

Miele

Brugs- og monteringsanvisning





Indbygningsovn
H 4700 B, H 4710 B
H 4800 B, H 4810 B

da - DK

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

M.-Nr. 09 000 720

Indholdsfortegnelse

| | |
|--|----|
| Råd om sikkerhed og advarsler | 6 |
| Miljøbeskyttelse | 11 |
| Beskrivelse af ovnen | 12 |
| H 4700 B, H 4710 B, H 4800 B, H 4810 B | 12 |
| Udstyr | 13 |
| Ovnstyring | 13 |
| Sikkerhed | 13 |
| Køleblæser | 13 |
| Ventileret dør | 13 |
| Overflader med PerfectClean | 13 |
| Katalytisk emaljerede overflader | 13 |
| Tilbehør | 14 |
| Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop | 14 |
| FlexiClip-udtræk | 15 |
| FlexiClip-udtræk monteres | 15 |
| FlexiClip-udtrækkene flyttes | 16 |
| Ovnens betjeningslementer | 17 |
| Funktionsvælger | 17 |
| Temperaturvælger | 17 |
| Temperaturkontrol  | 17 |
| Opvarmningsformer | 18 |
| Ibrugtagning | 20 |
| Klokkeslæt indstilles første gang | 20 |
| Rengøring af ovnen og første opvarmning | 20 |
| Automatikur | 22 |
| Taster | 22 |
| Betjeningsmåde | 22 |
| Tidsangivelser i displayet | 23 |
| Klokkeslæt ændres | 23 |
| Alarmen ændres | 24 |
| Funktionen Minutur  | 24 |
| Minuturet indstilles | 25 |
| Minuturstiden ændres | 25 |
| Indkodet minutursted slettes | 25 |
| Betjening af ovnen | 26 |
| Nem anvendelse | 26 |
| Forvarmning | 26 |

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|----|
| En tilberedningsproces kobles automatisk til og fra | 27 |
| Varighed indkodes | 27 |
| Varighed og sluttid indkodes | 28 |
| Når tiden er udløbet | 29 |
| Varigheden kontrolleres og ændres | 29 |
| Varighed slettes | 29 |
| Råd om bagning | 30 |
| Bageform | 30 |
| Bagepapir | 30 |
| Bradepande | 30 |
| Sandkageform | 30 |
| Vejledning om skemaangivelserne | 31 |
| Temperatur, bagetid | 31 |
| Ribbe | 31 |
| Dybfrosne produkter | 31 |
| Bageskemaer | 32 |
| Råd om stegning | 36 |
| Tips | 37 |
| Skema til stegning | 38 |
| Råd om langtidsstegning | 39 |
| Afløb | 39 |
| Tilberedningstider/kernetemperaturer | 40 |
| Råd om grillstegning | 41 |
| Grillvarerne forberedes | 43 |
| Grillstegning | 43 |
| Tips | 43 |
| Skema til grillstegning | 44 |
| Optøning | 45 |
| Henkogning | 46 |
| Tilberedning af færdigretter | 47 |
| Oplysninger til testinstitutter | 48 |
| Prøveretter iht. EN 60350 | 48 |
| Energimærkning ifølge EN 50304 | 48 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 49 |
| Ovnens front | 49 |

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|----|
| Tilbehør | 50 |
| Bradepande, bageplade, beskyttelsesindsats | 50 |
| Rist, ribber | 50 |
| FlexiClip-udtræk | 50 |
| Eftersmøring af udtrækkene | 51 |
| Ovnrum | 52 |
| Tætningsliste i døren, dørens indvendige side | 52 |
| PerfectClean-emaalje | 53 |
| Katalytisk emaalje | 55 |
| Døren tages af | 56 |
| Døren skilles ad | 57 |
| Døren sættes i | 59 |
| FlexiClip-udtræk tages ud | 60 |
| Ribberne tages ud | 60 |
| Bagvæggen tages ud | 61 |
| Overvarme-/grillvarmelegemet sænkes ned | 61 |
| Småfejl udbedres | 62 |
| Service / garanti | 64 |
| Ekstra tilbehør | 67 |
| Etilslutning | 69 |
| Målskitser til indbygning | 70 |
| Indbygningsmål | 70 |
| Frontens detailmål | 71 |
| Ovnen indbygges | 72 |

Råd om sikkerhed og advarsler

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

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, før ovnen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Der ved beskyttes både personer og ovn.

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, som f.eks.:

- i butikker, på kontorer eller lignende arbejdsomgivelser
- i landbrugsbedrifter
- til kundebrug på hoteller, moteller, pensionater og lign.

► Anvend kun ovnen til husholdningsmæssige formål til bagning, stegning, grillstegning, opvarmning, optøning, henkogning og tørring af madvarer. Det er ikke tilladt at anvende ovnen til andre formål.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået på grund af forkert brug eller betjening.

► 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 eller vejledning fra en ansvarlig person.

Råd om sikkerhed og advarsler

Børn i huset

- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af ovnen. Lad dem aldrig lege med ovnen.
- ▶ Børn 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.
- ▶ Sørg for, at børn ikke rører ved ovnen, når den er i brug. Ovnen bliver varm på dørruden, på betjeningspanelet og ved emudslippet. Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Risiko for forbrænding!

Teknisk sikkerhed


- ▶ Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.
Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's reklamationsordning.
- ▶ En beskadiget ovn kan betyde fare for sikkerheden! Kontroller derfor ovnen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget ovn i brug!
- ▶ Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret reglementeret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand.
Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Før tilslutning af ovnen er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet. Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på ovnen. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- ▶ Tilslutning af ovnen må ikke ske ved hjælp af en multistikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).
- ▶ Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.
- ▶ Ovnens kabinet må absolut ikke åbnes. Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på ovnen.
- ▶ Reparation inden reklamationsfristens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles reklamationsordning.
- ▶ Ovnens kabinet skal være fuldstændigt afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation. Den er kun afbrudt fra elnettet, når en af følgende betingelser er opfyldt:
 - Sikringerne i installationen er slået fra.
 - Sikringerne er skruet helt ud.
 - Stikket er trukket ud. Træk ikke i ledningen på ovne med netstik, men i stikket, når ovnen skal afbrydes fra elnettet.
- ▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan vi garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ En beskadiget tilslutningsledning bør udskiftes af en Miele-tekniker.
- ▶ Indbygning og montering af denne ovn på et ikke-stationært opstillingssted (f.eks. skib) må kun udføres af fagfolk og kun under iagttagelse af sikkerhedsforskrifterne for brugen af denne ovn.


Råd om sikkerhed og advarsler






Den daglige brug

 Risiko for forbrænding!
Der opstår høje temperaturer omkring ovnen!

► Anvend grydelapper, når der tages mad ud eller sættes mad ind i den varme ovn eller i øvrigt arbejdes med ovnen. Pas især på ikke at berøre overvarme-/grillvarmelegemet. Risiko for forbrænding!

► Hvis der anvendes olie eller fedt ved tilberedningen, bør der holdes konstant opsyn med ovnen. Olie og fedt kan selvantænde ved overopvarmning. Risiko for brand!

► Ved opvarmningsformerne Grill , Sparegrill  og Grill med ventilation  bør de anbefalede grilltider overholdes. For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Risiko for brand!

► Anvend ikke opvarmningsformerne Grill , Sparegrill  og Grill med ventilation  til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter. Risiko for brand! Til disse formål anbefales i stedet Varmluft Plus  eller Over-undervarme .

► Til tilberedning af madvarer anvendes ofte alkoholiske drikke. Alkoholen fordampes ved de høje temperaturer.





Bemærk, at dampen under uheldige omstændigheder kan selvantænde på varme varmelegemer. Risiko for brand!

► Dæk altid madvarerne til, hvis de skal opbevares i ovnen. Fugten fra madvarerne kan medføre rustdannelser i ovnen. Ved tildækning undgås desuden, at madvarerne tørrer ud.

► Sluk ikke ovnen, hvis restvarmen ønskes udnyttet til varmholdning. Lad den valgte opvarmningsform være tilkøbet, og indstil ovnen på den laveste temperatur.

Sluk ikke ovnen. Luftfugtigheden i ovnrummet stiger, og på grund af kondens-

- kan der opstå korrosion i ovnrummet.
- kan betjeningspanel, bordplade og indbygningsskab blive beskadiget.

► Læg aldrig alufolie i bunden af ovnen ved Over-undervarme  / Undervarme  / Intensiv bagning  og Hurtig-opvarmning .

Emaljen kan revne eller gå af på grund af den stillestående varme.

Stil derfor heller ikke pander, gryder eller bageplader i bunden af ovnen.

Råd om sikkerhed og advarsler

Sørg for, at afstanden mellem underkanten af bagepladen og ovnbunden er min. 6 cm ved anvendelse af bageplader af et andet fabrikat.

► Hæld aldrig koldt vand direkte på bageplade, bradepande eller ind i ovnrummet, mens overfladerne endnu er varme. Den vanddamp, der opstår, kan medføre forbrændinger, og emaljen kan blive beskadiget af temperaturændringen.

► Sørg altid for, at maden opvarmes tilstrækkeligt. Eventuelle kim i madvarerne dræbes kun ved tilstrækkeligt høje temperaturer (> 70°C) og en tilstrækkelig lang tilberedningstid (> 10 min.). I tvivlstilfælde vælges lidt længere tid til tilberedning af maden.

Det er desuden vigtigt, at temperaturen er jævnt fordelt i maden. Vend eller omrør derfor maden.

► Service af plast skal være ovnfast. Anden plast smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen.

► Henkog og opvarm ikke i dåser i ovnen. Der kan opstå overtryk, og dåserne kan eksplodere. Risiko for kvæstelser!

► Skub ikke genstande, som f.eks. gryder og pander, frem og tilbage over ovnbunden, da dette kan beskadige bundens overflade.

► Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Pas på, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovnen kan blive beskadiget. Ovndøren kan maks. bære 15 kg.

► Brug aldrig ovnen til opvarmning af rum. På grund af temperaturudviklingen kan letantændelige genstande i nærheden antændes.

Tilbehør

► Der må kun monteres tilbehør, der udtrykkeligt er godkendt af Miele. Hvis andre dele monteres, bortfalder kravene om reklamationsret og/eller produktansvar.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi ovenstående råd og advarsler ikke er blevet fulgt.

Miljøbeskyttelse

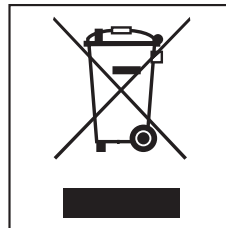
Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter ovnen mod transportkader. Emballagematerialet er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendeligt.

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

Bortskaffelse af en gammel ovn

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

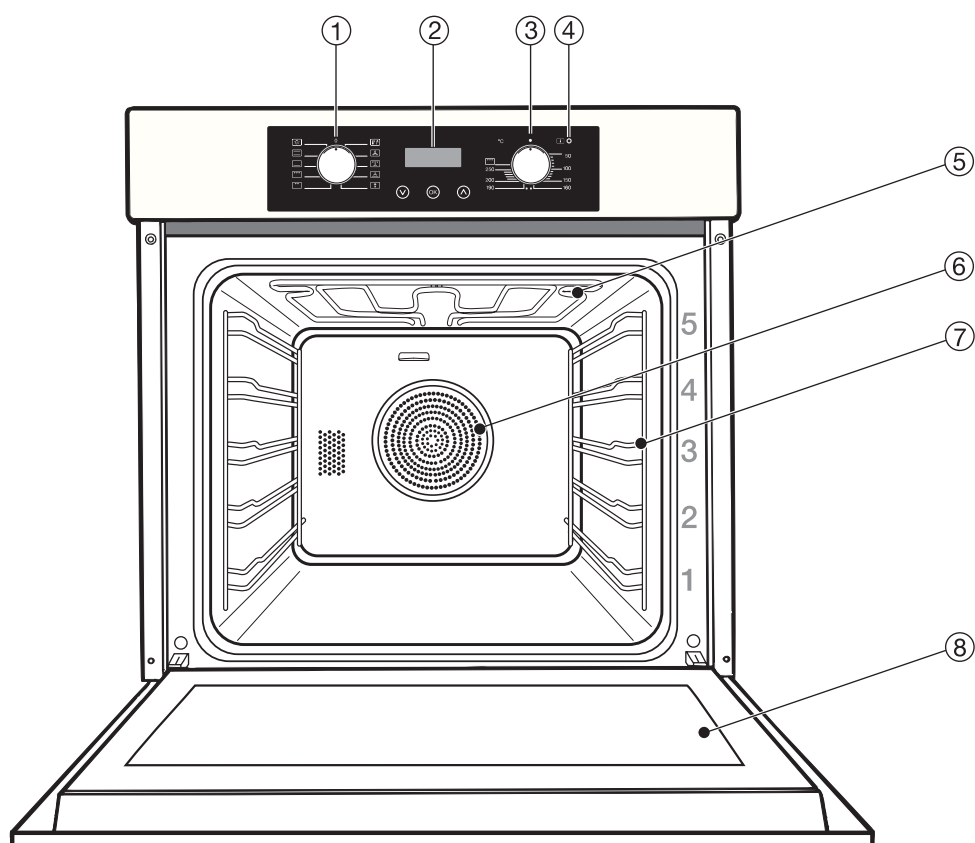



Aflever i stedet for den gamle ovn på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Sørg for, at den gamle ovn opbevares utilgængeligt for børn, indtil den fjernes.

Beskrivelse af ovnen

H 4700 B, H 4710 B, H 4800 B, H 4810 B



- ① Funktionsvælger, kan forsænkes i nulstilling
- ② Tidsindstillingsur med sensortaster ∇ , OK, \blacktriangle *
- ③ Temperaturvælger, kan forsænkes i nulstilling
- ④ Temperaturkontrol 
- ⑤ Overvarme-/grillvarmelegeme
- ⑥ Katalytisk emaljeret bagvæg med indsugningsåbning til blæser
- ⑦ Ribber (fem højder)
- ⑧ Dør

* findes ikke på H 4700 B og H 4800 B

Ovnstyring

Ovnstyringen på ovne med automatikur kan ud over de almindelige funktioner til bagning, stegning og grillstegning også anvendes til

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

Sikkerhed

Køleblæser

Hver gang ovnen tændes, starter køleblæseren automatisk. Den sørger for, at den varme luft fra ovnrummet blandes med kold rumluft og bliver afkølet, inden den siver ud mellem ovndøren og betjeningspanelet.

Efter en tilberedningsproces er blæseren fortsat tilkoblet, så der ikke kommer luftfugtighed ind i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningskabet.

Den slukker automatisk, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under en bestemt værdi.

Ventileret dør

Døren består af et åbent system med delvis varmereflekterende lag. Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.

Døren kan skilles ad, når den skal rengøres.

Se venligst vejledningen i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Overflader med PerfectClean

Følgende overflader er belagt med PerfectClean:

- Ovnrum
- Bradepande
- Bageplade (hvis udstyret hermed)
- Beskyttelsesindsats (hvis udstyret hermed)

Denne overfladebehandlings slip let-egenskaber forhindrer, at maden brænder fast, og gør det lettere at rengøre ovnen.

Se venligst vejledningen i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Katalytisk emaljerede overflader

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

Se venligst vejledningen i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.

Udstyr

Tilbehør

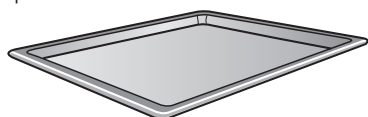
Afhængig af model har ovnen kun en del af det nævnte tilbehør.

Yderligere tilbehør kan bestilles hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspektion på tlf. 43 27 13 50, se afsnittet Ekstra tilbehør.

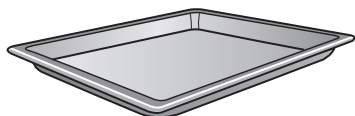
Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

(Udstyr afhængig af model)

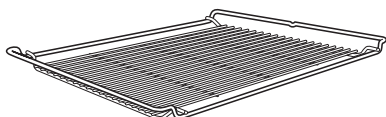
Bageplade:



Bradepande:



Rist:

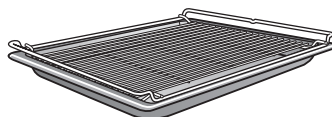


Bageplade, bradepande og rist skubbes ind mellem ribbens ribbebøjler.

De korte sider på pladerne og risten er forsynet med en vulst på midten. Denne stopsikring forhindrer, at pladerne eller risten glider helt ud af ribben, når de kun skal trækkes delvist ud.

Plader og rist kan kun tages ud, når de løftes lidt.

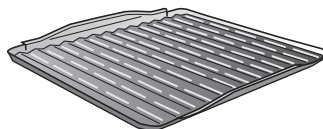
Skub altid risten ind i ribben med hvælvingen nedad.



Hvis der anvendes en plade med risten på, skubbes pladen ind mellem ribbebøjlerne og risten automatisk ovenover.

Beskyttelsesindsats

(Udstyr afhængig af model)



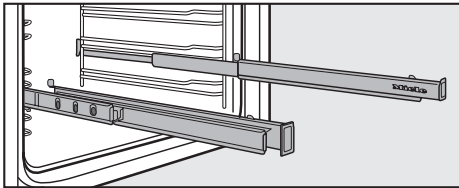
Beskyttelsesindsatsen lægges i bradepanden.

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

Udstyr

FlexiClip-udtræk

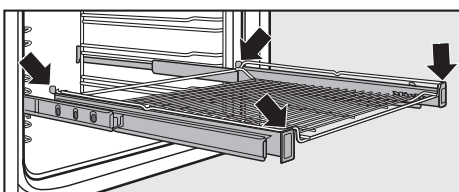
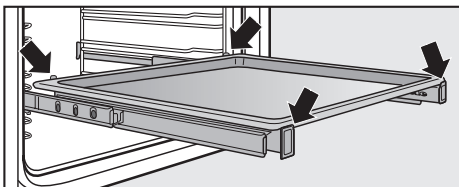
(Udstyr afhængig af model)



FlexiClip-udtrækkene kan fastgøres på alle ribber, og de kan trækkes helt ud af ovnrummet.

Skub helst udtrækkene helt ind, inden bagepladen eller risten anbringes herpå.

For at undgå at plade eller rist rutsjer ned, skal man sørge for, at de ligger mellem udtrækkenes forreste og bageste stopsikringer:



Udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

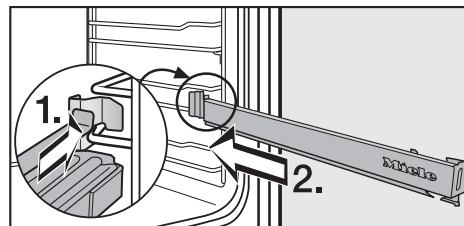
FlexiClip-udtræk monteres

⚠ Fare for forbrænding!
Ovnrummet skal være afkølet, inden det berøres.

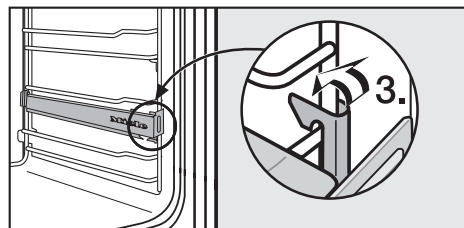
Udtrækkene fastgøres mellem ribbens to ribbebøjler.

Udtrækket med Miele-logoet monteres i højre side.

Træk **ikke** udtrækkene fra hinanden, når de monteres.



- Sæt udtrækket ind mellem en af ribbernes ribbebøjler foran (1.), og skub det ind i ovnrummet (2.).



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

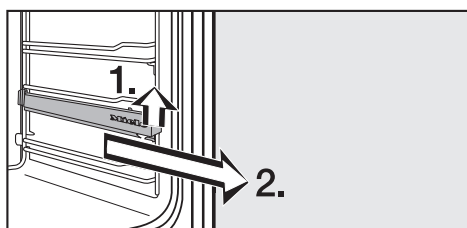
Hvis udtrækkene blokerer efter monteringen, skal de trækkes kraftigt ud én gang.

Udstyr

FlexiClip-udtrækkene flyttes

⚠ Fare for forbrænding!
Ovnrummet skal være afkølet, inden
det berøres.

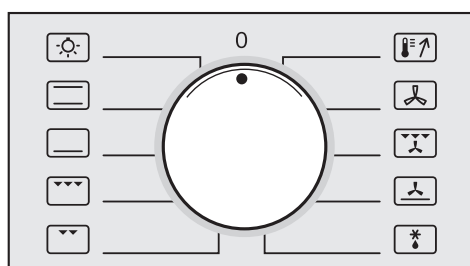
FlexiClip-udtrækkene afmonteres for at
anbringe dem på en anden ribbe.



- Tag fat i FlexiClip-udtrækkene foran, og træk dem ud langs ribbens ribbebøjle.
- Monter dem herefter på den ønskede ribbe, se afsnittet Udstyr - FlexiClip-udtræk monteres.

Ovnens betjeningslementer

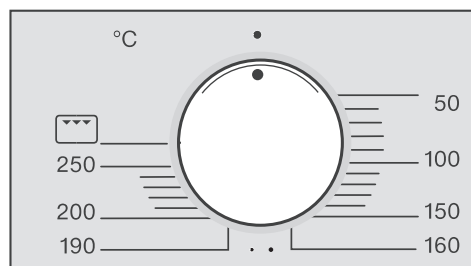
Funktionsvælger



Opvarmningsform vælges med den venstre drejeknap. Den kan drejes højre eller venstre om. Den kan forsænkes med et tryk i nulstilling

-  Hurtig-opvarmning
-  Varmluft Plus
-  Grill med ventilation
-  Intensiv bagning
-  Optøning
-  Over-undervarme
-  Undervarme
-  Grill
-  Sparegrill
-  Ovnlys:
Lyset i ovnrummet kan tændes separat, f.eks. ved rengøring.

Temperaturvælger



Temperaturen indstilles med den højre drejeknap.

Den kan drejes hele vejen højre om og tilbage igen.

Den kan forsænkes med et tryk i nulstilling.

Temperaturkontrol

Ved siden af temperaturvælgeren er temperaturkontrollen .

Denne lyser altid, når opvarmning af ovnrummet er tilkoblet.

Når den valgte temperatur er nået,

- frakobles opvarmningen af ovnrummet.
- slukker temperaturkontrollen.

Hvis temperaturen falder til under den indstillede værdi, tilkobles opvarmningen og temperaturkontrollen igen.





Opvarmningsformer

Der er adskillige opvarmningsformer til rådighed for tilberedningen.









Ovnen er udstyret med:

- Ⓐ Overvarme-/grillvarmelegeme (under ovnrumsloftet)
- Ⓑ Bundvarmelegeme (under bunden i ovnrummet)
- Ⓒ Ringvarmelegeme (bag indsugningsåbningen til blæseren)
- Ⓓ Blæser (bag indsugningsåbningen til blæseren)

Afhængig af opvarmningsform kombineres disse komponenter forskelligt, se angivelserne i [].

| Opvarmningsformer | Bemærkninger |
|--|--|
|  Over-under-varme [Ⓐ + Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none"> – Til bagning og stegning efter traditionelle opskrifter. – Til tilberedning af souffléer. – Ved brug af ældre opskrifter: Indstil temperaturen 10° lavere end angivet i opskriften for at udnytte ovnen optimalt. Tilberedningstiden ændres ikke. |
|  Undervarme [Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none"> – Vælges i slutningen af bagetiden, hvis maden skal være brunere på undersiden. |
|  Grill [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none"> – Hele varmelegemet er tilkoblet og bliver rødglødende for at frembringe den nødvendige infrarøde stråling. – Til grillstegning af større mængder flade grillvarer (f.eks. steaks). – Til gratinering i store forme. |
|  Sparegrill [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none"> – Kun den inderste del af varmelegemet er tilkoblet og bliver rødglødende for at frembringe den nødvendige infrarøde stråling. – Til grillstegning af små mængder flade grillvarer (f.eks. steaks). – Til gratinering i små forme. |

Opvarmningsformer

| Opvarmningsformer | Bemærkninger |
|--|--|
|  Hurtig-opvarmning [A + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Til forvarmning af ovnen. – Den ønskede opvarmningsform skal indstilles efterfølgende. |
|  Varmluft Plus [C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Til bagning og stegning. – Der kan tilberedes på flere ribber samtidigt. – Der arbejdes med lavere temperaturindstilling end ved Over-undervarme , da varmen straks når maden på grund af luftstrømmen. |
|  Grill med ventilation [A + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Til grillstegning af kødstykker med større diameter, f.eks. fyldt steg og kyllinger. – Der arbejdes med lavere temperaturindstilling end ved Grill  / Sparegrill , da varmen straks når maden på grund af luftstrømmen. |
|  Intensiv bagning [B + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> – Til bagning af kager med fugtigt fyld. – Ikke egnet til bagning af fladt bagværk eller til stegning, da stegefonden bliver for mørk. |
|  Optøning [D] | <ul style="list-style-type: none"> – Til skånsom optøning af dybfrosne madvarer. |

Ibrugtagning

Inden ovnen kan tages i brug, skal

- betjeningselementerne først trykkes ud, hvis de er forsænket,
- klokkeslættet indkodes på ovne med tidsindstillingsur

Klokkeslæt indstilles første gang

Uret har et 24 timers display.



Efter tilslutning af ovnen lyser prikken ● i displayet, og 0 00 blinker.

■ Tryk på OK-tasten.

I displayet lyser 0 00, og prikken ● blinker.

■ Når prikken ● blinker i displayet, indkodes klokkeslættet med tasten ▼ eller ▲.

■ Tryk på OK-tasten.

Klokkeslættet overtages, og prikken ● lyser.

Klokkeslættet ændres minutvis.

Rengøring af ovnen og første opvarmning

Fjern

- eventuelle klistermærker
- eventuel beskyttelsesfolie fra ovnens front.

Se venligst vejledningen i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.


Inden ovnen benyttes første gang,

– tages **tilbehøret** ud af ovnrummet og vaskes af.

– bør **ovnen have været tændt en gang uden indhold**, så ubehagelige lugte, som kan opstå, første gang ovnen opvarmes, forsvinder.

■ Fjern eventuelle støv- og emballagerester fra ovnrummet med en fugtig klud

■ Tryk funktions- og temperaturvælgeren ud med et tryk.

■ Vælg Varmluft Plus  med funktionsvælgeren.

■ Indstil den højeste temperatur (250°C) med temperaturvælgeren.

Ibrugtagning

Så snart indkodningen er registreret, starter opvarmningen af ovnen.

- Opvarm den tomme ovn i min. 1 time.

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

Opvarmningsprocessen kan også afsluttes automatisk, se afsnittet Betjening af ovnen - Tid indkodes.

- Vent, indtil ovnen igen er afkølet til stuetemperatur, efter at den er slukket.
- Vask herefter ovnrummet af med varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel, og tør efter med en ren klud.

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Automatikur

Automatikuret (afhængig af model)

- viser klokkeslættet.
- kan bruges som minutur.
- kan frakoble eller til- og frakoble ovnen automatisk.

Taster

Ovnene har sensortaster, som reagerer på berøring med fingeren. Hver berøring bekræftes med en tasterlyd.

Betjeningsmåde



Betjening af automatikuret sker ved hjælp af **tasterne** OK, **^** og **v** og **displayet**.

| Tast | Anvendelse |
|--------------------------------|--|
| OK | <ul style="list-style-type: none">– Funktionen Minutur kaldes frem– Funktionen Varighed kaldes frem– Funktionen Sluttid kaldes frem– Indkodninger gemmes |
| v og ^ samtidigt | <ul style="list-style-type: none">– Funktionen Klokkeslæt kaldes frem– Tider slettes |
| ^ | <ul style="list-style-type: none">– Tider øges– Alarmen ændres |
| v | <ul style="list-style-type: none">– Tider reduceres– Funktionen Signaltone kaldes frem– Alarmen ændres |

Automatikur

Når en funktion kaldes frem, blinker det pågældende symbol (△, ☺, ☹ eller ●) i displayet.

Tiden kan kun indkodes, så længe symbolet blinker (ca. 15 sek.). Hvis denne tid er gået, skal symbolet kaldes frem igen med OK-tasten.

Tiderne ændres minutvis, hver gang der trykkes på tasterne ▼ eller ▲. Hvis tasterne holdes inde i længere tid, går forløbet hurtigere.

Tryk på OK-tasten for at gemme indkodningen, eller vent ca. 15 sekunder.

Efter denne tid overtages indkodningen automatisk, og symbolet lyser.

Tidsangivelser i displayet

Hvis en minuturtid er indkodet, vises dennes forløb generelt først.

Hvis funktionerne Varighed ☺ og Sluttid ☹ indkodes, vises først klokkeslættet. Symbolerne ☺ og ☹ angiver de indkodede tider. Tiderne kan kaldes frem ved tryk på OK-tasten.

Klokkeslæt ændres

Uret har et 24 timers display.

Klokkeslættet kan kun ændres, hvis der ikke er indkodet en tilberedningstid (Varighed ☺/Sluttid ☹).

- Tryk samtidigt på tasterne ▼ og ▲.
- Når prikken ● blinker i displayet, indkodes klokkeslættet med tasten ▼ eller ▲.
- Tryk på OK-tasten.

Indkodningen overtages, og prikken ● lyser.

Efter strømafbrydelse skal klokkeslættet indstilles igen.

Automatikur

Alarmen ændres

Der kan vælges mellem 3 signaltoner.

- Tryk på tasten **▼**, og hold den inde, indtil der vises **5** og et tal i displayet, f.eks.:



Samtidig lyder der til denne kombination en tilhørende signaltone.

Hver gang der trykkes på tasten **▼** eller **▲**, lyder et andet signal.

Der kan vælges **5 0** til **5 30**.

- Tryk på tasten **▼** eller **▲** gentagne gange, indtil det ønskede signal lyder.
- Tryk på OK-tasten for at gemme valget.

Man kan også vente i ca. 15 sekunder. Signalet, som lyder ved sidste tryk på tasten, overtages automatisk efter denne tid.

Signaltonen stilles tilbage til standardindstillingen efter en strømafbrydelse.

Funktionen Minutur

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

Minutursfunktionen kan anvendes samtidig med en indkodet tilberedningstid, f.eks. hvis der skal tilsættes krydderier, eller en steg skal stænkes et stykke tid inde i tilberedningen.

Minuturet kan indstilles fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter.

Automatikur

Minutret indstilles

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet \triangle blinker i displayet.



I displayet vises 0:00.

- Indstil minutret med tasterne ∇ eller \blacktriangle , mens symbolet \triangle blinker.
- Tryk på OK-tasten.

Indkodningen overtages.

Symbolet \triangle angiver minuturstiden, og tiden kan ses tælle ned i displayet.

Det sidste minut i minuturstiden afvikles sekundvis.

Når tiden er udløbet,

- blinker \triangle ,
- lyder et signal i ca. 7 minutter.
- Tryk på OK-tasten.

Akustiske og optiske alarmer slås fra.

Minuturstiden ændres

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet \triangle blinker i displayet.
- Juster minutret med tasterne ∇ eller \blacktriangle , mens symbolet \triangle blinker.

Indkodet minuturstid slettes

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet \triangle blinker i displayet.
- Tryk samtidig på tasterne ∇ og \blacktriangle , mens \triangle blinker.

Minuturstiden slettes, og klokkeslættet vises.

Betjening af ovnen

Nem anvendelse

- Sæt maden ind i ovnen.
- Vælg opvarmningsform med funktionsvælgeren.

Ovnlyset tænder.

- Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.

Opvarmningen starter, og køleblæseren går i gang.

- Tag maden ud af ovnen efter tilberedningen.
Stil funktionsvælgeren og temperaturvælgeren på 0.




Blæseren kører fortsat, så der ikke kommer luftfugtighed ind i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.


Den slukker automatisk, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under en bestemt værdi.

Forvarmning


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

Ovnen skal kun forvarmes i enkelte tilfælde:


| | |
|---|---|
|  | – ved bagning af mørk brøddej. |
|  | – ved stegning af roastbeef og file. |
|  | – ved bagning af kager og bagværk med kort bagetid (op til ca. 30 min.). – ved bagning af sart bagværk (lagkagebunde). |

Anvend ikke Hurtig-opvarmning  under opvarmningsprocessen til bagning af pizza eller sarte deje som lagkagebunde eller småkager, da bagværket ellers vil blive brunet for hurtigt fra oven.

Til forvarmning:

- Vælg opvarmningsformen Hurtig-opvarmning .
- Indstil temperaturen.




Opvarmningen af ovnen starter.

- Når temperaturkontrollen  slukker første gang, indstilles den ønskede opvarmningsform, og maden anbringes i ovnen.

Betjening af ovnen

En tilberedningsproces kobles automatisk til og fra

Ud over at ovnen er nem at betjene, kan tilberedningsprocesser også fra- eller til- og frakobles automatisk.

Til denne **frakoblingsautomatik** indkodes en tid  eller en tid  og et sluttidspunkt .


Varigheden af en tilberedningsproces kan maksimalt være 10 timer.

Automatisk til- og frakobling anbefales til stegning.

Forvalgstiden til bagning bør ikke være for lang, da dejen i så fald tørrer, og hævemidlets virkning reduceres.


Varighed indkodes

En tilberedningsproces kan indstilles til at frakoble automatisk ved at indkode en varighed.

- Sæt maden ind i ovnen.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.
- Tryk så mange gange på OK, at symbolet  blinker i displayet.



I displayet vises **0:00**.

- Indkod varigheden med tasten **^**, mens  blinker.

Når indkodningen er gemt, vises klokkeslættet igen i displayet. Symbolet  viser, at en varighed er indkodet.

Betjening af ovnen

Varighed og sluttid indkodes

En tilberedningsproces kan indstilles til at til- og frakoble automatisk ved at indkode en varighed og en sluttid.


Et eksempel:

Det aktuelle klokkeslæt er 10:45, en steg med en tilberedningstid på 90 minutter skal være færdig kl. 13.30.

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


Opvarmningen starter, ovnlyset tænder, og køleblæseren går i gang.

Nu indkodes først **varigheden**:

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet  blinker i displayet.

I displayet vises **0•00**.




- Indkod varigheden i timer og minutter (1:30) med tasten **^**, mens  blinker.

Indkod nu **sluttidspunktet**:


- Tryk på OK-tasten.



I displayet



- vises **12•15**
(Klokkeslæt plus varighed:
10:45 + 1:30 = kl. 12:15).
- blinker symbolet .



- Mens  blinker, forskydes sluttidspunktet med tasten **^** til det ønskede tidspunkt (kl. 13.30).

Opvarmning, ovnlys og køleblæser frakobles.

- Tryk på OK-tasten.


Når indkodningen er gemt vises klokkeslættet igen i displayet. Symbolerne  og  henviser til de indkodede tider.

Hvis der samtidig blev indkodet en minuturtid, vises den først.

Når starttidspunktet er nået (kl. 13:30 - 1:30 = kl. 12:00), tilkobles opvarmningen, ovnlyset og køleblæseren.

Betjening af ovnen


Når tiden er udløbet

- slukker opvarmningen af ovnen automatisk.
- forbliver køleblæseren tændt.
- lyder et signal i ca. 7 minutter.
- blinker .
- Tryk på OK-tasten.


Akustiske og optiske alarmer slås fra.

Så snart der trykkes på OK-tasten, starter opvarmningen af ovnen igen. Sluk under alle omstændigheder for ovnen, når den ikke skal bruges mere.



Varigheden kontrolleres og ændres

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet  blinker i displayet.

Den resterende varighed vises.

- Varigheden kan ændres, så længe  blinker.

Varighed slettes

- Tryk så mange gange på OK, at symbolet  blinker i displayet.
- Tryk samtidig på tasterne **▼** og **▲**, mens  blinker.

Den indkodede varighed slettes, og klokkeslættet vises.

Når varigheden er slettet, starter opvarmningen af ovnen. Sluk derfor under alle omstændigheder for ovnen, hvis den ikke skal bruges mere.

Råd om bagning

De temperaturområder, ribber og tider, der er angivet i bageskemaet, bør overholdes. Der er taget hensyn til forskellige bageforme, dejmængder og bagevaner.

Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.

Kager, pizzaer, pommes frites og lignende bør kun bages gyldne og ikke mørkebrune.

Bageform

Vær ved valg af opvarmningsform opmærksom på bageformens materiale:

Varmluft Plus , Intensiv bagning

Der kan anvendes alle temperaturbestandige materialer.

Over-undervarme

Der kan anvendes matte og mørke bageforme af mørkt metal, mørk emalje, mørktfarvet blik og mat aluminium samt forme af varmebestandigt glas eller belagte forme.

I lyse, blanke bageforme vil bruningen blive uensartet eller svag, og under uheldige omstændigheder vil bagværket ikke blive rigtigt gennembagt.

Bagepapir

Da **bageplade og bradepande** har PerfectClean-overflade med slip let-efekt, er det **ikke nødvendigt at smøre dem eller lægge bagepapir på**, inden der bages.

Det tilberedte bagværk kan let løsnes.

Der skal anvendes bagepapir ved

- **bagværk med natron** (f.eks. kringler, stænger), da natron kan beskadige PerfectClean-overfladerne.
- **dej, som let klæber fast på grund af et højt indhold af æggehvite**, som f.eks. sukkerbrød, marengs eller makroner.

Bradepande

Frugtkager og lign. bør bages i bradepanden for at holde ovnrummet renere.

Sandkageform

Kager i aflange forme stilles på tværs i ovnrummet. Derved bliver varmefordelingen i formen optimal, og der opnås et ensartet bageresultat.

Råd om bagning

Vejledning om skema-angivelserne

Temperatur, bagetid

Nænsom tilberedning og ensartet bruning af kager og bagværk opnås ved

- at vælge den **laveste temperatur**, der er angivet i skemaet.
Indstil ikke temperaturen højere end angivet. Højere temperaturer forkorter ganske vist bagetiden, men medfører ofte en meget uensartet bruningsgrad. Under ugunstige omstændigheder bliver bagværket ikke færdigbagt.
- efter udløb af den **korteste bagetid** at kontrollere, 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

Ribberne tælles nedefra.

| | Bageplader | Ribbe |
|---|------------|-------------|
|  | 1 | 2 |
| | 2 | 1 og 3 |
| | 3 | 1, 3 og 5 * |
|  | 1 | 1 eller 2 |
|  | 1 | 1 eller 2 |

* Ved bagning af kager eller brød med fugtigt indhold bør der ikke bages på mere end to plader ad gangen.


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

Dybfrosne produkter

Ved bagning af dybfrosne kager, pizza eller flutes indstilles på de laveste bage temperaturer, der er angivet på emballagen. Læg bagværket på bagepapir på risten og ikke på bagepladen eller i bradepanden, da disse kan slå sig så meget, at de ikke kan tages ud, når de er varme. Næste gang de bruges, vil de kunne slå sig yderligere.

Dybfrosne produkter som **pommes frites, kroketter** og lignende kan bages på bagepladen eller i bradepanden. Læg bagepapir under for skånsom tilberedning, og indstil på den laveste temperatur, der er angivet på emballagen.



Bageskemaer

| Kager / bagværk | Varmluft Plus  | | |
|---------------------------------------|---|------------------------|-----------------------------|
| | Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. |
| Rørt dej | | | |
| Sandkage, formkage | 150–170 | 2 | 60–70 |
| Plumkage | 150–170 | 2 | 65–80 |
| Muffins (1 [2] plade[r]) | 150–170 | 2 [1+3] ⁴⁾ | 30–50 |
| Rørekage (plade) | 150–170 | 2 | 25–40 |
| Marmor-, nøddekage (form) | 150–170 | 2 | 60–80 |
| Frugtkage med marengs (plade) | 150–170 | 2 | 45–50 |
| Frugtkage (plade) | 150–170 | 2 | 35–55 |
| Frugtkage (form) | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Tærtebund ²⁾ | 150–170 | 2 | 25–35 |
| Småkager ²⁾ (1 plade) | 150–170 | 2 | 20–25 |
| Småkager ²⁾ (2 [3] plader) | 140–160 | 1+3 [+5] ⁴⁾ | 20–25 |
| Æltet dej | | | |
| Kagebund | 150–170 | 2 | 20–25 |
| Kage med drys | 150–170 | 2 | 45–55 |
| Småkager ²⁾ (1 plade) | 150–170 | 2 | 15–25 |
| Småkager ²⁾ (2 [3] plader) | 140–160 | 1+3 [+5] ⁴⁾ | 15–25 |
| Kvartærte | 150–170 | 2 | 70–95 |
| Æbletærte, med dejlæg | 160–180 | 2 | 50–70 |
| Abrikoskage med marengs | 150–170 | 2 | 55–75 |
| Madtærte ³⁾ | 190–210 | 2 | 30–45 |

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift.

Vælg generelt den laveste temperatur, og kontroller maden efter den korteste tid.

Bageskemaer

| Over-undervarme  | | | Intensiv bagning  | | |
|---|-------|-----------------------------|--|----------|-----------------------------|
| Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. | Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. |
| 150-170 | 2 | 60-70 | - | - | - |
| 150-170 | 2 | 65-80 | - | - | - |
| 160-180 | 2 | 25-45 | - | - | - |
| 170-190 | 2 | 25-40 | - | - | - |
| 150-170 | 2 | 60-80 | - | - | - |
| 170-190 | 2 | 45-50 | - | - | - |
| 170-190 | 1 | 35-55 | - | - | - |
| 160-180 | 2 | 55-65 | - | - | - |
| 170-190 | 2 | 20-25 | - | - | - |
| 160-180 | 3 | 15-25 ³⁾ | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |
| 170-190 | 2 | 15-20 | - | - | - |
| 170-190 | 2 | 45-55 | - | - | - |
| 160-180 | 3 | 15-25 | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - |
| 160-180 | 2 | 85-95 | 150-170 | 2 | 75-90 |
| 170-190 | 1 | 45-65 | 160-180 | 1 | 50-70 |
| 170-190 | 2 | 55-75 | 150-170 | 2 | 50-60 |
| 220-240 | 1 | 35-50 | 190-210 | 1 | 25-40 |


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

2) Brug ikke Hurtig-opvarmning  under opvarmningsfasen.

3) Forvarm ovnen.

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



Bageskemaer

| Kager / bagværk | Varmluft Plus  | | |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------|
| | Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. |
| Sukkerbrødsdej ²⁾ | | | |
| Lagkagebund (2 æg) ²⁾ | 170–190 | 2 | 15–20 |
| Lagkagebund (3 til 6 æg) ²⁾ | 175–195 | 2 | 22–30 |
| Roulade ²⁾ | 160–180 | 2 | 15–25 |
| Gærdej / kvark-oliedej | | | |
| Hævning af gærdej | 50 | ⁵⁾ | 15–30 |
| Stor formkage (Gugelhupf) | 150–170 | 2 | 50–60 |
| Julekager | 150–170 | 2 | 55–65 |
| Kage med drys | 150–170 | 2 | 35–45 |
| Frugtkage (plade) | 160–180 | 2 | 40–55 |
| Franskbrød | 160–180 | 2 | 50–60 |
| Fuldkornsbrød ³⁾ | 170–190 | 2 | 50–60 |
| Pizza (på plade) ²⁾ | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Løgtærte | 170–190 | 2 | 35–45 |
| Æblesnitter (1 [2] plade[r]) | 150–170 | 2 [1+ 3] ⁴⁾ | 25–30 |
| Opbagt dej ²⁾ , vandbakkelse (1 [2] plade[r]) | 160–180 | 2 [1+ 3] ⁴⁾ | 30–45 |
| Butterdej (1 [2] plade[r]) | 170–190 | 2 [1+ 3] ⁴⁾ | 20–25 |
| Bagværk med æggehvite , makroner | 120–140 | 2 [1+ 3] ⁴⁾ | 25–50 |

Angivelserne for den anbefalede opvarmningsform er fremhævet med fed skrift.

Vælg generelt den laveste temperatur, og kontroller maden efter den korteste tid.

Bageskemaer

| Over-undervarme  | | | Intensiv bagning  | | |
|---|---------------|-----------------------------|--|-------|-----------------------------|
| Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. | Temperatur i °C | Ribbe | Tid ¹⁾ i min. |
| 170–190 ³⁾ | 3 | 10–20 | – | – | – |
| 170–190 ³⁾ | 3 | 20–40 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 2 | 12–16 | – | – | – |
| 50 | ⁵⁾ | 15–30 | – | – | – |
| 160–180 | 1 | 50–60 | – | – | – |
| 150–170 | 2 | 55–65 | – | – | – |
| 170–190 | 2 | 35–45 | – | – | – |
| 170–190 | 3 | 40–55 | 170–190 | 2 | 40–55 |
| 160–180 | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 | 2 | 50–60 | – | – | – |
| 190–210 | 2 | 30–45 | 170–190 | 2 | 40–50 |
| 180–200 | 2 | 25–35 | 170–190 | 2 | 25–35 |
| 160–180 | 2 | 25–30 | – | – | – |
| 180–200 ³⁾ | 3 | 30–40 | – | – | – |
| 190–210 ³⁾ | 2 | 20–25 | – | – | – |
| 120–140 ³⁾ | 2 | 25–50 | – | – | – |

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





2) Brug ikke Hurtig-opvarmning  under opvarmningsfasen.

3) Forvarm ovnen.

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

5) Sæt risten i bunden af ovnen, og stil fadet på den.

Råd om stegning

| Anbefalinger | Bemærkninger |
|---|---|
| Opvarmningsform Varmluft Plus  | Over-undervarme  kan også anvendes. |
| Service alt varmebestandigt service | Fad, stegegryde, ildfast glasform, stegepose, stegesø, bradepande, rist på bradepande, beskyttelsesindsats (hvis udstyret hermed) på bradepande Vi anbefaler stegning i fad, da <ul style="list-style-type: none"> – der på den måde er tilstrækkelig fond til sauce. – ovnrummet forbliver renere end ved stegning på rist. |
| Ribbe 2. nedefra | |
| Forvarmning ikke nødvendig | Anbring servicet på risten i den kolde ovn. Undtagelse: stegning af roastbeef og mørbrad. |
| Temperatur Se stegeskemaet | <ul style="list-style-type: none"> – Indstil ikke en højere temperatur end angivet. Hvis temperaturen er for høj, bliver kødet ganske vist brunt, men ikke gennemstegt. – Ved Varmluft Plus  skal temperaturen indstilles ca. 20°C lavere end ved Over-undervarme . – Stege fra 3 kg: Indstil temperaturen ca. 10°C lavere end angivet i stegeskemaet. Stegningen varer ganske vist noget længere, men kødet gennemsteiges mere regelmæssigt og får ikke en for tyk skorpe. – Til stegning på risten vælges en temperatur, der er 20°C lavere end ved stegning i fad. |
| Stegetid Se stegeskemaet | Beregning af stegetiden: Gang tidsangivelsen (min./cm) med højden på stegen (cm): <ul style="list-style-type: none"> – Oksekød/vildt: 15 -18 min./cm – Svine-/kalve-/lammekød: 12 -15 min./cm – Roastbeef/mørbrad: 8 -10 min./cm |

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 minutter. Der vil da løbe mindre saft ud ved udskæring.



Stegning af fjerkræ

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


Stegning af dybfrosset kød

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

Skema til stegning

| Ret | Anbefalet ribbe | Varmluft Plus  | | Over-undervarme  1) | |
|-------------------------------------|-----------------|---|---------------|--|---------------|
| | | Temperatur i °C 2) | Tid i min. 3) | Temperatur i °C 2) | Tid i min. 3) |
| Oksessteg, ca. 1 kg | 2 | 170 – 190 | 100 – 120 | 190 – 210 | 100 – 120 |
| Oksemørbrad, roastbeef, ca. 1 kg 4) | 2 | 190 – 210 | 45 – 55 | 200 – 220 | 45 – 55 |
| Vildt, ca. 1 kg | 2 | 180 – 200 | 90 – 120 | 190 – 210 | 90 – 120 |
| Flæskesteg, nakkefilet, ca. 1 kg | 2 | 170 – 190 | 100 – 120 | 200 – 220 | 100 – 120 |
| Flæskesteg med svær, ca. 2 kg | 2 | 150 – 170 | 160 – 180 | 180 – 200 | 120 – 150 |
| Hamburgerryg, ca. 1 kg | 2 | 170 – 190 | 60 – 70 | 200 – 220 | 60 – 70 |
| Farsbrød, ca. 1 kg | 2 | 160 – 180 | 70 – 80 | 190 – 210 | 70 – 80 |
| Kalvesteg, ca. 1,5 kg | 2 | 170 – 190 | 100 – 120 | 190 – 210 | 100 – 120 |
| Lammekølle, ca. 1,5 kg | 2 | 170 – 190 | 90 – 120 | 200 – 220 | 90 – 120 |
| Lammeryg, ca. 1,5 kg 4) | 2 | 170 – 190 | 50 – 60 | 190 – 210 | 50 – 60 |
| Fjerkræ, 0,8 - 1 kg | 2 | 170 – 190 | 60 – 70 | 190 – 210 | 60 – 70 |
| Fjerkræ, ca. 2 kg | 2 | 170 – 190 | 90 – 110 | 190 – 210 | 90 – 110 |
| Fjerkræ, farseret, ca. 2 kg | 2 | 170 – 190 | 110 – 130 | 190 – 210 | 110 – 130 |
| Fjerkræ, ca. 4 kg | 2 | 160 – 180 | 150 – 180 | 180 – 200 | 150 – 180 |
| Fisk i stykker, ca. 1,5 kg | 2 | 160 – 180 | 35 – 55 | 190 – 210 | 35 – 55 |

1) Til stegning anbefales Varmluft Plus .

Der kan dog også vælges Over-undervarme .

2) Temperaturangivelse til tilberedning i lukket stegegyde.

Hvis stegen steges på risten, skal temperaturen være 20°C lavere.

3) Tiderne gælder for en ikke-forvarmet ovn, hvis ikke andet er angivet.

4) Ovnen forvarmes.

Vælg generelt den laveste temperatur, og kontroller maden efter den korteste tid.

Råd om langtidsstegning

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

Brun først kødet ensartet hele vejen rundt ved høj temperatur i kort tid.

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

Derved slappes kødet igen. Saften i kødet begynder at cirkulere og fordeler sig ensartet helt ud i de yderste lag.


Hermed opnås et meget mørt og saftigt tilberedningsresultat.

For at opnå et vellykket resultat ved langtidsstegning:

- Anvend kun velhængt, magert kød uden sener og fedtkanter. Benet skal skæres ud først.
- Anvend f.eks. margarine eller madolie, der kan opvarmes kraftigt, til brunning.
- Tildæk ikke kødet under tilberedningen.
- Tilberedningstiden afhænger af tilberedningsgrad, brunning, mængde og kødets størrelse og er på ca. 2-4 timer.


Afløb

Det er bedst at anvende rist og bradepande.

- Skub bradepanden med risten ind på ribbe 2.
- Vælg opvarmningsformen Over-undervarme .
- Forvarm ovnrummet, bradepanden og risten ved 130°C i ca. 15 minutter.

Anvend ikke opvarmningsformen Hurtig-opvarmning  til forvarmning.

- Brun kødet kraftigt på alle sider på kogepladen, mens ovnen varmer op.

 Risiko for forbrænding!
Vær opmærksom på, at ovnrummet er meget varmt.

- Læg det brunede kød på risten.
- Reducer ovntemperaturen til 100°C.

Råd om langtidsstegning

Det anbefales at programmere tilberedningstiden.

- Indkod tiden, se afsnittet Betjening af ovnen - Tid indkodes.
- Anvend eventuelt et manuelt stegetermometer. Kerntemperaturen fremgår af skemaet.
- Steg kødet færdig.

Tips

På grund af de lave tilberednings- og kerntemperaturer

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


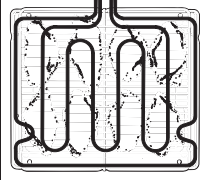

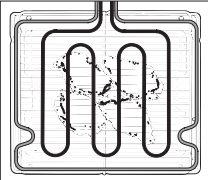

Tilberedningstider/kerntemperaturer

| Ret | Tid i min. | Kerntemperatur i °C |
|---------------|------------|---------------------|
| Roastbeef | | |
| – rød | 60–90 | 48 |
| – medium | 120–150 | 57 |
| – gennemstegt | 180–240 | 69 |
| Svinemørbrad | 120–150 | 63 |
| Hamburgerryg* | 150–210 | 68 |
| Kalveryg* | 180–210 | 63 |
| Lammeryg* | 90–120 | 60 |


* uden ben

Råd om grillstegning

⚠ Fare for forbrænding!
Luk ovndøren ved grillstegning.
Hvis døren åbnes, føres den varme luft ikke automatisk gennem køleblæseren og afkøles. Betjeningsselementerne bliver varme.

| Opvarmningsformer | Bemærkninger |
|---|---|
| Grill   | Til grillstegning af store mængder flade grillvarer og til gratinering i store forme. Hele grillvarmelegemet er tilkoblet og bliver rødglødende. |
| Sparegrill   | Til grillstegning af mindre mængder flade grillvarer og til gratinering i små forme. Kun den inderste del af grillvarmelegemet er tilkoblet og bliver rødglødende. |
| Grill med ventilation  | Til grillstegning af kødstykker med større diameter, f.eks. fjerkræ og steg. |

Råd om grillstegning

| Anbefalinger | Bemærkninger |
|--|---|
| Service Rist på bradepande, beskyttelsesindsats (hvis udstyret hermed) på bradepande | Anvend ikke bagepladen! |
| Ribbe Se skemaet til grillstegning | <ul style="list-style-type: none">– Flade grillvarer på ribbe 4 eller 5– Grillvarer med større diameter på ribbe 3 eller 4 |
| Forvarmning er nødvendig | Forvarm grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør. |
| Temperatur Se skemaet til grillstegning | <ul style="list-style-type: none">– Flade grillvarer (f.eks. koteletter, steaks): – Grillvarer med større diameter (f.eks. fjerkræ, fyldt steg): 240°C– Indstil ikke en højere temperatur end angivet. Hvis temperaturen er for høj, bliver kødet ganske vist brunt, men ikke gennemstegt. |
| Grilltid Se skemaet til grillstegning | <ul style="list-style-type: none">– Flade kødstykker/fiskefileter ca. 6-8 minutter pr. side. Højere stykker lidt længere tid pr. side. Skiverne skal være nogenlunde lige tykke, så grilltiderne ikke er for forskellige.– Fyldt steg ca. 10 minutter pr. cm diameter.– Vend grillvaren, når halvdelen af tiden er gået. |

Råd om grillstegning

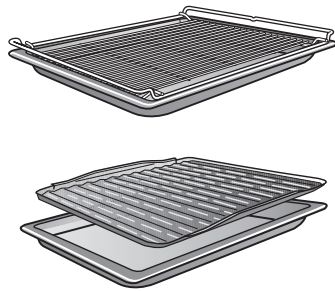
Grillvarerne forberedes

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

Magert kød kan pensles med olie. Andre former for fedt bliver let mørke eller udvikler røg.

Flade fisk og fiskefileter renses, saltes og dryppes med citron.

Grillstegning



- Læg risten eller beskyttelsesindsatsen (hvis udstyret hermed) på bradepanden.
- Læg grillvarerne på risten.
- Vælg opvarmningsform og temperatur.
- Forvarm grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.
- Sæt grillvaren ind i ovnen, og luk ovndøren.
- Vend grillvaren, når halvdelen af tiden er gået.

Tips

Hvis overfladen på større kødstykker bliver for hurtigt brunet, og kødet endnu ikke er færdigstegt, kan maden sættes ned på en lavere ribbe, eller stegningen kan fortsættes ved en lavere temperatur.

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

- Hvis det giver meget efter, er det stadig rødt indeni (rare).
- Hvis det kun giver lidt efter, er det rosa (medium).
- Hvis det næsten ikke giver efter, er det gennemstegt (well done).

Råd om grillstegning

Skema til grillstegning


Forvarm grillvarmelegemet ca. 5 min. med lukket ovndør.

| Grillretter | Anbefalet ribbe | Grill ☐☐☐/Sparegrill ☐☐ | | Grill med ventilation ☐☐☐ | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| | | Temperatur-indstilling | Samlet grilltid i min. ¹⁾ | Temperatur i °C | Samlet grilltid i min. ¹⁾ |
| Flade grillvarer | | | | | |
| Oksesteaks | 4 | ☐☐☐ | 10 – 16 | 220 | 20 – 25 |
| Kød på spyd | 4 | 240 °C | 25 – 30 | 220 | 16 – 20 |
| Fjerkræspid | 4 | 240 °C | 20 – 25 | 200 | 23 – 27 |
| Schnitzler | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 12 – 18 | 220 | 23 – 27 |
| Lever | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 8 – 12 | 220 | 12 – 15 |
| Frikadeller | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 14 – 20 | 220 | 18 – 22 |
| Pølser | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 10 – 15 | 220 | 9 – 13 |
| Fiskefilet | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 12 – 16 | 220 | 13 – 18 |
| Foreller | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 16 – 20 | 220 | 20 – 25 |
| Toast | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 2 – 4 | 220 | 3 – 6 |
| Hawaii-toast | 4 eller 5 ²⁾ | ☐☐☐ | 7 – 9 | 220 | 5 – 8 |
| Tomater | 4 | ☐☐☐ | 6 – 8 | 220 | 8 – 10 |
| Ferskner | 4 | ☐☐☐ | 6 – 8 | 220 | 15 – 20 |
| Grillkød med større diameter | | | | | |
| Kylling (ca. 1 kg) | 3 | 240 °C | 50 – 60 | 190 | 60 – 65 |
| Fylt steg, Ø 7 cm, (ca. 1 kg) | 2 | 240 °C | 75 – 85 | 200 | 100 – 110 |
| Svineskank (ca. 1 kg) | 2 | 240 °C | 100 – 120 | 200 | 95 – 100 |
| Roastbeef, okse-mørbrad, ca. 1 kg | 2 | – | – | 250 | 25 – 35 |

1) Vend grillvaren, når halvdelen af tiden er gået.


2) Vælg ribbe afhængig af grillkødets tykkelse.

Optøning

Ved opvarmningsformen Optøning  ventilerer køleblæseren luften i ovnrummet ved stuetemperatur for at opnå en skånsom optøning.

Bemærk:

- Frysevarerne tages ud af emballagen og tøs op i bradepanden eller i en skål.
- Ved optøning af fjerkræ anvendes riststen med bradepanden, så fjerkræet ikke ligger i den optøede kødsaft.

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

- Kød, fjerkræ eller fisk behøver ikke være helt optøet, inden de tilberedes. Det er tilstrækkeligt, at overfladen er blød nok til, at krydderier hæfter.

Optøningstider

Tiderne afhænger af frysevarernes art og vægt:

| Madvare | Vægt | Tid i min. |
|----------------|---------|------------|
| Kylling | 800 g | 90 – 120 |
| Kød | 500 g | 60 – 90 |
| | 1 000 g | 90 – 120 |
| Pølser | 500 g | 30 – 50 |
| Fisk | 1 000 g | 60 – 90 |
| Jordbær | 300 g | 30 – 40 |
| Kager med smør | 500 g | 20 – 30 |
| Brød | 500 g | 30 – 50 |


Henkogning

Vi anbefaler opvarmningsformen Varmluft Plus .

Henkogningsbeholdere

- Henkogningsglas
- Glas med skruelåg.
Anvend kun glas, der er specielt beregnet til henkogning.

Anvend aldrig dåser!


| 6 glas ¹⁾ (1 l indhold) | Temperatur | Henkognings- tid fra det per- ler ^{2) 3)} i min. | Eftervarme tid i min. |
|---------------------------------------|---|--|--------------------------|
| Frugt, agurker | 150–170°C, indtil det perler regelmæssigt. Vælg derefter Lys  . | Ingen | 25–30 |
| Asparges, gu- lerødder | 150–170°C, indtil det perler regelmæssigt. Sænk derefter | 60–90 | 25–30 |
| Ærter, bønner | temperaturen til 100°C. | 90–120 | 25–30 |

1) Skub bradepanden ind på ribbe 2, og stil glassene på den.

2) Perler = der stiger regelmæssigt luftbobler op

3) Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.

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 ca. 24 timer et trækfrit sted.

Kontroller efterfølgende, om alle glas er lukket tæt.

Tilberedning af færdigretter

Vi anbefaler opvarmningsformen Varmluft Plus .

- Vælg opvarmningsform og temperatur.
- Når temperaturkontrollen  slukker, sættes retten ind i den forvarmede ovn.

Læg altid dybfrosne kager eller pizza på risten med bagepapir og ikke på bageplade eller bradepande, da disse kan slå sig så meget, at de ikke kan tages ud i varm tilstand. De vil slå sig, hver gang de benyttes igen. Dybfrostvarer som pommes frites, kroketter eller lignende kan tilberedes på pladen eller i bradepanden.



Eksempler på færdigretter

| Ret | Temperatur i °C * | Ribbe, nedefra* | Tid i min.* | Bemærk |
|--|-------------------|-----------------|-------------|----------------------------------|
| Kartoffel-, pasta- eller grøntsagsgratin | 250 | 2 | 20 – 25 | Retter i gratinform |
| Lasagne, cannelloni | 190 | 2 | 35 – 40 | Åbnet emballage |
| Flutes, fyldte, panino | 200 | 2 | 12 – 15 | Udpakket på risten med bagepapir |
| Pizza, forbagt | 200 | 2 | 12 – 20 | Udpakket på risten med bagepapir |
| Mini-pizza, forbagt | 220 | 2 | 8 – 10 | Udpakket på risten med bagepapir |
| Kartoffelkager, rösti, kroketter | 220 | 2 | 12 – 20 | Udpakket på risten med bagepapir |
| Saltkringler | 220 | 2 | 12 – 15 | Udpakket på risten med bagepapir |

* Følg producentens anvisninger på emballagen, når der vælges temperatur, tilberedningstid og ribbe.

Oplysninger til testinstitutter

Prøveretter iht. EN 60350


| Ret | Bageplader, form | Opvarmningsform | Ribbe, nedefra | Temperatur i °C | Tilberedningstid i min. | Ovnen forvarmes |
|---------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------|---|---------------------------------|-----------------|
| Kager lavet med sprøjte (8.4.1) | 1 bageplade | Varmluft Plus | 2 | 140 ²⁾ | 30-50 | nej |
| | 2 bageplader ¹⁾ | Varmluft Plus | 1, 3 | 140 ²⁾ | 30-50 | nej |
| | 1 bageplade | Over-undervarme | 2 | 160 ²⁾ | 15-33 | ja |
| Små kager (8.4.2) | 1 bageplade | Varmluft Plus | 2 | 150 ²⁾ | 28-40 | nej |
| | 2 bageplader | Varmluft Plus | 1, 3 | 150 ²⁾ | 28-40 | nej |
| | 1 bageplade | Over-undervarme | 3 | 160 ²⁾ | 23-35 | ja |
| Lagkagebund (8.5.1) | Springform Ø 26 cm | Varmluft Plus | 2 | 170 ²⁾ | 30-40 | nej |
| | Springform Ø 26 cm | Over-undervarme | 3 | 180 ²⁾ | 20-30 | ja |
| Æblekage med låg (8.5.2) | Springform Ø 26 cm | Varmluft Plus | 2 | 170 ²⁾ | 80-105 | nej |
| | Springform Ø 26 cm | Over-undervarme | 2 | 180 ²⁾ | 75-90 | nej |
| Ristning af toast (9.1) | Rist | Grill | 3 |  | 5-8 | nej |
| Grillstegning af bøffer (9.2) | Rist på bradepande | Grill | 4 |  | 1. side: 10-15 2. side: 5-10 | ja, 5 minutter |

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

2) Brug ikke Hurtig-opvarmning  under opvarmningsfasen.

Energimærkning ifølge EN 50304

Ovnene er energiklasse **A** i.h.t. EN 50304.

De målte data er baseret på opvarmningsformen Varmluft Plus  uden anvendelse af FlexiClip-udtrækkene.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og udløse en kortslutning.

Ovnens front

Snavs på ovnens front skal helst fjernes med det samme. Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Rengør fronten med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Tør efter med en blød klud.

Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden også medføre brud. Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis de kommer i berøring med uegnede rengøringsmidler.

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler.
- kalkopløsende rengøringsmidler.
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten.
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel.
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål.
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner.
- ovnspray.
- glasrengøringsmiddel.
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe.
- skarpe metalskrabere.

Rengøring og vedligeholdelse

Tilbehør

Bradepande, bageplade, beskyttelsesindsats

(Udstyr afhængig af model)

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet PerfectClean-emaalje.

Rist, ribber

Brug varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden eller et ikke-skurende rengøringsmiddel til rustfrit stål til rengøring af den forkromede overflade.

FlexiClip-udtræk

(Udstyr afhængig af model)

FlexiClip-udtrækkene må ikke rengøres i opvaskemaskine, da specialfedtet i udtrækkene så ville blive vasket ud.

Anvend ikke følgende ved rengøring

- rengøringsmiddel med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten.
- rengøringsmiddel til rustfrit stål.
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe.

Sørg for, at specialfedtet i udtrækkene ikke vaskes ud ved rengøringen.

Undgå hyppig

- iblødsætning i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- rengøring af kuglelejet.

FlexiClip-udtrækkene bør rengøres, hver gang de har været i brug. Dette forhindrer snavs i at tørre ind og brænde fast, næste gang ovnen anvendes.

Hvis ovnen anvendes flere gange uden rengøring indimellem, kan den være vanskeligere at rengøre.

Rengøring og vedligeholdelse

– **Normalt snavs**

Rengør overfladerne med en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Tør efter med en blød klud.

– **Fastsiddende snavs**

Om nødvendigt kan man også anvende den hårde side af en opvaskesvamp. Rengøringen lettes, hvis man opbløder resterne med vand tilsat opvaskemiddel og lader det indvirke i nogle minutter.

Sæt eventuelt udtrækkene i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel (ca. 10 minutter).

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

Bemærk desuden:

Ved bagning af kager med fugtigt fyld, f.eks. blommekager, kan der løbe frugtsaft ned og sætte sig fast på udtrækkene, så de ikke længere kan trækkes ud eller kun med besvær.

Anvend kun de beskrevne hjælpemidler til rengøringen, og brug en blød børste til rengøring af kuglelejet.

Eftersmøring af udtrækkene


Hvis virkningen af specialfedtet på udtrækkene aftager, kan de smøres, så udtræksegenskaberne bevares.

Specialfedtet kan købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Anvend kun dette specialfedt, da det er afpasset efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre smøremidler kan blive harske af opvarmningen og få udtrækkene til at klæbe sammen.

Rengøring og vedligeholdelse

Ovnrum

 Fare for forbrænding!
Lad ovnen køle af, inden den rengøres manuelt.

Rengør så vidt muligt ovnrummet efter hver brug. Ved efterfølgende brug af ovnen brænder snavs mere og mere fast, hvilket gør det unødigt vanskeligt at rengøre ovnen. I ekstreme tilfælde kan fastsiddende snavs endog beskadige overfladerne.

Det emaljerede **ovnrums** er **belagt med PerfectClean**.

Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet PerfectClean-emalje.

Emaljens lysegrå farve gør ovnrummet meget lyst, hvilket gør det nemmere at holde øje med maden. Desuden gør det det lettere at se og dermed fjerne eventuelt snavs efter brug af ovnen.

Bagvæggen er belagt med mørkegrå **katalytisk emalje**.

Se venligst rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet Katalytisk-emalje.

Det er lettest at rengøre ovnen, hvis

- ovndøren tages af.
- ovndøren skilles ad.
- flexiClip-udtrækkene (hvis udstyret hermed) tages ud.
- ribberne tages ud.
- den katalytisk emaljerede bagvæg tages ud.
- over-/undervarmelegemet sænkes ned.

Læs afsnittene på de følgende sider.

Tætningsliste i døren, dørens indvendige side

Tætningslisten mellem dørens indvendige side og ovnrummet kan blive porøs og revne som følge af fedtresten.

Rengør derfor så vidt muligt tætningslisten og dørens indvendige side efter hver brug. Anvend en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand eller en ren, fugtig mikrofiberkuld. Tør efter med en tør, blød kuld.

Rengøring og vedligeholdelse

PerfectClean-emaIje

De nævnte overflader bliver belagt med PerfectClean-emaIje efter en ny metode:

- Ovnrum
- Bageplade (hvis udstyret hermed)
- Bradepande
- Beskyttelsesindsats (hvis udstyret hermed)

Flader belagt med PerfectClean udmærker sig ved en fremragende **slip let-effekt** og en usædvanlig **nem rengøring** i forhold til den emaIje, der tidligere blev anvendt i ovne.

Det er lettere at få den tilberedte mad af pladerne, og rester fra bagning eller stegning er endnu lettere at fjerne.

Ved at følge **nedenstående anvisninger om vedligeholdelse** kan slip let-effekten og den nemme rengøring bevares i mange år.

Overflader med PerfectClean skal behandles på samme måde som glas. Den tilberedte mad kan skæres ud, mens den ligger på PerfectClean-pladen, ligesom på en plade med almindelig emaIje.

Lad ovnrømmet afkøle, inden rengøringen påbegyndes. Risiko for forbrænding!

Ved **normal tilsmudsning** rengøres overflader med PerfectClean lettest med en rengøringssvamp, varmt vand og opvaskemiddel.

Om nødvendigt kan den hårde side af rengøringssvampen også anvendes. Rengøringen af pladerne går lettere, hvis snavset først opblødes nogle minutter med vand tilsat opvaskemiddel.

Skyl herefter delene grundigt med klart vand. Rester af rengøringsmidler reducerer slip let-effekten.

Hårdnakked snavs kan være vanskeligere at fjerne.

Fjern de katalytisk emaIjerede dele fra ovnrømmet, inden der rengøres med ovnspray, da denne beskadiger katalytisk emaIje.

Lad først de dele, der skal rengøres, afkøle til stuetemperatur. Spray derefter ovnspray på, og lad det virke i nogle minutter (ca. 10 minutter). Om nødvendigt kan den hårde side af en rengøringssvamp anvendes efter indvirkningstiden, mens der stadig er ovnspray på.

Gentag om nødvendigt behandlingen. Efter brug af ovnspray skal overfladerne rengøres med vand og tørres af.

Rengøring og vedligeholdelse

Til **fastbrændte rester** kan der også anvendes en glasskraber eller en stålsvamp (f.eks. Spontex stålsvamp, som kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50).

Overfladen kan rengøres grundigt med de beskrevne hjælpemidler.

For at sikre den **bedst mulige udnyttelse** er det vigtigt at rengøre overfladerne, hver gang ovnen har været i brug, så fordelene ved slip let-effekten bevares.

Effekten forringes, hvis

PerfectClean-overfladerne er snavsede efter tidligere anvendelse.

Flere ganges brug uden mellemliggende rengøring kan besværliggøre rengøringen.

For ikke at beskadige overflader belagt med PerfectClean bør man undgå:

- Rengøringsmidler med skurende virkning, som f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten.
- Rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader.
- Stålluld.
- Skurende svampe, som f.eks. grydesvampe eller brugte svampe med rester af skuremiddel.
- Ovnspray på PerfectClean-overflader ved høj temperatur eller med lang indvirkningstid.
- Rengøring i opvaskemaskine.
- Punktvis rengøring med mekaniske rengøringsmidler.

Selvom PerfectClean-overfladerne skulle blive beskadiget ved forkert behandling, vil slip let-effekten og rengøringsvenligheden være mindst lige så god som ved traditionel emalje, der er nem at rengøre og vedligeholde.

Bemærk desuden:

- Snavs som f.eks. frugtsaft og kagedej fra utætte bageforme fjernes bedst, mens ovnrummet endnu er lunt.
- Frugtsaft, der er løbet over, kan give varige misfarvninger, ligesom der efter stegning i bradepanden kan opstå blivende, matte pletter. Dette påvirker ikke overfladens egenskaber. Forsøg ikke at fjerne disse pletter for enhver pris. Anvend kun de nævnte rengøringsmidler.

Rengøring og vedligeholdelse

Katalytisk emalje

Bagvæggen er belagt med mørkegrå **katalytisk emalje**.

Denne belægning rengøres automatisk for olie- og fedtsprøjt ved høje temperaturer. Jo højere temperaturen er, desto mere effektiv er processen.

Den katalytiske belægning mister sine automatiske rensningsegenskaber, hvis den behandles med

- skuremiddel
- ridsende børster eller svampe
- ovnspray.

Tag derfor de katalytiske emaljerede dele ud af ovnen, inden PerfectClean-overfladerne rengøres med ovnspray.

Den katalytiske overflade har ingen virkning på **rester af krydderier, sukker og lignende**. Disse skal fjernes manuelt. Dette gøres nemmest ved at tage delene ud.

Brug varmt vand tilsat opvaskemiddel og en blød børste til rengøringen.

Fedt- og oliesprøjt fjernes fra den katalytiske belægning ved at opvarme ovnen. Fremgangsmåde:

- Tag tilbehøret ud af ovnen.
- Fjern groft snavs fra ovnrummet og fra den indvendige side af ovndøren, inden rengøringsprocessen startes. Herved undgås, at dette snavs brænder fast.
- Vælg opvarmningsformen Varmluft Plus.
- Indstil temperaturen på højeste trin.

Lad ovnen køre i ca. 1 time. Varigheden afhænger af, hvor snavset ovnen er.

Denne proces kan også afsluttes automatisk.

Hvis den katalytiske belægning var meget snavset til med olie og fedt, kan der lægge sig en film i ovnrummet under rengøringsprocessen.

- Fladerne med PerfectClean og den indvendige side af døren rengøres til sidst.

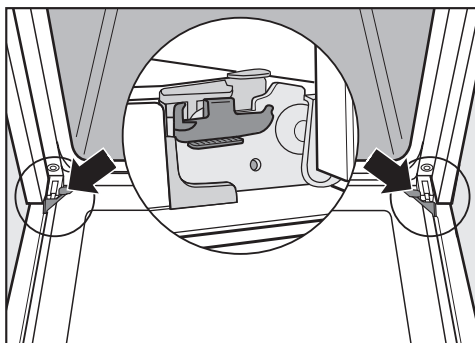
Eventuelt resterende snavs fjernes efterhånden, når ovnen anvendes ved høje temperaturer.

Hvis den katalytiske belægning skulle blive ødelagt ved forkert behandling eller pga. meget snavs, kan nye dele købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Rengøring og vedligeholdelse

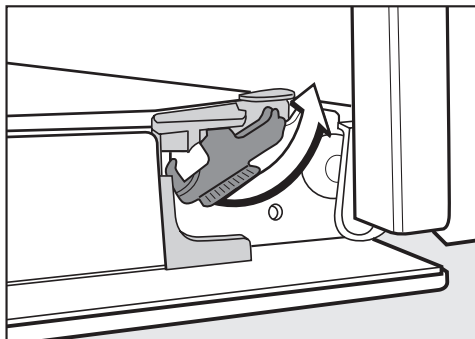
Døren tages af

Døren er forbundet med dørhængslerne ved hjælp af holdere.



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

- Åbn døren helt.



- Slå låsebøjlerne på begge hængsler fra med en drejende bevægelse, dvs. ved at dreje bøjlen i skrå position, indtil den "går i hak".

- Luk herefter døren i, så den "går i hak".

Døren må under ingen omstændigheder trækkes af holderne i vandret position, da disse så slår tilbage og beskadiger ovnen. Risiko for kvæstelser!



- Tag fat i siderne af døren, og træk den op af holderne.

Løft ikke døren af ved at holde i dør-grebet. Grebet kan knække af og beskadige døren.

Døren må ikke trækkes skævt af.

Rengøring og vedligeholdelse

Døren skilles ad

Ovndøren består af to lag glas. Den har åbninger foroven og forneden.

Når ovnen er i brug, ledes der kold luft gennem ovndøren, således at det yderste lag glas forbliver koldt.

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

Rådene vedrørende rengøring af ovnens front gælder også for ovnglassene.

Undlad at anvende rengøringsmidler med skurende virkning, hårde svampe eller børster eller skarpe metal-skrabere. De ridser overfladen. Ridser kan også medføre glasbrud.

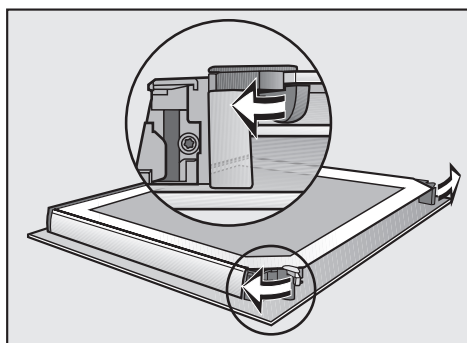
Anvend heller ikke ovnspray, da den beskadiger aluminiumsprofilerne.

Sørg for, at glassene sættes rigtigt i igen, da siderne på glassene har forskellige belægninger. Den side, der vender ind mod ovnrummet, er varmereflekterende.

Når glassene er taget ud, skal de opbevares sikkert, så de ikke går i stykker.

Døren skal altid tages af, inden den skilles ad.

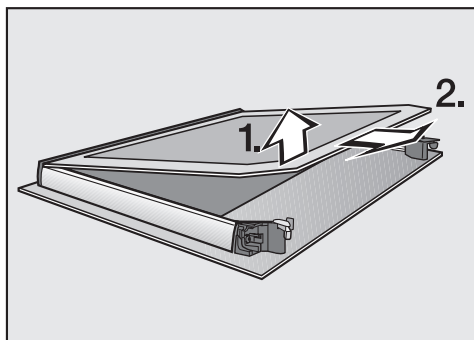
- Læg dørens udvendige glas på et blødt underlag (f.eks. et viskestykke), så det ikke bliver ridset. Det er bedst at lægge døren med dørgrebet ud over bordkanten, så glasset ligger plant.



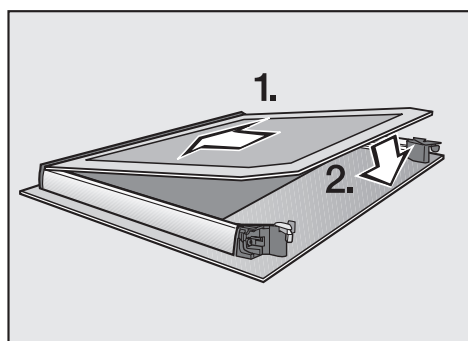
- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebævegelse.

Nu kan dørglassene tages ud.

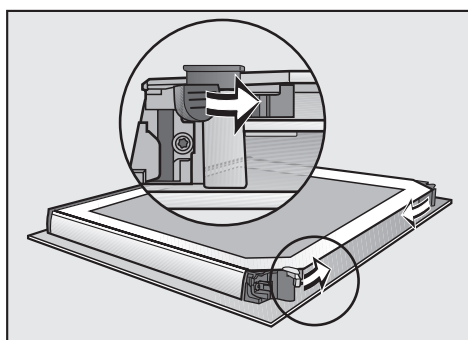
Rengøring og vedligeholdelse



- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af kunststoflisten.
- Rengør glassene og andre enkeltdele.
Anvend en ren svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand eller en ren, fugtig mikrofiberklud. Tør delene efter med en blød klud.
- Saml døren igen:



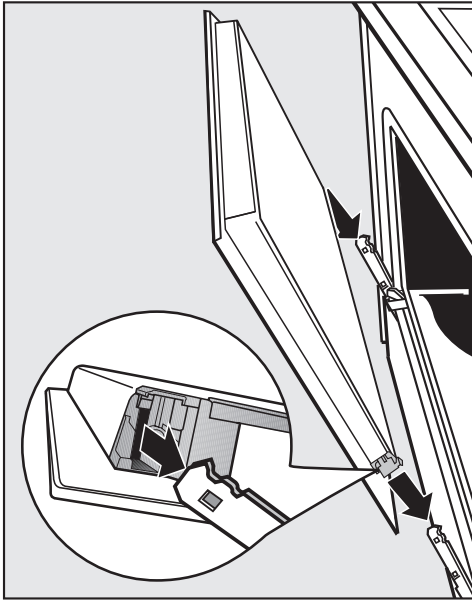
- Skub det indvendige dørglas ind i kunststoflisten, og anbring det mellem holderne.
Miele-logoet skal kunne læses på hovedet.



- Luk holderne til dørglassene indad med en drejebævegelse.

Rengøring og vedligeholdelse

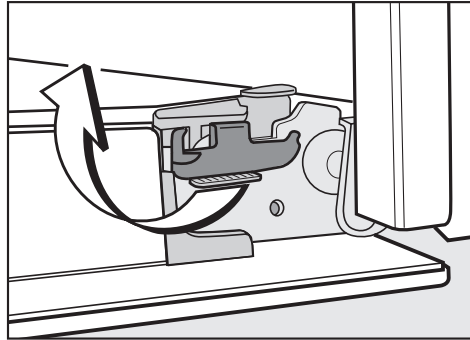
Døren sættes i



- Tag fat i siderne på døren, og sæt den på holderne i hængslerne.

Sørg for, at døren ikke bliver sat skævt i.

- Åbn døren helt.



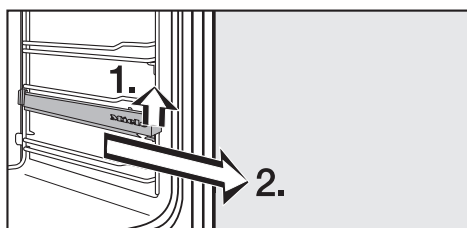
- Lås begge låsebøjler igen med en drejebewægelse. Drej låsebøjlerne helt i til vandret position.

Det er vigtigt, at låsebøjlerne låses igen efter rengøring, da døren ellers kan løsne sig fra holderne og blive beskadiget.

Rengøring og vedligeholdelse

FlexiClip-udtræk tages ud

⚠ Fare for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet, og ovnrummet skal være afkølet, inden arbejdet påbegyndes.

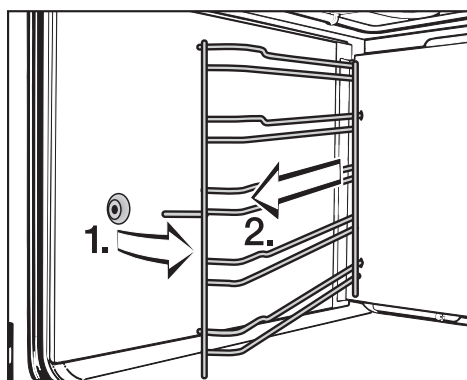


- Løft flexiClip-udtrækkene lidt foran, og træk dem ud langs ribbens ribbebøjle.

Montering foretages som beskrevet i afsnittet Udstyr. Sæt delene omhyggeligt på plads.

Ribberne tages ud

⚠ Fare for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet, og ovnrummet skal være afkølet, inden arbejdet påbegyndes.



- Træk ribberne ud af monteringshullet, og tag dem ud.

Montering foretages i omvendt rækkefølge. Sæt delene omhyggeligt på plads.

Rengøring og vedligeholdelse

Bagvæggen tages ud

⚠ Fare for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet, og ovnrummet skal være afkølet, inden arbejdet påbegyndes.

Afhængig af tilsmudsningsgrad kan bagvæggen tages ud og rengøres.

Se rådene om rengøring og vedligeholdelse i afsnittet Katalytisk emalje.

- Tag ribberne ud.
- Løsn de fire skruer i hjørnerne af bagvæggen, og tag bagvæggen af.

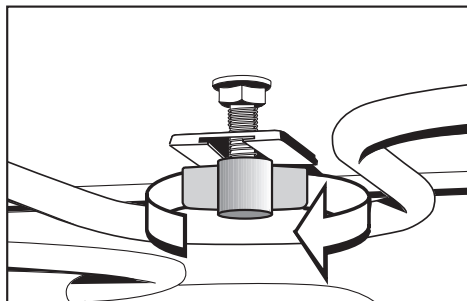
Ovnen må ikke anvendes uden bagvæg. Der kan være stor risiko for at komme til skade!

Montering foretages i omvendt rækkefølge. Sæt delene omhyggeligt på plads.

Overvarme-/grillvarmelegemet sænkes ned

⚠ Fare for forbrænding!
Varmelegemerne skal være frakoblet, og ovnrummet skal være afkølet, inden arbejdet påbegyndes.

- Tag ribberne ud.



- Løsn fingermøtrikken, og sænk overvarme-/grillvarmelegemet ned.

Pres ikke varmelegemet nedad med vold, da dette kan beskadige det.

Foretag **montering** i omvendt rækkefølge.

Sørg for at stramme fingermøtrikken helt igen.

Monter delene omhyggeligt.

Småfejl udbedres

De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre. Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes.

Kontakt Miele Teknisk Service, hvis årsagen til fejlen ikke kan findes eller udbedres.

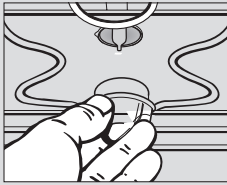

 Åbn ikke selv ovns kabinett!

Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.

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

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|--|
| Displayet er mørkt. | ■ Kontroller, om sikringen har slået fra. Hvis ikke, kontaktes en autoriseret elinstallatør eller Miele Teknisk Service. |
| Ovnrummet bliver ikke varmt. | ■ Kontroller, om der er indstillet en opvarmningsform og en temperatur. ■ Kontroller, om sikringen har slået fra. Hvis ikke, kontaktes en autoriseret elinstallatør eller Miele Teknisk Service. |
| Når ovnen er tilsluttet, blinker 0•00 i displayet. | Der har været strømsvigt. ■ Indkod klokkeslættet igen. ■ Indkod de programmerede tilberedningsprocesser igen. |
| Der høres støj efter en tilberedning. | Efter en tilberedningsproces forbliver køleblæseren tændt. Den slukker ved en bestemt temperatur i ovnrummet. |

Småfejl udbedres

| Fejl | Årsag og udbedring |
|---|---|
| <p>Ovnlyset er defekt</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Afbryd ovnen fra nettet: Tag stikket ud, eller slå sikringen fra. ■ Frigør lampeafdækningen ved at dreje den en kvart omgang mod venstre, og træk den ud af lampehuset nedad. ■ Udskift halogenpæren (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Monter lampeafdækningen i lampehuset, og fastgør den ved at dreje mod højre. ■ Tilslut ovnen til elforsyningsnettet igen. |
| <p>Bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i skemaet.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller, om temperaturen er indstillet rigtigt. ■ 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. |
| <p>Bagværket er brunet uensartet.</p> | <p>En vis uregelmæssighed i bruningen må påregnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller ved meget stor bruningsforskel, om der er valgt korrekt temperatur og ribbe. <p>Ved over-undervarme  har både bageformens materiale og farve betydning. Lyse, blanke forme er ikke så velegnede.</p> |
| <p>Der er rustfarvede pletter på den katalytiske emalje.</p> | <p>Ved stegning på rist kan der i luftstrømmen medføres krydderier, som sætter sig på væggene i ovnen. Sådanne pletter fjernes ikke ved den katalytiske selvrensning, men kan vaskes af med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste.</p> |

Service / garanti

Miele Teknisk Service

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

Miele er kendt for sin dag til dag-service

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

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

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

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

Servicebestilling:

telefon 43 27 13 10
eller telefax 43 27 13 09

Eller på internettet: www.miele.dk

Mieles garanti

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

Service / garanti

Mieles garanti omfatter:

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

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

Mieles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for 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 arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

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

Service / garanti

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

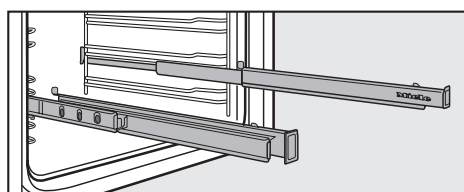
Ekstra tilbehør

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør og rengørings- og plejemidler afhængig af ovntype.

Produkterne kan bestilles hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspektion på tlf. 43 27 13 50.

Angiv venligst ovnsens modelbetegnelse ved bestillingen.

FlexiClip-udtræk

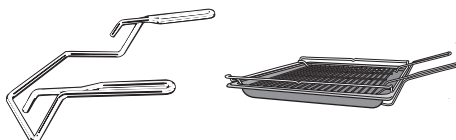


I ovnrummet kan der monteres op til fem par flexiClip-udtræk.

Bageplade, bradepande, rist

Ud over de medfølgende dele kan der bestilles yderligere tilbehør.

Greb til bageplader



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

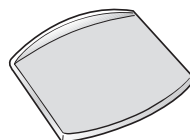
Tærtfad/Pizzaform



Den runde form 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.

Bagesten



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.

Ekstra tilbehør

Gourmetfade

Fadet kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne, og ligesom bagepladen er det forsynet med stopsikring.

Fadets overflade har slip let-belægning.

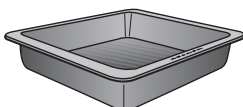
Fadet fås i to dybder.

Ved bestilling af låg til gourmetfadet bedes fadtypen venligst oplyst:

- HUB 5000-M (dybde: 22 cm)

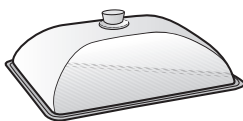
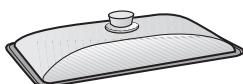


- HUB 5000-XL (dybde: 35 cm)



Låg til gourmetfad

Ud over gourmetfade kan der også bestilles passende låg til disse.



Angiv dybden på gourmetfadet ved bestilling af låget.

Katalytisk emaljerede sidevægge og loftplade

Sidevæggene monteres bag ribberne og beskytter ovnvæggene mod snavs.

Loftpladen monteres oven over overvarme-/grillvarmelegemet.

Ved bestilling bedes modelbetegnelsen på ovnen oplyst.

Mikrofiberklud

Med mikrofiberkluden er det nemt at fjerne snavs og fingeraftryk.

Ovnrens

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

Etilslutning

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

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

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

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

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

Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60 335).

De påkrævede **tilslutningsdata** er angivet på typeskiltet, som kan ses på frontrammen, når ovndøren er åben. Disse angivelser skal stemme overens med strømforholdene på opstillingsstedet.

Ved henvendelser til Miele bedes spænding og model samt fabriksnummer altid oplyst.

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

Ovn

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

Sikring 16 A.

Tilslutning må kun foretages til en reglementeret stikkontakt med jordforbindelse.

Maks. tilslutningsværdi: Se typeskiltet.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.