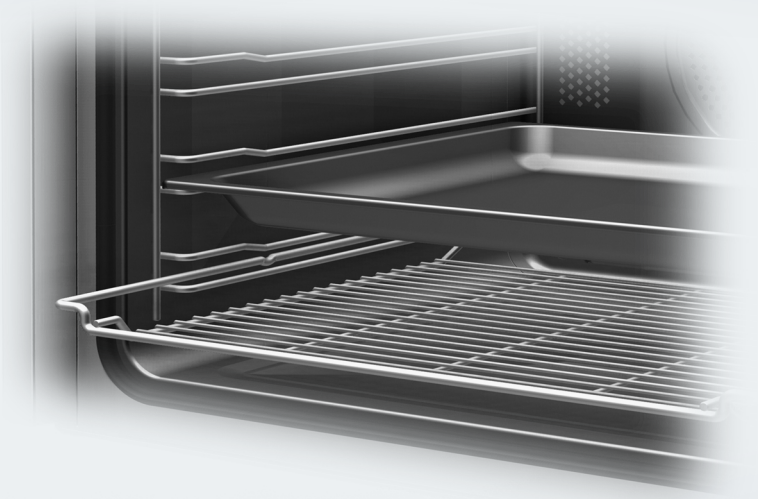
Miele

Brugs- og monteringsanvisning med opskrifter
Ovn



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

da-DK

M.-Nr. 12 433 390

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler **6**
Miljøbeskyttelse **13**
Oversigt **14**
Ovn 14
Ovnens betjeningselementer **15**
Funktionsvælger 16
Display 16
Multifunktionsvælger < > 16
Sensortaster 16
Symboler 17
Betjeningsmåde **18**
Valg af opvarmningsform 18
Indkodning af tal 18
Valg af menupunkt i en valgliste 18
Indstilling ændres i en valgliste 18
Indstilling ændres med bjælker 18
Udstyr **19**
Typeskilt 19
Medfølgende udstyr 19
Medfølgende og ekstra tilbehør 19
Sikkerhed 24
Overflader med PerfectClean 24
Første ibrugtagning **25**
Miele@home 25
Grundindstillinger 26
Første opvarmning af ovnen 27
Indstillinger **28**
Oversigt over indstillinger 28
Menuen Indstillinger kaldes frem 29
Sprog ⚑ 29
Klokkeslæt 29
Display 29
Lydstyrke 29
Enheder 30
Temperaturforslag 30
Pyrolyse anbefales 30
Køleblæserefterløb 30
Driftstimer 30
Miele@home 31
Fjernstyring 31
RemoteUpdate 31
Softwareversion 32
Forhandler 32

Indhold

Standardindstillinger 32
Minutur **33**
Oversigt over opvarmningsformer **34**
Energispareråd **35**
Betjening **36**
Nem betjening 36
Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces 36
Temperatur ændres 36
Tilberedningstider indstilles 36
Indstillede tilberedningstider ændres 37
Indstillede tilberedningstider slettes 37
Tilberedningsprocessen stoppes 37
Ovnrummet forvarmes 38
Automatikprogrammer **39**
Anvendelse af automatikprogrammer 39
Anvisninger om anvendelse 39
Bagning **40**
Tips til bagning 40
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 40
Anvisninger om opvarmningsformer 41
Stegning **42**
Tips til stegning 42
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 42
Anvisninger om opvarmningsformer 43
Grillstegning **44**
Råd om grillstegning 44
Anvisninger om tilberedningsskemaerne 44
Anvisninger om opvarmningsformer 45
AirFry **46**
Tilbehør 46
Tips til AirFrying 46
Anvendelse af opvarmningsformen AirFry 46
Flere anvendelser **47**
Optøning 47
Langtidsstegning 47
Henkogning 48
Tørring 50
Frysevarer/færdigretter 51
Opvarmning af service 51
Rengøring og vedligeholdelse **52**
Uegnede rengøringsmidler 52
Fjernelse af normalt snavs 52
Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk) 53

Indhold

Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene ... 53
Ovnrummet rengøres med Pyrolyse ... 54
Døren tages af ... 56
Døren skilles ad ... 57
Døren sættes i ... 60
Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres ... 60
Småfejl udbedres ... 61
Service / Garanti ... 64
Kontakt i tilfælde af fejl ... 64
Miele Service ... 64
Installation ... 67
Indbygningsmål ... 67
Indbygning i et høj- eller underskab ... 67
Set fra siden H 24xx ... 68
Set fra siden H 28xx, H 27xx ... 69
Tilslutninger og ventilation ... 70
Ovnen indbygges ... 71
Eltilslutning ... 72
Tilberedningsskemaer ... 73
Røredej ... 73
Æltet dej ... 74
Gærdej ... 75
Kvark-oliedej ... 76
Sukkerbrødsdej ... 76
Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide ... 77
Pikante retter ... 78
Oksekød ... 79
Kalv ... 80
Svinekød ... 81
Lammekød, vildt ... 82
Fjerkræ, fisk ... 83
Oplysninger til testinstitutter ... 84
Testretter iht. EN 60350-1 ... 84
Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1 ... 85
Opskrifter - Automatikprogrammer ... 86
Æbletærte, fin ... 87
Lagkagebund ... 88
Lagkagefyld ... 89
Marmorkage ... 90
Smuldrekage med frugt ... 91
Kagefigurer ... 92
Småkager ... 93
Valnøddemuffins ... 94

Pizza (gærdej) 95
Pizza (kvarkoliedej) 96
Kylling 97
Oksemørbrad (stegning) 98
Forel 99
Laksefilet 100
Lakseørred 101
Kartoffelgratin med ost 102
Lasagne 103
Opskrifter AirFry 104
Falafel med yoghurtdip 105
Pommes frites og pommes frites af søde kartofler 106
Tofu-stænger med sesam 107
Bagekartofler med ost, forårsløg og bacon 108
Bagekartoffel med feta, tzatziki og bondesalat 109
Squash-fritter med blåskimmel-ostedip og chilisauce 110
Grillede majs med hoisin og coleslaw 111
Kyllingenuggets med kokos-sesam-panering 112
Torsk med topping 113
Bananer med pistacie-honning-topping 114
Pasteis de Nata 115
Pasteis de Nata, vegansk 116
Tekniske data 117
Konformitetserklæring 117
Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet 117

Råd om sikkerhed og advarsler

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

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

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

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

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

Retningslinjer vedrørende brugen

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

▶ Ovnen er ikke beregnet til udendørs brug.

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

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

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

▶ Denne ovn indeholder 1 lyskilder i energiklasse G.

Børn i huset

▶ Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for ovnen.

▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.

▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge ovnen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert. Børn skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

▶ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde ovnen uden opsyn.

▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af ovnen. Lad aldrig børn lege med ovnen.

▶ Risiko for kvælning på grund af emballagedele. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt.
Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ovnen bliver varm på dørglasset, betjeningspanelet og ventilationsåbningerne til ovnrumsluften.
Hold børn væk fra ovnen, når den er i brug.

▶ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes. Ved pyrolyserengøring opvarmes ovnen til højere temperaturer end ved normal brug.
Hold børn væk fra ovnen under pyrolyserengøringen.

▶ Fare for at komme til skade på grund af den åbne dør.
Ovndøren kan maks. bære 15 kg. Børn kan komme til skade på den åbne dør. Sørg for, at børn ikke stiller sig, sætter sig eller hænger på den åbne ovndør.

Teknisk sikkerhed

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

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

▶ Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.
Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

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

▶ De tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på ovnens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på ovnen. Sammenlign tilslutningsdataene inden tilslutning. Spørg i tvivlstilfælde en uddannet fagmand.

▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed. Anvend derfor ikke disse ved tilslutning af ovnen.

▶ Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

▶ Denne ovn må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

▶ Fare for at komme til skade på grund af elektrisk stød. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på ovnen.
Åbn aldrig ovnens kabinet.

▶ Reparation af ovnen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.

▶ Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt. Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele reservedele.

▶ På en ovn, der leveres uden tilslutningsledning, skal der monteres en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).

▶ Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel tilslutningsledning af Miele Service (se afsnittet Installation - Eltilslutning).

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

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

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

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

Den daglige brug

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

▶ Hvis maden udvikler røg under tilberedningen, skal døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Stop processen ved at slukke ovnen, og træk stikket ud. Døren må først åbnes, når røgen er forsvundet.

▶ På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i genstande i nærheden af den tændte ovn. Brug aldrig ovnen til opvarmning af rum.

▶ Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning. Hold altid øje med ovnen, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk ovnen, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.

▶ For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. Overhold de anbefalede tilberedningstider.

▶ Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer.
Anvend aldrig opvarmningsformer med grillfunktion til luning af boller/brød og til tørring af blomster eller urter. Anvend i stedet for opvarmningsformerne Varmluft Plus eller Over-undervarme.

▶ Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Dampen herfra kan antændes på de varme varmelegemer.

▶ Hvis restvarmen udnyttes til varmholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i ovnen. Også betjeningspanelet, bordpladen og indbygningsskabet kan blive beskadiget. Lad ovnen være tændt, og indstil den på den laveste temperatur for den valgte opvarmningsform. Herved forbliver køleblæseren automatisk tilkoblet.

▶ Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, kan tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i ovnen. Dæk derfor maden til.

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

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

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

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

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

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

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

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

For flader i rustfrit stål gælder:

▶ Stålfladerne vil blive beskadiget af klæbemiddel og miste den beskyttende, smudsafvisende virkning. Klæb ikke notespapir, tape eller andre klæbemidler på stålfladerne.

▶ Magneter kan forårsage ridser. Anvend ikke den rustfri stålflade som magnetavle.

Rengøring og vedligeholdelse

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

▶ Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgudvikling og afbrydelse af pyrolyseprocessen. Fjern groft snavs fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes.

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

▶ Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres). Monter ribberne korrekt igen.

▶ Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser. Anvend ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster og ingen skarpe metalskrabere til rengøring af dørglassene.

▶ I fugtigvarme områder er der øget sandsynlighed for smitte fra skadedyr (fx kakerlakker). Sørg altid for, at ovnen og omgivelserne omkring den er rene.
Skader opstået som følge af skadedyr er ikke omfattet af garantien.

Tilbehør

▶ Anvend udelukkende originalt Miele tilbehør. Hvis andre dele monteres, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.

▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af ovnen.

▶ Miele Gourmet-fad HUB 5000/HUB 5001 (hvis det haves) må ikke skubbes ind på 1. ribbe. Ovnrumsbunden bliver beskadiget. På grund af den lille afstand opstår der en ophobning af varme, som kan forårsage, at emaljen revner eller skaller af. Skub aldrig Miele Gourmet-fadet ind oven på den øverste rille i 1. ribbe, da den her ikke er sikret med udtræksstop. Vælg normalt 2. ribbe.

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

Bortskaffelse af emballagen

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

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

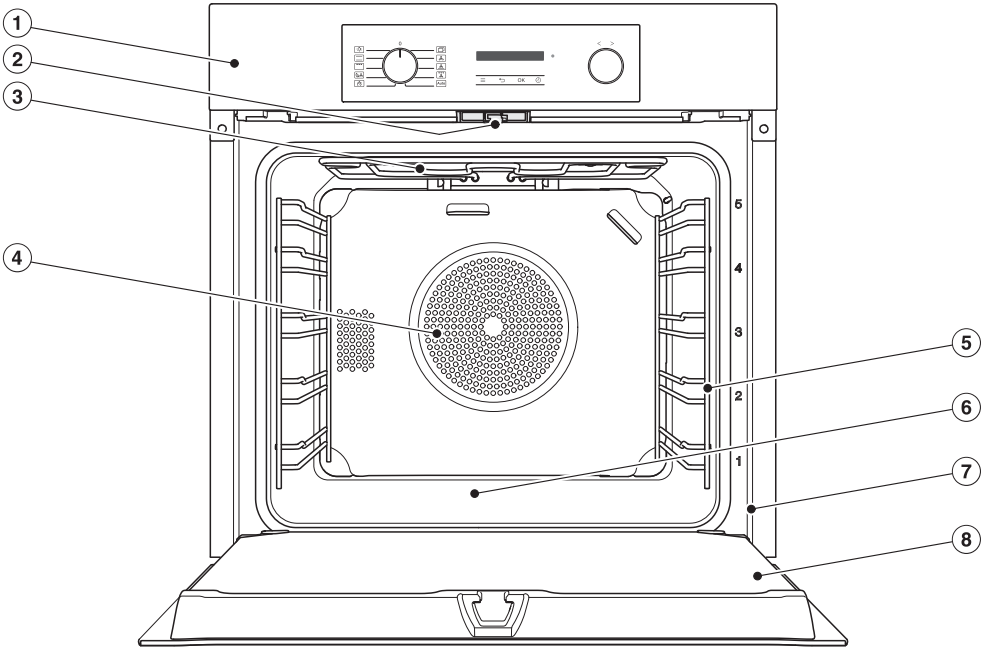
Bortskaffelse af det gamle produkt

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

Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Oversigt

Ovn



① Betjeningselementer

② Dørlås til pyrolyserengøring

③ Overvarme-/grillvarmelegeme

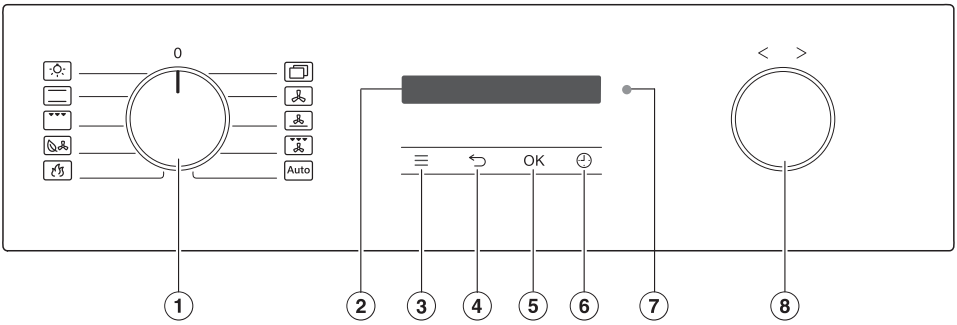
④ Indsugningsåbning til blæser med bagvedliggende ringvarmelegeme

⑤ Ribber med 5 højder

⑥ Ovnrumsbund med underliggende undervarmelegeme

⑦ Frontramme med typeskilt

⑧ Dør



① Funktionsvælger
Til valg af opvarmningsformer

② Display
Til visning af klokkeslæt og oplysninger om betjening

③ Sensortast ≡
Til at kalde indstillinger frem med

④ Sensortast ⮌
Trinvist tilbagespring

⑤ Sensortast *OK*
Funktioner kaldes frem, og indstillinger gemmes

⑥ Sensortast ◷
Til indstilling af en minuturstid, en tilberedningstid eller en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen

⑦ Optisk interface
(kun til Miele Service)

⑧ Multifunktionsvælger < >
Til indstilling af tider, temperaturer og til valg af menupunkter

Ovnens betjeningselementer

Funktionsvælger

Funktionsvælgeren anvendes til valg af opvarmningsformer og separat tilkobling af lyset.

Den kan drejes højre og venstre om.

Opvarmningsformer

- Lys
- Over-undervarme
- Traditionel grill
- ECO-varmluft
- Pyrolyse
- Flere | Booster
  Flere | AirFry
- Varmluft Plus
- Intensiv bagning
- Grill med ventilation
- Auto Automatikprogrammer

Display

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

Multifunktionsvælger < >

Multifunktionsvælgeren kan drejes højre og venstre om.

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

Derudover anvendes multifunktionsvælgeren til at bladre i listerne til indstillinger og automatikprogrammer i displayet.

Ved at dreje til højre > bladres der nedad i en liste, og til venstre < bladres der opad.

Sensortaster

Sensortasterne reagerer på fingerkontakt. Hvert tryk bekræftes med en tastelyd. Denne tastelyd kan frakobles med sensortasten ≡ | Lydstyrke | Tastelyd.

Sensortaster under displayet

Sensortast	Funktion
≡	Med denne sensortast kaldes indstillingerne frem, hvis funktionsvælgeren står på **0** eller på position Lys ☼.
↩	Afhængig af hvilken menu man står i, kommer man med denne sensortast til den overordnede menu eller tilbage til hovedmenuen.
OK	Ved tryk på denne sensortast kan man fx kalde funktioner såsom minutursfunktionen frem, gemme ændring af værdier eller indstillinger eller bekræfte meldinger.
◷	Hvis der ikke afvikles en tilberedningsproces, kan der til enhver tid indstilles en minuturstid med denne sensortast (fx ved kogning af æg). Hvis der samtidigt afvikles en tilberedningsproces, kan der indstilles en minuturstid, en tilberedningstid og en start- eller sluttid for tilberedningsprocessen.

Symboler

I displayet kan følgende symboler vises:

Symbol	Betydning
ℹ	Dette symbol indikerer yderligere informationer og vejledning til betjeningen. Dette informationsvindue bekræftes med tasten *OK*.
🔔	Minutur
✓	Hakket viser den aktuelle indstilling.
▮▮▮▮▭▭▭	Nogle indstillinger såsom displayets lysstyrke eller lydenes lydstyrke indstilles ved at øge eller reducere antallet af udfyldte felter.
🔒	Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl (se afsnittet Indstillinger - Lås 🔒).
📱	Fjernstyring (vises kun, hvis Miele@home er tilgængelig, og indstillingen Fjernstyring | Tilkoblet er valgt).

Valg af opvarmningsform

- Stil funktionsvælgeren på den ønskede opvarmningsform.

Temperaturforslaget vises i displayet.

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

Skift til en anden opvarmningsform

Under en tilberedning kan der skiftes til en anden opvarmningsform.

- Stil funktionsvælgeren på den nye opvarmningsform.

Indstillede tilberedningstider slettes.

Indkodning af tal

De tal, der kan ændres, er fremhævet.

- Drej funktionsvælgeren < > til højre eller venstre for at ændre tallet.
- Bekræft med *OK*.

Det ændrede tal gemmes.

Valg af menupunkt i en valgliste

- Ved valg af ≡, ⏲ og Auto vises den tilhørende menu.
  Bladr i listen over valgmuligheder med funktionsvælgeren < >, indtil det ønskede menupunkt vises.
- Bekræft med *OK*.

Indstilling ændres i en valgliste

Den aktuelle indstilling er markeret med et hak ✓.

- Drej funktionsvælgeren < > mod højre eller venstre, indtil den ønskede værdi eller den ønskede indstilling vises.
- Bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

Indstilling ændres med bjælker

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

Hvis der ikke er udfyldt nogen bjælker eller kun en, er der valgt den mindste værdi, eller indstillingen er deaktiveret (fx ved lydstyrke).

- Drej funktionsvælgeren < > mod højre eller venstre, indtil den ønskede indstilling vises.
- Bekræft valget med *OK*.

Indstillingen gemmes. Der vendes tilbage til den overordnede menu.

De modeller, der beskrives i denne brugs- og monteringsanvisning, kan ses på bagsiden.

Typeskilt

Typeskiltet kan ses på frontrammen, når døren er åben.

Her findes modelbetegnelse, fabrikationsnummer og tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Medfølgende udstyr

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

Medfølgende og ekstra tilbehør

Udstyret er afhængig af model.

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

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

Alt nævnt tilbehør samt rengørings- og plejemidlerne er afstemt til Mieles ovne.

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

Ved bestilling af tilbehør bedes ovnens modelbetegnelse oplyst.

Ribber

Ovnrummet er udstyret med ribber i højre og venstre side med forskellige ribbehøjder 5 1, hvor tilbehøret kan skubbes ind.

Ribbenummereringen kan aflæses på frontrammen.

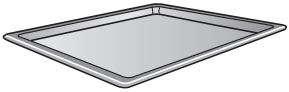
Hver ribbehøjde består af 2 ribbebøjler i hver side over hinanden.

Tilbehøret (fx rist) skubbes ind mellem ribbebøjlerne.

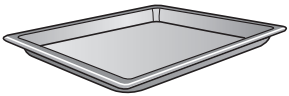
Ribberne kan afmonteres (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres).

Bageplade, bradepande og rist med udtræksstop

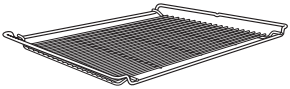
Bageplade HBB 71:



Bradepande HUBB 71:



Rist HBBR 71:



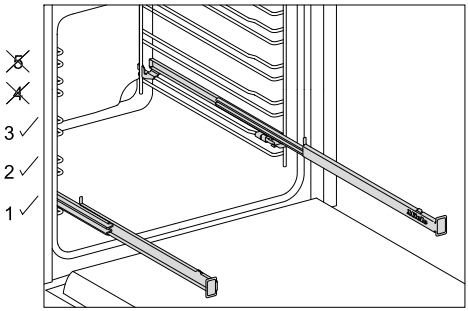
Skub altid disse tilbehør ind mellem en ribbes ribbebøjler.

Skub altid risten ind med fladen nedad.

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

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

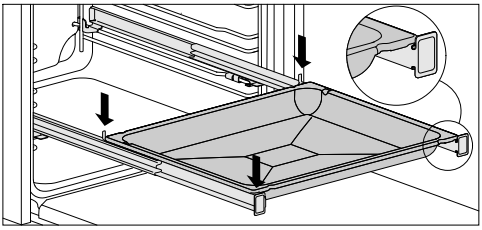
FlexiClip-udtræk HFC 70-C

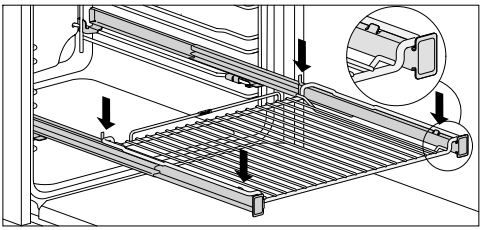


FlexiClip-udtrækkene kan kun monteres på 1., 2, og 3. ribbe.

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

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





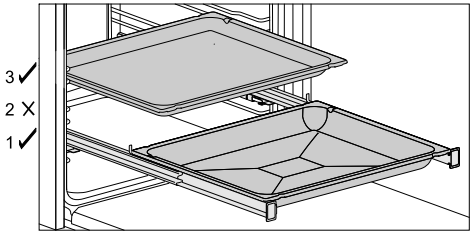
Undgå, at tilbehøret glider ned ved en fejl:

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

FlexiClip-udtrækkene kan maksimalt bære 15 kg.

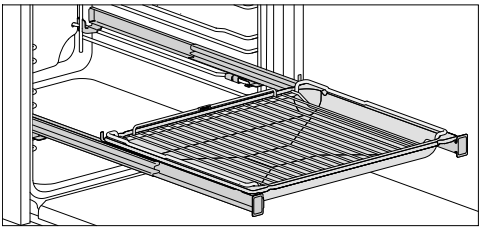
Da FlexiClip-udtrækkene monteres på øverste ribbebøjle af en ribbe, reduceres afstanden til ribben ovenover. Ved for kort afstand forringes tilberedningsresultatet.

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



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

Bradepanden med pålagt rist kan anvendes på FlexiClip-udtrækkene.



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

Montering af FlexiClip-udtrækkene

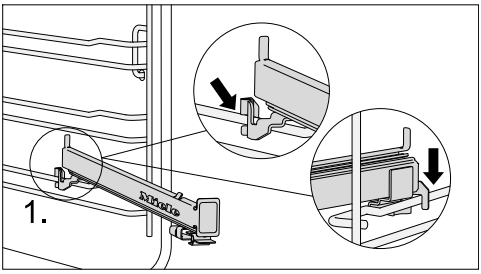
⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad først varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret køle af, inden FlexiClip-udtrækkene monteres/afmonteres.

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

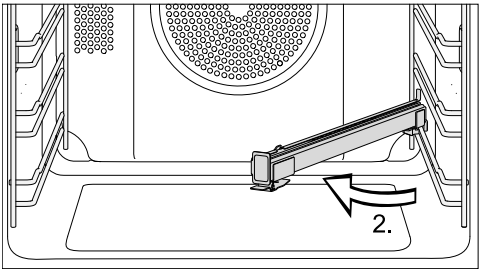
En ribbe består af to ribbebøjler. FlexiClip-udtrækkene fastgøres hhv. på de øverste ribbebøjler af en ribbe.

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

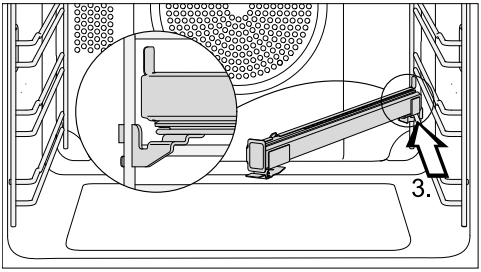
Træk **ikke** FlexiClip-udtrækkene fra hinanden, når de monteres eller afmonteres.



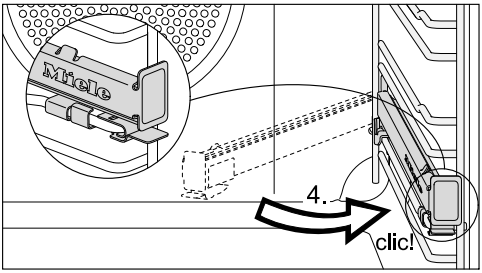
- Hægt FlexiClip-udtrækket på ribbens øverste ribbebøjle (1) foran.



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



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



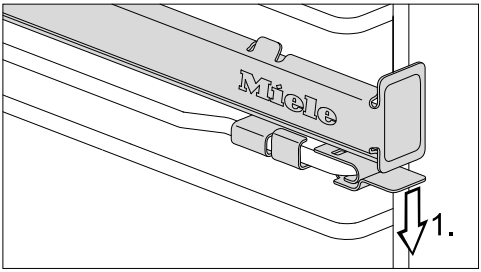
■ Drej FlexiClip-udtrækket tilbage, og før det på den øverste ribbebøjle med et hørbart klik (4).

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

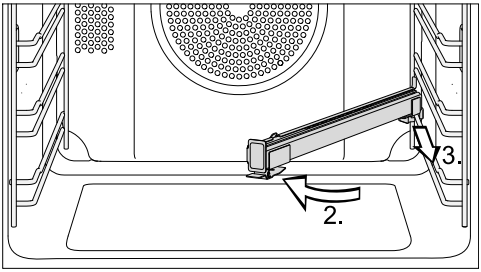
Afmontering af FlexiClip-udtrækkene

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

■ Skub FlexiClip-udtrækket helt ind.



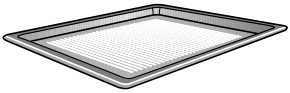
■ Tryk laskerne på FlexiClip-udtrækket nedad (1).



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

■ Løft FlexiClip-udtrækket af ribbebøjlen, og tag det ud.

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



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

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

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.
Den **runde bage- og AirFry-form med huller HBFP 27-1** giver de samme anvendelsesmuligheder.

Runde bageforme

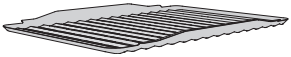
Pizza-/tærteform HBF 27-1 er velegnet til bagning af pizza, flade kager af gærdej eller rørt dej, søde og krydrede tærter, desserter med dejlåg og fladbrød eller til opvarmning af dybfrosne kager eller pizza.

Den runde bage- og AirFry-form med huller HBFP 27-1 har samme anvendelsesmuligheder som **Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller HBBL 71**.

Den emaljerede overflade på begge bageforme er belagt med PerfectClean.

■ Skub risten ind, og stil den runde bageform på risten.

Grill- og stegeplade HGBB 71



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

Den emaljerede overflade er belagt med PerfectClean.

Bagesten HBS 70

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

■ Skub risten ind, og anbring bagestenen på risten.

Gourmetfade HUB
Gourmetlåg HBD

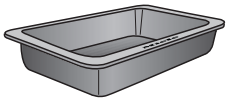
Miele Gourmet-fade kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne. De er som risten forsynet med udtræksstop.
Fadene er forsynet med en non stick-belægning.

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

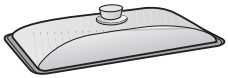
Der kan købes separate låg, der passer til fadene. Oplys venligst modelbetegnelsen ved bestilling.

Dybde: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

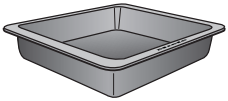


HBD 60-22

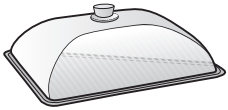


Dybde: 35 cm

HUB 5001-XL*

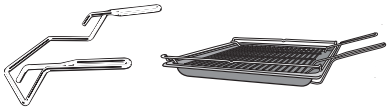


HBD 60-35



* velegnet til induktionskogeplader

Greb til bageplader HEG



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

Tilbehør til rengøring og vedligeholdelse

- Miele allround-mikrofiberklud
- Miele ovnrens

Sikkerhed

- **Lås** 🔒
  (se afsnit „Indstillinger“, afsnit „Lås 🔒“)
- **Køleblæser**
  (se afsnit „Indstillinger“, afsnit „Køleblæserefterløb“)
- **Sikkerhedsafbrydelse**
  Sikkerhedsafbrydelsen aktiveres automatisk, hvis ovnen har været i brug i usædvanligt lang tid. Tiden afhænger af den valgte opvarmningsform.
- **Ventileret dør**
  Døren er opbygget af delvis varmereflekterende glaslag. Når ovnen er i brug, føres der desuden luft til køling gennem døren, så det yderste lag forbliver koldt.
  Døren kan tages ud og skilles ad for rengøring (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- **Dørlås** til pyrolyserengøringen
  Når pyrolyserengøringen starter, låses døren af sikkerhedsgrunde. Døren låses først op igen, når temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C.

Overflader med PerfectClean

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

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

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

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

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

Overflader med PerfectClean:

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

Miele@home

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

For at anvende dette skal der bruges følgende:

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

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

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

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

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

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

Tilgængelighed wi-fi-forbindelse

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

Tilgængelighed af Miele@home

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

Alle funktioner er ikke tilgængelige i alle lande.

Yderligere information kan findes på Mieles hjemmeside www.miele.dk.

Miele App

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

Hent i App Store

NU PÅ Google Play

Grundindstillinger

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

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

Når der tilsluttes strøm til ovnen, tændes den automatisk. I displayet vises "Miele", og efter et par sekunder vises en opfordring til at indstille sproget.

Sprog indstilles

- Vælg det ønskede sprog med drejevælgeren < >.
- Bekræft med *OK*.

Følg anvisningerne i afsnittet Indstillinger - Sprog, hvis der ved en fejl er valgt et sprog, man ikke forstår.

Indstilling af land/region

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

Miele@home tilsluttes

Displayet viser: Forbind "Miele@home".

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

Displayet og Miele App fører dig igennem de videre trin.

Klokkeslæt indstilles

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

Første ibrugtagning afsluttes

Ibrugtagning slut vises.

- Bekræft med *OK*.

Sprog ⚑ vises.

- Vælg sensortasten ≡.

Klokkeslættet vises.

Ibrugtagningsproceduren er afsluttet.

Første opvarmning af ovnen

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

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

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

Booster✓ vises.

- Bekræft med *OK*.

Temperaturforslaget (160 °C) vises.

Opvarmning, ovnlys og køleblæser tilkobles.

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

Rengøring af ovnrummet efter den første opvarmning

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

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

Lad ovndøren stå åben, indtil ovnrummet er tørt.

Oversigt over indstillinger

Menupunkt	Mulige indstillinger
Sprog ⚑	... | deutsch | english | ... Land/region
Klokkeslæt	Visning Tilkoblet* | Frakoblet | Natfrakobling Tidsformat 12 t. | 24 t.* Indstil
Display	Lysstyrke ■■■■□□□
Lydstyrke	Signallyde Melodier* ■■■■□□□ En tone ■■■■■■■■□□□□□□ Tastelyd ■■■■□□□
Enheder	Temperatur °C* | °F
Temperaturforslag	
Pyrolyse anbefales	Tilkoblet | Frakoblet*
Køleblæserefterløb	Temperaturstyret* Tidsstyret
Driftstimer	
Lås 🔒	Tilkoblet | Frakoblet*
Miele@home	Aktiver | Deaktiver Forbindelsesstatus Tilslut igen Tilbage til std.indst. Tilslut
Fjernstyring	Tilkoblet* | Frakoblet
RemoteUpdate	Tilkoblet* | Frakoblet
Softwareversion	
Forhandler	Demoprogram Tilkoblet | Frakoblet*
Standardindstillinger	Produktindstillinger Temperaturforslag

* Standardindstilling

Menuen Indstillinger kaldes frem

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

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

Listen med indstillinger vises.

- Vælg den ønskede indstilling med funktionsvælgeren < >.

Indstillingerne kan kontrolleres eller ændres.

- Vælg sensortasten ≡ igen for at forlade menuen.

Sprog ⚑

Der kan vælges sprog og land/region.

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

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

Klokkeslæt

Visning

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

- Tilkoblet
  Klokkeslættet vises altid i displayet.
- Frakoblet
  Displayet er mørkt for at spare energi.
- Natfrakobling
  For at spare energi vises klokkeslættet kun i displayet fra kl. 5 til kl. 23. I den resterende tid er displayet mørkt.

Tidsformat

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

Indstil

Indstil timer og minutter.

Det aktuelle klokkeslæt vises igen efter en strømafbrydelse. Klokkeslættet gemmes i ca. 5 minutter.

Display

Lysstyrke

Displayets lysstyrke vises med en bjælke.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  Maks. lysstyrke
- ▮▭▭▭▭▭▭
  Min. lysstyrke

Lydstyrke

Signallyde

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

Melodier

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en melodi flere gange med mellemrum.
Lydstyrken på denne melodi vises med en bjælke.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  Maks. lydstyrke
- ▭▭▭▭▭▭▭
  Melodien er frakoblet

En tone

Ved slutningen af en tilberedningsproces høres en konstant tone i et bestemt stykke tid.

Tonens lydstyrke vises med en bjælke.

- ▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮▮
  Maks. lydstyrke
- ▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭
  Min. lydstyrke

Tastelyd

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

- ■■■■■■■
  Maks. lydstyrke
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Tastelyden er frakoblet

Enheder

Temperatur

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

Temperaturforslag

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

Så snart menupunktet er kaldt frem, vises listen over opvarmningsformer med indstillet temperaturforslag for hver enkelt.

- Vælg den ønskede opvarmningsform.
- Ændr temperaturforslaget.
- Bekræft med *OK*.

Pyrolyse anbefales

Det kan indstilles, om påmindelsen om at udføre pyrolyserengøring vises (Tilkoblet) eller ikke skal vises (Frakoblet).

Køleblæserefterløb

Køleblæseren forbliver tændt et stykke tid efter en tilberedningsproces, så der ikke dannes luftfugtighed i ovnrummet, på betjeningspanelet eller på indbygningsskabet.

- Temperaturstyret
  Køleblæseren frakobles, når temperaturen i ovnrummet falder til under ca. 70 °C.
- Tidsstyret
  Køleblæseren frakobles efter ca. 25 min.

Kondensvand kan beskadige indbygningsskabet og bordpladen, og der kan opstå korrosion i ovnen.

Hvis mad holdes varm i ovnen ved indstillingen Tidsstyret, stiger luftfugtigheden, hvorved der dannes fugt på betjeningspanelet og dråber under bordpladen eller fugt på skabsfronten.

Hold ikke mad varm i ovnrummet ved indstillingen Tidsstyret.

Driftstimer

Ved valg af Driftstimer kan samlet antal driftstimer på ovnen aflæses.

Lås 🔒

Låsen forhindrer, at ovnen tændes ved en fejl.

Når låsen er tilkoblet, kan der stadig straks indstilles en minuturstid.

Låsen er også stadig aktiveret efter en strømafbrydelse.

- Tilkoblet
  Låsen aktiveres. Tryk på sensortasten *OK* i min. 6 sek., inden ovnen kan anvendes.
- Frakoblet
  Låsen er deaktiveret. Ovnen kan anvendes som normalt.

Miele@home

Ovnen kan forbindes i Miele@home-netværket. Ovnen er ved levering udstyret med et wi-fi-kommunikationsmodul og egnet til trådløs kommunikation.

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

- Aktiver
  Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er deaktiveret. Wi-fi-funktionen aktiveres igen.
- Deaktiver
  Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. Miele@home forbliver forbundet, wi-fi-funktionen deaktiveres.
- Forbindelsesstatus
  Denne indstilling er kun synlig, hvis Miele@home er aktiveret. I displayet vises informationer om fx wi-fi-signalstyrke, netværksnavn og IP-adresse.
- Tilslut igen
  Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Nulstil netværksindstillingerne, og etabler med det samme netværksforbindelse igen.
- Tilbage til std.indst.
  Denne indstilling er kun synlig, hvis der allerede er oprettet wi-fi-forbindelse. Wi-fi-funktionen deaktiveres, og forbindelsen til det trådløse netværk stilles tilbage til standardindstilling. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.
  Nulstil netværksindstillingerne, hvis ovnen bortskaffes/sælges, eller hvis en brugt ovn tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til ovnen.
- Tilslut
  Denne indstilling er kun synlig, hvis der endnu ikke er forbindelse til et trådløst netværk. Forbindelsen til det trådløse netværk skal oprettes på ny for benyttelse af Miele@home.

Fjernstyring

Hvis Miele App er installeret på din mobile enhed, Miele@home-systemet er tilgængeligt, og fjernstyring er aktiveret (Tilkoblet), er det efter valg af en opvarmningsform muligt at indstille temperaturen og tilberedningstider, at aflæse information om igangværende tilberedningsprocesser eller at afslutte en igangværende tilberedningsproces.

I netværksforbundet standbytilstand kræver ovnen maks. 2 W.

RemoteUpdate

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

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

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

Aktivering/Deaktivering

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

Forløb for RemoteUpdate

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

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

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

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdate (fjernopdatering):

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

Softwareversion

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

Forhandler

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

Demoprogram

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

- Tilkoblet
  Udstillingsprogrammet aktiveres ved tryk på sensortasten ved siden af *OK* i min. 4 sek.
- Frakoblet
  Udstillingsprogrammet deaktiveres ved tryk på sensortasten *OK* i min. 4 sek. Ovnen kan anvendes som normalt.

Standardindstillinger

- Produktindstillinger
  Alle indstillinger stilles tilbage til standardindstillingerne.
- Temperaturforslag
  De ændrede temperaturforslag stilles tilbage til standardindstillingerne.

Anvendelse af funktionen Minutur

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

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

Maks. indstillelige minuturstid er 59:59 min.

Minutur indstilles

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

- Vælg sensortasten ⏲.
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.

Opfordringen Indstil 00:00 Min. vises.

- Indstil 06:20 < > med drejeknappen.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden gemmes.

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

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **uden** indstillet tilberedningstid, vises 🔔 og minuturstiden, der tæller ned, så snart den indstillede temperatur er nået.

Hvis der samtidig afvikles en tilberedningsproces **med** indstillet tilberedningstid, tæller minuturstiden ned i baggrunden, da tilberedningstiden har 1. prioritet i displayet.

Hvis man befinder sig i en menu, tæller minuturstiden ned i baggrunden.

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

- Vælg sensortasten ⏲.

Akustiske og optiske signaler frakobles.

Minuturstid ændres

- Vælg sensortasten ⏲.
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Vælg Ændr.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden vises.

- Indstil en anden minuturstid.
- Bekræft med *OK*.

Den ændrede minuturstid gemmes.

Minuturstid slettes

- Vælg sensortasten ⏲.
- Vælg Minutur, hvis en tilberedningsproces afvikles samtidigt.
- Vælg Slet.
- Bekræft med *OK*.

Minuturstiden slettes.

Oversigt over opvarmningsformer

Opvarmningsformer	Foreslået værdi	Område
Varmluft Plus	160 °C	30–250 °C
Intensiv bagning	170 °C	50–250 °C
ECO-varmluft	190 °C	100–250 °C
Flere | Booster	160 °C	100–250 °C
Flere | AirFry	190 °C	30–250 °C
Over-undervarme	180 °C	30–280 °C
Traditionel grill	240 °C	200–300 °C
Grill med ventilation	200 °C	100–260 °C
Auto Automatikprogrammer		
Pyrolyse		

Tilberedningsprocesser

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

Udnyttelse af restvarmen

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

Energispare-mode

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

Nem betjening

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

Efter kortvarig visning af opvarmningsformen vises temperaturforslaget.

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

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

- Bekræft med *OK*.

Den aktuelle temperatur vises, og opvarmningsfasen starter.

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

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

Værdier og indstillinger ændres for en tilberedningsproces

Så snart en tilberedningsproces afvikles, kan værdier eller indstillinger for denne tilberedningsproces ændres afhængigt af opvarmningsform.

Afhængigt af opvarmningsform kan følgende indstillinger ændres:

- Temperatur
- Tilberedn.tid
- Slut kl.
- Start kl.

Temperatur ændres

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

- Temperaturen kan ændres med funktionsvælgeren < >.

Temperaturen ændres i trin a 5 °C.

- Bekræft med *OK*.

Tip: Hvis der er programmeret **en tilberedningstid**, skal menuen "Tilberedningstid" først forlades med sensortasten ⮌. Herefter kan temperaturen ændres med funktionsvælgeren < >.
Tryk herefter på sensortasten ◷ for at få vist tilberedningstiden igen.

Tilberedningstider indstilles

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

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

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

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

■ Vælg sensortasten ⏲.

■ Indstil de ønskede tider.

■ Bekræft med *OK*.

■ Vælg sensortasten ⮌ for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Indstillede tilberedningstider ændres

■ Vælg sensortasten ⏲.

■ Vælg den ønskede tid.

■ Bekræft med *OK*.

■ Vælg Ændr.

■ Ændr den indstillede tid.

■ Bekræft med *OK*.

■ Vælg sensortasten ⮌ for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

Indstillingerne slettes ved strømafbrydelse.

Indstillede tilberedningstider slettes

■ Vælg sensortasten ⏲.

■ Vælg den ønskede tid.

■ Bekræft med *OK*.

■ Vælg Slet.

■ Bekræft med *OK*.

■ Vælg sensortasten ⮌ for at vende tilbage til menuen for den valgte opvarmningsform.

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

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

Tilberedningsprocessen stoppes

■ Drej funktionsvælgeren over på en anden opvarmningsform eller på position **0**.

Indstillede tilberedningstider slettes. Hvis funktionsvælgeren drejes over på position **0**, slukkes opvarmningen og ovnrumslyset også.

Ovnrummet forvarmes

Opvarmningsformen Booster anvendes til hurtig opvarmning af ovnrummet.

Forvarmning af ovnrummet er kun nødvendig til nogle få tilberedningsprocesser.

- De fleste retter kan sættes ind i den kolde ovn, så varmen udnyttes allerede under opvarmningsfasen.
- Forvarm ovnen ved følgende tilberedninger og opvarmningsformer:

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

Hurtig opvarmning

Opvarmningsfasen kan afkortes med opvarmningsformen Booster.

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

- Vælg Flere.
- Bekræft Booster✓ med *OK*.
- Vælg temperaturen.
- Skift til den ønskede opvarmningsform, når den indstillede temperatur er nået.
- Sæt retten ind i ovnrummet.

Anvendelse af automatikprogrammer

Med automatikprogrammerne opnås et optimalt tilberedningsresultat på komfortabel og sikker vis.
Opskrifter findes i slutningen af brugs- og monteringsanvisningen i afsnittet "Opskrifter Automatikprogrammer".

■ Vælg Automatikprogrammer Auto.

Listen med valgmuligheder vises.

■ Vælg det ønskede automatikprogram.

■ Bekræft med *OK*.

■ Følg vejledningen i displayet.

Anvisninger om anvendelse

- Ved anvendelse af automatikprogrammerne er de medfølgende opskrifter en hjælp til orientering. For at opnå et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi, at der anvendes de angivne mængder og tilbehøret i opskrifterne.
- Afmonter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C for at finde korrekt ribbe, inden et automatikprogram startes.
- Efter en tilberedning skal ovnen først afkøle til stuetemperatur, inden et automatikprogram startes.
- Nogle automatikprogrammer kræver forvarmning, inden maden kan sættes ind i ovnen. I displayet vises da en melding.

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

Tips til bagning

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

Anvendelse af bagepapir

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

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

Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

Valg af temperatur

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

Valg af tilberedningstid

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

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

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

Anvendelse af Automatikprogrammer Auto

- Følg vejledningen i displayet.

Anvendelse af Varmluft Plus

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

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

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

Tips

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

Anvendelse af Intensiv bagning

Anvend denne opvarmningsform til bagning af kager med fugtigt fyld.

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

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

Anvendelse af Over-undervarme

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

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

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

Anvendelse af ECO-varmluft

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Tips til stegning

- Alt service af temperaturbestandigt materiale kan anvendes, fx Gourmet-fad, stegeso, glasform, stegepose, römertopf, bradepande, rist og/eller grill- og stegeindsats på bradepande (hvis den haves).
- **Forvarmning** af ovnrummet er kun nødvendig ved tilberedning af roastbeef og mørbrad. Generelt er forvarmning ikke nødvendig.
- Anvend til stegning af kød et **tilberedningsfad med låg**, fx et Gourmet-fad. Kødet bliver saftigt i midten. Ovnrummet vil efterfølgende være renere end ved stegning på risten. Der vil være nok stegefond tilbage til tilberedning af en sauce.
- Hvis man anvender en **stegepose**, skal man være opmærksom på angivelserne på emballagen.
- Hvis der steges på **risten** eller i et **fad uden låg**, kan fedtfattigt kød pensles med fedt eller barderes/spækkes med bacon/spæk.
- **Krydr** kødet, og læg det i fadet. Læg smør- eller margarineklatter på, og hæld olie eller fedtstof ved. Hæld ved store, fedtfattige stege (2-3 kg) og fjerkræ med højt fedtindhold ca. 1/8 l vand ved.
- Tilsæt ikke for meget væde under stegningen. **Bruningen** af kødet vil da blive forringet. Bruningen opstår i slutningen af tilberedningstiden. Kødet får en ekstra intensiv bruning, hvis låget tages af fadet efter ca. halvdelen af tilberedningstiden.
- Tag stegen ud af ovnen efter stegningen, dæk den til, og lad den **hvile** i ca. 10 min. Der vil da løbe mindre saft ud ved udskæring.
- Skindet på **fjerkræ** bliver sprødt, hvis det 10 min. inden tilberedningstidens ophør pensles med en let saltvandsopløsning.

Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

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

Valg af temperatur

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

■ Vælg i Varmluft Plus en temperatur, der er ca. 20 °C lavere end i Over-undervarme.

■ Vælg til kødstykker over 3 kg ca. 10 °C lavere temperatur end angivet i tilberedningsskemaet. Stegeprocessen varer længere, men kødet tilberedes jævnt, og skorpen bliver ikke for tyk.

■ Indstil temperaturen ca. 10 °C lavere ved stegning på risten end ved stegning i fad med låg.

Valg af tilberedningstid

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

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

Tips

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

Anvendelse af Automatikprogrammer Auto

- Følg vejledningen i displayet.

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

Anvendelse af Varmluft Plus

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

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af Over-undervarme

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

- Skub maden ind på 2. ribbe.

Anvendelse af ECO-varmluft

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

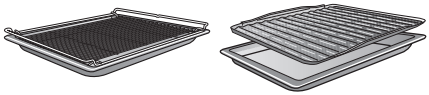
- Skub maden ind på 2. ribbe.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Hvis der grillsteges med åben ovndør, bliver den varme ovnrumsluft ikke længere automatisk ført via køleblæseren og afkølet. Betjeningselementerne bliver varme.
Luk døren ved grillstegning.

Råd om grillstegning

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

Anvend ikke bagepladen.



Anvisninger om tilberedningsskemaerne

Tilberedningsskemaerne findes i slutningen af denne brugsanvisning.

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

Valg af temperatur

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

Valg af ribbe

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

Valg af tilberedningstid

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

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

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

Anvisninger om opvarmningsformer

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

Anvendelse af Traditionel grill

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

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

Anvendelse af Grill med ventilation

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

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

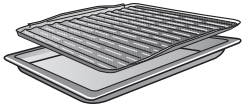
Levnedsmidler bør af sundhedsmæssige årsager behandles nænsomt.
Brun kun kager, pizza, pommes frites og lignende gyldenbrune, og bag det/dem ikke mørkebrune.

Med opvarmningsformen AirFry friturestegés maden uden fedstof med varmuft. AirFrying er en skånsom tilberedningsmetode, som giver et jævnt sprødt resultat.
AirFrying er derfor særlig velegnet til tilberedning af frosne produkter som fx pommes frites, kroketter eller lignende. Derudover findes der en række anvendelsesmuligheder i afsnittet "Opskrifter AirFry" samt i tilberedningsskemaerne "Pikante retter" og "Fjerkræ/fisk".

Tilbehør

- Brug **til mad, der ikke drypper**, fx pommes frites, Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller.
  Den fine perforering i Gourmet-bage- og AirFry-pladen sikrer, at maden bliver brunet og sprød på alle sider.

- Brug **til dryppende mad**, fx kyllingelår, bradepanden med grill-og stegeplade ovenpå (hvis den haves).
  Grill- og stegepladen gør, at kødsaften ikke brænder på og således kan anvendes igen. Pensl grill- og stegepladen med olie, og læg maden på den.



- Placer maden i bageforme på midten af risten.

Tips til AirFrying

- Optø ikke frosne madvarer.
- Fordel maden jævnt og så vidt muligt i et enkelt lag på Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller eller grill- og stegepladen.
- Anbring maden i ovnrummet, der ikke er forvarmet.
  Hvis resultatet ikke er sprødt nok, kan ovnrummet forvarmes næste gang.
- Tilbered kun mad på en ribbe.
  Ved at tilberede på flere ribber bliver luftfugtigheden i ovnrummet for høj, og maden bliver ikke sprød.
- Skub generelt maden ind på 2. ribbe.
  Hvis maden skal brunes mere oppefra, kan den skubbes ind på en ribbe højere oppe.
- Vend mad som fx pommes frites halvvejs gennem tilberedningstiden, hvis det er muligt.
  Indstil minuturet til påmindelse om tidspunktet.

Anvendelse af opvarmningsformen AirFry

- Fordel maden jævnt og så vidt muligt i et enkelt lag på Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller eller grill- og stegepladen.
- Skub maden ind på 2. ribbe.
- Vælg Flere.
- Vælg AirFry med drejevælgeren.
- Bekræft med *OK*.

Temperaturforslaget vises.

- Skift den foreslåede temperatur i henhold til angivelsen i opskriften eller i tilberedningsskemaet.
- Kontroller i slutningen af tilberedningstiden, om maden allerede er tilstrækkelig sprød og brunet.

I dette afsnit findes oplysninger om følgende anvendelser:
- Optøning
- Langtidsstegning
- Henkogning
- Tørring
- Frysevarer/færdigretter
- Opvarmning af service

Optøning

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

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

Luften i ovnrummet ventileres, og frostvarerne optøs skånsomt.

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

Tips

- Tag frysevarerne ud af emballagen, og optø dem i bradepanden eller i en skål.
- Anvend bradepanden med pålagt rist til optøning af fjerkræ. Frysevaren ligger da ikke i optøningsvæsken.
- Fisk, fjerkræ eller kød skal ikke være optøet helt inden tilberedningen. Det er nok, hvis madvarerne er let tøet op. Overfladen er da blød nok til, at krydderierne hæfter.

Langtidsstegning

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

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

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

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

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

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

■ Tildæk ikke kødet under tilberedningen.

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

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

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

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

Anvendelse af Over-undervarme

Se angivelserne i tilberedningsskemaerne i slutningen af denne brugsanvisning.

Anvend bradepanden med pålagt rist.

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

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

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

Henkogning

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

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

Forberedelse af frugt og grøntsager

Angivelserne gælder for 6 1-liters-glas.

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

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

Sænk temperaturen tids nok til at forhindre overkogning.

Henkogning af frugt og agurker

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

Henkogning af grøntsager

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

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

🌡/🕘 Henkogningstemperatur og -tid, så snart det perler.
🌡/⌛ Eftervarmetemperatur og -tid

Glassene tages ud efter henkogningen

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Glassene er meget varme efter henkogningen.
Anvend grydelapper, når glassene tages ud.

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

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

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

Tørring

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

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

- Skræl og udkern det, der skal tørres, og skær det i små stykker.
- Fordel det, der skal tørres, jævnt på risten eller bradepanden, så vidt muligt i et lag.

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

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

Tørretiderne forlænges for hele og halverede madvarer.

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

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

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

- Reducer temperaturen, hvis der dannes vanddråber i ovnrummet.

De tørrede madvarer tages ud

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

- Lad de tørrede frugter eller grøntsager køle af.

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

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

Frysevarer/færdigretter

Tips til pommes frites, kroketter eller lignende

Tilbered disse frosne produkter med opvarmningsformen AirFry (se afsnittet "AirFry").

Tips til kager, pizza og flutes

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

Tilberedning af frysevarer/færdigretter

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

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

Opvarmning af service

Anvend opvarmningsformen Varmluft Plus til opvarmning af service.

Opvarm kun temperaturbestandigt service.

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

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

- Tag det opvarmede service ud af ovnen.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt.

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

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

Uegnede rengøringsmidler

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

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

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

Tilbehøret er ikke egnet til rengøring i opvaskemaskine.

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

For nemmere rengøring anbefaler vi:

- Afmonter døren.
- Afmonter ribberne med FlexiClip-udtrækkene (hvis de forefindes).

Fjernelse af normalt snavs

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

Fjernelse af normalt snavs

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

Fjernelse af fastsiddende snavs (undtagen på FlexiClip-udtræk)

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

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

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

Anvendelse af ovnrens

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

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

Spray ikke ovnspray på ovnrumsloftet.

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

- Lad ovnrens indvirke som angivet på emballagen.

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

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

Meget fastsiddende snavs på FlexiClip-udtrækkene

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

Rengør aldrig FlexiClip-udtrækkene i opvaskemaskine.

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

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

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

Ovnrummet rengøres med Pyrolyse

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

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

Der er 3 pyrolysetrin med forskellig varighed til rådighed.

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

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

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

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

Forberedelse af pyrolyserengøring

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

Store stykker snavs i ovnrummet kan medføre kraftig røgudvikling.
Fastbrændte rester kan forårsage varige misfarvninger eller matte pletter på emaljerede overflader.
Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet, inden pyrolyserengøringen startes, og løsn fastbrændte rester på emaljerede overflader med en glasskraber.

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

Pyrolyserengøring startes

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

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

- Vælg Pyrolyse .
- Vælg pyrolysetrin efter tilsmudsningsgraden.
- Bekræft med *OK*.

Følg vejledningen i displayet.

■ Bekræft med *OK*.

Pyrolyserengøringen kan startes straks eller tidsforskudt.

Pyrolyserengøring startes straks

■ Vælg Start straks, hvis pyrolyserengøringen skal startes straks.

■ Bekræft med *OK*.

Pyrolyserengøringen starter.

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

Ovnlyset tænder ikke under pyrolyserengøringen.

Resttiden for pyrolyserengøringen vises. Den kan ikke ændres.

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

Pyrolyserengøring startes tidsforskudt

■ Vælg Start kl., hvis pyrolyserengøringen skal startes tidsforskudt.

■ Bekræft med *OK*.

■ Indstil et tidspunkt for, hvornår pyrolyserengøringen skal starte.

■ Bekræft med *OK*.

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

Indtil starttidspunktet kan starttiden ændres med sensortasten ⏲.

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

Pyrolyserengøringen afsluttes

Når resttiden står på 0:00 t., viser displayet en meddelelse om, at dørlåsen deaktiveres.

Så snart døren er låst op, vises Proces slut, og der lyder et signal.

■ Sluk ovnen.

Akustiske og optiske signaler slås fra.

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

Ovnen er stadig meget varm efter pyrolyserengøringen. Man kan brænde sig på varmelegemer og ovnrum.

Lad først varmelegemer og ovnrum afkøle, inden eventuelle rester fra pyrolyserengøringen fjernes.

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

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

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

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

Undgå så vidt muligt at rengøre tætningslisten af glassilke.

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

Pyrolyserengøringen afbrydes

Normalt forbliver ovndøren låst efter afbrydelse af pyrolyserengøringen, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C.

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.

- Funktionsvælgeren drejes over på en anden opvarmningsform.

  Ovnrumstemperaturen skal være faldet til under 280 °C, før en anden opvarmningsform kan vælges. Afkøling vises i displayet imens.

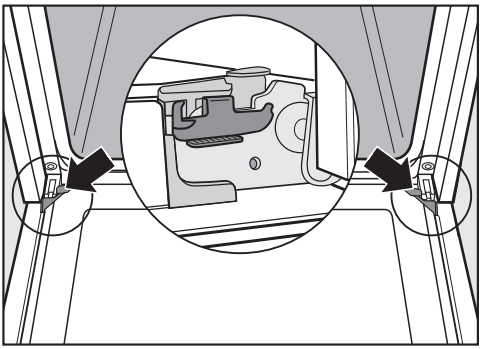
- Strømafbrydelse.

  Når strømmen vender tilbage, vises Proces afbrudt, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 280 °C. Herefter låses døren op.

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

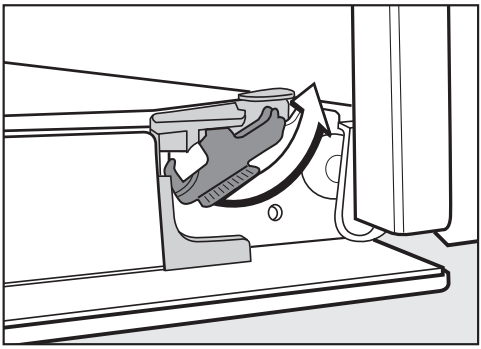
Døren tages af

Døren vejer ca. 10 kg.



Døren er forbundet med dørhængslerne med holdere.
Inden døren kan trækkes af disse holdere, skal låsebøjlerne på de to hængsler først slås fra.

■ Åbn døren helt.



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

Ovnen bliver beskadiget, hvis døren afmonteres forkert

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

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

- Luk døren helt.

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

Døren skilles ad

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

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

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

Dørglassene kan blive beskadiget på grund af ridser.

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

Følg også rådene vedrørende rengøring af ovnens front.

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

Sørg for, at dørglassene anbringes rigtigt efter rengøringen.

Overfladen på aluminiumsprofilerne bliver beskadiget af ovnrens.

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

Dørglassene kan knække, hvis de falder ned.

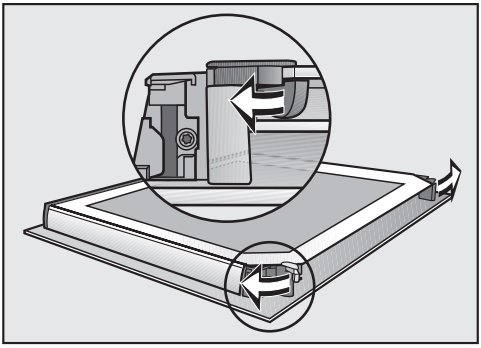
Opbevar de afmonterede dørglas sikkert.

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

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

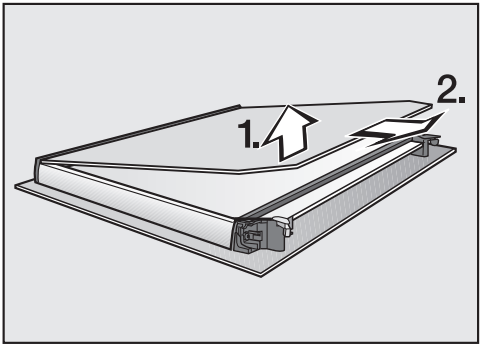
Tag altid døren af, inden den skilles ad.

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

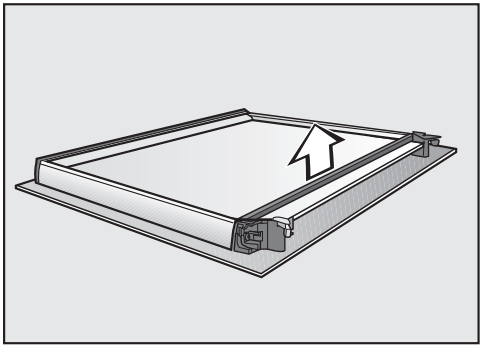


- Åbn holderne til dørglassene udad med en drejebevægelse.

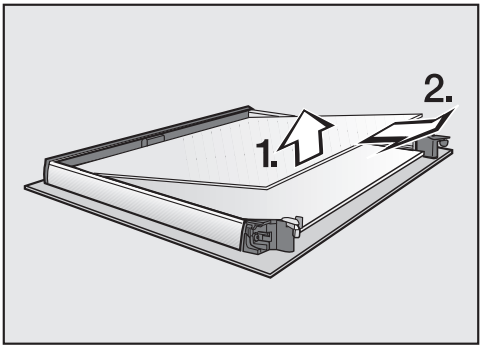
Afmonter dørens indvendige glas og de to midterste glas efter hinanden:



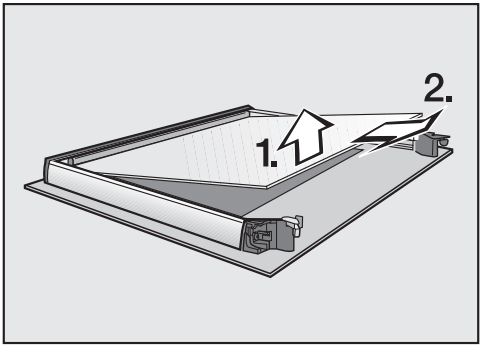
- Løft det indvendige glas **forsigtigt** opad, og træk det ud af afdækningslisten.



- Fjern tætningen.



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



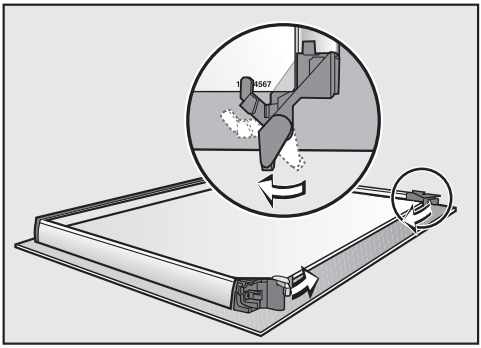
- Løft det nederste af de to midterste glas lidt, og træk det ud.

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

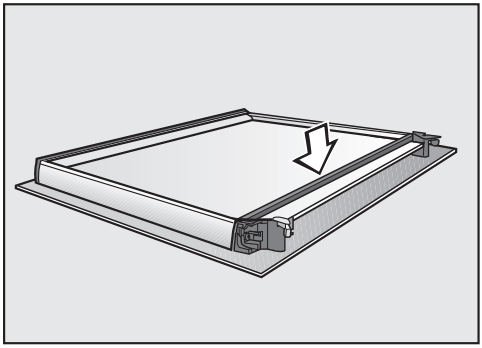
Saml derefter døren omhyggeligt igen:

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

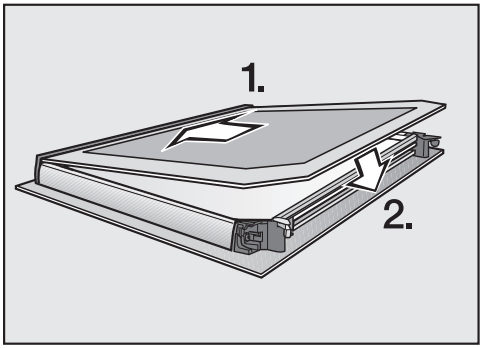
- Sæt det nederste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt).



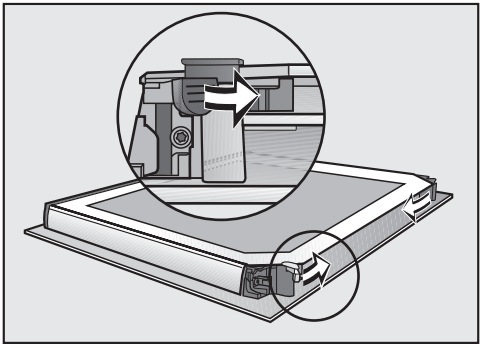
- Drej holderne til dørglassene indad, så holderne ligger på det nederste af de to midterste glas.
- Sæt det øverste af de to midterste glas i, så materialenummeret kan læses (dvs. ikke spejlvendt).
  Dørglasset skal ligge på holderne.



- Sæt tætningen på.



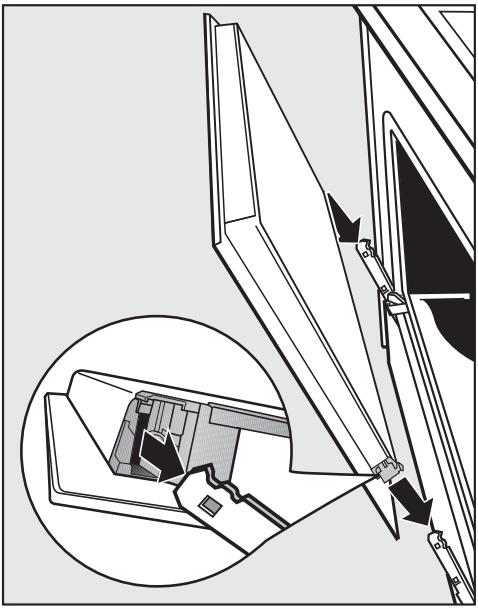
- Skub det indvendige glas ind i afdækningslisten med siden med mat tryk nedad, og læg dørglasset mellem holderne.



- Luk dørglassenes to holdere indad med en drejebevægelse.

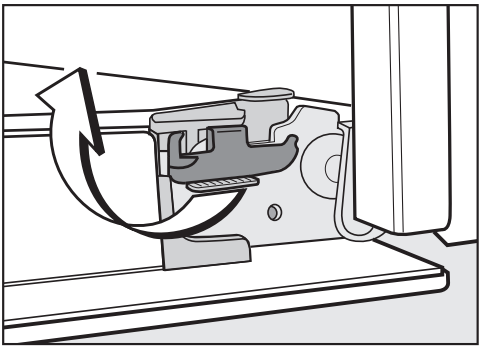
Døren er nu samlet igen.

Døren sættes i



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

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



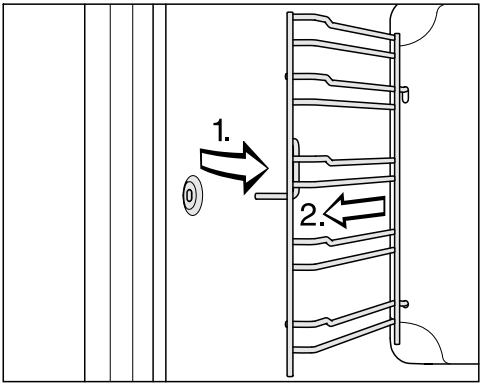
- Lås låsebøjlerne igen ved at dreje dem til vandret position, indtil de går i hak.

Ribber med FlexiClip-udtræk afmonteres

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

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

⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader.
Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør.
Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden ribberne afmonteres.



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

Montering foretages i omvendt rækkefølge.

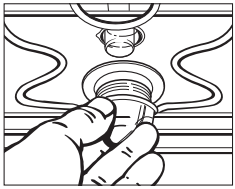
- Monter delene omhyggeligt.

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.
Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.
Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres.

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet er mørkt.	Indstillingen Klokkeslæt | Visning | Frakoblet er valgt. Derved er displayet mørkt, når ovnen er slukket. ■ Vælg indstillingen Klokkeslæt | Visning | Tilkoblet, hvis klokkeslættet skal vises konstant.
	Der er ingen strømtilførsel til ovnen. ■ Kontroller, om ovnens stik er sat i stikkontakten. ■ Kontroller, om sikringen er slået fra. Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Der høres ingen signallyd.	Signallydene er frakoblet eller indstillet for lavt. ■ Aktiver signallydene, eller øg lydstyrken med indstillingen Lydstyrke | Signallyde.
Ovnrummet bliver ikke varmt.	Demoprogrammet er aktiveret. Der kan vælges opvarmningsformer og sensortaster, men ovnrumsopvarmningen fungerer ikke. ■ Deaktiver demoprogrammet med indstillingen Forhandler | Demoprogram | Frakoblet.
Lås 🔒 **vises i displayet.**	Låsen 🔒 er tilkoblet. ■ Bekræft med *OK*. Tryk på "OK" i 6 sek. vises. ■ Deaktiver låsen i en tilberedningsproces ved at trykke på sensortasten *OK* i min. 6 sek. ■ Vælg indstillingen Lås 🔒 | Frakoblet, hvis låsen skal deaktiveres permanent.
12:00 **vises i displayet.**	Der har været strømafbrydelse i over 5 min. ■ Indstil klokkeslættet på ny (se afsnittet Indstillinger, Klokkeslæt). Tider for tilberedningsprocesser skal indtastes på ny.
Strømafbrydelse **vises i displayet.**	Der har været en kortvarig strømafbrydelse. En igangværende tilberedningsproces blev afbrudt af denne årsag. ■ Stil funktionsvælgeren på position **0**. ■ Start tilberedningsprocessen igen.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Maks. driftstid nået **vises i displayet.**	Ovnen har været i brug usædvanligt længe. Sikkerhedsafbrydelsen blev aktiveret. ■ Bekræft med *OK*. Derefter er ovnen igen klar til brug.
⚠ Fejl **F32 vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøring lukker ikke. ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. Start herefter den ønskede pyrolyserengøring igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis meldingen vises igen.
⚠ Fejl **F33 vises i displayet.**	Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke. ■ Sluk ovnen, og tænd den igen. ■ Kontakt Miele Service, hvis dørlåsen ikke deaktiveres.
Fejl **og en fejlkode, der ikke er anført her, vises i displayet.**	Et problem, man ikke selv kan løse. ■ Kontakt Miele Service.
Der høres støj efter en tilberedningsproces.	Efter tilberedningen kører køleblæseren et stykke tid endnu (se afsnittet Indstillinger - Køleblæserefterløb).
Ovnen er slukket af sig selv.	Af energisparehensyn slukker ovnen automatisk, hvis der, efter at den er blevet tændt, eller efter afslutning af en tilberedningsproces ikke foretages yderligere betjening inden for et bestemt tidsrum. ■ Tænd ovnen igen.
Kagen/bagværket er ikke bagt efter den tid, der er angivet i tilberedningsskemaet.	Den valgte temperatur svarer ikke til temperaturen i opskriften. ■ Vælg den temperatur, der er angivet i opskriften.
	Ingrediensmængderne svarer ikke til opskriften. ■ Kontroller, om der er foretaget ændringer i forhold til opskriften. Hvis der er tilsat mere væde eller æg, kræves der længere tilberedningstid, fordi dejen er fugtigere.
Kagen/bagværket er brunet uensartet.	Der er valgt forkert temperatur eller ribbe. ■ Der vil altid forekomme en vis forskel i bruningen. Kontroller ved meget store bruningsforskelle, om der er valgt rigtig temperatur og ribbe.
	Bageformens materiale og farve er ikke egnet til opvarmningsformen. ■ I opvarmningsformen Over-undervarme ☐ er lyse eller blanke bageforme ikke velegnede. Anvend matte, mørke bageforme.

Fejl	Årsag og udbedring
FlexiClip-udtrækkene er svære at skubbe ind eller trække ud.	Der er ikke tilstrækkeligt fedt i kuglelejerne i FlexiClip-udtrækkene. ■ Smør kuglelejerne med Miele specialfedt. Kun Miele specialfedt er afstemt efter de høje temperaturer i ovnrummet. Andre fedttyper kan bliver harske ved opvarmning og klæbe FlexiClip-udtrækkene sammen. Miele specialfedt kan købes hos Miele forhandleren eller ved telefonisk henvendelse til vores kundecenter.
Efter pyrolyserengøringen er der stadig snavs i ovnrummet.	Ved pyrolyserengøringen brændes snavs væk, hvorefter der bliver aske tilbage. ■ Fjern asken med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en ren svampeklud eller med en ren, fugtig mikrofiberklud. Hvis der derudover stadig er større stykker snavs, startes pyrolyserengøringen i så fald igen med længere varighed.
Døren kan ikke åbnes efter pyrolyserengøringen.	Dørlåsen til pyrolyserengøring åbner ikke. ■ Stil funktionsvælgeren på position **0**. ■ Kontakt Miele Service, hvis dørlåsen ikke åbnes.
Ovnlyset tænder ikke. 	Halogenpæren er defekt. ⚠ Fare for at komme til skade på grund af varme overflader. Ovnen bliver varm under brug. Man kan brænde sig på varmelegemer, ovnrum og tilbehør. Lad varmelegemerne, ovnrummet og tilbehøret afkøle, inden det rengøres manuelt. ■ 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.

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

Kontakt i tilfælde af fejl

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

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

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.

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

Miele Service

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

Reparationsservice

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

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

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

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Mieles garanti

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

Mieles garanti omfatter:

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

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

Mieles garanti indebærer:

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

Mieles garanti omfatter ikke:

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

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

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

Transportskader:

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

Lov om køb:

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

Indberetning:

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

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

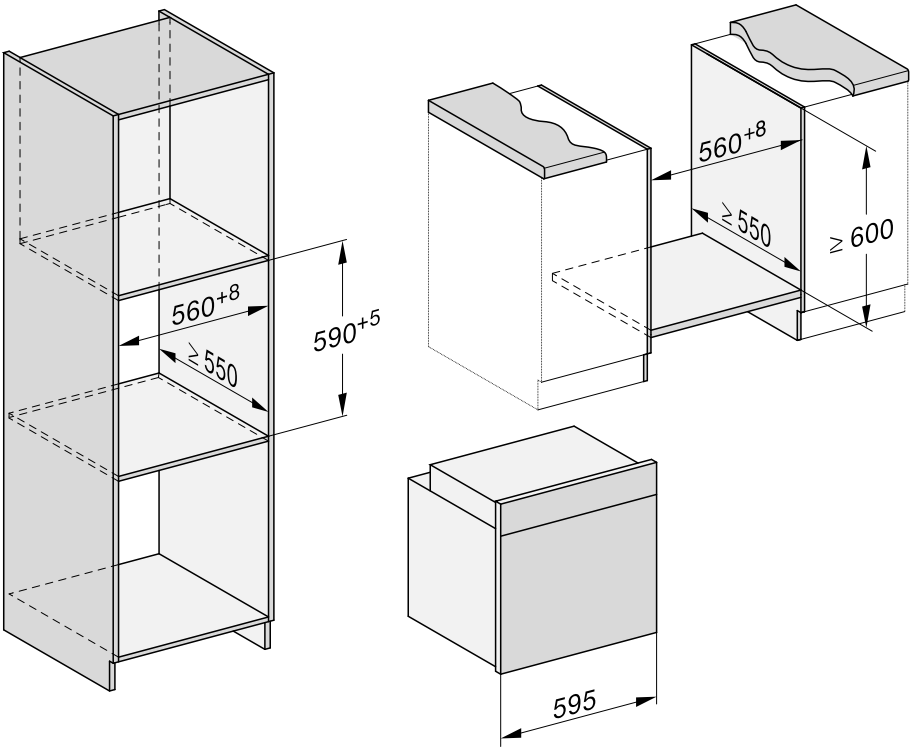
DK - 2600 Glostrup.

Indbygningsmål

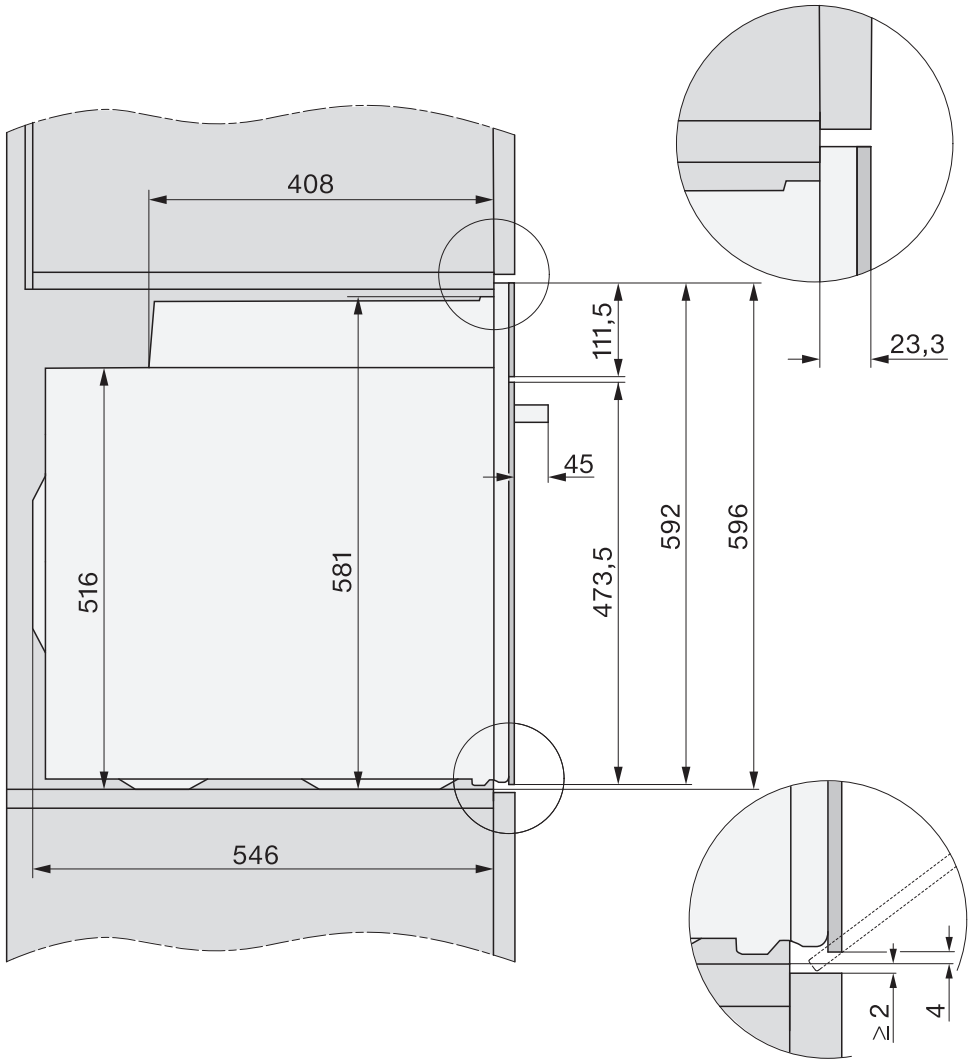
Målene er angivet i mm.

Indbygning i et høj- eller underskab

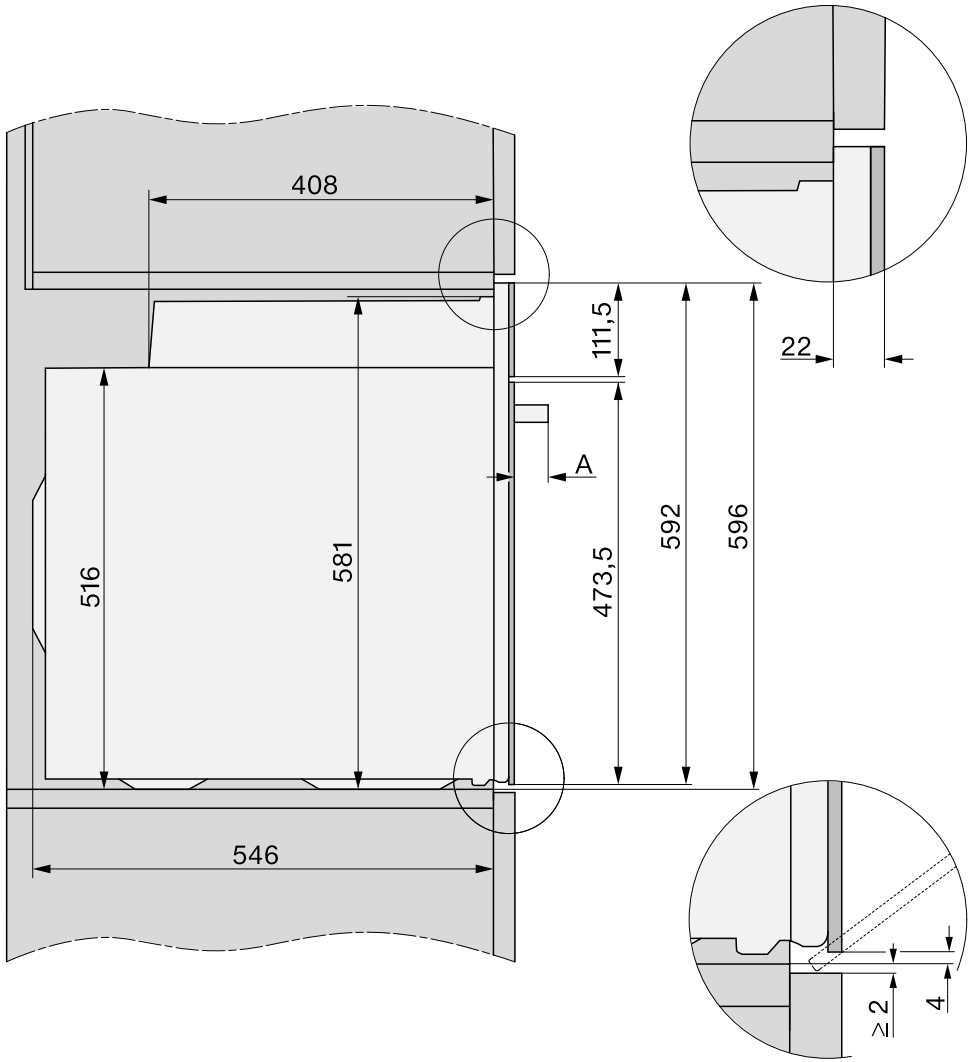
Hvis ovnen skal indbygges under en kogeplade, skal rådene om indbygning af kogepladen samt kogepladens indbygningshøjde overholdes.



Set fra siden H 24xx

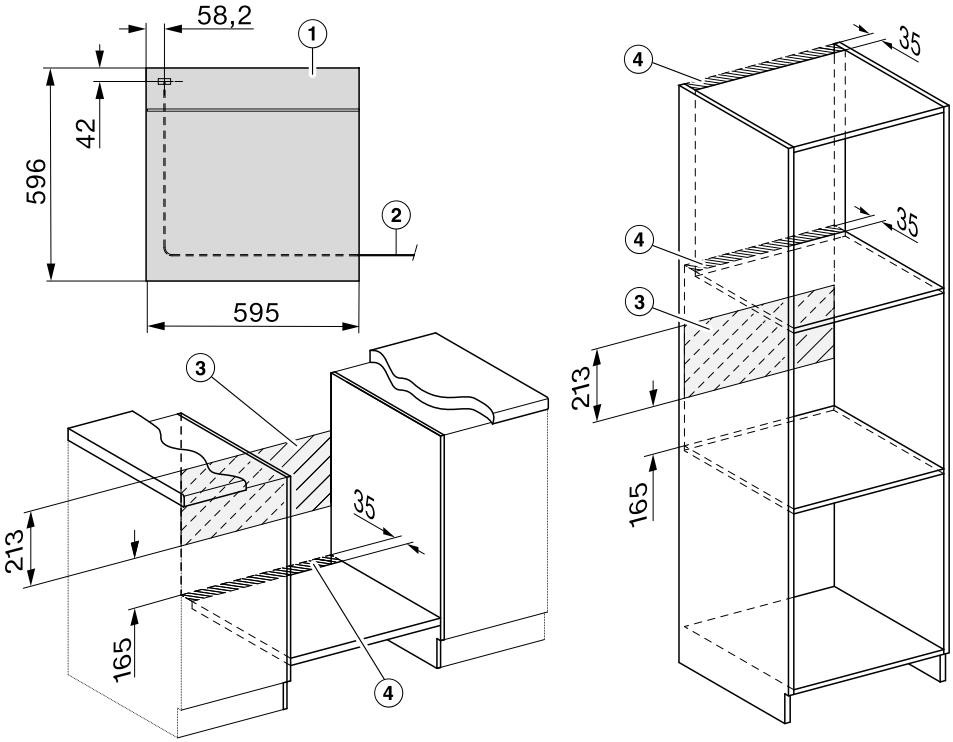


Set fra siden H 28xx, H 27xx



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Tilslutninger og ventilation



① Set forfra

② Nettilslutningsledning, længde= 1.500 mm

③ Ingen tilslutning i dette område

④ Ventilationsåbning min. 150 cm^2

Ovnen indbygges

Anvend kun ovnen i indbygget stand af hensyn til sikkerheden.

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

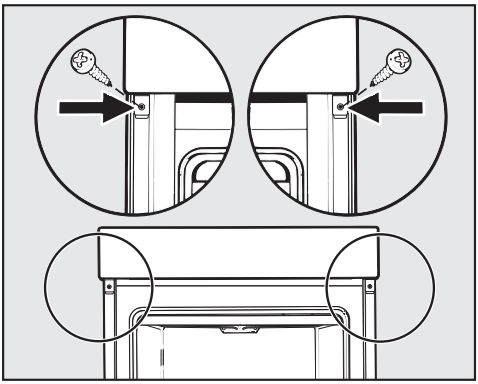
Vær opmærksom på følgende ved indbygningen:
Hylden, som ovnen anbringes på, må ikke støde helt op til væggen.
Der må ikke monteres varmebeskyttelseslister på indbygningsskabets sidevægge.

- Slut strøm til ovnen.

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

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

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



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

Eltilslutning

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

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

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

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

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

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

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

Ved henvendelse til Miele Service bedes følgende altid oplyst:
- Modelbetegnelse
- Serienummer
- Tilslutningsdata (netspænding/frekvens/maks. tilslutningsværdi).

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

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende. Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

Røredej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	+HFC	-HFC	[min.]
Muffins (1 plade)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 plader)		150–160	1+3[3]	1+3	30–40[4]
Små kager* (1 plade)		150	1	2	30–40
		160[2]	2	3	20–30
Små kager* (2 plader)		150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Sandkage (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]		150–160	1	2	60–70
		155–165[2]	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, aflang bageform, 30 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmor-, nøddekage (rist, randform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Frugtkage (1 plade)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Frugtkage (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		165–175[2]	1	2	50–60
Tærtebund (rist, tærteform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	25–35
		170–180[2]	1	2	15–25

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

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

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

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

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

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

Tilberedningsskemaer

Ældet dej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	+HFC	-HFC	[min.]
Kagefigurer (1 plade)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Kagefigurer (2 plader)		140–150	1+3[3]	1+3	25–35[4]
Småkager* (1 plade)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Småkager* (2 plader)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tærtebund (rist, tærteform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Ostekage (cheesecake) (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple pie* (rist, springform, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Æbletærte, med dejlåg (rist, springform, 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Frugtkage med fyld (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Frugtkage med marengs (1 plade)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Mad-/frugttærte (1 plade)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

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

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

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

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

Gærdej

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

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

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

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

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

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

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

Tilberedningsskemaer

Kvark-oliedej

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

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

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

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

Sukkerbrødsdej

Kager/bagværk (tilbehør)		[°C]	+HFC	-HFC	[min.]
Sukkerbrødsbund (2 æg) (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	2	15–25
Sukkerbrødsbund (4-6 æg) (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	2	30–40
Sukkerbrødsbund med vand* (rist, springform, ∅ 26 cm)[1]		180	1	2	30–40
		150–170[2]	1	2	25–45
Rouladebund (1 plade)		180–190[2]	1	2	10–20

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

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

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

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

Opbagt dej, butterdej, bagværk med æggehvide

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

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

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

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

Tilberedningsskemaer

Pikante retter

Ret (tilbehør)		[°C]	+HFC	-HFC	[min.]
Mad-/frugttærte (1 plade)		220–230[2]	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Løgtærte (1 plade)		180–190[2]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, gærdej (1 plade)		170–180	1	2	25–35
		210–220[2]	1	2	20–30
Pizza, kvark-oliedej (1 plade)		170–180	1	2	25–35
		190–200[2]	1	2	25–35
Dybfrostpizza, forbagt (rist)		200–210	1	2	20–25
Toast* (rist)		300	–	3	6–9
Gratinerede retter (fx toast) (rist på bradepande)		275[3]	2	3	3–6
Grillede grøntsager (rist på bradepande)		275[3]	3	4	5–10[4]
		250[3]	3	3	5–10[4]
Ratatouille (1 bradepande)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, dybfrosne[1] (Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller)		180–190	2	3	30–35[4]
Kroketter, dybfrosne[1] (Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller).		180–190	2	3	23–25[4]

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

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

1 Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

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

Oksekød

Ret (tilbehør)		[°C]	5 1	[min.]	10 [°C]
Oksegrydesteg, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Oksemørbrad, ca. 1 kg (bradepande)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Oksemørbrad "rød", ca. 1 kg [1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Oksemørbrad "medium", ca. 1 kg [1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Oksemørbrad "gennemstegt", ca. 1 kg [1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, ca. 1 kg (bradepande)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef "rød", ca. 1 kg [1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef "medium", ca. 1 kg [1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef "gennemstegt", ca. 1 kg [1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, frikadeller* (rist på 4. ribbe og bradepande på 1. ribbe)		300[5]	4	15–25[9]	–

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

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

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Kalv

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

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

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

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

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

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

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

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

Svinekød

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

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

1 Anvend risten og bradepanden.

2 Steg først kødet på kogepladen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Lammekød, vildt

Ret (tilbehør)		[°C]	5 1	[min.]	6 [°C]
Lammekølle med ben, ca. 1,5 kg (Gourmet-fad med låg)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Lammeryg uden ben (bradepande)	[1]	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Lammeryg uden ben (rist og bradepande)	[1]	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Hjorteryg uden ben (bradepande)	[1]	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Rådyrryg uden ben (bradepande)	[1]	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
Vildsvinekølle uden ben, ca. 1 kg (Gourmet-fad med låg)	[1]	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

Opvarmningsform, Temperatur, 5 1 Ribbe, Tilberedningstid, Kernetemperatur, Over-undervarme

[1] Steg først kødet på kogepladen.

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

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

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

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

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

Fjerkræ, fisk

Ret (tilbehør)		[°C]	5 1	[min.]	8 [°C]
Fjerkræ, 0,8-1,5 kg (bradepande)		170–180	2[4]	55–65	85–90
Kylling, ca. 1,2 kg (rist på bradepande)		180–190[2]	2[4]	55–65[5]	85–90
Fjerkræ, ca. 2 kg (Gourmet-fad)		180–190	2[4]	100–120[6]	85–90
		190–200	2[4]	110–130[6]	85–90
Fjerkræ, ca. 4 kg (Gourmet-fad)		160–170	2[4]	180–200[7]	90–95
		180–190	2[4]	180–200[7]	90–95
Kyllingelår (grill og stegeplade på bradepande)	|	190–200	2[4]	30–35	–
Fisk, 200–300 g (fx foreller) (bradepande)		210–220[3]	2[4]	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (fx lakseforeller) (bradepande)		210–220[3]	2[4]	30–40	75–80
Fiskefilet i folie, 200–300 g (bradepande)		200–210	2[4]	25–30	75–80
Fiskepinde, dybfrosne[1] (Gourmet-bage- og AirFryplade med huller)	|	220–230	2[4]	13–15[5]	–

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

[1] Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

[4] Monter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C (hvis de haves).

[5] Vend så vidt muligt maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

[6] Hæld ca. 0,25 l væske ved i starten af tilberedningsprocessen.

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

[8] Ved anvendelse af stegetermometer kan der holdes øje med kernetemperaturens stigning.

Oplysninger til testinstitutter

Testretter iht. EN 60350-1

Testretter (tilbehør)		[°C]	+HFC	-HFC	[min.]
Småkager (1 bageplade[1])		150	1	2	30–40
		160[4]	2	3	20–30
Småkager (2 bageplader[1])		150[4]	1+3[7]	1+3	30–40
Kagefigurer (1 bageplade[1])		140	1	2	35–45
		160[4]	2	3	25–35
Kagefigurer (2 bageplader[1])		140	1+3[7]	1+3	40–50[8]
Apple pie (rist[1], springform[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Sukkerbrødsbund med vand (rist[1], springform[2], ∅ 26 cm)		180	1	2	30–40
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (rist[1])		300	–	3	6–9
Burger (rist[1] på 4. ribbe og bradepande[1] på 1. ribbe)		300[5]	–	4	15–25[9]

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

1 Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør.

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

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

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

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

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

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

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

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

Energieffektivitetsklasse iht. EN 60350-1

Energieffektivitetsklassen fastlægges iht. EN 60350-1.

Energieffektivitetsklasse: A+

Overhold følgende anvisninger ved gennemførelse af målingen:

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

Datablad til husholdningsovne

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

MIELE	
Modelidentifikation	H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energieffektivitetsindeks/ovnrum (EEI_{ovnrum})	81,7
Energieffektivitetsklasse/ovnrum	
A+++ (bedste klasse) til D (dårligste klasse)	A+
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i traditionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbruget pr. cyklus for hvert ovnrum i varmluftskonvektionstilstand	0,71 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilder for hvert ovnrum	electric
Volumen i ovnrummet	76 l
Husholdningsovnens masse	47,0 kg

Opskrifter - Automatikprogrammer

Opskrifterne til automatikprogrammerne findes herefter.

For at opnå et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi, at der anvendes de angivne mængder og tilbehøret i opskrifterne.

Afmonter FlexiClip-udtrækkene HFC 70-C for at finde korrekt ribbe, inden et automatikprogram startes.

Æbletærte, fin

Tilberedningstid: 95 min.
Til 12 stykker

Til fyldet
500 g syrlige æbler
2 spsk. citronsaft

Til dejen
150 g smør | blødt
150 g sukker
8 g vaniljesukker
3 æg, str. M
150 g hvedemel, type 405
½ tsk. bagepulver

Til formen
1 tsk. smør

Til drys
1 spsk. flormelis

Tilbehør
Rist
Springform, ∅ 26 cm
Sigte, fin

Tilberedning

Skræl æblerne, del dem i kvarter, og fjern kernerne. Skær kvarterne i ca. 1 cm brede både, bland med citronsaft, og stil det til side.

Smør springformen.

Rør smør, sukker og vaniljesukker i ca. 2 minutter, til det bliver cremet. Rør ét æg i ad gangen.

Bland mel og bagepulver, og bland det med de øvrige ingredienser.

Fordel dejen i springformen. Tryk æblebådene med buen opad let ned i dejen.

Stil springformen på risten i ovnen, og bag kagen.

Lad kagen blive ca. 10 minutter i formen. Løsn forsigtigt kagen fra formen, og lad den afkøle på risten. Strø flormelis over.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Æbletærte, fin
Programvarighed: 55 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 165–175 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 45-55 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip
I stedet for flormelis kan kagen også smøres med lidt opvarmet, glatrørt abrikosmarmelade.

Lagkagebund

Tilberedningstid: 75 min.
Til 12 stykker

Til dejen
4 æg, str. M
4 spsk. vand | varmt
175 g sukker
200 g hvedemel, type 405
1 tsk. bagepulver

Til formen
1 tsk. smør

Tilbehør
Rist
Sigte, fin
Springform, ∅ 26 cm
Bagepapir

Tilberedning

Skil æggeblomme og æggehvide. Pisk æggehviderne stive med vand. Tilsæt sukkeret langsomt. Pisk æggeblommerne sammen, og bland dem i.

Sæt risten ind i ovnen. Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Bland mel med bagepulver, sigt det over æggeblandingen, og vend det i dejen.

Smør springformens bund, og beklæd den med bagepapir. Hæld dejen i springformen, og glat overfladen ud.

Sæt lagkagebunden i ovnen, og bag bunden gylden.

Lad kagen afkøle 10 minutter i formen. Løsn forsigtigt kagen fra formen, og lad den afkøle på risten. Del lagkagebunden på tværs i tre dele.

Fordel det forberedte fyld.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Lagkagebund
Programvarighed: 36 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 160–170 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 30–40 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip
Til chokolade-lagkagebund iblandes melblandingen 2-3 tsk. kakao.

Lagkagefyld

Tilberedningstid: 30 min.

Til flødeskum med kvark
500 g kvark, 20 %
100 g sukker
100 ml sødmælk, 3,5 %
8 g vaniljesukker
1 citron | kun saften
6 blade husblas, hvide
500 g fløde

Til drys
1 spsk. flormelis

Til flødeskum med cappuccino
100 g chokolade, mørk
500 g fløde
6 blade husblas, hvide
80 ml espresso
80 ml kaffelikør
16 g vaniljesukker
1 spsk. kakao

Til drys
1 spsk. kakao

Tilbehør
Lagkagefad
Sigte, fin

Tilberedning af flødeskum med kvark
Til flødeskummet med kvark røres kvark med sukker, mælk, vaniljesukker og citronsaft. Husblassen opblødes i koldt vand, tag husblassen op med det vand, der hænger ved, og smelt det ved mikrobølger eller over vandbad.
Tilsæt noget af kvarkblandingen, og rør rundt.
Bland det i resten af kvarkblandingen, og stil det koldt. Pisk fløden stiv, og rør den i kvarkblandingen.
Læg den første lagkagebund på lagkagefadet, smør halvdelen af kvarkblandingen på, læg den næste lagkagebund, smør resten af kvarkblandingen på, og slut af med den sidste lagkagebund.
Stil kagen koldt. Strø flormelis over inden servering.

Tilberedning af flødeskum med cappuccino
Til cappuccinofyldet smeltes chokoladen. Pisk fløden stiv, og stil en smule til side til påføring på den øverste bund.
Husblassen opblødes i koldt vand, tag husblassen op, og tryk vandet let ud, smelt det ved mikrobølger eller over vandbad, og lad det afkøle lidt.
Halvdelen af espressoen og kaffelikøren røres i husblassen og vendes i flødeskummet.
Del kaffe-fløde-blandingen i to portioner.
Bland vaniljesukker i den ene halvdel, den anden halvdel blandes med chokolade og kakao.
Første lagkagebund lægges på et lagkagefad, dryppes med kaffelikør og espresso, og den mørke flødeskum smøres på. Den anden lagkagebund lægges på, dryp med resten af kaffelikøren og espressoen, og smør den lyse flødeskum på. Læg den tredje bund på, smør flødeskummet, der blev stillet til side, på, og drys med kakao.

Tip
Til en frugtagtig version af kvark-flødeskumsblandingen iblandes lidt revet citronskal og 300 g tørrede mandarinskiver eller abrikosstykker.

Marmorkage

Tilberedningstid: 80 min.
Til 18 stykker

Til dejen
250 g smør | blødt
200 g sukker
8 g vaniljesukker
4 æg, str. M
200 g cremefraiche
400 g hvedemel, type 405
16 g bagepulver
1 knivspids salt
3 spsk. kakao

Til formen
1 tsk. smør

Tilbehør
Randform, ∅ 26 cm
Rist

Tilberedning

Til dejen røres smør, sukker og vaniljesukker, til det bliver cremet. Pisk æggene i ét ad gangen, og pisk i ca. ½ minut for hvert æg. Tilsæt cremefraichen. Bland mel med bagepulver og salt, og rør sammen med de øvrige ingredienser.

Smør randformen, og kom halvdelen af dejen i.

Rør kakaoen i den tilbageværende dej. Fordel den mørke dej på den lyse dej. Træk en gaffel i spiralform gennem dejlagene.

Stil randformen på risten i ovnen, og bag kagen.

Lad kagen blive ca. 10 minutter i formen. Løsn forsigtigt kagen fra formen, og lad den afkøle på risten.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Marmorkage
Programvarighed: 55 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 150–160 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 50–60 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Smuldrekage med frugt

Tilberedningstid: 150 min.
Til 20 stykker

Til dejen
42 g gær, frisk
150 ml sødmælk 3,5 % | lunken
450 g hvedemel, type 405
50 g sukker
90 g smør | blødt
1 æg, størrelse M

Til fyldet
1,25 kg æbler

Til drysset
240 g hvedemel, type 405
150 g sukker
16 g vaniljesukker
1 tsk. kanel
150 g smør | blødt

Tilbehør
Bageplade eller bradepande

Tilberedning

Opløs gæren i mælken under omrøring. Ælt mel, sukker, smør og æg til en glat dej.

Form dejen til en kugle, læg den i en skål, der dækkes til med et fugtigt klæde, og stil den ind i ovnen. Hæves som beskrevet under Indstilling, Hævning 1.

Skræl æblet, udstik kernehuset, og skær det i skiver.

Ælt dejen let igennem, og rul den ud på bagepladen eller bradepanden. Fordel æblet jævnt på dejen. Til drysset ældes mel, sukker, vaniljesukker og kanel sammen med smørret. Fordel det over æblerne.

Stil kagen ind i ovnen, og lad den hæve som beskrevet under Indstilling, Hævning 2.

Bag kagen gyldenbrun.

Indstilling
Hævning af gærdej
Hævning 1
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 30 °C
Hævning: 30-45 min.

Hævning 2
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 30 °C
Hævning: 30 min.

Bagning af kagen
Automatikprogram
Auto | Smuldrekage m. frugt
Programvarighed: 44 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 180–190 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 40–50 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip
Anvend i stedet for æbler 1 kg udstenede blommer eller kirsebær.

Kagefigurer

Tilberedningstid: 135 min.
Til 70 stk. (2 plader)

Ingredienser
250 g hvedemel, type 405
½ tsk. bagepulver
80 g sukker
8 g vaniljesukker
1 flaske romessens
3 spsk. vand
120 g smør | blødt

Tilbehør
Kagerulle
Udstiksforme
2 bageplader eller bradepander

Tilberedning

Bland mel, bagepulver, sukker og vaniljesukker. Ælt med de resterende ingredienser til en glat dej, og lad den stå koldt i min. 60 minutter.

Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse, stik småkagerne ud, og læg dem på bagepladen eller bradepanden.

Sæt småkagerne i ovnen, og bag dem.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Kagefigurer |
1 bageplade / 2 bageplader
Programvarighed 1 bageplade: 25 min.
Programvarighed 2 bageplader: 26 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 140–150 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 25–35 min.
Ribbe 1 bageplade:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
Ribbe 2 plader:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip
Ingredienserne rækker til 2 plader. Til 1 plade halveres mængden, eller småkagerne bages efter hinanden.

Småkager

Tilberedningstid: 50 min.
Til 50 stk. (2 plader)

Ingredienser
160 g smør | blødt
50 g sukker, brunt
50 g flormelis
8 g vaniljesukker
1 knivspids salt
200 g hvedemel, type 405
1 æg, størrelse M | kun æggehviden

Tilbehør
Sprøjtepose
Stjernetylle, 9 mm
2 bageplader eller bradepander

Tilberedning

Rør smørret cremet. Tilsæt sukker, flormelis, vaniljesukker og salt, og rør, indtil der opnås en blød masse. Bland til sidst mel og æggehvide i.

Kom dejen i en sprøjtepose, og sprøjt ca. 5-6 cm lange strimler i bradepanden eller på bagepladen.

Sæt småkagerne i ovnen, og bag dem gyldne.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Småkager | 1 bageplade / 2 bageplader
Programvarighed 1 bageplade: 24 min.
Programvarighed 2 bageplader: 31 min.

Manuelt
Til 1 plade
Opvarmningsform:
Temperatur: 150–160 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 20–30 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Til 2 plader
Opvarmningsform:
Temperatur: 140–150 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 25–35 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip
Ingredienserne rækker til 2 plader. Til 1 plade halveres mængden, eller småkagerne bages efter hinanden.

Valnøddemuffins

Tilberedningstid: 95 min.
Til 12 stk.

Ingredienser
80 g rosiner
40 ml rom
120 g smør | blødt
120 g sukker
8 g vaniljesukker
2 æg, str. M
140 g hvedemel, type 405
1 tsk. bagepulver
120 g valnøddekerner | grofthakkede

Tilbehør
Muffinform til 12 muffins a ∅ 5 cm
Papirbageforme, ∅ 5 cm
Rist

Tilberedning

Lad rosinerne trække ca. 30 minutter i rom.

Rør smørret cremet. Tilsæt først sukker, derefter vaniljesukker og æg. Bland mel og bagepulver, og rør det i. Tilsæt valnødderne. Vend til sidst rosinerne med rom i.

Læg papirbageforme i muffinformen. Dejen fordeles ensartet med 2 spiseskeer i de små forme.

Stil muffinformen på risten i ovnen, og bag kagen.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Valnøddemuffins
Programvarighed: 37 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 150–160 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 30–40 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (gærdej)

Tilberedningstid: 90 min.
Til 4 portioner

Til dejen
30 g gær, frisk
170 ml vand | lunkent
300 g hvedemel, type 405
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
½ tsk. timian, tørret
1 tsk. oregano, tørret
1 spsk. olie

Til fyldet
2 løg
1 fed hvidløg
400 g dåsetomater, flåede, hakkede
2 spsk. tomatkoncentrat
1 tsk. sukker
1 tsk. oregano, tørret
1 laurbærblad
1 tsk. salt
peber
125 g mozzarella
125 g Gouda, revet

Til bruning
1 spsk. olivenolie

Tilbehør
Bageplade eller bradepande

Tilberedning

Opløs gæren i vandet under omrøring. Ælt mel, sukker, salt, timian, oregano og olie i 6-7 minutter til en glat dej.

Form dejen til en kugle, læg den i en skål, der dækkes til med et fugtigt klæde, og stil den ind i ovnen. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 20 minutter.

Til fyldet finthakkes løg og hvidløg. Opvarm olien i en pande. Damp løg og hvidløg klare. Tilsæt tomater, tomatpure, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

Lad saucen koge for svag varme i ca. 5 min.

Tag laurbærbladet op, smag til med salt og peber. Skær mozzarellaen i skiver.

Rul dejen ud på bagepladen eller bradepanden. Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 10 minutter.

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Fordel saucen på dejen. Lad en kant på 1 cm være fri. Læg mozzarella-skiverne på, og drys med gouda.

Sæt pizzaen i ovnen, og bag den.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Pizza | Gærdej
Programvarighed: 32 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 200–210 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 20–30 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip
Brug alternativt som fyld skinke, salami, champignoner, løg eller tunfisk.

Pizza (kvarkoliedej)

Tilberedningstid: 60 min.
Til 4 portioner

Til dejen
120 g kvark, 20 % i. Tr.
4 spsk. sødmælk, 3,5 %
4 spsk. olie
2 æg, str. M | kun æggeblommen
1 tsk. salt
1½ tsk. bagepulver
250 g hvedemel, type 405

Til fyldet
2 løg
1 fed hvidløg
400 g dåsetomater, flåede, hakkede
2 spsk. tomatkoncentrat
1 tsk. sukker
1 tsk. oregano
1 laurbærblad
1 tsk. salt
peber
125 g mozzarella
125 g Gouda, revet

Til bruning
1 spsk. olivenolie

Tilbehør
Bageplade eller bradepande

Tilberedning

Til fyldet finthakkes løg og hvidløg. Opvarm olien i en pande. Damp løg og hvidløg klare. Tilsæt tomater, tomatpure, sukker, oregano, laurbærblad og salt.

Lad saucen koge for svag varme i ca. 5 min.

Tag laurbærbladet op. Smag til med salt og peber. Skær mozzarellaen i skiver.

Bland til dejen kvark, mælk, olie, æggeblomme og salt. Bland mel med bagepulver. Rør halvdelen af det i dejen. Derefter resten af melblandingen.

Rul dejen ud på bagepladen eller bradepanden.

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Fordel saucen på dejen. Lad en kant på 1 cm være fri. Læg mozzarella-skiverne på, og drys med gouda.

Sæt pizzaen i ovnen, og bag den.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Pizza | Kvarkoliedej
Programvarighed: 33 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 180–190 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 25–35 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip
Brug alternativt som fyld skinke, salami, champignoner, løg eller tunfisk.

Kylling

Tilberedningstid: 95 min.
Til 2 portioner

Ingredienser
1 kylling, klargjort (a 1,2 kg)
2 spsk. olie
1½ tsk. salt
2 tsk. paprika, edelsüß
1 tsk. karry

Tilbehør
Rist
Ildfast fad (22 x 29 cm)
Kødsnor

Tilberedning

Bland olie med salt, paprika og karry, og pensl kyllingen med blandingen.

Bind kyllingelårene sammen med madsnoren, og læg kyllingen i gratinformen med brystsiden opad.

Stil gratinformen på risten, og skub den ind i ovnen, så lårene peger mod døren. Steg kyllingen.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Kylling
Programvarighed: 80 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 180–190 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 75–85 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Oksemørbrad (stegning)

Tilberedningstid: 65 min.
Til 4 portioner

Til oksemørbraden
1 kg oksemørbrad, klargjort
2 spsk. olie
1 tsk. salt
peber

Til bruning
2 spsk. olie

Tilbehør
Bradepande

Tilberedning

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Opvarm olien i en pande, og brun oksemørbraden 1 minut på alle sider ved kraftig varme.

Tag oksemørbraden op. Rør olie, salt og peber sammen, og pensl oksemørbraden med blandingen.

Læg oksemørbraden på bradepanden, og sæt den ind i ovnen. Tilbered oksemørbraden.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Oksemørbrad
Programvarighed:
Rød: 36 min.
Medium: 43 min.
Gennemstegt: 59 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 180–190 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 20–30 min. (Rød), 35–45 min. (Medium), 50–60 min. (Gennemstegt)
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Forel

Tilberedningstid: 65 min.
Til 4 portioner

Til forellerne
4 foreller (a 250 g), klargjorte
2 spsk. citronsaft
salt
peber

Til fyldet
200 g champignon
½ løg
1 fed hvidløg
25 g persille
salt
peber

Til pensling
3 spsk. smør

Tilbehør
Bradepande

Tilberedning

Dryp forellerne med citronsaft. Krydr dem indvendigt og udvendigt med salt og peber.

Til fyldet renses champignonerne. Hak løg, hvidløg, champignon og persille fint og bland det. Krydr blandingen med salt og peber.

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Fyld forellerne med blandingen. Læg dem ved siden af hinanden i bradepanden. Fordel smørklatter ovenpå.

Skub bradepanden ind i ovnen. Tilbered forellerne.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Forel
Programvarighed: 36 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 210–220 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 20–30 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip
Server foreller med citronskiver og brunet smør.

Laksefilet

Tilberedningstid: 40 min.
Til 4 portioner

Laksefilet
4 laksefilter (a 200 g), klargjort
2 spsk. citronsaft
salt
peber

Til pensling
3 spsk. smør

Til drys
1 tsk. dild, hakket

Tilbehør
Bradepande

Tilberedning

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Salt laksefileten let, og læg den i bradepanden. Dryp den med citronsaft. Krydr med salt og peber. Fordel små smørklatter på laksen, og drys dild på den.

Skub bradepanden ind i ovnen, og tilbered laksefileten

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Laksefilet
Programvarighed: 27 min.

Manuelt
Opvarmningsform: ⊟
Temperatur: 200–210 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 10–20 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lakseørred

Tilberedningstid: 65 min.
Til 4 portioner

Lakseørred
1 lakseørred (a 1 kg), hel, klargjort
1 citron | kun saften
salt

Til fyldet
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
2 skiver toastbrød
50 g små kapers
1 æg, størrelse M | kun blommen
2 spsk. olivenolie
salt
peber
Chilipulver

Tilbehør
Træspyd
Bradepande

Tilberedning

Dryp forellen med citronsaft. Krydr den indvendigt og udvendigt med salt.

Hak til fyldet skalotteløg, hvidløg og toastbrød fint. Bland kapers, æggeblomme, olivenolie, skalotteløg, hvidløg og toastbrød i. Krydr med salt, peber og chili.

Start automatikprogrammet, eller forvarm ovnen.

Fyld lakseørreden med fyldet. Luk åbning med små træspyd.

Læg lakseforellen på bradepanden, og sæt den ind i ovnen. Tilbered lakseørreden.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Lakseørred
Programvarighed: 46 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 210–220 °C
Forvarmning: Ja
Tilberedn.tid: 30–40 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Kartoffelgratin med ost

Tilberedningstid: 90 min.
Til 4 portioner

Til gratinen
600 g kartofler, melede
75 g Gouda, revet

Til formen
1 fed hvidløg

Til fyld/pensling
250 g fløde
1 tsk. salt
peber
Muskatnød

Til drys
75 g Gouda, revet

Tilbehør
Ildfast fad, ∅ 26 cm
Rist

Tilberedning

Gnid det ildfaste fad med hvidløg.

Bland til fyldet fløde, salt, peber og muskatnød.

Skræl kartoflerne og skær dem i 3-4 mm tynde skiver. Bland kartoflerne med osten og fyldet, og hæld det i det ildfaste fad.

Drys gouda på.

Sæt kartoffelgratinen på risten i ovnen, og bag den gyldenbrun.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Kartoffelgratin
Programvarighed: 50 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 180–190 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 55–65 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Tilberedningstid: 125 min.
Til 4 portioner

Til lasagnen
8 lasagneplader (ikke forkogte)

Til tomat-kødsaucen
50 g røget spæk, stribet | i fine tern
375 g hakkekød, halvt okse, halvt svinekød
2 løg I hakket
800 g tomater på dåse, flåede
30 g tomatpure
125 ml bouillon
1 tsk. timian, frisk | hakket
1 tsk. oregano, frisk | hakket
1 tsk. basilikum, frisk | hakket
salt
peber

Til champignonsaucen
20 g smør
1 løg | hakket
100 g champignoner, friske | i skiver
2 spsk. hvedemel, type 405
250 g fløde
250 ml sødmælk, 3,5 %
salt
peber
Muskatnød
2 spsk. persille, frisk | hakket

Til drys
200 g Gouda, revet

Tilbehør
Ildfast fad (32 x 22 cm)
Rist

Tilberedning

Opvarm en pande til kødsaucen. Svits spækternene, tilsæt hakkekød, og brun det under omrøring. Kom løgene i, og svits dem. Skær tomaterne i mindre stykker. Tilsæt tomater, tomatsaft, tomatpure og bouillon. Krydr med krydderurter, salt og peber. Lad det koge for svag varme i ca. 5 min.

Svits løget i smør til champignonsaucen. Tilsæt champignon, og svits dem kort. Drys mel henover, og rør rundt. Tilsæt fløde og mælk. Krydr med muskatnød, salt og peber. Lad det koge for svag varme i ca. 5 min. Tilsæt til sidst persillen.

Læg til lasagnen følgende ingredienser i fadet i følgende rækkefølge:
– en tredjedel af kødsaucen
– 4 lasagneplader
– en tredjedel kødsauce
– halvdelen af champignonsaucen
– 4 lasagneplader
– en tredjedel af kødsaucen
– halvdelen af champignonsaucen

Drys lasagnen med gouda, sæt det på risten i ovnen, og tilbered den, til den er gyldenbrun.

Indstilling
Automatikprogram
Auto | Lasagne
Programvarighed: 55 min.

Manuelt
Opvarmningsform:
Temperatur: 185–195 °C
Forvarmning: Nej
Tilberedn.tid: 55–65 min.
Ribbe: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Opskrifter AirFry

Nedenfor findes opskrifterne til opvarmningsformen AirFry.

For at opnå et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi, at der anvendes de angivne mængder og tilbehøret i opskrifterne.

Falafel med yoghurtdip

Tilberedningstid: 60 minutter + 12 timers hviletid
Til 4 portioner

Til falafel
250 g kikærter, tørrede
2 l vand
2 løg | finthakket
2 fed hvidløg | finthakket
30 g persille | hakket
2 spsk. citronsaft
1 spsk. olivenolie
50 g tahin (sesampasta)
1 tsk. koriander, stødt
1 tsk. oregano
½ tsk. Ras el Hanout
1 tsk. spidskommen
1½ tsk. salt
1 knivspids peber
1 knivspids chili
60 g hvedemel, type 405
1 tsk. bagepulver

Til yoghurtdippen
500 g yoghurt, 3,5 %
100 g friskost
1 spsk. sesampasta (tahin)
3 spsk. citronsaft
20 g persille | hakket
1 tsk. salt
1 knivspids peber

Tilbehør
Sigte
Blender med skæreblad
Røremaskine med dejkroge
Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller

Tilberedning

Læg kikærterne i blød i vand i mindst 12 timer.

Bland alle ingredienserne til yoghurtdippen godt sammen, og stil den på køl.

Lad kikærterne dryppe af i en sigte.

Kom persille, løg, hvidløg, citronsaft, olie, tahin og krydderier i blenderen. Tilsæt gradvist kikærterne. Rør dejen sammen med en spiseske ind imellem.

Hæld dejen i en skål. Bland mel og bagepulver, og ælt det sammen i dejen. Form 24 kugler af dejen. Tryk kuglerne lidt flade i hånden, og læg dem på Gourmet-bage- og AirFry-pladen. Sæt herefter pladen i ovnen, og bag retten gyldenbrun.

Indstillinger
Opvarmningsform: ▣ | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 18 min.
Ribbe: 2

Pommes frites og pommes frites af søde kartofler

Tilberedningstid: 50 min.
Til 4 portioner

Til pommes frites
500 g kartofler, kogefaste | i stave (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
500 g søde kartofler | i stave (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
30 ml solsikkeolie

Til dippen
150 g græsk yoghurt
150 g kærnemælk
¼ citron | saft og skal
½ bundt dild
¼ tsk rosmarin, tørret
¼ tsk oregano, tørret
½ tsk løg, tørret
¼ tsk hvidløg, tørret
1 knivspids salt
1 knivspids peber

Til kryddersaltet
2 spsk. salt
1 tsk. paprika, røget
½ tsk løg, tørret
½ tsk hvidløg, tørret

Tilbehør
Gryde
Viskestykker
Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller

Tilberedning

Bring vandet i kog på kogepladen. Blancher kartoffelstavene i kogende vand i 3 minutter. Skyl dem derefter under koldt vand, og dup dem tørre på et viskestykke.

Mariner kartoffelstavene i solsikkeolie. Læg dem derefter på Gourmet-bage-og AirFry-pladen, og tilbered retten i henhold til indstillingerne. Vend efter 15 minutter, og tilbered i yderligere 10 minutter.

Bland alle ingredienserne til dippen sammen, og smag til med salt og peber. Stil dippen på køl, indtil den skal serveres.

Bland alle krydderierne sammen til kryddersaltet, og stil det til side.

Efter tilberedningstiden krydres pomfritterne og serveres med dippen.

Indstillinger
Opvarmningsform: ▣ | AirFry
Temperatur: 220 °C
Tilberedningstid: 25 min.
Ribbe: 2

Tofu-stænger med sesam

Tilberedningstid: 35 min.
Til 3 portioner

Ingredienser
400 g tofu
3 spsk. teriyaki-sauce
4 spsk. sesampasta (tahin)
2 spsk. planteolie
2 spsk. agavesirup
1 spsk. sesamfrø, hvide
1 spsk. sesamfrø, sorte
1 spsk. majsstivelse
3 spsk. rasp

Tilbehør
Køkkenrulle
Grill- og stegepande
Bradepande

Tilberedning

Skær tofuen i 1 cm tykke skiver, og pres dem mellem køkkenrulle. Skær derefter tofuskiverne i 1 cm brede og 3 cm lange stave. Klem stængerne igen mellem køkkenrulle, så der er så lidt fugt som muligt tilbage i tofuen. Lad stavene hvile på køkkenrulle i 15 minutter.

Bland teriyakisauce, tahin, olie og agavesirup sammen. Bland denne sauce med sesamfrøene.

Læg tofustavene i en skål, og drys med majsmel. Vend dem rundt i skålen, indtil majsmelet er jævnt fordelt på tofustavene. Forvarm ovnen iht. indstillinger.

Kom saucen i skålen med tofustavene, og bland det hele sammen. Drys derefter raspen over, og bland det hele godt. Placer grill- og stegepladen i bradepanden, og fordel tofustavene på den, så de ikke rører hinanden. Sæt tofustavene i den forvarmede ovn, og bag dem.

Indstillinger: Forvarmning
Opvarmningsform: ⧉ | Booster
Temperatur: 190 °C

Indstillinger: Bagning af tofustave med sesam
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 190 °C
Tilberedningstid: 7 min.
Ribbe: 2

Bagekartofler med ost, forårsløg og bacon

Tilberedningstid: 70 min.
Til 4 portioner

Til kartoflerne
4 bagekartofler (a 200 g)
2 spsk. olie
2 tsk. salt

Til dippen
150 g cremefraiche
30 g purløg | fintklippet
1 knivspids salt
1 knivspids peber
1 knivspids muskatnød

Til fyldet
100 g bacon | i tern
½ bundt forårsløg | i fine ringe
200 g ost, pikant (fx gruyère, sbrinz og emmentaler) | revet

Tilbehør
Grill- og stegeplade
Bradepande

Tilberedning

Skyl og tør kartoflerne grundigt. Stik i kartoflerne over det hele med en gaffel. Gnid derefter rigeligt med olie og salt. Placer grill- og stegepladen i bradepanden, læg kartoflerne ovenpå, og bag dem i henhold til tilberedningstrin 1 og 2.

Imens blandes cremefraiche med purløg til dippen. Smag til med salt, peber og muskatnød.

Til toppingen steges baconen ved middel varme, til den er sprød. Kom forårsløgene i.

Tag kartoflerne ud af ovnen efter tilberedningstrin 2. Skær dem forsigtigt i halve, og læg dem tilbage på grill- og stegepladen med skærefladen opad. Drys med ost, og bag dem i henhold til trin 3, til de er gyldenbrune.

Server kartoflerne med forårsløg, bacon og dip.

Indstillinger
Tilberedningstrin 1
Opvarmningsform: | AirFry
Temperatur: 200 °C
Tilberedningstid: 20 min.
Ribbe: 2

Tilberedningstrin 2
Opvarmningsform: | AirFry
Temperatur: 180 °C
Tilberedningstid: 30 min.

Tilberedningstrin 3
Opvarmningsform:
Temperatur: 180 °C
Tilberedningstid: 10 min.
Ribbe: 3

Bagekartoffel med feta, tzatziki og bondesalat

Tilberedningstid: 70 min.
Til 4 portioner

Til kartoflerne
4 bagekartofler (a 200 g)
2 spsk. olie
2 tsk. salt

Til tzatzikien
½ agurk
¼ tsk. salt
200 g græsk yoghurt
1 fed hvidløg | finthakket
¼ tsk. salt
1 knivspids peber
½ citron | saft og skal

Til salaten
½ agurk | i tern
3 tomater | hakket
1 peberfrugt, gul | i små tern
1 peberfrugt, rød | i små tern
1 rødløg | finthakket

Til dressingen
½ tsk. salt
1 knivspids peber
½ citron | kun saften
1 tsk. dild | hakket

Til fyldet
200 g feta | smuldret

Tilbehør
Grill- og stegeplade
Bradepande

Tilberedning

Skyl og tør kartoflerne grundigt. Stik i kartoflerne over det hele med en gaffel. Gnid derefter rigeligt med olie og salt. Placer grill- og stegepladen i bradepanden, læg kartoflerne ovenpå, og bag dem i henhold til tilberedningstrin 1 og 2.

Imens rives agurken til tzatzikien. Tilsæt salt, og lad den stå i 10 minutter.

Pres saften ud af agurken. Bland den pressede agurk med yoghurten og hvidløget. Krydr derefter med salt, peber, citronsaft og citronskal.

Kom grøntsagerne i en skål til salaten.

Bland salt, peber, dild, citronsaft og olivenolie til dressingen. Hæld dressingen over salaten. Stil den til side indtil servering.

Tag kartoflerne ud af ovnen efter 2. tilberedningstrin. Skær dem forsigtigt i halve, og læg dem tilbage på grill- og stegepladen med skærefladen opad. Drys med feta, og bag dem i henhold til tilberedningstrin 3, til de er gyldenbrune.

Servér kartoflerne med tzatziki og salat.

Indstillinger
Tilberedningstrin 1
Opvarmningsform: | AirFry
Temperatur: 200 °C
Tilberedningstid: 20 min.
Ribbe: 2

Tilberedningstrin 2
Opvarmningsform: | AirFry
Temperatur: 180 °C
Tilberedningstid: 30 min.

Tilberedningstrin 3
Opvarmningsform:
Temperatur: 180 °C
Tilberedningstid: 10 min.
Ribbe: 3

Squash-fritter med blåskimmel-ostedip og chilisauce

Tilberedningstid: 55 min.
Til 2 portioner

Til grøntsagerne
2 squash
3 æg, str. M
50 ml sødmælk, 3,5 %
2 spsk. solsikkeolie
200 g pankorasp
2 tsk. salt
½ tsk. hvidløgspulver
½ tsk løg, granuleret
1/4 tsk. peber, sort | groftmalet
100 g bjergost, pikant | revet
100 g hvedemel, type 405

Til dip med blåskimmelost
150 g blåskimmelost
2 spsk. mayonnaise
80 g yoghurt, 3,5 %
1 knivspids salt
1 knivspids peber
1/4 tsk. paprika, røget

Til servering
1 tsk. srirachasauce

Tilbehør
Grill- og stegepande
Stavblender
Bradepande

Tilberedning

Halvér squashene på tværs, og skær hver halvdel i 8 lige store stykker.

Pisk æg, mælk og olie godt sammen i en skål.

Bland pankorasp, krydderier og bjergost i en anden skål. Kom melet i en tredje skål. Paner nu squashstavene.
Vend først squashstavene i mel og derefter i æggeblandingen. Vend dem derefter i pankoblandingen. Hvis du vil have en særlig jævn og sprød panering, skal du vende stavene en ekstra gang i ægge- og pankoblandingen.

Anbring grill- og stegepladen i bradepanden, læg squashstavene ved siden af hinanden, og bag dem i henhold til indstillingerne. Vend efter 15 minutter, og bag i yderligere 10 minutter.

Til dippen pureres alle ingredienserne i ca. 1 minut. Hvis du purerer for længe, kan det få dippen til at skille. Stil dippen på køl, indtil den skal serveres.

Server squash-fritterne med dippen, og dryp med Srirachasauce.

Indstillinger
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 205 °C
Tilberedningstid: 25 min.
Ribbe: 2

Grillede majs med hoisin og coleslaw

Tilberedningstid: 40 min.
Til 4 portioner

Til dressingen
100 g mayonnaise
1 spsk. æbleeddike
1 spsk. sennep
½ tsk. sukker
1 knivspids salt
1 knivspids peber

Til salaten
¼ hvidkål | i fine strimler
1/4 rødkål | i fine strimler
2 gulerødder | i fine strimler

Til majs med hoisin
4 majskolber, forkogte | skåret i kvarte
50 g hoisinsauce
50 g mayonnaise

Til servering
2 spsk. sesamfrø, hvide

Tilbehør
Grill- og stegepande
Bradepande

Tilberedning

Til dressingen blandes mayonnaise, æbleeddike, sennep og sukker. Smag til med salt og peber. Bland hvidkål, rødkål og gulerødder i en skål til salaten. Hæld dressingen over salaten, og vend den i. Stil salaten til side indtil servering.

Anbring grill- og stegepladen i bradepanden, læg majskolberne på, og tilbered dem i henhold til indstillingerne.

Bland hoisinsauce og mayonnaise til toppingen. Efter 15 minutters tilberedningstid overhældes majsene med hoisinblandingen, og tilberedes i yderligere 10 minutter.

Drys om ønsket majskolberne med sesamfrø. Server med coleslaw.

Indstilling
Opvarmningsform: ⊡ | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 25 min.
Ribbe: 2

Kyllingenuggets med kokos-sesam-panering

Tilberedningstid: 25 min.
Til 2 portioner

Til paneringen
100 g rasp
50 g sesamfrø, hvide
50 g kokosmel
2 tsk. salt
1 tsk. paprika, røget
1 tsk. hvidløgspulver
1 tsk. løgpulver
100 g hvedemel, type 405
3 æg, str. M
1 spsk. planteolie
3 spsk. sødmælk, 3,5 %

Til kyllingenuggets
2 kyllingebrystfileter, klargjort | i finger-tykke strimler

Til servering
2 tsk. sød chilisauce

Tilbehør
Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller

Tilberedning

Bland rasp, sesamfrø, kokosflager, salt, paprika, løg- og hvidløgspulver i en skål til paneringen. Stil melet klar i en anden skål. I en tredje skål piskes æg, olie og mælk sammen.

Paner nu kyllingestrimlerne.
Vend først kyllingestrimlerne i mel og derefter i ægge-olieblandingen. Vend dem derefter i rasp-krydderiblandingen. Læg de færdigpanerede nuggets direkte på Gourmet-bage- og AirFry-pladen, og steg dem i henhold til indstillingerne. Vend dem efter 10 minutter.

Server de færdige kyllingenuggets med sød chilisauce.

Indstilling
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 15 min.
Ribbe: 2

Torsk med topping

Tilberedningstid: 70 min.
Til 4 portioner

Til torsk med topping
60 g smør | blødt
1 spsk. sennep
50 g tomater, tørrede, i olie
½ bundt persille, bredbladet
½ bundt purløg
1 spsk. citrontimian
60 g pankorasp
4 torskefileter (a 150 g), klargjorte
4 knivspids salt

Til peberfrugt-kartoffel-salaten
2 peberfrugt, rød | i store stykker
2 peberfrugt, gul | i store stykker
200 g kartofler, kogefaste | i tynde stave
1 rødløg | i tynde både
1 fed hvidløg | presset
1 spsk. olivenolie
½ tsk. salt
1/4 tsk. paprika, røget

Til dressingen
30 ml balsamico-eddike
1 spsk. sennep
2 spsk. honning
1 knivspids salt
1 knivspids peber
60 ml olivenolie

Til servering
125 g rucola | skyllet

Tilbehør
Stavblender
Grill- og stegepande
Bradepande
Glas med skruelåg

Tilberedning

Til toppingen pureres smør, sennep, tørrede tomater, persille, citrontimian og purløg. Vend pankoraspen i, og krydr med salt. Dup fiskefileterne tørre, og salt dem. Form toppingen til 4 plader, der passer til fiskefileterne, og læg dem oven på fileterne. Anbring grill- og stegepladen i bradepanden. Læg fisken i venstre side af grill- og stegepladen.

Til grøntsagerne kommes begge slags peberfrugt, kartoffelbåde, løg og hvidløg i en skål, krydres og overhældes med olie. Fordel derefter grøntsagerne på den højre side af grill- og stegepladen. Anbring pladen i ovnen, og steg torsken og grøntsagerne i henhold til indstillingerne.

Til dressingen blandes balsamicoeddike med sennep, honning, salt og peber i et glas med skruelåg. Tilsæt olivenolie, luk glasset, og ryst det kraftigt i ca. 1 minut.

Før servering blandes rucola med de varme grøntsager, og salaten marineres med dressingen. Server fisken på salaten.

Indstillinger
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 20 min.
Ribbe: 2

Bananer med pistacie-honning-topping

Tilberedningstid: 25 min.
Til 4 portioner

Ingredienser
50 g pistacienødder | uden skal
1 knivspids salt
4 bananer
2 spsk. skovhonning

Tilbehør
Pande
Grill- og stegeplade
Bradepande

Tilberedning

Hak pistacienødderne groft, og rist dem let på panden. Tilsæt salt. Tag panden af kogepladen, og lad den køle lidt af.

Anbring grill- og stegepladen i bradepanden. Halver bananerne på langs med skrællen på, og læg dem på grill- og stegepladen med skærefladen opad. Bland honningen med pistacienødderne. Fordel pistacie-honningblandingen over de halve bananer. Sæt bananerne ind i ovnen, og tilbered dem.

Indstillinger
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 200 °C
Tilberedningstid: 8 min.
Ribbe: 2

Pasteis de Nata

Tilberedningstid: 60 min.
Til 12 portioner

Til pasteis
2 æg, str. M
37 g vaniljepuddingpulver til madlavning
200 ml sødmælk, 3,5 %
250 ml fløde
70 g sukker
1 knivspids salt
Ca. 275 g butterdej

Til drys
1 tsk. flormelis
1 knivspids kanel

Til formen
1 tsk. smør

Tilbehør
Sigte
Muffinform til 12 muffins
Piskeris
Kagerulle
Rist

Tilberedning

Pisk æggene, og passer dem gennem en sigte. Rør 5 spsk. af mælken glat sammen med buddingpulveret og æggene. Bring resten af mælken, fløden, sukkeret og saltet i kog under omrøring. Tag gryden af kogepladen, og tilsæt buddingblandingen under omrøring. Bring det hele kortvarigt i kog under omrøring. Hæld buddingen i en skål, dæk den til, og stil den på køl.

Smør muffinsformen. Rul butterdejen ud, og udstik 12 dejcirkler med en diameter på 10 cm. Læg dejcirklerne i hver af muffinsformens fordybninger, og tryk dem godt ned, så der ikke dannes bobler i bunden, og dejen ikke hænger ud over kanten.

Fordel buddingblandingen i de 12 fordybninger. Sæt muffinsformen på risten i ovnen. Bag pasteis-tærterne, indtil der kommer brune pletter på cremen.

Bland flormelis og kanel, og drys det over de endnu varme pasteis-tærter. Tag derefter pasteis-tærterne ud af formen, mens de stadig er varme, og lad dem køle af på en rist.

Indstillinger
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 200 °C
Tilberedningstid: 18 min.
Ribbe: 2

Pasteis de Nata, vegansk

Tilberedningstid: 60 min.
Til 12 portioner

Til pasteis
500 ml havredrik
40 g kartoffelmel
40 g sukker
1 stang vanilje
Ca. 275 g butterdej
1/4 tsk. stødt kanel

Til servering
1/4 tsk. stødt kanel

Tilbehør
Muffinform til 12 muffins
Piskeris
Gryde
Kagerulle
Rist

Tilberedning

Bland 4 spsk havredrik med kartoffelstivelse, og stil det til side. Bring den resterende havredrik i kog med sukker, vaniljekorn og vaniljestang. Rør den tilberedte havredrik med kartoffelstivelse i den kogende havredrik. Bring den fortykkede creme i kog i ca. 1 minut under omrøring, hæld den i en skål, dæk den til, og lad den køle af.

Rul butterdejen sammen til en rulle, og skær den ud i 12 snegle, som stilles på køl. Tag en snegl ud ad gangen, og rul den ud til en dejcirkel på ca. 10 cm i diameter. Læg dejcirklen i en muffinform, og tryk den godt ned, så der ikke dannes bobler i bunden, og dejen ikke hænger ud over kanten. Fortsæt på samme måde med de resterende 11 butterdejssnegle.

Fyld hulrummene maks ¾ op med vaniljecreme. Sæt muffinsformen på risten i ovnen, og bag pasteis-tærterne med det samme i henhold til indstillingerne. Til den typiske smag får Pasteis de Natas et par meget mørke pletter. Drys med kanel inden servering.

Indstillinger
Tilberedningstrin 1
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tilberedningstid: 25 min.
Ribbe: 2

Tilberedningstrin 2
Opvarmningsform: ⧉ | AirFry
Temperatur: 245 °C
Tilberedningstid: 10 min.
Ribbe: 2

Konformitetserklæring

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

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

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

Wi-fi-modulets frekvensbånd	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maks. sendeeffekt for wi-fi-modulet	< 100 mW

Ophavsrettigheder og licenser til kommunikationsmodulet

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

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

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

Kontakt: miele.dk/service

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

Miele

H 2465 BP, H 2466 BP, H 2467 BP, H 2469 BP, H 2761 BP,
H 2766 BP, H 2861 BP, H 2863 BP, H 2761-1 BP,
H 2766-1 BP, H 2861-1 BP

da-DK

M.-Nr. 12 433 390 / 03