøf (9.2)	Rist og bradepande			4 ⁵⁾	1. side: 12–16 2. side: 6–11	ja, 5 minutter

Varmluft Plus / Over-undervarme / Grill

🌡️ Temperatur / 🍖⁴ Ribbe / ⌚ Tilberedningstid

- 1) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.
- 2) Brug ikke Hurtigopvarmning under opvarmningsfasen.
- 3) Stil bageformen på risten.
- 4) Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet, og kontroller maden efter den korteste tid.
- 5) Skub kun risten ind på ribbe 4 og bradepanden på ribbe 1.
- 6) Uden brug af FlexiClip-udtræk.

Energieffektivitetsklasse

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 50304/EN 60350.

Energieffektivitetsklasse: A

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

- Målingen sker i opvarmningsformen Bruning med tilberedning .
- Under målingen skal der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen.
Anvend ikke yderligere tilbehør, som fx FlexiClip-udtræk eller dele med katalytisk overflade såsom sidevægge eller ovnloft.
- En vigtig forudsætning for fastlæggelse af energieffektivitetsklassen er, at døren er lukket tæt til under målingen.
Afhængig af de anvendte måleelementer kan dørlistens tætningsfunktion forringes i større eller mindre grad. Dette har negativ indvirkning på måleresultatet. Denne mangel skal udlignes 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.

Produktdatablade

Datablade for de modeller, der er beskrevet i denne brugs- og monteringsanvisning, er vedhæftet.

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 2160 B
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{cavity})	105,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	0,99 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,83 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	Elektro
Volumen i ovnrummet	56 l
Husholdningsovnens masse	39 kg

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 2260 B
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{cavity})	105,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	0,99 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,83 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	Elektro
Volumen i ovnrummet	56 l
Husholdningsovnens masse	39 kg

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 2161 B
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{cavity})	105,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	0,99 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,83 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	Elektro
Volumen i ovnrummet	56 l
Husholdningsovnens masse	39 kg



Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Hovedtelefax 43 27 11 09
Reservedelsafd. telefax 43 27 13 69
Miele Teknisk Service telefax 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

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

H2160B; H2260B; H2161B