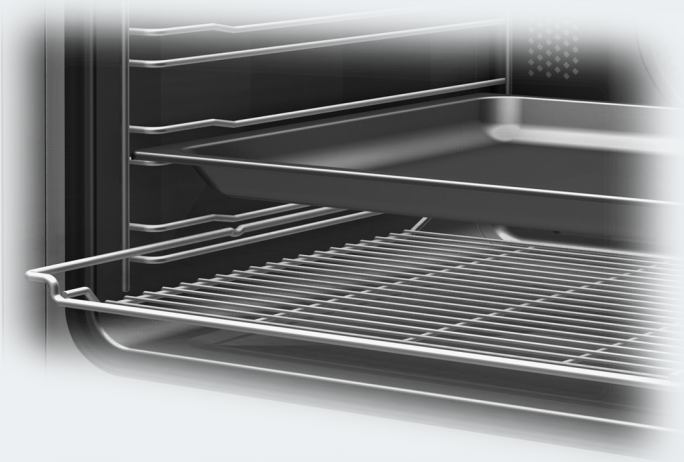
Brugs- og monteringsanvisning
Ovn



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

da-DK

M.-Nr. 10 177 970

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler 5

Miljøbeskyttelse 15

Oversigt over ovnen 16

Ovnens betjeningselementer 17
Funktionsvælger 18
Temperaturvælger 18
Temperaturkontrol 18
Automatikur 19
Display 19
Taster 19

Udstyr 20
Modelbetegnelse 20
Typeskilt 20
Medfølgende udstyr 20
Medleveret og ekstra tilbehør 20
Ribber 21
Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop 21
FlexiClip-udtræk HFC 70 22
Ovnstyring 26
Sikkerhed 26
Lås 26
Køleblæser 26
Ventileret dør 26
Dørlås til pyrolyserengøring 26
Overflader med PerfectClean 27

Første ibrugtagning 28
Før ovnen tages i brug første gang 28
Klokkeslæt indstilles første gang 28
Første opvarmning af ovnen 29

Oversigt over opvarmningsformer 30

Energispareråd 31

Betjening af ovnen 33
Nem betjening 33
Køleblæser 33
Ovnrummet forvarmes 34

Indhold

Automatikur ... 35
Display ... 35
Symboler i displayet ... 35
Taster ... 35
Princip for tidsindstilling ... 36
Visning af tider ... 36
Efter udløb af tider ... 36
Anvendelse af minutur ... 37
Minutur indstilles ... 37
Minuturstid ændres ... 38
Minuturstid slettes ... 38
Tilberedningsprocesser kobles automatisk til og fra ... 39
Tilberedningstid indstilles ... 39
Når tilberedningen er færdig: ... 40
Tilberedningstid og sluttid indstilles ... 41
Tilberedningstid ændres ... 42
Tilberedningstid slettes ... 43
Sluttid slettes ... 43
Klokkeslæt ændres ... 44
Indstillinger ændres ... 45

Bagning ... 47
Bageskemaer ... 48
Røredej ... 49
Ældet dej ... 51
Gærdej/kvark-oliedej ... 53
Sukkerbrødsdej ... 55
Opbagt dej, butterdej og bagværk med æggehvide ... 56

Stegning ... 57
Stegeskemaer ... 58
Oksekød, kalvekød ... 59
Svinekød ... 60
Lammekød, vildt ... 61
Fjerkræ, fisk ... 62

Langtidsstegning ... 63

Grillstegning ... 65
Grillskema ... 66

Optøning ... 69

Henkogning ... 70

Indhold

Tørring 71

Frysevarer/færdigretter 72

Flere anvendelser 73
Bruning med tilberedning 73
Opvarmning af service 74

Rengøring og vedligeholdelse 75
Uegnede rengøringsmidler 75
Tips 76
Normalt snavs 76
Fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk) 77
Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene 78
Ovnrummet rengøres med Pyrolyse 79
Pyrolyserengøringen forberedes 79
Pyrolyserengøring startes 80
Pyrolyserengøring startes tidsforskudt 81
Efter afsluttet pyrolyserengøring 81
Pyrolyserengøring afbrydes 82
Døren tages af 83
Døren skilles ad 84
Døren sættes i 88
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres 89
Overvarme-/grillvarmelegemet klappes ned 90

Småfejl udbedres 91

Service / garanti 95

Eltilslutning 98

Målskitser til indbygning 99
Ovnmål og indbygningsmål 99
Indbygning i et underskab 99
Indbygning i et højskab 100
Frontens detailmål 101

Indbygningsovn 102

Oplysninger til testinstitutter 103
Testretter iht. EN 60350-1 103
Energieffektivitetsklasse 104
Datablade på husholdningsovne 104

Denne ovn overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig 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 disse anvisninger ikke er blevet fulgt. Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

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

▶ Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.

▶ Ovnen er kun beregnet til brug i almindelig husholdning til 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.

▶ På grund af specielle krav (fx mht. temperatur, fugtighed, kemisk holdbarhed, slidstyrke og vibration) er denne ovn udstyret med en speciel pære, som kun må anvendes til det påtænkte formål. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

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.

▶ Risiko for forbrænding! Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Ovnen 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! Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Ved pyrolyserengøringen opvarmes ovnen kraftigere end ved normal brug.
Sørg for, at børn ikke rører ved ovnen under pyrolyseprocessen.

▶ Risiko for at komme til skade! 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 må kun udføres af Miele Teknisk Service eller en anden uddannet fagmand.

▶ 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).

▶ 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 Mieles 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 uddannet fagmand (se afsnittet Eltilslutning).

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

– sikringerne i installationen er slået fra, eller
– skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
– 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.

Den daglige brug

⚠ Risiko for forbrænding!
Ovnen bliver meget varm 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.

▶ Olie og fedt kan antændes ved overopvarmning. Hold altid øje med ovnen ved arbejde med olie og fedt.
Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk ovnen, og kvæl flammerne ved at holde døren 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-opvarmningsformer til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter. Anvend en af opvarmningsformerne Varmluft Plus [fan] eller Over-undervarme [two bars].

▶ 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 udnyttes 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 varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i ovnen.
Tildæk derfor maden.

▶ Emaljen på ovnrummets bund kan revne eller gå af som følge af stillestående varme.
Læg derfor aldrig fx alufolie eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen.
Anvend altid en af opvarmningsformerne Varmluft Plus eller Bruning med tilberedning, hvis der stilles mad direkte på ovnrummets bund, eller hvis den anvendes til opvarmning af service.

▶ Emaljen på ovnrummets bund kan blive beskadiget, hvis der skubbes genstande frem og tilbage på den.
Hvis der stilles gryder, pander eller service på ovnrummets bund, bør man undgå at skubbe dem frem og tilbage.

▶ 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 af servicet.

▶ 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.

▶ Dørglassene kan blive ødelagt af ridser.
Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.

▶ Ribberne kan tages ud (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse). Monter dem rigtigt igen.

▶ Grove tilsmudsninger i ovnrummet kan medføre røgudvikling og frakobling af pyrolyserengøringen.
Fjern større tilsmudsninger fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes.

Tilbehør

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

▶ Miele gourmetfade HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/ HUB 5001-XL må ikke skubbes ind på ribbe 1, da dette vil beskadige ovnbunden. På grund af den korte afstand opstår der en ophobning af varme, og emaljen kan revne eller gå af.
Skub heller aldrig Miele gourmetfade ind på den øverste ribbebøjle på ribbe 1, da den så ikke vil være sikret med udtræksstoppet.
Anvend så vidt muligt ribbe 2.

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

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan således genbruges.

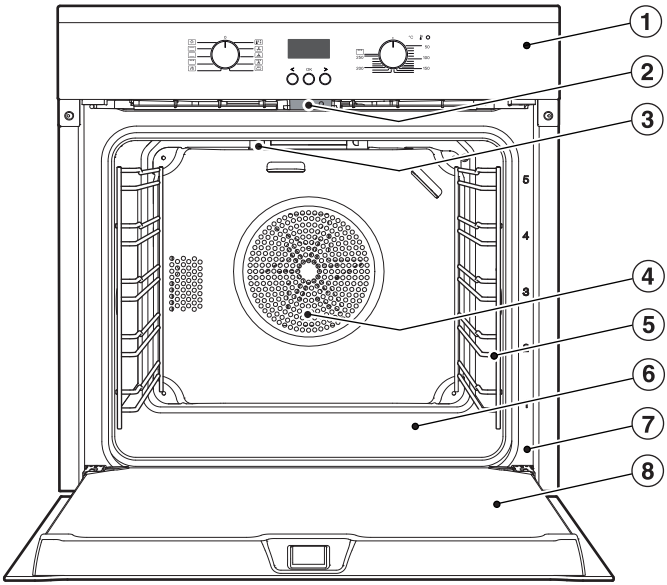
Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/opsamlingssted.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

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

Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Oversigt over ovnen



① Ovnens betjeningselementer *

② Dørlås til pyrolyserengøring

③ Overvarme-/grillvarmelegeme

④ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme

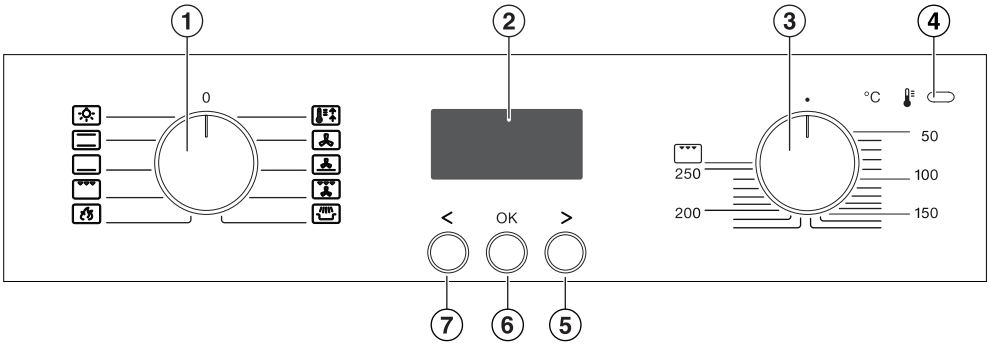
⑤ Ribber (5 højder)

⑥ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme

⑦ Frontramme med typeskilt

⑧ Dør

* Udstyr afhængig af model



① Funktionsvælger
Valg af opvarmningsformer

② Automatikur
Visning af klokkeslæt og indstillinger

③ Temperaturvælger
Indstilling af temperatur

④ Temperaturkontrol
Visning af ovnrumsopvarmning

⑤ Tasten >
Ændring af tider og indstillinger

⑥ Tasten *OK*
Funktioner kaldes frem, og indstillinger bekræftes

⑦ Tasten <
Ændring af tider og indstillinger

Ovnens betjeningselementer

Funktionsvælger

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

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

Opvarmningsformer

Lys

Over-undervarme

Undervarme

Grill

Pyrolyse

Hurtigopvarmning

Varmluft Plus

Intensiv bagning

Grill med ventilation

Bruning med tilberedning

Temperaturvælger

Med temperaturvælgeren vælges temperaturerne til tilberedningsprocesserne.

Den kan drejes højre om, indtil der mødes modstand, og tilbage igen. Når den står på position •, kan den forsænkes ved tryk på den.

Temperaturskalaen findes på betjeningspanelet.

Temperaturkontrol

Temperaturkontrollen lyser altid, når ovnrumsopvarmningen er tilkoblet.

Når den valgte temperatur er nået:

– Opvarmningen af ovnrummet frakobles.

– Temperaturkontrollen slukker.

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

Automatikur

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

Display

I displayet vises klokkeslættet eller indstillingerne.

Lyset i det dæmpes lidt, hvis der ikke foretages indstillinger.

Yderligere informationer findes i afsnittet Automatikur.

Taster

Model H256xBP/H266xBP har sensortaster, der reagerer på fingertryk. Hvert tryk bekræftes med et lydsignal. Denne lyd kan slås fra ved at vælge status *5 1* ved indstillingen *P 4* (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

Alle andre modeller har tryktaster.

Udstyr

Modelbetegnelse

De modeller, 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, fabrikationsnummer og tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Medfølgende 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 Mieles ovne.

Produkterne kan bestilles via vores webshop shop.miele.dk eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget). 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 forskellige ribbehøjder 5 1, hvor tilbehøret kan skubbes ind.

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

Hver ribbehøjde består af to ribbebøjler i hver side.

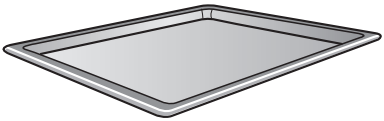
Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

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

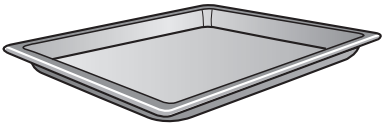
Ribberne kan tages ud (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

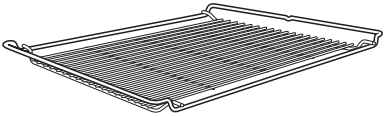
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



Rist HBBR 71:



Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

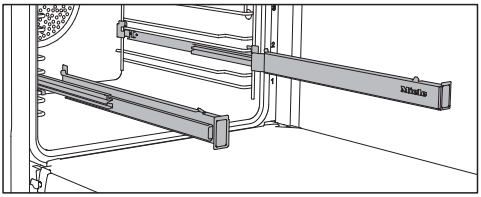
Skub altid risten ind med fladen nedad.

Midt på de korte sider af disse tilbehør sidder der et udtræksstop, som forhindrer, at de 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.

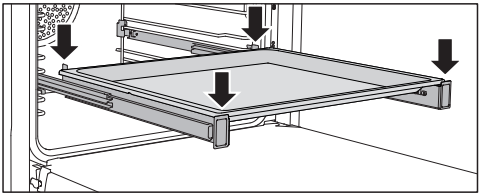
De emaljerede dele er belagt med PerfectClean.

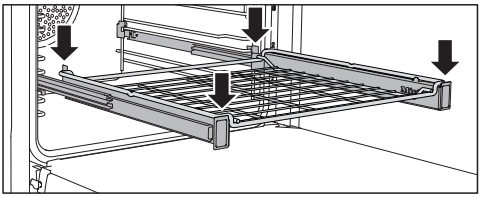
FlexiClip-udtræk HFC 70



FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på alle ribber.

Skub FlexiClip-udtrækkene helt ind i ovnrummet, inden tilbehøret skubbes ind.
Herved kommer tilbehøret automatisk til at ligge sikkert mellem udtrækkenes forreste og bageste udtræksstop, så det ikke kan rutsje ned.





FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

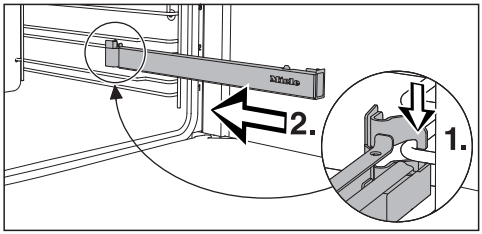
FlexiClip-udtræk monteres og afmonteres

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

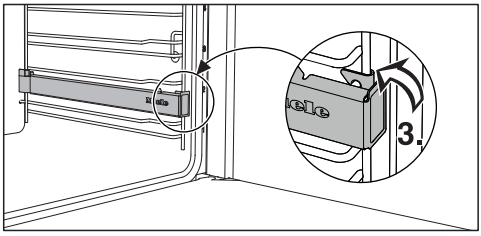
FlexiClip-udtrækkene fastgøres mellem en ribbes ribbebøjler.

Udtrækket med Miele-logoet skal monteres i højre side.

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



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

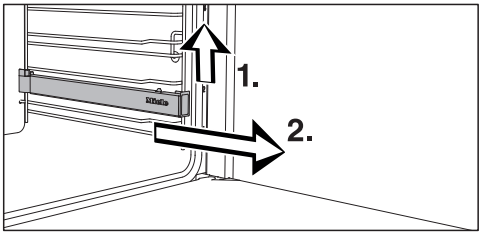


■ Sørg for, at FlexiClip-udtrækket går i hak i ribbens nederste ribbebøjle (3.).

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

Afmontering af et FlexiClip-udtræk:

■ Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.



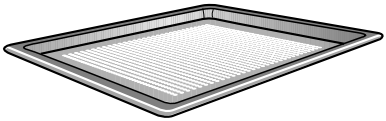
■ Tag fat i FlexiClip-udtrækket foran (1.), og træk det ud langs ribbens ribbebøjle (2.).

Pizza-/tærteform HBF 27-1

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.

Gourmet-bageplade med huller HBBL 71



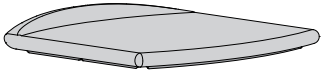
Gourmet-bagepladen med huller er specielt udviklet til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvark-oliedej, brød og boller.
De fine huller fremmer bruningen på undersiden.
Den kan også anvendes til tørring af frugt, grøntsager og urter.

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Samme anvendelsesmuligheder fås med **pizza-/tærteformen HBFP 27-1 med huller**.

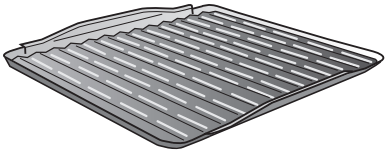
Udstyr

Bagesten HBS 60



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.

Grill- og stegeindsats HGBB 71



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

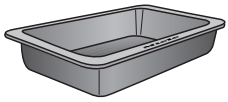
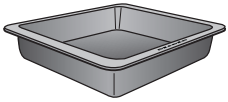
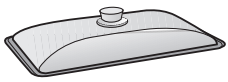
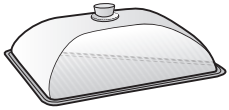
Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Gourmetfade HUB
Gourmetlåg HBD

Mieles gourmetfade kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne, og ligesom risten er de forsynet med udtræksstop.
Fadenes overflade har non stick-belægning.

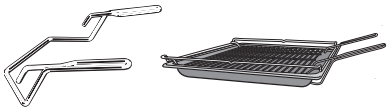
Gourmetfadene fås i forskellige dybder. Bredder og højder er de samme.

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

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

* egnet til induktionskogeplader

Greb til bageplader HEG



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

Miele allround-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.

Ovnstyring

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

Derudover kan den anvendes til

– visning af klokkeslæt

– minutur

– automatisk til- og frakobling af tilberedningsprocesser

– valg af individuelle indstillinger.

Sikkerhed

Lås

Låsen sikrer mod utilsigtet betjening af ovnen (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres - *P 3*).
Når låsen 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.

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

Køleblæserefterløbet frakobles automatisk efter en vis tid.

Ventileret dør

Døren er opbygget af delvis varmereflekterende glaslag.

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

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

Dørlås til pyrolyserengøring

Når pyrolyseprocessen starter, låses døren af sikkerhedsmæssige årsager automatisk. Låsen deaktiveres først igen, når temperaturen i ovnrummet efter pyrolyseprocessen er faldet til under 280 °C.

Overflader med PerfectClean

Overflader belagt med PerfectClean udmærker sig ved fremragende non stick-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 non stick-effekten og den usædvanligt nemme rengøring bibeholdes.

Følgende overflader er belagt med PerfectClean:

– Bradepande
– Bageplade
– Grill- og stegeindsats
– Gourmet-bageplade med huller
– Pizza-/tærteform
– Pizza-/tærteform, med huller

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 position **0**.

■ Indstil klokkeslættet.

Klokkeslæt indstilles første gang

Klokkeslættet vises i 24-timers-format.

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

Indstilling af klokkeslættet foretages blokvis: Først timerne og derefter minutterne.

■ Bekræft med OK.

12:00 lyser, og 🕘 blinker.

■ Bekræft med OK, mens 🕘 blinker.

Time-talblokken blinker.

■ Indstil timerne med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Timerne gemmes, og minut-talblokken blinker.

■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Klokkeslættet gemmes.

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

Første opvarmning af ovnen

Første gang ovnen opvarmes, kan der opstå ubehagelige lugte. Disse fjernes ved at lade den 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 emballagerester, inden den opvarmes; brug en fugtig klud.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus [⁂].

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Vælg den højest mulige temperatur (250 °C).
- Opvarm ovnen i mindst en time.
- Drej funktionsvælgeren over på position **0** og temperaturvælgeren over på position • efter opvarmningsfasen.

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

- Rengør ovnrummet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Oversigt over opvarmningsformer

Til tilberedning af madvarer er der forskellige opvarmningsformer til rådighed.

Opvarmningsform	Beskrivelse
Over-undervarme	Til bagning og stegning efter traditionelle opskrifter, til tilberedning af souffléer og til langtidsstegning. Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10 °C lavere end angivet i opskriften. Tilberedningstiden ændres ikke.
Undervarme	Vælg denne opvarmningsform i slutningen af tilberedningstiden, hvis maden skal være brunere på undersiden.
Grill	Til grillstegning af flade madvarer (fx steaks) og til gratinering.
Hurtigopvarmning	Til hurtig forvarmning af ovnrummet. Indstil derefter den opvarmningsform, der skal anvendes til tilberedningen.
Varmluft Plus	Til bagning og stegning. Der kan tilberedes på flere ribber samtidigt. Der kan tilberedes ved lavere temperaturer end ved indstillingen Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet.
Intensiv bagning	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	Til grillstegning af kødstykker med større diameter (fx kyllinger). Der kan grilles ved lavere temperaturer end ved indstillingen Grill, da varmen straks fordeles i ovnrummet.
Bruning med tilberedning	Til små mængder som fx dybfrostpizzaer, luning af boller og kagefigurer, men også til kødretter og stege. Der spares op til 30% energi i forhold til ved traditionelle opvarmningsformer, hvis døren holdes lukket under tilberedningsprocessen.

Tilberedningsprocesser

- Tag alt det tilbehør, der ikke skal bruges til tilberedningsprocessen, ud af ovnen.
- Forvarm kun ovnen, når det er nødvendigt ifølge opskriften eller tilberedningsskemaet.
- Undgå så vidt muligt at åbne ovndøren under tilberedningen.
- Vælg generelt den laveste temperatur, der er angivet i opskriften eller tilberedningsskemaet, og kontroller maden efter den korteste anførte tid.
- Anvend helst matte, mørke bageforme og fade af ikke-reflekterende materiale (emaljeret stål, varmebestandigt glas, overfladebehandlet aluminium/støbejern). Blanke materialer såsom rustfrit stål eller aluminium reflekterer varmen, som dermed har sværere ved at nå maden. Læg ikke varmereflekterende 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. Med denne opvarmningsform kan der tilberedes ved lavere temperaturer end ved Over-undervarme, da varmen straks fordeles i ovnrummet. Desuden kan der tilberedes på flere ribber samtidigt.
- Bruning med tilberedning er en innovativ opvarmningsform med optimal udnyttelse af restvarmen. Der spares op til 30% energi i forhold til ved traditionelle opvarmningsformer, hvis døren holdes lukket under tilberedningsprocessen.
- Anvend så vidt muligt opvarmningsformen Grill med ventilation til grillretter. Der grilles her ved lavere temperaturer end ved brug af andre grill-opvarmningsformer med maksimal temperaturindstilling.
- Tilbered om muligt flere retter samtidigt. Stil dem ved siden af hinanden eller på forskellige ribber.
- Tilbered så vidt muligt retter, der ikke kan tilberedes samtidigt, lige efter hinanden for at udnytte varmen i ovnen bedst muligt.

Energispareråd

Udnyttelse af restvarme

- Ved tilberedningsprocesser med temperaturer over 140 °C og tilberedningstider over 30 min. kan temperaturen reduceres til den lavest mulige indstilling ca. 5 min. inden afslutning af tilberedningsprocessen. Restvarmen er da tilstrækkelig til at færdigtilberede maden. Sluk ikke ovnen (se afsnittet Råd om sikkerhed og advarsler).
- Hvis man ønsker at foretage pyrolyserengøring, er det bedst at starte rengøringsprocessen lige efter en tilberedningsproces. Restvarmen reducerer energiforbruget.

Nem betjening

- Sæt maden ind i ovnen.
- Stil funktionsvælgeren på den ønskede opvarmningsform.

Ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.

Opvarmningen tilkobles.

Efter tilberedningsprocessen:

- Drej funktionsvælgeren over på position **0** og temperaturvælgeren over på position •.
- Tag maden ud af ovnen.

Køleblæser

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

Køleblæserefterløbet frakobles automatisk efter en vis tid.

Ovnrummet forvarmes

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 (fx sukkerbrødsdej)

– mørk brøddej

– roastbeef og mørbrad.

Hurtigopvarmning

Opvarmningsfasen kan afkortes med opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

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

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

Automatikuret har følgende funktioner:

– Visning af klokkeslæt
– Minutur
– Auomatisk til- og frakobling af tilberedningsprocesser
– Ændring af forskellige indstillinger *P*.

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

Der vises symboler for de funktioner, der kan vælges.

Display

Symboler i displayet

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

Symbol/funktion		◯
🔔	Minutur	Vilkårlig
	Tilberedningstid	Opvarmningsform
	Sluttid for tilberedning	
🕐	Klokkeslæt	**0**
P	Indstilling	
5	En indstillings status	
🔒	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.
Hvis en tast holdes inde i længere tid, fremskyndes forløbet.

Princip for tidsindstilling

Tiderne indstilles blokvis:

– Ved klokkeslæt og tilberedningstider først timerne og derefter minutterne

– Ved en minuturstid først minutterne og derefter sekunderne.

■ Bekræft med OK.

De funktioner, der passer til funktionsvælgerens position (🔔, 🍳, 🍳 eller 🕘) vises.

■ Marker den ønskede funktion med < eller >.

Det tilhørende symbol blinker i ca. 15 sek.

■ Bekræft med OK, mens symbolet blinker.

Funktionen kaldes frem, og den venstre talblok blinker.

Tiden kan kun indstilles, så længe talblokken blinker. Herefter skal funktionen kaldes frem igen.

■ Indstil den ønskede værdi med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Den højre talblok blinker.

■ Indstil den ønskede værdi med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Tidsindstillingen gemmes.

Visning af tider

Når der er indstillet tider, vises dette med symbolerne 🔔 og 🍳 eller 🍳.

Hvis funktionerne Minutur 🔔, Tilberedningstid 🍳 og Sluttid 🍳 anvendes samtidigt, vises først den tid, der er indstillet til sidst.

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

Efter udløb af tider

Når en tid er udløbet, blinker det tilhørende symbol, og der lyder et akustisk signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

■ Bekræft med OK.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Anvendelse af minutur

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

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

Der kan maks. indstilles 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 så mange gange på <, at ⏰ blinker.
- Bekræft med OK.

00:00 vises, og minut-talblokken blinker.

Ved første tryk på < vises først 2 streger, og ved næste tryk vises minut-talblokkens maksimalt mulige værdi *99*.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Minutterne gemmes, og sekund-talblokken blinker.

- Indstil sekunderne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Minuturstiden gemmes og tæller sekundvis ned.

Symbolet ⏰ indikerer, at det er minuturstiden, der vises.

Efter udløb af minuturstiden:

– 🔔 blinker.

– Tiden tælles opad.

– Der lyder et akustisk signal i ca. 7 min., hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

■ Bekræft med OK.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

Hvis der ikke er indstillet nogen tilberedningstider, vises klokkeslættet.

Minuturstid ændres

■ Tryk så mange gange på <, at 🔔 blinker.

Den indstillede minuturstid vises.

■ Bekræft med OK.

Minut-talblokken blinker.

■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Sekund-talblokken blinker.

■ Indstil sekunderne med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Den ændrede minuturstid gemmes og tæller sekundvis ned.

Minuturstid slettes

■ Tryk så mange gange på <, at 🔔 blinker.

■ Bekræft med OK.

Minut-talblokken blinker.

■ Reducer minutterne til 00 med <, eller øg dem til 99 med >.

Næste gang der trykkes på den pågældende tast, vises to streger i stedet for minut-talblokken:

■ Bekræft med OK.

Der vises 4 streger:

■ Bekræft med OK.

Minuturstiden slettes.

Hvis der ikke er indstillet nogen tilberedningstider, 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 kan blive tør, og hævemidlets virkning reduceres.

Tilberedningstid indstilles

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

- Sæt bagværket ind i ovnen.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

- Tryk så mange gange på >, at blinker.

0:00 vises.

- Bekræft med OK.

00:00 vises, og time-talblokken blinker.

Ved første tryk på < vises først 2 streger, og ved næste tryk vises time-talblokkens maksimalt mulige værdi *11*.

■ Indstil timerne med < eller >.

■ Bekræft med OK.

Timerne gemmes, og minut-talblokken blinker.

■ Indstil minutterne med < eller >.

■ Bekræft med 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:

– *0:00* vises.

– blinker.

– Opvarmningen af ovnrummet frakobles automatisk.

– Køleblæseren forbliver tændt.

– Der lyder et akustisk signal i ca. 7 min., hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

■ Bekræft med OK.

– Akustiske og optiske signaler slås fra.

– Klokkeslættet vises.

– Opvarmningen af ovnrummet tilkobles igen.

■ Drej funktionsvælgeren over på position **0** og temperaturvælgeren over på position •.

■ Tag kagen ud af ovnen.

Tilberedningstid og sluttid indstilles

En tilberedningsproces kan til- og frakobles automatisk ved indstilling af en tilberedningstid og en sluttid.

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

- Sæt kødet ind i ovnen.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

Indstil først tilberedningstiden:

- Tryk så mange gange på >, at ⏲ blinker.
- Bekræft med OK.

00:00 vises, og time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Timerne gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Tilberedningstiden gemmes.

Symbolet ⏲ indikerer, at det er tilberedningstiden, der vises.

Indstil derefter sluttiden:

- Tryk så mange gange på >, at ⏲ blinker.

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

- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Timerne gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Sluttiden ⏲ gemmes.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser frakobles.

Den indstillede tilberedningstid vises i displayet.

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

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

Tilberedningstid ændres

- Tryk så mange gange på >, at blinker.

Den resterende tilberedningstid vises.

- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Den ændrede tilberedningstid gemmes.

Tilberedningstid slettes

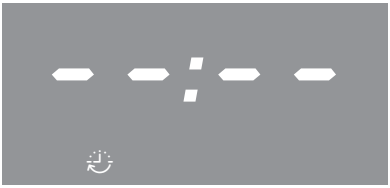
- Tryk så mange gange på < eller >, at blinker.
- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Tryk så mange gange på < eller >, at der vises 2 streger:

- Bekræft med OK.

Der vises 4 streger:



- Bekræft med OK.

Tilberedningstiden og en evt. indstillet sluttid slettes.

Klokkeslættet vises, hvis der ikke indstilles en minuturstid.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

Hvis tilberedningsprocessen skal afsluttes:

- Drej funktionsvælgeren over på position **0** og temperaturvælgeren over på position •.
- Tag stegen ud af ovnen.

Sluttid slettes

- Tryk så mange gange på < eller >, at blinker.
- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Tryk så mange gange på < eller >, at der vises 2 streger.
- Bekræft med OK.

Der vises 4 streger.

- Bekræft med OK.

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

Hvis tilberedningsprocessen skal afsluttes:

- Drej funktionsvælgeren over på position **0** og temperaturvælgeren over på position •.
- Tag stegen ud af ovnen.

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

Klokkeslæt ændres

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

- Stil funktionsvælgeren på position **0**.
- Tryk så mange gange på >, at 🕘 blinker.
- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Timerne gemmes, og minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med < eller >.
- Bekræft med OK.

Klokkeslættet gemmes.

Efter en strømafbrydelse skal klokkeslættet indstilles igen.

Indstillinger ændres

Ovnen leveres med standardindstillinger (se Oversigt over indstillinger).

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

- Stil funktionsvælgeren på position **0**.
- Tryk på <, indtil displayet viser *P 1*:

- Hvis en anden indstilling skal ændres, skal der trykkes på < eller > så mange gange, at det pågældende tal vises.
- Bekræft med OK.

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

Ændring af status:

- Tryk på < eller > så mange gange, at den ønskede status vises.
- Bekræft med OK.

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

Andre indstillinger kan nu ændres på samme måde.

Hvis der ikke skal ændres flere indstillinger:

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

Indstillingerne bibeholdes efter en strømafbrydelse.

Automatikur

Oversigt over indstillinger

Indstilling	Status	
P 1 **Lydstyrke signallyde**	S 0	Signallyden er **frakoblet.**
	S 1 til S 30*	Alarmen er **tilkoblet.** Lydstyrken kan ændres. Når en status vælges, høres samtidig den signallyd, der aktiveres ved denne kombination.
P 2 **Tidsformat for klokkeslæt**	24*	Klokkeslættet vises i **24-timers-format.**
	12	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.
P 3 **Lås**	S 0*	Låsen er **frakoblet.**
	S 1	Låsen er **tilkoblet**, og displayet viser 🔒. Låsen sikrer mod utilsigtet betjening af ovnen. Den forbliver aktiveret efter en strømafbrydelse.
P 4 ** **Tastelyd**	S 0	Lyden ved berøring af taster er **frakoblet.**
	S 1*	Lyden ved berøring af taster er **tilkoblet.**

* Standardindstilling

** kun H256xBP/H266xBP

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.
Kager, pizza, pommes frites 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.
Undgå lyse, blanke bageforme, da disse giver en uensartet eller svag bruning i formen, og under uheldige omstændigheder vil bagværket ikke blive 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 bradepandekager i bradepanden.

Bagepapir, smøring

Miele tilbehør som fx bradepanden er belagt med PerfectClean (se afsnittet Udstyr).

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

Der skal anvendes bagepapir ved:

– Bagværk med natron
Natron kan beskadige PerfectClean-overfladen.

– Sukkerbrødsdej, marengs, makroner og lign.
Disse klæber let fast på grund af et højt indhold af æggehvide.

– Tilberedning af dybfrostvarer på risten.

Bageskemaer

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift i skemaerne.

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

Temperatur

Vælg generelt den laveste temperatur.

Højere temperaturer reducerer ganske vist bagetiden, men medfører ofte en meget uensartet bruning 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 5 1

Valg af ribbe afhænger af opvarmningsform og antal bageplader.

– **Varmluft Plus**
  1 plade: Ribbe 2
  2 plader: Ribbe 1+3/2+4
  3 plader: Ribbe 1+3+5

  Hvis bradepanden anvendes samtidigt 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 plade: Ribbe 1 eller 2

– **Over-undervarme**
  1 plade: Ribbe 1 eller 2

Røredej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Muffins (1 plade)		**140–150**	**2**	**35–45**
		150–160	2	30–40
Muffins (2 plader)		**140–150**	**2+4**	**35–45** 2)
Små kager (1 plade) *)		**150**	**2**	**30–40**
		160 1)	**3**	**20–30**
Små kager (2 plader) *)		**150** 1)	**2+4**	**25–35**
Småkager (1 plade)		**140–150**	**2**	**25–35**
		150–160 1)	3	15–25
Småkager (2 plader)		**140–150**	**2+4**	**25–35** 2)
Sandkage		150–160	2	60–70
		150–160 1)	**2**	**60–70**
Plumkage		**150–160**	**2**	**50–60**
		170–180	2	55–65

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

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

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

2) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.

Bagning

Røredej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Rørekage (plade)		**150–160**	**2**	**25–35**
		150–160 [1]	2	30–40
Marmor-, nøddekage (form)		**150–160**	**2**	**55–75**
		150–160	2	55–75
Frugtkage med marengs (plade)		150–160	2	40–50
		170–180	**2**	**45–55**
Frugtkage (plade)		**150–160**	**2**	**35–45**
		160–170	2	35–55
Frugtkage (form)		150–160	2	55–65
		170–180 [1]	**2**	**35–45**
Kagebund		**150–160**	**2**	**25–35**
		170–180 [1]	2	15–25

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

Ældet dej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Småkager (1 plade)		**140-150**	**2**	**20-30**
		160-170 [1)]	3	15-25
Småkager (2 plader)		**140-150**	**1+3**	**20-30** [2)]
Kager lavet med sprøjte (1 plade) [*)]		**140**	**2**	**30-40**
		160 [1)]	**3**	**20-30**
Kager lavet med sprøjte (2 plader) [*)]		**140**	**1+3**	**35-45** [2)]
Kagebund		**150-160**	**2**	**35-45**
		170-180 [1)]	2	20-30
Kage med drys		**150-160**	**2**	**45-55**
		170-180	2	45-55
Kvarktærte		150-160	2	80-95
		170-180	**2**	**80-90**
		150-160	2	80-90

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme / Intensiv bagning
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

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

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

2) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.

Bagning

Æltet dej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Æblekage (apple pie) (form ∅ 20 cm) *		**160**	**2**	**90-100**
		180	**1**	**80-90**
Æblekage, med dejlåg		160-170	2	50-70
		170-180 [1)]	**2**	**60-70**
		160-170	**2**	**50-70**
Frugtkage med marengs (form)		150-160	2	55-75
		170-180	2	55-75
		150-160	**2**	**55-65**
Mad-/frugttærte (plade)		**220-230** [1)]	**1**	**30-50**
		180-190	**1**	**30-50**

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme / Intensiv bagning
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

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

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

Gærdej/kvark-oliedej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Stor formkage (Gugelhupf)		**150–160**	**2**	**50–60**
		160–170	2	50–60
Julekage		**150–160**	**2**	**45–65**
		160–170	2	45–60
Kage med drys		150–160	2	35–45
		170–180	**3**	**35–45**
Frugtkage (plade)		160–170	2	40–50
		170–180	**3**	**50–60**
Pirogger med frugt (1 plade)		150–160	2	25–30
		160–170	**2** [1)]	**25–30**
Pirogger med frugt (2 plader)		150–160	1+3	25–30 [2)]

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme / Intensiv bagning
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

1) Til gærdej. Anvend ribbe 3 til kvark-oliedej.

2) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.

Bagning

Gærdej/kvark-oliedej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Hvedebrød		180–190	2	35–45
		190–200	**2**	**30–40**
Fuldkornsbrød		180–190	2	55–65
		200–210 1)	**2**	**45–55**
Pizza (plade)		170–180	2	30–45
		190–200 1)	**2** 2)	**30–45**
		170–180	**2** 2)	**30–45**
Løgtærte		170–180	2	30–40
		180–190 1)	**2**	**25–35**
		170–180	**2**	**30–40**
Hævning af gærdej		50	3)	15–30
		50	3)	**15–30**

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme / Intensiv bagning
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning .

2) Til gærdej. Anvend ribbe 3 til kvark-oliedej.

3) Skålen kan stilles direkte på ovnrummets bund. Afhængig af skålens størrelse kan ribberne tages ud. Hvis opvarmningsformen Over-undervarme anvendes, skal risten lægges på ovnbunden.

Sukkerbrødsdej

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Tærtebund (2 æg)		160–170	2	20–30
		160–170 1)	**2**	**15–25**
Lagkagebund (4–6 æg)		170–180	2	20–35
		150–160 1)	**2**	**30–45**
Sukkerbrødsbund med vand *)		**180**	**2**	**20–30**
		150–180 1)	**2**	**20–45**
Roulade		**170–180** 1)	**2**	**15–20**
		180–190 1)	**2**	**15–20**

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

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

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

Bagning

Opbagt dej, butterdej og bagværk med æggehvide

Kager/ bagværk		[°C]	5 1	[min.]
Vandbakkelser (1 plade)		**160–170**	**2**	**30–45**
		180–190 [1]	3	25–35
Vandbakkelser (2 plader)		**160–170**	**1+3**	**30–45** [2]
Butterdej (1 plade)		**170–180**	**2**	**20–30**
		190–200	3	20–30
Butterdej (2 plader)		**170–180**	**1+3**	**20–30** [2]
Makroner (1 plade)		**120–130**	**2**	**25–50**
		120–130 [1]	3	25–45
Makroner (2 plader)		**120–130**	**1+3**	**25–50** [2]

Opvarmningsform / Varmluft Plus / Over-undervarme
Temperatur / 5 1 Ribbe / Bagetid

1) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

2) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.

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, stegeso, 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.

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.

Stegeskemaer

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift i skemaerne.

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

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.

Stege 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 kødtypen:

– 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 5 1

Vælg normalt ribbe 2.

Oksekød, kalvekød

Ret		[°C]	5 1	[min.]
Oksesteg, ca. 1 kg		170–180	2	100–130 3)
		190–200	**2**	**110–140** 3)
Oksemørbrad, ca. 1 kg 1)		150–160 2)	2	20–50 4)
		180–190 2)	**2**	**20–50** 4)
Roastbeef, ca. 1 kg 1)		150–160 2)	2	30–60 4)
		180–190 2)	**2**	**30–60** 4)
Kalvesteg, ca. 1,5 kg		**190–200**	**2**	**70–90** 3)
		200–210	2	70–90 3)

Opvarmningsform / Temperatur / 5 1 Ribbe / Stegetid
Varmluft Plus / Over-undervarme

1) Anvend bradepanden. Brun først kødet på kogepladen.
2) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.
3) Tilbered med låg på i starten. Fjern låget efter halvdelen af tilberedningstiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.
4) Afhængig af ønsket stegegrad (ved anvendelse af stegetermometer): rød/rare: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, gennemstegt/well done: 60–70 °C

Stegning

Svinekød

Ret		[°C]	5 1	[min.]
Flæskesteg/fyldt steg, ca. 1 kg		160–170	2	100–120 1)
		180–190	**2**	**100–130** 1)
Flæskesteg med svær, ca. 2 kg		170–180	2	120–160 1)
		190–200	2	130–150 1)
Hamburgerryg, ca. 1 kg		150–160	2	60–80 1)
		170–180	2	80–100 1)
Farsbrød, ca. 1 kg		170–180	2	60–70 1)
		200–210	**2**	**70–80** 1)

Opvarmningsform / Temperatur / 5 1 Ribbe / Stegetid
Varmluft Plus / Over-undervarme

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

Lammekød, vildt

Ret		[°C]	5 1	[min.]
Lammekølle, ca. 1,5 kg		170–180	2	90–110 1)
		180–190	**2**	**90–110** 1)
Lammeryg, ca. 1,5 kg		220–230 2)	3	40–60 3)
		230–240 2)	**3**	**40–60** 3)
Vildtsteg, ca. 1 kg		**200–210**	**2**	**80–100** 1)
		200–210	2	80–100 1)

Opvarmningsform / Temperatur / 5 1 Ribbe / Stegetid
Varmluft Plus / Over-undervarme

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

Stegning

Fjerkræ, fisk

Ret		[°C]	5 1	[min.]
Fjerkræ, 0,8-1 kg		**180–190**	2	**60–70**
		190–200	2	60–70
Fjerkræ, ca. 2 kg		**180–190**	**2**	**100–120**
		190–200	2	100–120
Fjerkræ, farseret, ca. 2 kg		**180–190**	**2**	**110–130**
		190–200	3	110–130
Fjerkræ, ca. 4 kg		**160–170**	**2**	**120–160** [1)]
		180–190	2	120–160 [1)]
Fisk, hel, ca. 1,5 kg		160–170	2	45–55
		180–190	**2**	**45–55**

Opvarmningsform / Temperatur / 5 1 Ribbe / Stegetid
Varmluft Plus / Over-undervarme

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

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

– Tildæk ikke kødet under tilberedningen.

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

Forløb

Brug bradepanden med rist på.
Brug ikke Hurtigopvarmning til forvarmningen.

- Skub bradepanden med rist ind på ribbe 2.
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme og temperaturen 130 °C.
- Forvarm ovnrummet, bradepanden og risten i ca. 15 min.
- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogepladen, mens ovnen varmer op.

⚠ Risiko for forbrænding!
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 man lade tilberedningsprocessen afslutte automatisk (se afsnittet Automatikur - Tilberedningstid indstilles).

Efter tilberedningsprocessen

– Kødet kan straks skæres ud. Hviletid er ikke nødvendig.

– Kødet kan uden problemer holdes varmt i ovnen, indtil det skal anrettes. Tilberedningsresultatet forringes ikke.

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

Tilberedningstider/kernetemperaturer

Kød	🕘 [min.]	[°C]
Oksemørbrad	80–100	59
Roastbeef		
– Rød (rare)	50–70	48
– Medium	100–130	57
– Gennemstegt (well done)	160–190	69
Svinemørbrad	80–100	63
Hamburgerryg *	140–170	68
Kalvemørbrad	80–100	60
Kalveryg *	100–130	63
Lammeryg *	50–80	60

🕘 Tilberedningstid

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

* Uden ben

⚠ 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.

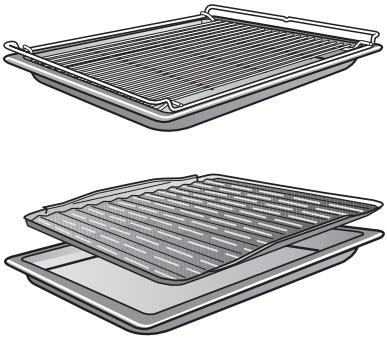
Hele overvarme-/grillvarmelegemet bliver rødglødende ved frembringelse af den nødvendige varmestråling.

Grill med ventilation

Til grillstegning af kødstykker med større diameter, fx kyllinger.

Overvarme-/grillvarmelegemet og blæseren tilkobles skiftevis.

Udstyr



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

Anvend ikke bagepladen.

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

- Læg risten eller grill- og stegeindsatsen (hvis den findes) på bradepanden.
- Læg maden på.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.
- Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 min. 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.

- Skub maden ind på den passende ribbe (se Grillskema).
- Luk døren.
- Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af grilltiden er gået.

Grillskema

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift i skemaet.

Kontroller maden efter den korteste tid.

Overhold de angivne temperaturområder, ribber og tider. Der er taget hensyn til forskellige kødstykker og tilberedningsvaner.

Temperatur

Vælg normalt den laveste temperatur, der er angivet i skemaet.
Ved højere temperaturer bliver kødet ganske vist brunet, men ikke gennemstegt.

Forvarmning

Forvarmning er nødvendig til grillstegning. Forvarm overvarme-/grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.

Ribbe 5 1

Vælg ribbe efter grillvarens tykkelse.

– Flade grillvarer: Ribbe 4 eller 5
– Grillvarer med større diameter: Ribbe 2 eller 3.

Grilltid 🕘

– Flade kødstykker/fiskefileter skal have ca. 6-8 min. 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 indeni.
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 brunet for hurtigt, 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

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

Grillret	5 1	Grill [°C]	Grill [min.]	Grill med ventilation [°C]	Grill med ventilation [min.]
Flade grillvarer					
Oksesteaks	4/5		**12-17**		10-17
Burgerbøf *)	4		**12-24**	–	–
Kød på spyd	4	220	12-17	**220**	**12-17**
Fjerkræspid	4	220	12-17	**220**	**12-17**
Nakkekoteletter	4		**16-24**	220	13-22
Lever	3	**220**	**8-12**	220	8-12
Frikadeller	4		**10-20**	220	17-22
Grillpølse	3	**220**	**8-15**	220	10-17
Fiskefilet	4	220	15-25	**220**	**15-25**
Foreller	4	**220**	**15-25**	220	15-25
Toast *)	3	2)	**5-8**	–	–
Hawaii-toast	3	220	8-12	**220**	**8-12**
Tomater	4	220	6-10	**220**	**8-12**
Ferskner	2/3		5-10	**220**	**5-10**
Grillkød med større diameter					
Kylling, ca. 1,2 kg	1 1)	220	50-60	**200**	**60-65**
Svineskank, ca. 1 kg	2	–	–	**200**	**95-100**

Grill / Grill med ventilation / 5 1 Ribbe / Temperatur / Grilltid

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

1) Anvend ribbe 2 ved opvarmningsformen Grill med ventilation.

2) Overvarme-/grillvarmelegemet skal ikke forvarmes.

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus uden temperaturindstilling til skånsom optøning af frysevarer.

Kun blæseren tilkobler og 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

– Tag frysevarerne ud af emballagen, og optø dem 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 tilberedning. Det er tilstrækkeligt, at overfladen er blød nok til, at krydderier hæfter.

Optøningstider

Tiderne afhænger af frysevarernes art og vægt:

Madvare	[g]	[min.]
Kylling	800	90–120
Kød	500	60–90
	1000	90–120
Grillpølse	500	30–50
Fisk	1000	60–90
Jordbær	300	30–40
Smørmandelkage	500	20–30
Brød	500	30–50

Vægt / Optøningstid

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 6 1-liters-glas.

- Skub bradepanden ind på ribbe 2, og stil glassene på den.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus og en temperatur på 150-160 °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 Lys, så snart det perler i glassene, og lad glassene blive stående i den varme ovn i yderligere 25-30 min.

Grøntsager

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

	Henkogningstid [min.]
Asparges	80–100
Gulerødder	50–70
Ærter, bønner	80–100

- Stil funktionsvælgeren på Lys efter henkogningstiden. Lad derefter 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 t.
- Kontroller, at alle glas er lukket.

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.

Hvis man har en gourmet-bageplade med huller, kan denne også anvendes.

■ Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus [fan] eller Over-undervarme [⎓].

■ Indstil en temperatur på 80-100 °C

■ Skub bradepanden ind på ribbe 2. Ved brug af Varmluft Plus [fan] kan ribberne 1+3 også anvendes til tørring samtidigt.

Det, der skal tørres	[▭]	[🕘] [min.]
Frugt	[fan]	120–480
Grøntsager	[fan]	180–480
Urter	[⎓]	50–60

[▭] Opvarmningsform / [🕘] Tørretid
[fan] Varmluft Plus / [⎓] Over-undervarme

■ 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 frugten brækkes eller skæres igennem.

■ Opbevar dem i tætlukkede 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 gyldne 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

Opvarmningsformen Bruning med tilberedning er velegnet til små mængder som fx dybfrostpizzaer, luning af boller og kagefigurer, men også til kødretter og stege. På grund af den optimale udnyttelse af restvarmen spares der op til 30% energi i forhold til ved traditionelle opvarmningsformer med samme gode tilberedningsresultater.

Denne opvarmningsform er ikke velegnet til større mængder, hvor frisk dej skal gennembages (fx sukkerbrødsdej, frugtkage eller små kager). Der opnås her ingen energibesparelse.

Der kan indstilles en temperatur mellem 100 og 250 °C.

For at opnå optimal energibesparelse skal døren holdes lukket under tilberedningsprocessen.

Eksempler på anvendelse:

Ret	[°C]	[min.]
Kagefigurer	160	22–27
Ratatouille	180	40–60
Fiskefilet i folie, ca. 500 g	200	25–35
Dybfrostpizza, forbagt	210	20–25
Skinkesteg, ca.1,5 kg	160	115–145
Oksegrydesteg, ca.1,5 kg	180	160–180

Temperatur / Tilberedningstid

– Anvend ribbe 1 eller 2 afhængig af madens højde.

– Tiderne gælder for en ikke-forvarmet ovn.

– Tilbered kødstykker med låg på i starten. Fjern låget efter 3/4 af tiden, og tilsæt ca. 0,5 l væske.

– Kontroller maden efter den korteste tid.

Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus [fan] til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

- Skub risten ind på ribbe 2, og anbring servicet på den. Afhængig af servicets størrelse kan det evt. stilles på ovnrummets bund, og ribberne kan tages ud.
- Vælg Varmluft Plus [fan].
- Indstil temperaturen på 50-80 °C.

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

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

⚠ 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.
Anvend aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen.

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

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Kalkopløsende rengøringsmidler på ovnens front
- Rengøringsmidler med skurende virkning (fx skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten)
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- Glasrengøringsmiddel
- 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.

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.

Snavs skal helst fjernes omgående.

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 manuelt kan man tage ovndøren af og skille den ad, tage ribberne og eventuelle FlexiClip-udtræk ud og klappe overvarme-/grillvarmelegemet ned.

Normalt snavs

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

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

Fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

Frugtsaft eller rester fra stegning kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på emaljerede overflader. Disse påvirker 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).
- Ved meget fastsiddende snavs på PerfectClean-emaljen kan man påføre Miele ovnrens på de kolde overflader. Lad 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.

Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

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

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

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

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

Ovnrummet rengøres med Pyrolyse

Ovnrummet kan rengøres med Pyrolyse i stedet for manuel rengøring.

Under pyrolyserengøringen opvarmes ovnrummet til over 400 °C. Eventuelle urenheder ødelægges af de høje temperaturer og nedbrydes til aske.

Der kan vælges mellem tre pyrolysetrin med forskellig varighed. Vælg:

– Trin 1 ved let tilsmudsning

– Trin 2 ved kraftigere tilsmudsning

– Trin 3 ved meget kraftig tilsmudsning.

Når pyrolyserengøringen starter, låses døren automatisk. Den kan først åbnes igen, når rengøringsprocessen er slut.

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

Efter pyrolyseprocessen kan rester fra pyrolysen (fx aske), som kan dannes i ovnen afhængig af tilsmudsningsgraden, let fjernes.

Pyrolyserengøringen forberedes

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

- Tag ribberne (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres) og det øvrige tilbehør ud.

Grove tilsmudsninger i ovnrummet kan føre til kraftig røgudvikling og medføre, at pyrolyserengøringen afbrydes.
På grund af fastbrændte rester kan der opstå blivende farveændringer eller matte steder på emaljerede overflader.

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

Pyrolyserengøring startes

⚠ Risiko for forbrænding!
Ved brug af pyrolysefunktionen opvarmes ovnens front mere end ved normal brug af ovnen.
Sørg for at holde børn væk fra ovnen, mens pyrolysefunktionen er tilkoblet.

- Vælg Pyrolyse.

I displayet vises *PY 1*. Tallet blinker.

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

- Vælg det ønskede pyrolysetrin.
- Bekræft med OK.

Pyrolyserengøringen starter.

Displayet viser desuden 🔒.

Mens 🔒 blinker, låses døren automatisk. Så snart den er låst, lyser 🔒.

Derefter tilkobles opvarmningen af ovnrummet og temperaturkontrollen automatisk, også selvom temperaturvælgeren står på position •.

Pyrolyseforløbet kan følges i displayet ved at kalde tiden frem.

- Bekræft med OK.
- Tryk så mange gange på >, at blinker.

Den resterende tid for pyrolyserengøringen vises. Denne tid kan ikke ændres.

Hvis der i mellemtiden er indstillet en minuturstid, høres der et signal efter udløb af denne; 🔔 blinker, og tiden tælles opad. Så snart der bekræftes med OK, frakobles akustiske og optiske signaler. *PY* og tallet for den valgte pyrolysefunktion vises igen.

Pyrolyserengøring startes tidsforskudt

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

- Bekræft med OK.
- Tryk så mange gange på >, at ⏱ blinker.

I displayet vises sluttidspunktet, der er beregnet ud fra det aktuelle klokkeslæt plus varigheden af den valgte pyrolysefunktion.

- Bekræft med OK.

Time-talblokken blinker.

- Indstil timerne med >.
- Bekræft med OK.

Minut-talblokken blinker.

- Indstil minutterne med >.
- Bekræft med OK.

Det indstillede sluttidspunkt gemmes.

Opvarmningen af ovnrummet frakobles.

Sluttidspunktet kan altid ændres helt frem til starttidspunktet.

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

Efter afsluttet pyrolyserengøring

Først vises *0:00*, 🔒 og ⏱.

Så længe 🔒 lyser, er døren stadig låst. Når 🔒 blinker, låses døren op.

Når døren er låst op,

– slukker 🔒
– blinker ⏱.
– Der lyder et akustisk signal, hvis signallyden er tilkoblet (se afsnittet Automatikur - Indstillinger ændres).

- Stil funktionsvælgeren på position **0**.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

⚠ Risiko for forbrænding! Vent med at fjerne eventuelle pyrolyserester, til ovnen er kølet af.

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

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

Tips

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

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

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

Pyrolyserengøring afbrydes

Efter afbrydelse af pyrolysefunktionen forbliver døren låst, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. 🔒 lyser, indtil temperaturen er faldet til under denne værdi. Når 🔒 blinker, deaktiveres dørlåsen.

Pyrolyserengøringen afbrydes i følgende tilfælde:

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

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

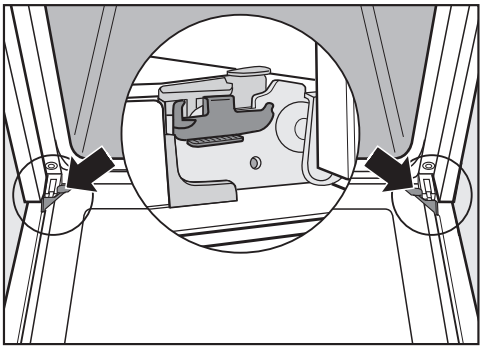
– Strømafbrydelse.

  Når strømmen vender tilbage, lyser *PY*, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. Derefter vises talblokken. 🔒 blinker, og dørlåsen deaktiveres. Herefter blinker *PY* i displayet.

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

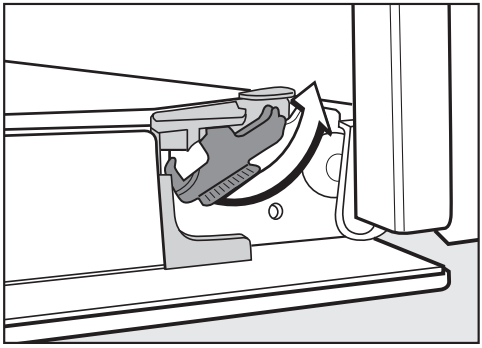
Når funktionsvælgeren drejes over på position **0** efter strømafbrydelsen, blinker *PY* stadig. Bekræft med OK for at indkode klokkeslættet igen (se afsnittet Første ibrugtagning).

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

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

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

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

Dørglassene kan blive 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 ovnens front.

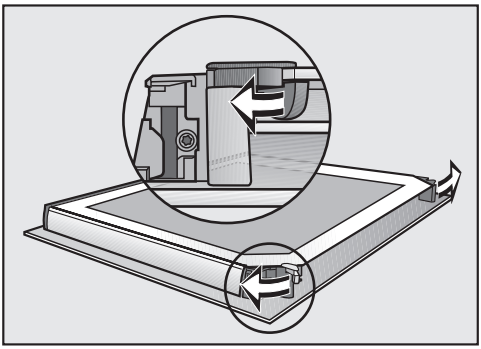
De enkelte sider af dørglassene har forskellige belægninger. De sider, der vender ind mod ovnrummet, virker varmereflekterende. Sørg for, at dørglassene anbringes rigtigt efter rengøringen.

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 svampeklud eller med en ren fugtig mikrofiberklud.

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

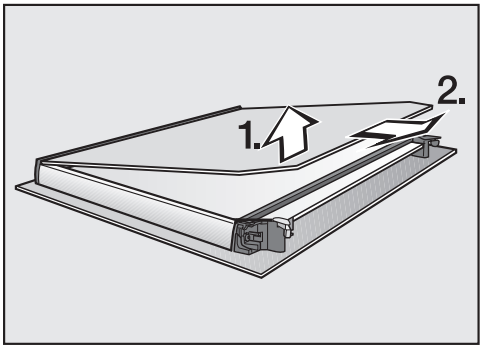
⚠ Risiko for at komme til skade!
Tag altid døren af, inden den skilles ad.

- Læg ovndørens yderside på et blødt underlag (fx 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.

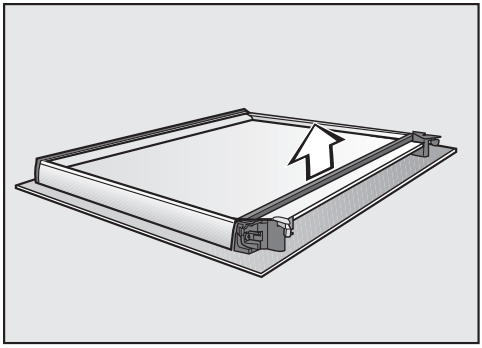


- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebevægelse.

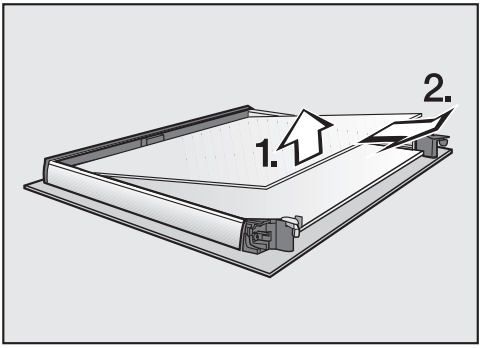
Afmonter dørens indvendige glas og de to midterste glas efter hinanden:



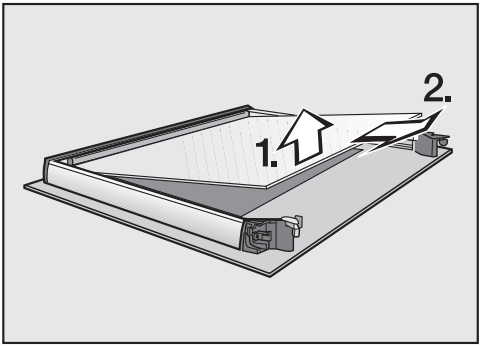
- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.



- Fjern tætningen.



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



■ Løft det nederste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.

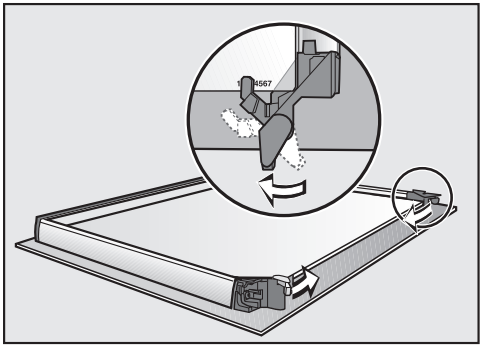
■ Rengør dørglassene og de øvrige dele med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud.

■ Tør delene af med en blød klud.

Saml derefter døren omhyggeligt igen:

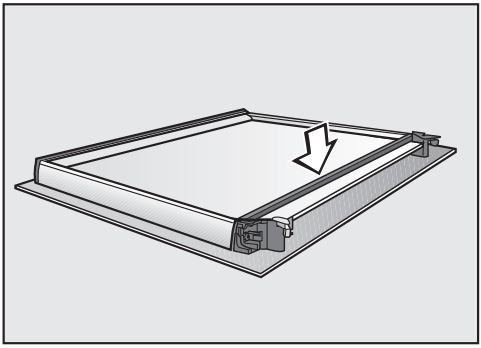
De to midterste glas er identiske. For korrekt montering er der påtrykt mat.nr. på glassene.

■ Sæt det nederste af de to midterste glas i, så mat.nr. kan læses (dvs. ikke spejlvendt).

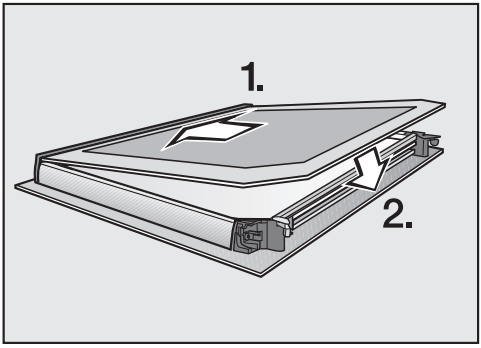


■ Drej holderne til dørglassene indad, så de ligger på det nederste af de to midterste glas.

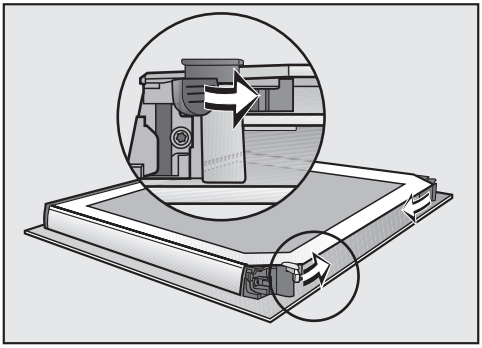
■ Sæt det øverste af de to midterste glas i, så mat.nr. kan læses (dvs. ikke spejlvendt).
Glasset skal ligge på holderne.



■ Sæt tætningen på.



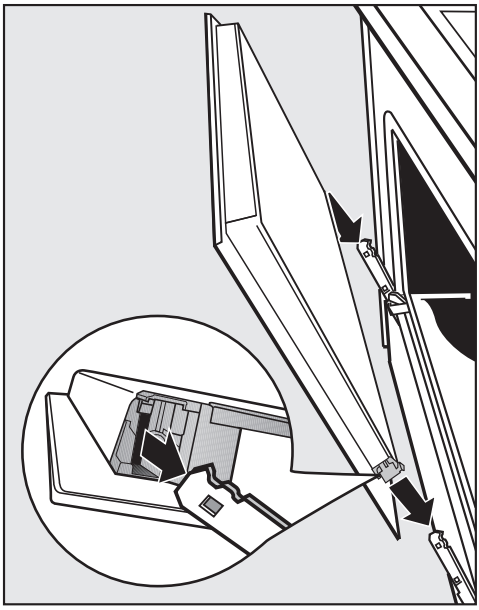
■ Skub det indvendige glas ind i afdækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg det mellem holderne.



■ Luk dørglassenes to holdere indad med en drejebevægelse.

Døren er nu samlet igen.

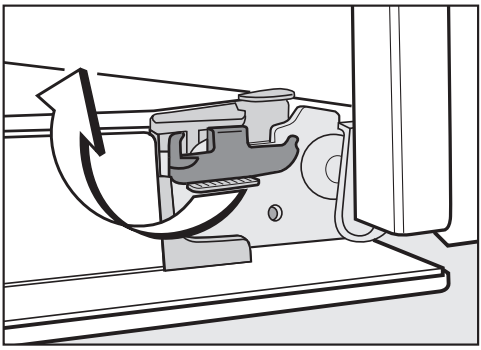
Døren sættes i



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

■ Åbn døren helt.

Hvis spærrebøjlerne ikke er låst, kan døren løsne sig fra holderne og blive beskadiget.
Sørg for at låse spærrebøjlerne igen.



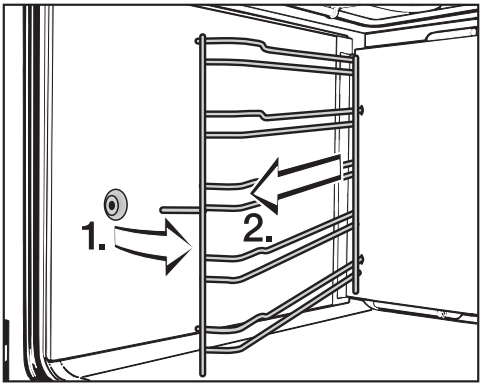
■ Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres

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

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

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



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

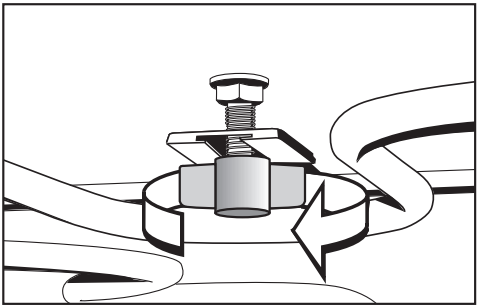
Montering foretages i omvendt rækkefølge.

- Monter delene omhyggeligt.

Overvarme-/grillvarmelegemet klappes ned

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

- Tag ribberne ud.



- Løsn vingemøtrikken.

Overvarme-/grillvarmelegemet kan blive beskadiget.
Tryk aldrig overvarme-/grillvarmelegemet ned med magt.

- Klap overvarme-/grillvarmelegemet forsigtigt ned.

Nu kan loftet i ovnrummet rengøres.

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

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 omslaget), 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 Mieles garanti.
Kun uddannede fagfolk må foretage installation, service og reparation.
Åbn aldrig selv ovnens kabinet.

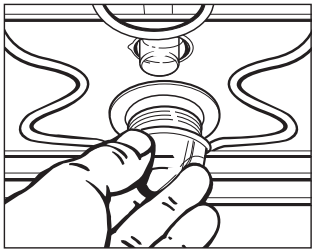
Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Teknisk Service.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Der er kun valgt en opvarmningsform eller en temperatur. ■ Vælg en opvarmningsform **og** en temperatur.
	Låsen 🔒 er tilkoblet. ■ Frakobl låsen (se afsnitteet Automatikur - Indstillinger ændres).
	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en uddannet elektriker eller Miele Teknisk Service.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
12:00 **blinker i displayet.**	Der har været strømafbrydelse. ■ Indstil klokkeslættet igen (se afsnittet Første ibrugtagning). Tilberedningstider skal også indstilles igen.
PY **lyser eller blinker i displayet.**	Pyrolyserengøringen er blevet afbrudt på grund af strømafbrydelse. Så længe ovnrumstemperaturen er over 280 °C, lyser 🔒, og døren forbliver låst. ■ Så snart funktionsvælgeren drejes over på position **0**, blinker tidsvisningen. Klokkeslættet skal indkodes igen (se afsnittet Første ibrugtagning).
0:00 **vises uventet i displayet, og samtidig blinker symbolet 🕒. Der lyder eventuelt også et akustisk signal.**	Ovnen har været i brug i usædvanlig lang tid, og sikkerhedsfrakoblingen er blevet aktiveret. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**. Derefter er ovnen straks klar til brug igen.
F 32 **vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøringen aktiveres ikke. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**, og vælg den ønskede pyrolyserengøring igen. Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlkoden vises igen.
F 33 **vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøringen deaktiveres ikke. ■ Drej funktionsvælgeren over på position **0**. Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlkoden vises igen.
F XX **vises i displayet.**	Et problem, man ikke selv kan løse. ■ Kontakt Miele Teknisk Service.
Der høres støj efter en tilberedning.	Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid, efter at ovnen er slukket, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet. Køleblæserefterløbet frakobles automatisk efter en vis tid.

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 egnet til opvarmningsformen. ■ Ved opvarmningsformen Over-undervarme er lyse eller blanke forme ikke så velegnede. Brug matte, mørke bageforme.
FlexiClip-udtrækkene er svære at skubbe ind eller trække ud.	Der er ikke tilstrækkeligt fedt i kuglelejerne i FlexiClip-udtrækkene. ■ Eftersmør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun Miele specialfedt er afstemt efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre fedttyper kan blive harske ved opvarmning og klæbe FlexiClip-udtrækkene sammen. Miele specialfedt kan købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Det øverste ovnlys 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, sokkel G9). ■ Sæt lampeafdækningen med tætningsringen på plads i lampehuset, og fastgør den ved at dreje mod højre. ■ Tilslut strømmen til ovnen.
Døren kan ikke åbnes efter pyrolyserengøringen.	Dørlåsen til pyrolyserengøringen deaktiveres ikke. ■ Stil funktionsvælgeren på position **0**. ■ Kontakt Miele Teknisk Service, hvis dørlåsen ikke deaktiveres.
Der er stadig urenheder i ovnrummet efter pyrolyserengøringen.	Ved pyrolyserengøringen brændes snavs væk, hvorefter der bliver aske tilbage. ■ Fjern asken med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Hvis der stadig er grovere snavs: Aktiver pyrolyserengøringen igen, evt. med længere tid.

Miele Teknisk Service

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

Reparationsservice

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

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

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Mieles egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling:

Bestilling af servicebesøg kan foretages hos Miele Kundecenter:

– info@miele.dk
– tlf. 43 27 13 10, hverdage ml. kl. 8:00 og kl. 16:00 (fredag 15:30)

Mieles garanti

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

Mieles garanti omfatter:

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

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

Mieles garanti indebærer:

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

Mieles garanti omfatter ikke:

– Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.

– Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.

– Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele 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.

Transportskader

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

Lov om køb

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

Indberetning

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

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup

Eltilslutning

⚠ Risiko for at komme til skade!
Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren og er ikke omfattet af Mieles garanti.

Den elektriske installation skal foretages af en uddannet fagmand under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningsselskab fastsatte forskrifter.

Ovnen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da ovnen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingssystem. En sådan kan købes ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter (tlf.nr. findes på omslaget).

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.

Sikring 16A.
Tilslutning må kun foretages til en reglementeret stikkontakt med jordforbindelse.

Maks. tilslutningsværdi: Se typeskiltet.

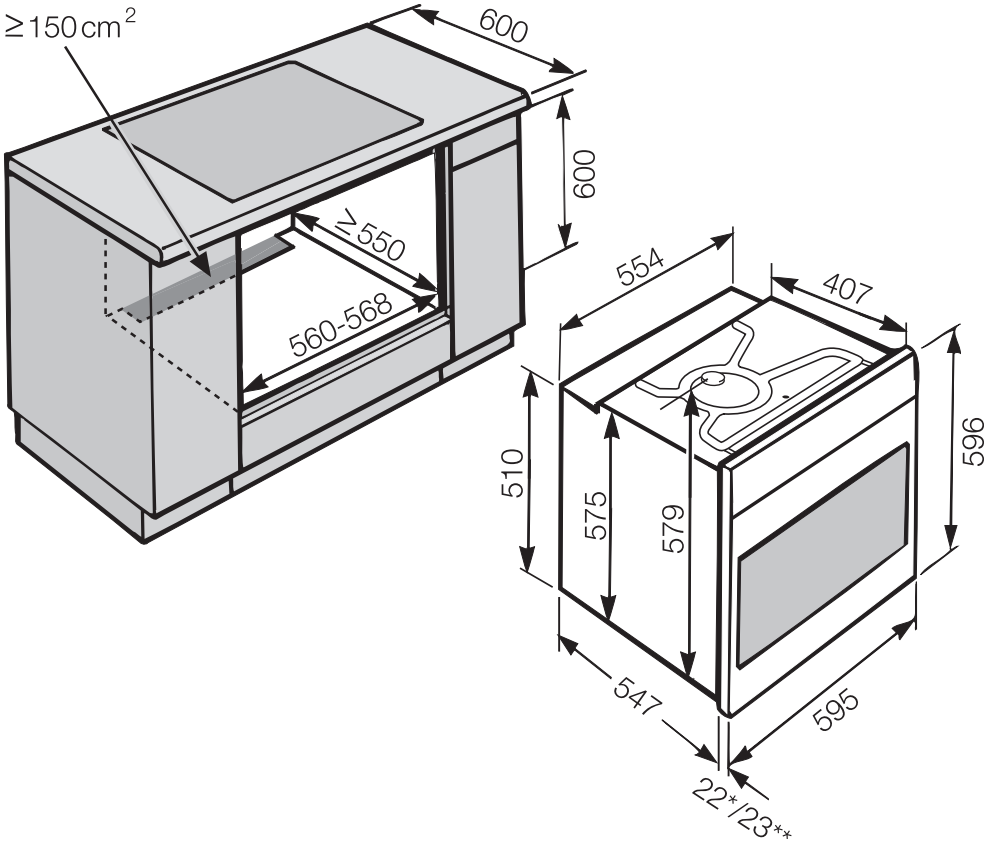
Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Ovnmål og indbygningsmål

Målene er angivet i mm.

Indbygning i et underskab

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

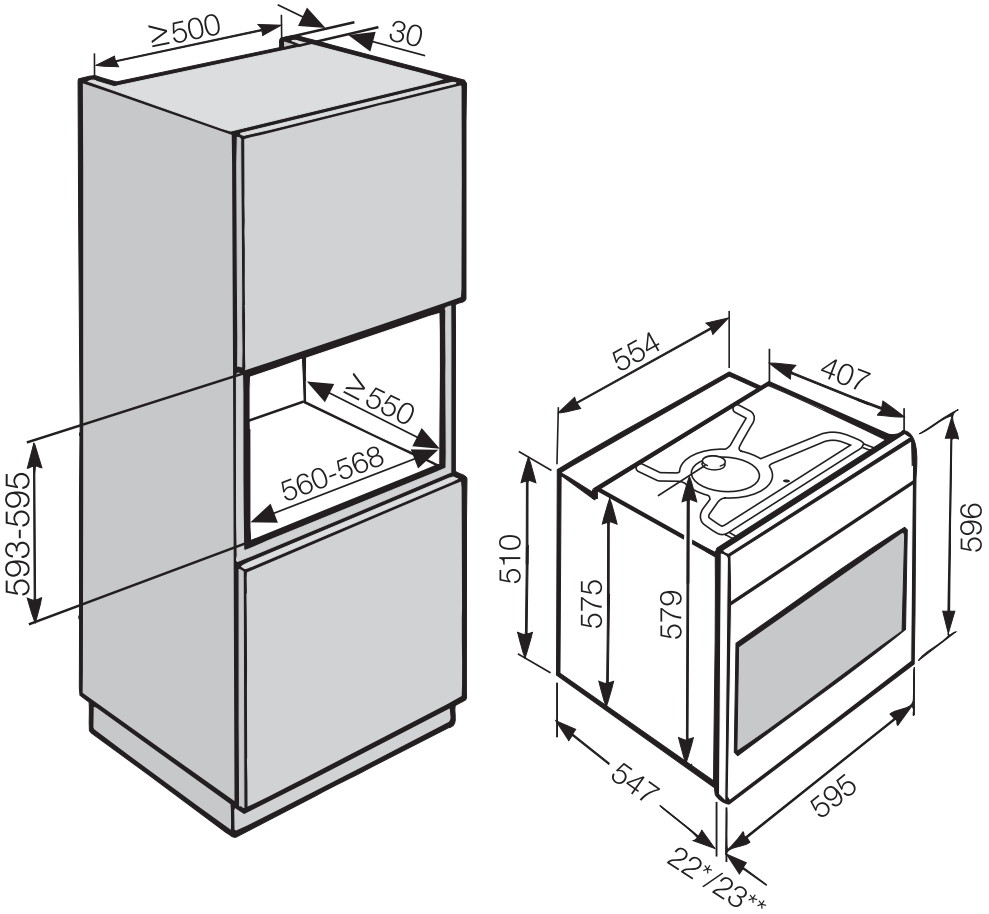


* Ovn med glasfront

** Ovn med metalfront

Målskitser til indbygning

Indbygning i et højskab

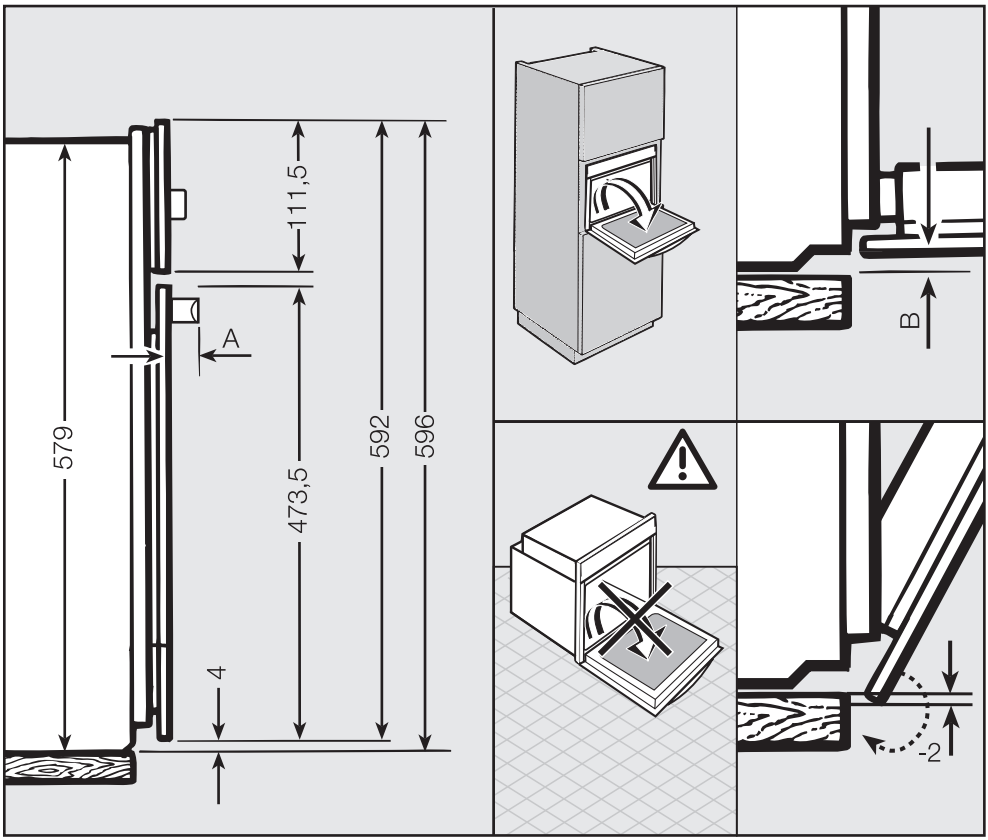


* Ovn med glasfront

** Ovn med metalfront

Frontens detailmål

Målene er angivet i mm.



A H23xx; H25xx: 45 mm
H24xx, H26xx: 42 mm

B Ovn med glasfront: 2,2 mm
Ovn med metalfront: 1,2 mm

⚠ Ovnen må kun anvendes i indbygget stand.

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

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

Inden indbygningen

- Kontroller, at tilslutningsdåsen er spændingsløs.

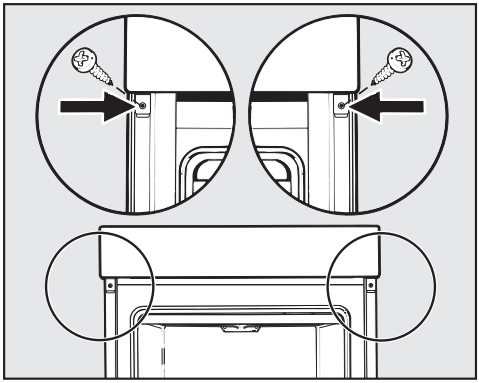
Ovnen indbygges

- 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).

Testretter iht. EN 60350-1

Testretter	Tilbehør		[°C]	5 1	[min.]	Forvarmning
Småkager	1 bageplade	Varmluft Plus	140	2	30–40	Nej
	2 bageplader [1]	Varmluft Plus	140	1+3	35–45	Nej
	1 bageplade	Over-undervarme	160 [2]	3	20–30	Ja
Små kager	1 bageplade	Varmluft Plus	150	2	30–40	Nej
	2 bageplader	Varmluft Plus	150 [2]	2+4	25–35	Ja
	1 bageplade	Over-undervarme	160 [2]	3	20–30	Ja
Sukkerbrødsbund med vand	Springform [3] ∅ 26 cm	Varmluft Plus	180 [2]	2	20–30	Ja
		Over-undervarme	150–180 [2] [4]	2	20–45	Ja
Æblekage (apple pie)	Springform [3] ∅ 20 cm	Varmluft Plus	160	2	90–100	Nej
		Over-undervarme	180	1	80–90	Nej
Toast	Rist	Grill	Grill	3	5–8	Nej
Burgerbøf	Rist på bradepande	Grill	Grill	4	1. side: 7–12 2. side: 5–12	Ja, 5 min.

Opvarmningsform / Temperatur / 5 1 Ribbe / Tilberedningstid
Varmluft Plus / Over-undervarme / Grill

1) Tag bagepladerne ud på forskellige tidspunkter, hvis bagværket er tilstrækkeligt brunet, inden den anførte bagetid er gået.

2) Forvarm ovnen. Brug ikke opvarmningsformen Hurtigopvarmning.

3) Anvend en mat, mørk bageform, og stil den på risten.

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

Oplysninger til testinstitutter

Energieffektivitetsklasse

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

– Målingen sker i opvarmningsformen Bruning med tilberedning .

– Under målingen må der kun være det tilbehør i ovnen, der er nødvendigt for målingen.
Anvend ikke yderligere tilbehør, 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. Dette kan afhjælpes ved at trykke døren til. Det kan under ugunstige forhold også være nødvendigt at anvende egnede tekniske hjælpemidler. Denne fejl optræder ikke under normal brug.

Datablade på husholdningsovne

Datablade på 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	H2561BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,9
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstil-stand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	46 kg

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H2566BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,9
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstil-stand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	46 kg

Oplysninger til testinstitutter

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H2661-1BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,9
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstil-stand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	46 kg

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H2666BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,9
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstil-stand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	46 kg

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

Afdeling:	Telefon:	E-mail:
- Kundecenter	43 27 13 10	info@miele.dk
- Reception	43 27 11 00	info@miele.dk

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

Miele

H2561BP; H2661-1BP; H2566BP; H2666BP

CE

da-DK

M.-Nr. 10 177 970 / 06