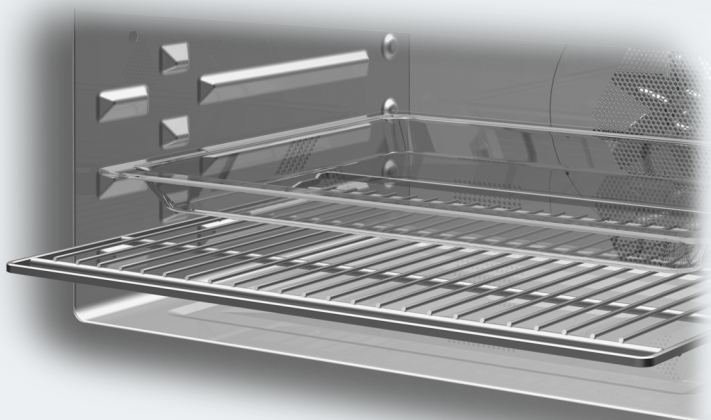


## Bruks- och monteringsanvisning Ugn med mikrovågsfunktion



Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på produkten.

# Innehåll


---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>5</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>14</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>15</b>
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>16</b>
Knapp På/Av.....	17
Display.....	17
Touchknappar.....	17
Symboler.....	19
<b>Användning</b> .....	<b>20</b>
Välja meny punkt.....	20
Ändra inställning i en urvalslista.....	20
Ändra inställningen med en liggande stapel.....	20
Välja funktion.....	20
Ange siffror.....	21
Aktivera MobileStart.....	21
<b>Utrustning</b> .....	<b>22</b>
Typskylt.....	22
Leveransinnehåll.....	22
Medföljande och extra tillbehör.....	22
Säkerhetsanordningar.....	25
Ytor behandlade med PerfectClean.....	25
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>26</b>
Miele@home.....	26
Grundinställningar.....	27
Värma upp ugnen för första gången.....	28
<b>Inställningar</b> .....	<b>29</b>
Översikt över inställningar.....	29
Öppna menyn "Inställningar".....	31
Språk  .....	31
Tid.....	31
Belysning.....	31
Display.....	32
Ljudstyrka.....	32
Enheter.....	32
Snabb-MV.....	32
Popcorn.....	33
Booster.....	33
Förvalda temperaturer.....	33
Förvalda effekter.....	33
Kylfläkt fortsatt drift.....	33
Säkerhet.....	34
Miele@home.....	34
RemoteUpdate.....	35

Fjärrstyrning .....	35
Aktivera MobileStart .....	35
Programversion .....	36
Butik .....	36
Fabriksinställningar.....	36
Drifftimmar.....	36
<b>Äggklocka .....</b>	<b>37</b>
<b>Huvud- och undermenyer .....</b>	<b>38</b>
<b>Mikrovågsfunktion .....</b>	<b>39</b>
Så fungerar det .....	39
Välja tillagningskärl .....	39
Lämpliga tillagningskärl .....	39
Olämpliga kokkärl.....	41
Testa kärlen.....	41
Kåpa .....	42
<b>Användning.....</b>	<b>43</b>
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	43
Ändra temperatur.....	43
Ändra mikrovågs effekt .....	43
Ställa in tillagningstider.....	44
Ändra inställda tillagningstider.....	45
Radera inställda tillagningstider.....	45
Avbryta tillagningen i funktionen Mikrovågsfunktion .....	45
Avbryta tillagning .....	45
Förvärma ugnen .....	46
Booster.....	46
<b>Snabb-MV och Popcorn .....</b>	<b>47</b>
<b>Automatikprogram .....</b>	<b>48</b>
Kategorier .....	48
Använda automatikprogram.....	48
Anvisningar för användning.....	48
<b>Fler användningsområden.....</b>	<b>49</b>
Upptining .....	49
Torkning.....	51
Uppvärmning.....	52
Tillagning .....	55
Konservering .....	57
Djupfrysta produkter/färdiga rätter.....	59
Värma porslin .....	59
<b>Bakning.....</b>	<b>60</b>
Tips för bakning.....	60
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	60
Anvisningar till funktionerna.....	60

# Innehåll

---

<b>Stekning</b> .....	<b>62</b>
Tips för stekning .....	62
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	62
Anvisningar till funktionerna.....	63
<b>Grillning</b> .....	<b>64</b>
Tips för grillning.....	64
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	64
Anvisningar till funktionerna.....	65
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>66</b>
Olämpliga rengöringsmedel.....	66
Ta bort normal smuts.....	67
Ta bort hårt fastsittande smuts.....	67
Fälla ner värmeelementet för grill.....	68
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	<b>70</b>
<b>Miele service</b> .....	<b>74</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	74
Mieles garanti .....	74
<b>Installation</b> .....	<b>75</b>
Inbyggnadsmått.....	75
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	75
Sidovy.....	76
Anslutningar och ventilation.....	77
Inbyggnad av ugnen .....	78
Elanslutning.....	78
<b>Tillagningstabeller</b> .....	<b>80</b>
Smet.....	80
Deg som knådas .....	81
Vetedeg.....	82
Deg med olja och kesella.....	82
Sockerkakssmet.....	83
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	83
Pikant.....	84
Nötkött.....	85
Kalv .....	85
Fläskkött.....	86
Lamm, vilt .....	86
Fågel, fisk.....	87
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	<b>88</b>
Testrätter enligt EN 60350-1 .....	88
Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion  ).....	89
<b>Tekniska data</b> .....	<b>90</b>
Konformitetsdeklaration .....	90
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....	90

- ▶ För enkelhetens skull kallas din ugn med mikrovågsfunktion härnäst efter endast för ugn.

Denna ugn uppfyller gällande säkerhetskrav. Felaktig användning kan medföra person- och sakskador.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda ugnen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. På så vis skyddar du dig samt undviker skador på ugnen.

I enlighet med normen IEC 60335-1 påpekar Miele att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av ugnen samt säkerhetsanvisningarna och varningarna.

Miele tar inget ansvar för skador som har uppstått på grund av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte har följts.

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid eventuellt ägarbyte.

### Användningsområde

- ▶ Denna ugn är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.

- ▶ Ugnen är inte avsedd att användas utomhus.

- ▶ Använd bara ugnen med mikrovågsfunktion i privata hushåll för upptining, uppvärmning, tillagning, bakning, stekning, grillning och konservering av livsmedel.

Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

- ▶ Brandrisk på grund av lättantändliga material.

Om du torkar lättantändliga material i mikrovågsugnen förångas deras fuktighet. På så vis kan dessa material torkas ut och självantända.

Använd aldrig ugnen för att förvara eller torka lättantändliga material.

- ▶ Personer, som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap, inte är kapabla att använda ugnen på ett säkert sätt, måste hållas under uppsikt vid användningen.

De får använda ugnen utan uppsikt endast om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciellampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning. Lampan får bara bytas av Miele service eller en behörig elektriker.
- ▶ Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass F.

### Om det finns barn i hemmet

- ▶ Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ångugnen eller ändra inställningar.
- ▶ Barn under 8 år bör hållas borta från ugnen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra eller göra underhåll på ugnen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av ugnen. Låt aldrig barn leka med den.
- ▶ Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.  
Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften.  
Se till att barn inte tar på ugnen under drift.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.  
Luckan kan belastas med maximalt 8 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

### Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.

De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

► Skador på ugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ugn i drift.

► Om ugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är inkopplad, vilket betyder fara för användaren. Använd inte ugnen i följande fall:

- Luckan är böjd.
- Luckans gångjärn är lösa.
- Det finns synliga hål eller sprickor på höljet, luckan eller ugnens innerväggar.

► Elsäkerheten för ugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.

► Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ugnens typskylt måste absolut överensstämja med elnätets, för att undvika skador på ugnen. Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

► Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten. Anslut inte ugnen till elnätet med dessa.

► Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.

► Ugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).

► Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.

Öppna aldrig ugnens hölje.

► Garantianspråk går förlorade om ugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls. Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar.
- ▶ Vid ugnar som levereras utan anslutningsledning, eller vid utbyte av skadad anslutningsledning, måste en speciell anslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Om en anslutningsledning är skadad, måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhållsarbeten och reparationer måste ugnen vara fullständigt skild från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
  - se till att säkringarna är frånslagna eller
  - skruva ur säkringarna eller
  - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig kalluftstillförsel. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kalluften får heller inte värmas upp för mycket av andra värmekällor i rummet.
- ▶ Om ugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ugn, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ugnen har svalnat helt.

### Användning

- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen, tillagningsutrymmet, tillbehören och maten. Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.
- ▶ Låt luckan vara stängd om rökutveckling skulle uppstå i ugnsutrymmet. Detta för att kväva eventuella eldslågor. Avbryt tillagningen genom att stänga av ugnen och dra ut stickproppen ur eluttaget. Öppna luckan först när röken är borta.
- ▶ Föremål i närheten av den påslagna ugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ugnen för att värma upp rummet.





## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Håll alltid ugnen under uppsikt när du använder olja eller fett vid matlagning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av ugnen och kväv elden genom att stänga luckan.

▶ När du grillar mat leder långa tillagningstider till att maten torkar och eventuellt till självantändning av det som grillas. Håll dig därför till de rekommenderade tillagningstiderna.

▶ Observera att tiderna vid tillagning, uppvärmning och upptining vid användning av funktion med mikro ofta är mycket kortare än med en vanlig funktion. För lång tillagningstid leder till torr mat, och eventuellt till att den självantänder.

Se till att hålla de rekommenderade tillagningstiderna vid användning av funktionerna med grill. Använd inte funktionen Mikrovågsfunktion  för att till exempel torka blommor, örter eller bröd. Använd aldrig grillfunktionerna för att torka blommor och örter eller liknande. Använd funktionen Varmluft plus  och övervaka hela processen!



▶ Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer. Dessa ångor kan antändas på heta ytor.

▶ När du använder restvärme för att hålla maten varm kan det uppstå korrosion i ugnen på grund av den höga luftfuktigheten och kondensvatten. Även manöverpanelen, bänkskivan eller inbyggnadsskåpet kan skadas. Stäng aldrig av ugnen, utan ställ in den lägsta temperaturen för den valda funktionen. Kylfläkten fortsätter automatiskt att vara aktiverad.

▶ Mat som hålls varm eller förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ugnen. Täck därför alltid över maten.

▶ Ugnen kan skadas av värme som blir ståendes.

Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie.

Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda funktionen Varmluft plus  eller Eco - Varmluft  utan funktionen Booster.

▶ Om du flyttar föremål fram- och tillbaka på ugnsbotten kan den skadas. Skjut inte kastruller, pannor eller porslin fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.

▶ Risk för skador på grund av vattenånga. Om kall vätska hålls på en varm yta bildas ånga som kan orsaka svåra brännskador. Dessutom kan varma ytor skadas av den plötsliga temperaturändringen. Håll aldrig kall vätska direkt på varma ytor.

## Säkerhetsanvisningar och varningar


---

► Ugnen är inte ämnad för rengöring och desinfektion av förbrukningsvaror, eftersom det kan uppstå höga temperaturer. Du kan bränna dig när du tar ut dessa föremål.

► Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög.

Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt och beakta de angivna utjämningsstiderna vid uppvärmning, upptining och tillagning.

Utjämningstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.

► Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen Mikrovågsfunktion , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt.

Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.

► Risk för skador på grund av varm mat. Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir kokkärlet kallare (undantag: ugnsfast keramik). Porslinet värms bara upp genom värmeöverföringen från maten.

Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på kokkärlet! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om eller skaka barnmaten efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.

► Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor. I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.


► Om man värmer upp ägg utan skal kan äggulan spruta ut efter tillagning med högtryck.

Stick därför flera hål i äggulans hinna före tillagning.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Om man värmer upp ägg med skal kan de spricka, även efter att de tagits ut ur tillagningsutrymmet.

Tillaga endast ägg med skal i specialkärl. Värm inga hårdkokta ägg i funktionen Mikrovågsfunktion .

► Om du värmer upp eller tillagar livsmedel med skal eller skinn, som exempelvis tomater, korvar, potatis och auberginer, kan de explodera. Gör flera små hål eller en skåra i dessa livsmedel så att ångan som uppstår kan strömma ut.


► Kvicksilver- eller vätsketermometrar är inte lämpade för höga temperaturer och går lätt sönder.


Avbryt förloppet om du vill kontrollera matens temperatur. Använd en särskilt lämpad termometer för att mäta matens temperatur.

► Kuddar fyllda med gryn, körsbärskärnor eller gel och liknande saker kan antända, även när de tas ut ur tillagningsutrymmet efter uppvärmning.

Värm dem inte i ugnen.

► I kokkärl med ihåliga handtag och lockhandtag kan fukt samlas i hålrummen. När fukten förångas samlas, så byggs ett högt tryck upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (undantag: håligheterna är tillräckligt ventilerade).

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar i funktionen Mikrovågsfunktion .

► Kärl som inte tål mikrovågor kan förstöras i funktionen Mikrovågsfunktion  och i funktioner med mikro och även skada ugnen.

Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärl som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärl, träkärl, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd, plastkärl med aluminiumlock (se avsnittet "Mikrovågsfunktion – Välja tillagningskärl").

► Kärl som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.

Använd därför bara tillagningskärl av plast som tål ugnsvärme när du tillagar utan mikrovågsfunktionen. Beakta anvisningarna från kärltillverkaren.

► Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. Engångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet "Använda mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl".


Lämna inte ugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.


## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie som reflekterar mikrovågorna. Papper som ligger runt aluminiumfolien kan bli så varmt att det börjar brinna.

Värm inte upp mat i varmhållningsförpackningar, som exempelvis påsar med grillad kyckling, i funktioner med mikro.

► Ugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i funktionen Mikrovågsfunktion  eller i funktioner med mikro.

Använd **alltid** glasformen i funktionen Mikrovågsfunktion , även som avställningsyta för mindre former.

Använd aldrig funktioner med mikro för att förvärma porslin eller torka örter.

För dessa ändamål använder du funktionen Varmluft plus .

► I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

► Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.

► Luckan kan belastas med maximalt 8 kg. Stå eller sitt inte på den öppna luckan och ställ inga tunga föremål på den. Se till att du inte klämmer något mellan luckan och tillagningsutrymmet. Ugnen kan skadas.

### För ytor i rostfritt stål gäller:

► Ytor som är överdragna med rostfritt stål blir förstörda av klister och tappar sin smutsavvisande effekt. Sätt därför inte fast några självhäftande lappar, tejp eller liknande på den rostfria ytan.

► Magneter kan orsaka repor. Sätt därför inga magneter på de rostfria ytorna.

### Rengöring och skötsel

► Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrensgörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrensgörare för att göra rent ugnen.

► Repa inte luckglaset. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.

► Avlägsna salthaltig mat som hamnar på de rostfria väggarna direkt för att undvika korrosion.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► I fuktiga och varma områden finns det en ökad risk för skadedjur (till exempel kackerlackor). Håll alltid ugnen och området kring den rent.

Skador som orsakats av skadedjur täcks inte garantin.

### Tillbehör

► Använd endast Mieleles originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.

► Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

Förpackningen skyddar maskinen mot transportskador. Förpackningsmaterialen är valda med hänsyn till miljön och är därför återvinningsbara.

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt. Din Miele-återförsäljare kan ta tillbaka förpackningen.

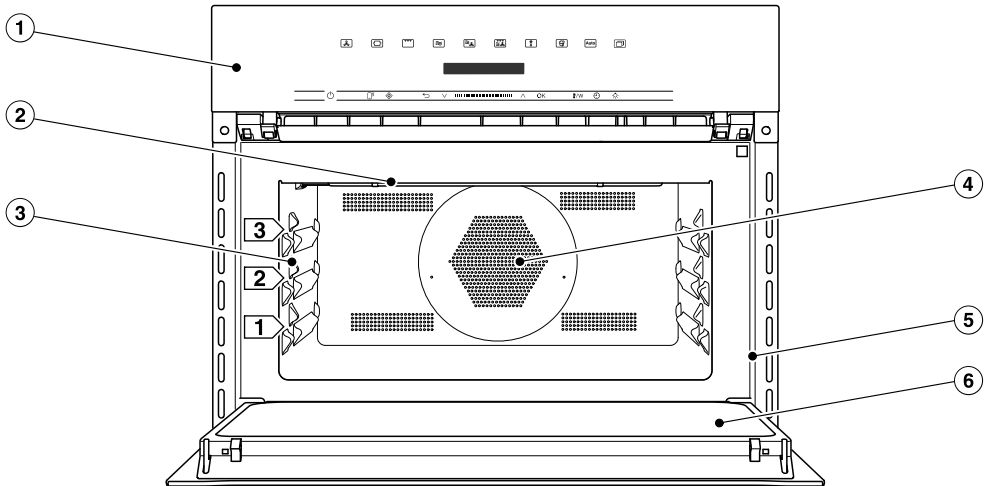
## Hantering av uttjänt maskin

Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produkternas funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador på människors hälsa och på miljön. Kasta därför på inga villkor den uttjänade produkten i hushållsavfallet.



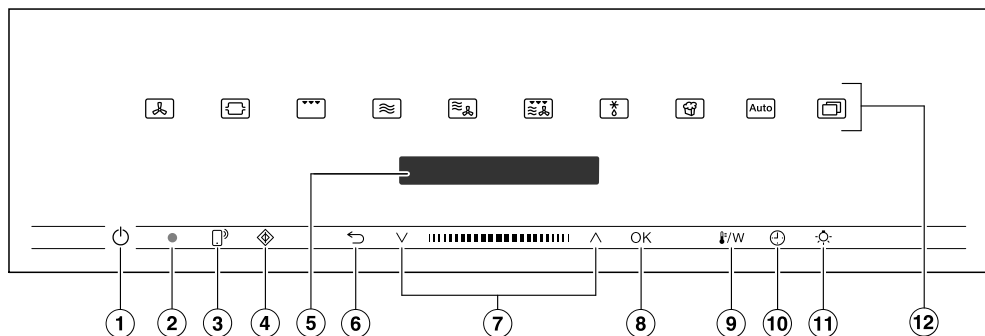
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett lämpligt uppsamlingsställe, där de kan lämnas in. Se till att den uttjänade produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Grillelement
- ③ 3 falshöjder för att ställa glasformar och galler på
- ④ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑤ Frontram med typskylt
- ⑥ Lucka

# Manöverpanel



- ① Nersänkt knapp På/Av För att starta och stänga av ugnen
- ② Optiskt gränssnitt (endast för Miele service)
- ③ Touchknapp Styra ugnen med din mobila enhet
- ④ Touchknapp Direkt start av funktionen Snabb-MV
- ⑤ Display Visa aktuell tid och information om användning
- ⑥ Touchknapp Hoppa tillbaka stegvist och för att ändra meny punkter under en tillagning
- ⑦ Naveringsområde med pilknappar och Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑧ Touchknapp Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑨ Touchknapp Ändra temperatur eller effekt
- ⑩ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑪ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑫ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar




## Knapp På/Av

Knappen På/Av  ligger lite nersänkt och reagerar på fingerkontakt.


Med denna knapp startar du på och stänger av ugnen.

## Display

I displayen visas klockan, olika typer av information gällande funktioner, temperaturer, tillagningstider, automatikprogram och inställningar.

När du har startat ugnen med knappen På/Av  så visas huvudmenyn med uppmaningen Välj funktion.

## Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal genom att välja inställningen Ytterligare  | Inställningar | Ljudstyrka | Knappljud.





Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display | Quick-Touch | På.




## Touchknappar ovanför displayen

Information om alla funktioner hittar du i avsnitten “Huvud- och undermenyer”, “Inställningar”, “Automatikprogram” och “Fler användningsområden”.

# Manöverpanel






## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	<p>Om du vill styra ugnen via din mobila enhet, så måste du ha installerat systemet Miele@home, aktivera inställningen Fjärrstyrning och trycka på denna touchknapp. Då lyser denna touchknapp och funktionen MobileStart kan användas.</p> <p>Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ugnen via din mobila enhet (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").</p>
	<p>Med den här touchknappen startar du funktionen Snabb-MV. Tillagningsprocessen går med maximal effekt (1 000 W) och en tillagningstid på 1 minut (se avsnittet "Snabb-MV"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.</p> <p>Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.</p>
	<p>Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.</p> <p>Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.</p>
	<p>I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen.</p> <p>Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.</p>
<i>OK</i>	<p>Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen <i>OK</i> orange.</p> <p>När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.</p> <p>Du startar, avbryter och fortsätter en tillagning med mikrovågsfunktionen genom att trycka på touchknappen <i>OK</i>.</p>

Touchknapp	Funktion
	<p>Under uppvärmningsfasen och under en tillagning kan du ändra temperaturen eller mikrovågsffekten med hjälp av den här touchknappen.</p> <p>I funktioner utan mikrovågsfunktionen kan du ändra temperaturen.</p> <p>I funktioner med mikrovågsfunktionen kan du ändra mikrovågsffekten.</p>
	<p>När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning).</p> <p>Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.</p>
	<p>Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen.</p> <p>Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.</p>

## Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med <i>OK</i> .
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen (se avsnittet "Inställningar – Säkerhet").

# Användning

---

Du styr ugnen via navigeringsområdet med pilknapparna  $\wedge$  och  $\vee$  och området däremellan **||||**.

Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen *OK* orange.

## Välja meny punkt

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad meny punkt visas.

**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras urvalslistan automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta valet med *OK*.

## Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock ✓.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskat värde eller önskad inställning visas.

- Bekräfta med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Ändra inställningen med en liggande stapel

Vissa inställningar visas med en liggande stapel **||||□□□□**. Om alla segment är fyllda är det maximala värdet valt.


Om bara ett eller inget segment är fyllt så är det minsta värdet valt respektive inställningen avaktiverad (till exempel ljudstyrkan).

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **||||** tills önskad inställning visas.

- Bekräfta valet med *OK*.


Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Välja funktion

Touchknapparna för ugnsfunktioner och funktioner (till exempel Ytterligare ) finns ovanför displayen (se avsnittet "Användning" och "Inställningar").

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.
- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.
- Bekräfta med *OK*.

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslis-torna tills önskad menypunkt visas.

## Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.


- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området **|||■|||** tills önskad siffra är markerad.


**Tips!** När du håller kvar fingret på en pilknapp så ändras värdena automatiskt tills du släpper knappen igen.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

Touchknappen  lyser. Du kan fjärrstyra ugnen via Miele-appen.

Den direkta styrningen på ugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

# Utrustning

De modeller som beskrivs i denna bruksanvisning hittar du på baksidan.

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

Där finns modellbeteckning, fabriktionsnummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

Se till att du har denna information framför dig om du skulle få frågor eller problem som Miele kan hjälpa dig med.

## Leveransinnehåll

- bruks- och monteringsanvisning till ugn- och mikrovågsfunktionerna
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- skruvar för att fästa ugnen i inbygg-nadsskåpet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

Till ugnen medföljer som standard en glasform och ett galler.

Alla tillbehör och rengöringsmedel är anpassade till Miele's ugnar.

Du kan beställa dessa från Miele's webbutik, Miele service, eller din återförsäljare.

Om du vill beställa något så anger du ugnens modellbeteckning och beteckningen på tillbehöret.

## Glasform



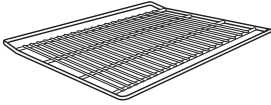
Glasformen lämpar sig för alla funktioner.


Glasformen kan skadas vid för stora temperaturvariationer.


Ställ inte den varma glasformen på en kall yta som till exempel en bänkskiva av sten eller kakel, utan på ett lämpligt underlag.

- Använd **alltid** glasformen i funktionen Mikrovågsfunktion (☞), även som avställningsyta för mindre former.
- Glasformen får belastas med maximalt 8 kg.

## Ugns-galler med utdragsspärr



Gallret ska **inte** användas i funktionen Mikrovågsfunktion . Du kan använda gallret i alla andra funktioner med och utan mikrovågsfunktionen.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Gallret blir varmt under tillagning i ugnen.

Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.

Ugnen och gallret kan skadas om eventuella gnistor bildas.

Använd inte gallret för tillagningar i funktionen Mikrovågsfunktion .

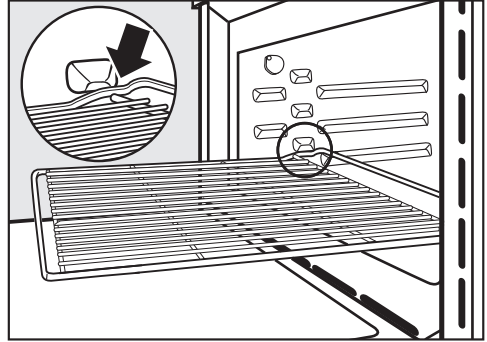
Lägg inte gallret på ugnsbotten utan skjut in det på en falshöjd.

## Använda ugns-gallret

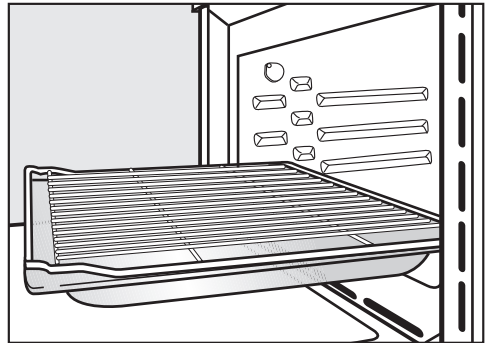
Gallret har ett utdragsskydd. Denna utdragsspärr förhindrar att ugns-gallret kan dras ut helt om du endast vill dra ut det en bit.

Om du sätter in gallret åt fel håll så fungerar inte utdragsspärren som den ska.

Se till att utdragsspärren alltid befinner sig längst **bak** när gallret skjuts in.



- Lyft gallret lätt framåt när det stoppas av utdragsspärren vid utdragning.






- Använd glasformen på gallret för vissa tillagningsprocesser (till exempel när du vill steka något). Det är bara i detta fall som utdragsspärren är fram.
- Gallret får belastas med maximalt 8 kg.

# Utrustning

## Runda bakformar

De runda bakformarna kan skadas av mikrovågor.

Använd inte de runda bakformarna i funktionerna Mikrovågsfunktion , MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .



Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

Den **hålade, runda bak- och AirFry-formen HBFP 27-1** kan användas på samma sätt som den hålade **Gourmet bak- och AirFry-plåten HBBL 71**.

Den emaljerade ytan som båda bakformarna har är förädlad med PerfectClean.

- Skjut in gallret och sätt den runda glasformen på det.

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

Ugnspannan och locket kan bli förstörda av mikrovågor. Metall reflekterar mikrovågor så att gnistor kan bildas och mikrovågorna inte absorberas.

Använd endast ugnspannan med locket för tillagningar i funktioner **utan** mikro.

Skjut in gallret på den första falshöjden och sätt ugnspannan på det.

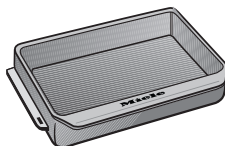
Ytskiktet på ugnspannan är överdraget med en smutsavvisande yta och de är lämpliga för användning på induktionshällar.

Ugnspannan finns med olika djup. Bredden och höjden är samma för alla.

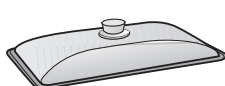
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 62-22

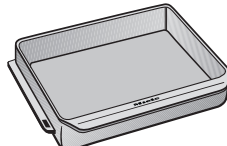


HBD 60-22

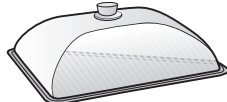


**Djup: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



- \* I tillagningsutrymmen med 3 falshöjder kan ugnspannan och locket inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden överskrider höjden i tillagningsutrymmet.

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibrertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning



## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr**   
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Knappspärr**  
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Kylfläkt**  
(se avsnittet “Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt”)
- **Säkerhetsavstängning**  
En ugnsfunktion utan mikrovågsfunktionen kan startas utan att du anger en tillagningstid. För att förhindra att ugnen går oavbrutet och för att förhindra brandrisk så kommer ugnen att stängas av automatiskt efter en stund (beroende på vald funktion och temperatur) efter att ugnen användes sist.

## Ytor behandlade med PerfectClean

Ytor behandlade med PerfectClean har en enastående smutsavvisande effekt och är extra lätta att rengöra.

Mat som bränt fast lossnar lätt. Smuts efter gräddning och ugnstekning kan lätt tas bort.

Du kan hacka och skära upp mat på ytorna behandlade med PerfectClean.

Använd inte keramikknivar eftersom de kan repa ytorna behandlade med PerfectClean.

Ytor behandlade med PerfectClean ska skötas ungefär på samma sätt som glas. Läs anvisningarna i kapitlet “Rengöring och skötsel” för att bevara den smutsavvisande effekten och den extra lätta rengöringen.

Ytor behandlade med PerfectClean

- tillagningsutrymme
- galler
- Rund bak- och AirFry-form hålad
- rund bakform.

# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

- ett wifi-nätverk
- appen Miele
- ett användarkonto hos Miele. Användarkontot kan du skapa i appen Miele.

Appen Miele guidar dig vid anslutningen mellan ugnen och ditt wifi-nätverk.

Efter det att du har anslutit ugnen till ditt wifi-nätverk kan du exempelvis göra följande med appen:

- Ta fram information om ugnens funktion
- Visa anvisningar om pågående tillagningar i ugnen
- Avsluta pågående tillagningar

När du ansluter ugnen till ditt wifi-nätverk höjs energiförbrukningen, även om ugnen är avstängd.

Kontrollera att signalen från ditt nätverk är tillräckligt stark där din ugn står.

## Tillgänglighet wifi-anslutning

Wifi-anslutningen delar frekvensområde med andra maskiner och produkter (till exempel mikrovågsugnar, fjärrstyrda lek-saker). Detta kan orsaka tillfälliga eller fullständiga störningar i anslutningen. Av denna anledning kan en ständig åtkomst till de befintliga funktionerna inte garan-teras.

## Tillgänglighet Miele@home

Vilka funktioner du kan använda i Miele-appen beror på vilka Miele@home-ser-vice-tjänster som är tillgängliga i ditt land.

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Miele's hemsida [www.miele.se](http://www.miele.se) för information om tjänstens tillgänglighet.

## Appen Miele


Appen Miele kan laddas ner utan kostnad från App Store® eller Google Play™.



# Första gången produkten används

## Grundinställningar


Du måste göra följande inställningar innan du tar ugnen i drift första gången. Dessa inställningar kan du vid önskemål ändra vid en senare tidpunkt (se avsnittet "Inställningar").

 Risk för skador på grund av varma ytor.  
Ugnen blir varm under drift.  
Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.

Om ugnen är elansluten så startas den automatiskt.

## Ställa in språk

- Välj önskat språk.

Om du har råkat ställa in ett språk som du inte förstår, se avsnittet "Inställningar – Språk .

## Ställa in plats

- Välj önskad plats.

## Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

- Om du vill installera Miele@home direkt så bekräftar du med *OK*.
- Om du vill göra installationen senare så väljer du Hoppa över och bekräftar med *OK*.  
Information om installation vid ett senare tillfälle hittar du i avsnittet "Inställningar – Miele@home".
- Om du vill installera Miele@home direkt så väljer du önskad anslutningsmetod.

Displayen och appen Miele leder dig genom följande steg.

## Ställa in klockan

- Ställ in timmar och minuter.
- Bekräfta med *OK*.

## Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.


Den första idrifttagningen är genomförd.

# Första gången produkten används

## Värma upp ugnen för första gången

När du värmer upp ugnen för första gången kan det lukta lite konstigt. Du blir av med lukterna om du låter den tomma ugnen värmas upp under minst en timme.

Se till att vädra ordentligt medan du gör detta.  
Undvik att lukterna drar in i andra rum.

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ugn och tillbehör.
- Ta ut tillbehör ur ugnen och gör rent dem (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Torka ur ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Starta ugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.


- Välj Varmluft plus .

Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).


Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Bekräfta med OK.

Förvärm ugnen i minst en timme.

- Stäng av ugnen med knappen På/Av  efter minst en timme.

## Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen och tillagningsutrymmet.


Låt tillagningsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.






# Inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Miele@home	Aktivera   Avaktivera Anslutningsstatus Ställa in på nytt Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda effekter Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

## Öppna menyn “Inställningar”

I menyn Ytterligare  | Inställningar kan du anpassa din ugn efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.




- Välj Ytterligare .
- Välj Inställningar .
- Välj önskad inställning.

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

Du kan ställa in önskat språk och plats. När du har valt och bekräftat det önskade språket visas det direkt i displayen.

**Tips!** Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så trycker du touchknappen . Följ symbolen  för att gå tillbaka till undermenyn Språk .

## Tid

### Visning

Välj hur du vill att tiden ska visas när ugnen är avstängd:

- På  
Tiden visas alltid i displayen. Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar nu direkt när du trycker på dem. Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste koppla in ugnen innan du kan använda den.
- Av  
Displayen är mörk för att spara energi. Du måste koppla in ugnen innan du använder den.

- Nattavstängning  
För att spara energi visas klockan bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd för att spara energi.

## Tidsformat

Du kan ställa in klockan i 24- eller 12-timmarsformat (24-timmarsvisning eller 12-timmarsvisning).



## Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

Efter ett strömavbrott visas den aktuella tiden igen. Tiden sparas i cirka 150 timmar.

Om du har anslutit ugnen med ett hemnätverk och loggat in den i Miele-appen, synkroniseras tiden i enlighet med den inställda platsen i Miele-appen.

## Belysning

- På  
Belysningen är inkopplad under hela tillagningen.
- “På” i 15 sekunder  
Belysningen släcks efter cirka 15 sekunder under en tillagning. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.
- Av  
Belysningen i tillagningsutrymmet är släckt. När du trycker på touchknappen  så tänds belysningen igen under 15 sekunder.

# Inställningar

---

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljusstyrka
- ■■■■■■■  
minimal ljusstyrka

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ugnen är avstängd:

- På  
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna även när ugnen är avstängd.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna endast när ugnen är inkopplad samt en stund efter det att ugnen har stängts av.

## Ljudstyrka

### Ljudsignaler

När ljudsignalerna är påslagna hörs en signal när den inställda temperaturen nås och efter att en inställd tid löpt ut.

### Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka
- ■■■■■■■  
melodin är avstängd

### Solo-ton

Vid slutet av en process hörs en konstant ton under en liten stund.

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.


- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka på tonen
- ■■■■■■■  
minimal ljudstyrka på tonen

## Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ■■■■■■■■  
maximal ljudstyrka
- ■■■■■■■  
knappljudet är avstängt

## Melodier

Du kan aktivera eller avaktivera melodin som hörs när man trycker på knappen På/Av .

## Enheter

### Vikt

Du kan ställa in vikten på livsmedel i automatikprogrammen i gram (g), lb/oz (lb/oz) eller lb (lb).

### Temperatur

Du kan ställa in temperaturen i grader Celsius (°C) eller grader Fahrenheit (°F).

## Snabb-MV

För en snabb start av mikrovågsfunktionen finns en förprogrammerad effekt på 1 000 W och en förprogrammerad tillagningstid på 1 minut.

- Effekt  
Du kan ställa in en mikrovågseffekt på 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W eller 1 000 W.
- Tillagningstid  
Den maximalt inställbara tillagningstiden beror på vald mikrovågseffekt:  
80–300 W: maximalt 10 minuter  
450–1 000 W: maximalt 5 minuter



## Popcorn

För en snabb start av mikrovågsfunktionen för att poppa popcorn är en mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter förinställd. Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcornförpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter.

Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras.

## Booster

Funktionen Booster används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

- På

Funktionen Booster är automatiskt aktiverad under tillagningens uppvärmningsfas. Värmelement för grill, ringelement och fläkt förvärmer tillagningsutrymmet samtidigt till den inställda temperaturen.

- Av

Funktionen Booster är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmelement som tillhör funktionen.

## Förvalda temperaturer

Det är lämpligt att ändra temperaturförslagen om du ofta lagar mat med avvikande temperaturer.


När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner med respektive förprogrammerad temperatur.

- Välj önskad funktion.
- Ändra temperaturförslaget.
- Bekräfta med *OK*.

Ändringen av den förprogrammerade temperaturen tillämpas också på motsvarande funktion med mikro.

## Förvalda effekter

Om du ofta använder mikrovågsfunktionen och ofta ändrar effekt kan det vara till hjälp att ändra de förprogrammerade effekterna.

Du kan ändra de förprogrammerade effekterna för funktionen Mikrovågsfunktion  och för funktioner med mikro.

När du har öppnat menypunkten visas listan med funktionerna med respektive förprogrammerad effekt.

- Mikrovågsfunktion :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1 000 W
- MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning :  
80 W, 150 W, 300 W

- Välj önskad funktion.
- Ändra den förprogrammerade effekten.
- Bekräfta med *OK*.

## Kylfläkt fortsatt drift

Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller köksnickerier.

- Temperaturstyrd  
Kylfläkten stängs av vid en ugnstemperatur på ungefär 70 °C.
- Tidsstyrd  
Kylfläkten stängs av efter ungefär 25 minuter.

# Inställningar


Kondensvatten kan skada bänkskivan eller kökssnickerier i närheten av ugnen och det kan bildas korrosion i ugnen.

När du håller mat varm i tillagningsutrymmet och har inställningen Tidsstyrd, så ökar luftfuktigheten och det bildas imma på manöverpanelen och droppar under bänkskivan. Det kan även bildas imma på kökssnickerierna.

Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

## Säkerhet

### Knappspärr

Knappspärren förhindrar att man råkar stänga av ugnen eller ändrar en tillagning. Om knappspärren är aktiverad så spärras alla touchknappar och fält i displayen några sekunder efter att en tillagning startats, med undantag för knapp-  
en På/Av .

- På  
Knappspärren är aktiverad. Tryck på touchknappen *OK* i minst 6 sekunder för att avaktivera knappspärren under en kort stund.
- Av  
Knappspärren är avaktiverad. Alla touchknappar reagerar nu direkt när du trycker på dem.

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Även om driftspärren är aktiverad kan du ställa in en tid för äggklockan och använda funktionen MobileStart.

Efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På  
Driftspärren aktiveras. Innan du kan använda ugnen efter att du kopplat in den trycker du på *OK* i minst 6 sekunder.
- Av  
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.

## Miele@home

Ugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home. Vid leverans är din ugn utrustad med en wifikommunikationsmodul och anpassad för trådlös kommunikation.

- Det finns flera sätt att ansluta ugnen till ditt wifi-nätverk. Vi rekommenderar att du ansluter ugnen till ditt wifi-nätverk med Miele-appen eller via WPS.
- Aktivera  
Denna inställning syns bara när Miele@home är avaktiverad. Wififunktionen aktiveras igen.
  - Avaktivera  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Miele@home förblir inställt, wififunktionen stängs av.
  - Anslutningsstatus  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Displayen visar information om wifimottagningsstatus, närverksnamn och IP-adress.
  - Ställa in på nytt  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.
  - Återställ  
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifianslutningen

avaktiveras och anslutningen till wifi-nätverket återställs till fabriksinställningar. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket. Återställ nätverksinställningarna innan du lämnar in ugnen för återvinning, säljer den eller tar en använd ugn i drift. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till ugnen.

## - Ställa in

Denna inställning syns bara när ingen anslutning till ett wifi-nätverk har upprättats. För att kunna använda Miele@home så måste du upprätta en ny anslutning till wifi-nätverket.

## RemoteUpdate

Menypunkten RemoteUpdate visas bara och kan väljas när förutsättningarna för användning av Miele@home är uppfyllda (se avsnittet "Första gången ugnen används – Miele@home").

Via RemoteUpdate kan programvaran på din ugn uppdateras. Om det finns en ny uppdatering för din ugn, så kommer den hämtas automatiskt. Uppdateringen installeras dock inte automatiskt, utan du måste starta den manuellt.

Om du inte installerar en uppdatering kan du ändå fortsätta använda ugnen som vanligt. Miele rekommenderar dock att du installerar uppdateringarna.

## Aktivera/avaktivera

RemoteUpdate är aktiverat vid leverans. En ny uppdatering hämtas automatiskt och du måste starta den manuellt.

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill att uppdateringar ska hämtas automatiskt.

## RemoteUpdate

Information om en uppdaterings innehåll och omfång finns i appen Miele.

Om en uppdatering finns tillgänglig så visas ett meddelande om detta i ugnens display.

Du kan antingen installera uppdateringen direkt eller vid ett senare tillfälle. Du får då frågan om uppdateringen igen nästa gång du startar ugnen.

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under RemoteUpdate:


- Om du inte får något meddelande finns heller ingen uppdatering.
- En redan installerad uppdatering kan inte ångras.
- Stäng inte av ugnen under en pågående uppdatering. I så fall avbryts uppdateringen och kommer inte installeras.
- Vissa programuppdateringar kan bara göras av Miele service.

## Fjärrstyrning

Om du har installerat Miele-appen på din mobila enhet, har systemet Miele@home och har aktiverat fjärrstyrningen (På), så kan du använda funktionen MobileStart. Med denna funktion kan du till exempel hämta anvisningar till en pågående tillagning i ugnen eller avsluta en tillagning som pågår.


När ugnen är i nätverksanslutet standbyläge behöver den max 2 W.

## Aktivera MobileStart

- Tryck på touchknappen  för att aktivera MobileStart.

# Inställningar

---

Touchknappen  lyser. Du kan fjärrstyra ugnen via Miele-appen.

Den direkta styrningen på ugnen går före fjärrstyrningen via appen.

Du kan använda MobileStart så länge som touchknappen  lyser.

## Programversion

Programversionen är till för Miele service. Du behöver inte denna information för privat bruk.

## Butik

Den här funktionen gör det möjligt att presentera ugnen utan att den behöver värmas upp. För privat bruk behöver du inte denna inställning.

## Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläge aktiverat. Maskinen värmer ej när du kopplar in ugnen.


- På  
Demoläget aktiveras när du trycker på touchknappen *OK* i minst 4 sekunder.
- Av  
Demoläget avaktiveras när du trycker på touchknappen *OK* i minst 4 sekunder. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.

## Fabriksinställningar


- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda effekter  
Alla ändrade mikrovågseffekter återställs till fabriksinställningar.

- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

## Drifttimmar

Genom att välja Ytterligare  | Drifttimmar kan du se ugnens totala antal drifttimmar.

## Använda funktionen Äggklocka

Äggklockan  kan användas som timer för enskilda processer, till exempel för äggkokning.


Du kan också använda äggklockan om du samtidigt har ställt in en automatiskt start- eller avstängningstid för en tillagning (till exempel som en påminnelse för att krydda maten en bit in på tillagningen eller för att ösa sky på maten).

- Du kan ställa in äggklockan på maximalt 59 minuter och 59 sekunder.

## Ställa in äggklockan

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du ugnen för att kunna ställa in äggklockan. Tiden som räknas ner visas då när ugnen är avstängd.


Exempel: Du vill koka ägg och vill ställa in en tid på 6 minuter och 20 sekunder.


- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.

Uppmaningen Ställa in 00:00 min visas.

- Ställ in 06:20 med navigeringsområdet.
- Bekräfta med OK.


Tiden sparas.


Om ugnen är avstängd visas  och tiden som räknas ner för äggklockan istället för den vanliga klockan.

Om en tillagning pågår samtidigt utan inställd tillagningstid, så visas  och tiden för äggklockan som räknas ner så snart den inställda temperaturen är nådd.

Om en tillagning pågår samtidigt med inställd tillagningstid, så räknas äggklockans tid ner i bakgrunden eftersom tillagningstiden alltid är den som visas först i displayen.


Om du befinner dig i en meny så räknas tiden för äggklockan ner i bakgrunden.

När äggklockans tid är slut blinkar , tiden räknas upp och en signal hörs.

- Välj touchknappen .
- Bekräfta med OK om detta behövs.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra äggklockans tid

- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.
- Välj Ändra.


- Bekräfta med OK.

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med OK.












Den ändrade tiden sparas.

## Radera äggklockans tid

- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du Äggklocka.
- Välj Radera.
- Bekräfta med OK.

Äggklockans tid raderas.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
funktioner		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrovågsfunktion 	1000 W	80–1000 W
MV+Varmluft plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV+Varmluftsgrillning 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Upptining 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Eco - Varmluft	190 °C	100–230 °C
Varmluftsgrillning	200 °C	100–220 °C
MV+Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MV+Stekautomatik	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Inställningar 		
Drifttimmar		


## Så fungerar det


I ugnen finns en magnetron som omvandlar ström till elektromagnetiska vågor (mikrovågor). Dessa vågor fördelas jämnt i tillagningsutrymmet och reflekteras av metallväggarna i ugnen.

Mikrovågorna träffar alla sidor av maten. Livsmedel består av många molekyler. Dessa molekyler (framför allt vattenmolekyler) börjar vibrera starkt av mikrovågorna. På detta sätt värms livsmedlet utifrån och in. Ju mer vatten ett livsmedel innehåller, desto snabbare värms det upp respektive tillagas.

## Fördelar med mikrovågor

- Livsmedlen kan i allmänhet tillagas med mikrovågsfunktion utan att vätska eller fett behöver tillsättas.
- Tiderna för upptining, uppvärmning och tillagning är kortare än på en håll eller i ugn.
- Vitaminer, mineraler, naturliga färg- och smakämnen i livsmedlen bevaras.


Ugnen kan skadas om den används utan att det står mat i den eller om du satt in fel livsmedel för tillagning i funktionen Mikrovågsfunktion  eller i funktioner med mikro.

Använd **alltid** glasformen i funktionen Mikrovågsfunktion , även som avställningsyta för mindre former.

## Välja tillagningskärl

För att mikrovågorna ska kunna nå maten måste mikrovågorna kunna genomtränga tillagningskärlet. Mikrovågor tränger igenom glas, porslin, plast och papper, men inte metall. Använd inget metallkärl eller porslin som innehåller


metall. Metall reflekterar mikrovågor så att gnistor kan bildas och mikrovågorna inte absorberas.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor

I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor.

Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

 Brandrisk på grund av olämpligt kokkärl i funktioner med mikro.


Kärl som inte tål mikrovågor kan förstöras och även förstöra ugnen.

Använd bara tillagningskärl som är lämpade för användning med mikrovågor i funktioner med mikrovågsfunktionen.

Material och form på tillagningskärlet som används påverkar uppvärmnings- och tillagningstiderna.

Runda och ovala, platta kärl har gett goda resultat. Värmen sprids ut bättre i sådana former än i kantiga fat.

## Lämpliga tillagningskärl

 Brandrisk på grund av brännbara material.


Engångsförpackningar av plast, papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ugnen.

Lämna inte ugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.

Du kan använda följande tillagningskärl och material:

# Mikrovågsfunktion

- Eldfast glas och glaskeramik  
Undantag: Kristallglas, som innehåller bly och kan hoppa.
- Porslin
  - Utan metalldekor  
Metalldekor (till exempel guldrand eller koboltblå) kan orskaka gnistor.
  - Utan ihåliga handtag  
I ihåliga handtag kan fukt samlas som vid förångning skapar ett högt tryck som explosionsartat kan förstöra det ihåliga materialet.
- Omålat stengods och stengods med underglasyrfärger





 Risk för skador på grund av varma tillagningskärl. Stengods kan bli hett. Använd grythandskar när du lagar mat i stengodskärl.

- Plastkärl och engångskärl av plast i funktionen Mikrovågsfunktion 

**Tips!** Undvik engångskärl för miljöns skull.


Plastkärl måste vara värmebeständiga och tåla temperaturer upp till minst 110 °C. Plastkärlet kan deformeras och plasten kan smälta ihop med maten.

Använd bara plastkärl i funktionen Mikrovågsfunktion .

Använd inte plastkärl i funktionerna MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .

- Plastkärl för mikrovågsugn  
Det finns speciella plastkärl för mikrovågsgnarna i fackhandeln.
- Plastkärl av styropor  
För kortare uppvärmning av mat

- Kokpåsar av plast  
Kan användas för uppvärmning och tillagning av innehållet om du gör hål i påsen innan. Genom hålen kan ångan komma ut. Därigenom förhindras att tryck byggs upp och påsen spricker. Utöver det finns en speciell påse för tillagning med ånga, som inte måste stickas hål på. Följ föreskrifterna på förpackningen.
- Stekpåse  
Var noga med att följa tillverkarens anvisningar.

 Brandrisk på grund av metalldelar.

Metalldelar som metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd kan värma upp brännbara material så mycket att dessa antänds.

Använd inte metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd.

**Tips!** Metallformar är inte lämpliga för funktioner med mikrovågsfunktion, eftersom metallen reflekterar mikrovågorna. Mikrovågorna når kakan uppifrån så att baktiden förlängs. Om du använder metallformar så ska de ställas på glasformen så att formen inte rör ugnsväggarna. Om det bildas gnistor ska du inte använda denna form för funktioner med mikrovågor.

- Det **medföljande** gallret passar allmänt för tillagning med funktionerna MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning  samt för funktioner utan mikro (insatt på en fals höjd).
- Metallbakformar för bakning i funktionen MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  och MV+Varmluftsgrillning  samt funktioner utan mikro
- Aluminiumformar utan lock för uppti-



ning och uppvärmning av färdiga rätter. Maten värms endast uppifrån. Om du lägger ner den färdiga maträtten i ett kärl som tål mikrovågor är vanligtvis uppvärmningen bättre.

När du använder aluminiumformar och aluminiumfolie kan det uppstå gnistor.

Ställ därför inte sådana formar på gallret utan på glasformen.

Aluminiumformar och aluminiumfolie måste stå minst 2 cm från ugnsväggar och får inte röra dessa.


- Metallspett och metallklamrar  
Köttbiten måste vara mycket större än metallspettet/metallklammern.

## Olämpliga kokkärl

I kokkärl med ihåliga handtag och lockhandtag kan fukt samlas i hålrummen. När fukten förångas samlas, så byggs ett högt tryck upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (undantag: hålligheterna är tillräckligt ventilerade).

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning.

Följande tillagningskärl och material får **inte** användas:

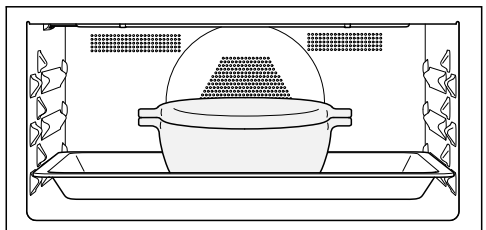
- Galler av metall (inklusive det medföljande gallret) är principiellt **inte** lämpliga för användning i funktionen Mikrovågsfunktion .
- Metallbehållare
- Aluminiumfolie  
Undantag: För ojämna köttbitar, till exempel fågel, blir upptining, uppvärmning eller tillagning jämnare om man under de sista minuterna täcker över de plattare delarna med små bitar aluminiumfolie.


- Metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd
- Plastbehållare med aluminiumlock på
- Kristallglas
- Bestick och porslin med metalldekor (till exempel guldrand, koboltblå)
- Kärl med ihåliga handtag
- Plastkärl av melamin  
Melamin absorberar energi och blir varm.  
Fråga därför vilket material plastkärlet består av innan du handlar.
- Träkärl  
Vattnet i träet förångas under tillagningen. Därför torkar träet ut och sprickor uppstår.

## Testa kärlen

Olämpliga tillagningskärl kan orsaka gnistor eller gnistrande ljud under mikrovågsfunktionen. Om du inte är säker på om glas-, porslin- eller stengodskärl är lämpliga för mikrovågsfunktionen så ska du testa kärlet.

Hålligheter i handtag kan inte fastställas med detta test.



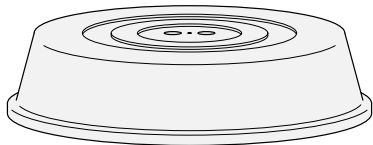
- Sätt in glasskålen på den första falskålen och ställ det tomma kärlet i mitten av glasskålen.
- Stäng luckan.
- Välj funktionen Mikrovågsfunktion .
- Ställ in den högsta mikrovågsfunktionen (1 000 W) och en tillagningstid på 30 sekunder.

# Mikrovågsfunktion


- Starta tillagningen.
- Observera testet av tillagningskärlet under hela tiden.
- Hör du knastrande ljud och ser gnistor ska du genast stänga av.

Då är tillagningskärlet som testas inte lämpligt för användning med mikrovågsfunktionen.




## Kåpa



**Tips!** Du kan köpa en kåpa i välsorterade butiker.





- Den förhindrar att för mycket vattenånga dunstar, särskilt om maten värms en längre tid.
  - Den påskyndar uppvärmningen av maten.
  - Den förhindrar att maten torkar ut.
  - Den förhindrar att tillagningsutrymmet blir smutsigt.
- Använd ett glas- eller plastlock som är lämpat för mikrovågsfunktionen vid tillagning med funktionen Mikrovågsfunktion .

Alternativt kan du använda genomskinlig folie lämpat för mikro (vanlig plastfolie kan deformeras och smälta ihop med maten på grund av värmen).


Lockets material tål temperaturer på maximalt 110 °C. Vid högre temperaturer (till exempel på funktionerna Grill  eller Varmluft plus ) så kan plasten smälta och förstöra maten. Använd bara locket i funktionen Mikrovågsfunktion .

Kåpan får inte sitta för tätt mot kärlet. Om kärlet har en liten diameter kan det hända att vattenången inte kan dunsta. Kåpan blir då för varmt och kan smälta.

Använd kärlet med en tillräckligt stor diameter.

- Använd **ingen** kåpa för uppvärmning av följande livsmedel
  - livsmedel med panering
  - när maten ska få en skorpliknande yta (till exempel rostade bröd)
  - mat som ska värmas i funktionen MV+Stekautomatik , MV+Varmluft plus , MV+Grill  eller MV+Varmluftsgrillning .

Ugnen kan skadas om du ställer in mat direkt på ugnsbotten i funktionen Mikrovågsfunktion .

Skjut in glasformen på falshöjd 1 i funktionen Mikrovågsfunktion  och ställ **alltid** in tillagningskärn på glasformen.



- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj önskad funktion.

Funktionen visas. Beroende på vilken funktion som valts så visas förprogrammerad temperatur, förprogrammerad effekt och tillagningstiden efter varandra.

- Ändra de föreslagna värdena för tillagningen och ställ in tillagningstiden om det behövs.

Du kan ändra temperaturen i efterhand via navigeringsområdet, mikrovågseffekten med touchknappen /W och tillagningstiden via touchknappen .

- Bekräfta varje inställning med **OK**. När du bekräftar temperaturen så startar du tillagningen i funktioner **utan** mikrovågsfunktionen.

I funktioner **med** mikrovågsfunktionen visas den inställda mikrovågseffekten och den inställda tillagningstiden.

- Starta tillagningen i funktioner **med** mikrovågsfunktionen med touchknappen **OK**.

Tillagningen startar.

Om du har ställt in en temperatur så kan du följa temperaturökningen. När den valda temperaturen uppnås ljuder en signal.

Genereringen av mikrovågor stoppas direkt om du avbryter tillagningen eller öppnar luckan. Du kan fortsätta tillagningen med touchknappen **OK**.

- Välj touchknappen för den valda funktionen för att avsluta tillagningen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.
- Stäng av ugnen.

## Ändra värden och inställningar för en tillagning


När en tillagning pågår kan du, beroende på vald funktion, ändra värdena och inställningarna för denna tillagning.

Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

- Temperatur
- Effekt
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

## Ändra temperatur

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa den förprogrammerade temperaturen till dina egna matlagningsvanor.

- Tryck på pilknappen  $\wedge$  eller  $\vee$  eller dra med fingret åt höger eller vänster i området .

Börtemperaturen visas i displayen.


- Ändra börtemperaturen i navigeringsområdet.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.



- Bekräfta med **OK**.

Tillagningen fortsätter med den ändrade börtemperaturen.

## Ändra mikrovågseffekt

Du kan ändra mikrovågseffekten i funktionen Mikrovågsfunktion  och i funktioner med mikrovågsfunktion.

# Användning

Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda effekter kan du anpassa den förprogrammerade effekten till dina egna matlagningssvanor.

- Välj touchknappen /W.

Den inställda mikrovågseffekten visas i displayen.

- Ändra mikrovågseffekten i navigeringsområdet.

Du kan ställa in följande mikrovågseffekter: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W.


- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade mikrovågseffekten.

## Ställa in tillagningstider

Tillagningsresultatet kan bli lite sämre om det tar för lång tid för tillagningen att starta efter att maten satts in i ugnen. Färska livsmedel kan ändra färg och till och med bli förstörda. Vid bakning kan degen bli torr och jäsningsen tappar sin verkan. Välj en så kort tid som möjligt till start av tillagningen.

Du har ställt in maten i tillagningsutrymmet, valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

När du ställer in Tillagningstid, Klar kl. eller Start kl. med touchknappen  så kan du automatiskt starta eller stänga av tillagningar.

- Tillagningstid

Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.


- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.

- Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.


- Välj touchknappen .

- Ställ in önskade tider.

- Bekräfta med *OK*.


- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

## Ändra inställda tillagningstider


- Välj touchknappen .
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Ändra.

Denna meny punkt visas inte om du vill ändra tillagningstiden i funktioner **med** mikro, eftersom det då alltid är nödvändigt att ställa in en tillagningstid.

Tiden är markerad.



- Ändra den inställda tiden.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.
- Fortsätt tillagningen i funktioner **med** mikro med touchknappen *OK*.

Vid strömbrott raderas inställningarna.

**Tips!** I funktionen Mikrovågsfunktion  kan du också ändra tillagningstiden via navigeringsområdet.

## Radera inställda tillagningstider

I en funktion **med** mikro kan bara de inställda tiderna för Klar kl. och Start kl. raderas. Du måste alltid ställa in en tillagningstid.

- Välj touchknappen .
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Radera.
- Bekräfta med *OK*.
- Tryck på touchknappen  för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

Om du i en funktion **utan** mikro raderar Tillagningstid, så raderas även de inställda tiderna för Klar kl. och Start kl..

Raderar du Klar kl. eller Start kl., så startar tillagningen med den inställda tillagningstiden.

## Avbryta tillagningen i funktionen Mikrovågsfunktion

Du kan avbryta en tillagning i funktionen Mikrovågsfunktion  och stoppa tillagningstiden.

Medan tillagningstiden räknas ner så lyser touchknappen *OK*.

- Välj touchknappen *OK*.


Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.

Touchknappen *OK* lyser.

- Välj touchknappen *OK*.

Tillagningen fortsätter och tillagningstiden räknas ner.

## Avbryta tillagning

- Tryck på touchknappen för den valda funktionen eller touchknappen .
- När displayen visar Avbryta process så bekräftar du med *OK*.

Ugnsvärmen stängs av och belysningen i tillagningsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider raderas.


Huvudmenyn visas.

# Användning

## Förvärma ugnen



Funktionen **Booster** används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet i vissa funktioner.

Förvärmning av ugnen behövs bara för vissa tillagningar.

- De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.
- Förvärm tillagningsutrymmet för gräddning av mörka bröddegare och för tillagning av rostbiff och filé i funktionen **Varmluft plus** .

## Booster

Funktionen **Booster** används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

Vid leverans är denna funktion aktiverad för följande funktioner (Ytterligare  | Inställningar  | **Booster** | På):

- Varmluft plus 
- Stekautomatik 

Om du ställer in en temperatur över 100 °C och funktionen **Booster** är aktiverad, så värms tillagningsutrymmet till den inställda temperaturen efter en kort uppvärmningsfas. Grillelement, ringelement och fläkt kopplas in samtidigt.

Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt uppifrån med funktionen **Booster**.

Avaktivera funktionen **Booster** när du gräddar dessa.

## Avaktivera Booster för en tillagning


- Välj inställningen **Booster** | Av innan du väljer önskad funktion.

Funktionen **Booster** är avaktiverad under uppvärmningsfasen. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.

Om du sedan åter startar en tillagning med funktionen **Booster** ska du välja inställningen **Booster** | På för att åter aktivera funktionen.

Dessa funktioner kan bara användas när ingen annan tillagning är igång. Använd alltid glasformen.

## Snabb-MV

Om du trycker på knappen  startar mikrovågsfunktionen med en specifik mikrovågseffekt och tillagningstid, till exempel för uppvärmning av vätska.


En maxeffekt på 1 000 W och en tillagningstid på 1 minut är förinställd.

Du kan ändra mikrovågseffekten och tillagningstiden. Maximalt inställbar tillagningstid beror på vald mikrovågseffekt (se avsnittet "Inställningar – Snabb-MV").

- Välj touchknappen .

Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.

Resttiden som räknas ner visas i displayen.


Du kan stoppa och fortsätta tillagningen när som helst med touchknappen *OK* och avbryta den med touchknappen .

När tillagningstiden är slut visas *Klar* och en signal hörs.

- Välj touchknappen .

Huvudmenyn visas.

## Popcorn


Om du trycker på knappen  startar mikrovågsfunktionen med en specifik mikrovågseffekt och tillagningstid.

En mikrovågseffekt på 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter är förprogrammerade. Detta stämmer överens med de flesta anvisningar som finns på olika popcorn-förpackningar.

Du kan ställa in en tillagningstid på maximalt 4 minuter. Mikrovågseffekten är fast inställd och kan inte ändras (se avsnittet "Inställningar – Popcorn").

- Välj touchknappen .

Resttiden som räknas ner visas i displayen.

Du kan stoppa och fortsätta tillagningen när som helst med touchknappen *OK* och avbryta den med touchknappen .

Engångsförpackningar av papper eller annat brännbart material kan antändas och skada ugnen.

Ha uppsikt över ugnen under tiden och följ anvisningarna på förpackningen.

När tillagningstiden är slut visas *Klar* och en signal hörs.

- Välj touchknappen .


Huvudmenyn visas.

# Automatikprogram

---

Det stora utbudet av automatikprogram gör att du lätt får perfekta tillagningsresultat.

## Kategorier

Automatikprogrammen  är sorterade efter kategorier för att du ska få en bra översikt över dem. Du väljer helt enkelt det program som passar din maträtt och följer anvisningarna på displayen.

## Använda automatikprogram

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Anvisningar för användning

- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. Liknande recept med avvikande mängder kan även tillagas/bakas med de olika programmen.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- För en del automatikprogram måste du vänta tills föruppvärmningen är avslutad innan du kan sätta in maten i ugnen. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen.
- Vid vissa automatikprogram måste du tillsätta vätska efter en del av tillagningstiden. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen (till exempel för att hålla på vätska).
- Angivelsen av tiden för automatikprogrammet är ungefärlig. Beroende på tillagningen kan den förkortas eller förlängas. Därför kan tidsändringar bero på köttets ursprungliga temperatur.





I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


- Upptining
- Torkning
- Uppvärmning
- Tillagning
- Konservering
- Djupfrysta produkter/färdiga rätter

## Upptining

Om frysta livsmedel tinas upp skonsamt så bevaras vitaminer och näringsämnen.

■ Använd ett av följande funktioner.

- Funktion Upptining  Du ställer in upptiningstemperaturen.
- Funktionen Mikrovågsfunktion  Du ställer in mikrovågseffekt och upptiningstid.

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.


Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar. Beakta särskilt hygien vid upptining av fisk och kött (särskilt fågelkött). Använd ingen upptiningsvätska. Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

## Tips

- Ta ut det djupfrysta livsmedlet ur förpackningen och lägg det i glasformen.
- Använd glasformen med ugnsgallret ovanpå på när du tinar fågelkött. Då ligger inte köttet direkt i vätskan som bildas.
- Kött, fågel eller fisk behöver inte tinas upp fullständigt innan det tillagas. Det räcker att delvis tina upp livsmedlet. Ytan är då mjuk nog för att ta upp kryddor.


## Använda funktionen Upptining

Denna funktion har tagits fram särskilt för att skonsamt tina upp fryst mat.

- Välj Upptining .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.


Luften i ugnen cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

## Använda funktionen Mikrovågsfunktion

Alternativt kan du använda funktionen Mikrovågsfunktion  för upptining. Du ställer in mikrovågseffekt och upptiningstid.




Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur. Beakta även utjämnningstiderna.

Använd endast tillagningskäril som är lämpade för mikrovågsugn.

- Välj Mikrovågsfunktion .
- Ställ in mikrovågseffekt och upptiningstid som anges i tabellen utifrån det livsmedel som ska tillagas.
- Vi rekommenderar att du väljer en tid mellan den kortaste och längsta tiden som anges.
- Skjut in glasformen med maten på första falshöjden i tillagningsutrymmet.

## Fler användningsområden

### Upptining med funktionen Mikrovågsfunktion

Livsmedel som ska tinas	Mängd	 [W]	 [min]	 [min]
Smör	250 g	80	8–10	5–10
Mjök	1 000 ml	450	12–16	10–15
Sandkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	4–6	5–10
Fruktkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	10–15
Smörkaka (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	5–10
Grädd-, krämtårta (3 stycken)	cirka 300 g	80	4– 4:30	5–10
Vetedeegskakor, smördeegskakor (3 stycken)	cirka 300 g	150	6–8	5–10


 Mikrovågseffekt/ Upptiningstid/ Utjämningsstid

<sup>1</sup> Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.





## Torkning

Torkning är en traditionell konserveringsmetod för frukt, vissa grönsaker och örter.

Frukt och grönt måste vara tillräckligt mogen och inte vara stött.

- Skala och kärna ur det som ska torkas och skär det om det behövs.
- Fördela det du vill torka jämnt och i ett enda lager på gallret eller glasformen.
- Torka på max två falshöjder samtidigt. Sätt in det som ska torkas på falshöjd 1+2.  
Om du använder galler och glasform så skjuter du in glasformen under galleret.
- Välj Varmluft plus .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen och ställ in torktiden.
- Vänd det som torkas i glasformen med jämna mellanrum.

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.


Mat som ska torkas		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frukt		60–70	2–8
Grönsaker		55–65	4–12
Svamp		45–50	5–10

 Funktion, 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,

 Varmluft plus

- Minska temperaturen om du ser att det bildas vattendroppar i ugnen.

## Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

Använd grythandskar när du tar ut den torkade frukten eller grönsakerna.

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.


Torkad frukt måste vara helt torr men ändå mjuk och elastisk. När du bryter eller skär isär den får ingen saft rinna ut.

- Förvara den torkade frukten eller grönsakerna i burkar som är ordentligt stängda.

# Fler användningsområden

## Uppvärmning


Se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar – Användning".

 Risk för skador på grund av varm mat.

Om du värmer barnmat för mycket så kan barnet bränna sig.

Värm på barnmat i bara 30–60 sekunder på 450 Watt.


Speciellt när det gäller barnmat är det viktigt att röra om i maten innan du serverar den så inte barnet bränner sig.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor.

I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.

Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

Risk för skador på grund av varma vätskor.

Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen Mikrovägsfunktion , kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt.


Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.

Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den.

Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet.

Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.


### Använda funktionen Mikrovågsfunktion


Funktionen Mikrovågsfunktion  passar bra för uppvärmning.

Tiden som krävs för uppvärmning beror på typen av mat, mängd och utgångstemperatur. Mat som har stått i kylskåp behöver till exempel värmas längre än mat som har rumstemperatur. Beakta även utjämningsstiderna.

Använd endast tillagningskäril som är lämpade för mikrovågsugn.

Använd alltid ett lock, förutom när du värmer på panerad mat.

- Ställ in maten som ska värmas med lock på glasformen.
- Skjut in glasformen på första falshöjden i tillagningsutrymmet.
- Välj Mikrovågsfunktion .
- Ställ in mikrovågseffekten och en tillagningstid utifrån den mat som ska tillagas.  
Du hittar inställningarna för vissa livsmedel i tabellen.
- Vänd, fördela och rör om maten flera gånger. Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. På undersidan av tillagningskärlet kan det bildas några vattendroppar.




Använd grythandskar när du hanterar tillagningskäril i det varma tillagningsutrymmet och när du tar ut dem.

Utjämningsstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.

- Låt maten stå några minuter i rumstemperatur efter uppvärmningen, så att temperaturen fördelas jämnare i maten.

# Fler användningsområden

## Uppvärmning med funktion Mikrovågsfunktion

Dryck/ mat	Mängd	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Dryck (dryckstemperatur 60–65 °C)	1 kopp/1 glas (200 ml)	1 000	00:50– 1:10	–
Nappflaska (mjölk) <sup>2</sup>	cirka 200 ml	450	00:50– 1:00 <sup>3</sup>	1
Barnmat <sup>3</sup>	1 burk (200 g)	450	00:30– 1:00	1
Skivat kött i sås <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Tillbehör <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikrovågseffekt/ upptiningstid/ utjämningsstid


- <sup>1</sup> Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.
- <sup>2</sup> Undvik att sjudningen fördröjs genom att röra om vätskan innan den värms upp. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.
- <sup>3</sup> Tiderna gäller för mat med en utgångstemperatur på cirka 5 °C. För mat som normalt inte förvaras i kylskåp är tiderna beräknade för mat med en utgångstemperatur på cirka 20 °C. Mat ska värmas upp till cirka 70–75 °C (med undantag för barnmat och känsliga såser).

## Tillagning




Se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar – Användning".

Om du värmer upp eller tillagar livsmedel med skal eller skinn, som exempelvis tomater, korvar, potatis och auberginer, kan de explodera. Gör flera små hål eller en skåra i dessa livsmedel så att ångan som uppstår kan strömma ut.

Om du värmer upp ägg med skal kan de spricka, även efter att de tagits ut ur tillagningsutrymmet.





Tillaga endast ägg med skal i specialkär. Värm inga hårdkokta ägg i funktionen Mikrovågsfunktion .

## Tips

- Vänd, fördela och rör om maten flera gånger. Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.
- Använd bara tillagningskär som tål mikrovågor och ugnsvärme när du tillagar med mikrovågsfunktionen.
- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- I funktionen MV+Varmluftsgrillning  och MV+Grill  tillagar du alltid utan lock eftersom maten inte bryns annars.
- I funktionen Mikrovågsfunktion  väljer du en mikrovågs effekt på 850 W för uppkokning och fortsätter tillagningen med 450 W fort. Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna i slutet av detta dokument.

# Fler användningsområden

## Tillagning med funktion Mikrovågsfunktion


Soppor/grytor grönsaker	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Gryta	1 500	10	+	20	1
Soppa	1 500	11	+	24	1
Ärtor	500	5	+	10	2
Ärtor (djupfrysta)	450	5	+	12	2
Morötter	500	5	+	10	2
Broccolibuketter	500	6	+	8	2
Broccoli (djupfryst)	450	5	+	11	2
Blomkålsbuketter	500	6	+	10	2
Kålraabistänger	500	3	+	8	2
Sparris	500	5	+	8	2
Purjolök	500	5	+	8	2
Purjolök (djupfryst)	450	5	+	8	2
Strimlad paprika	500	5	+	10	2
Gröna bönor	500	4	+	12	2
Brysselkål	500	5	+	12	2
Brysselkål (djupfryst)	450	5	+	10	2
Blandade grönsaker (djupfrysta)	450	5	+	12	2

 Vikt,  tillagningstid,  utjämningsstid


<sup>1</sup> Låt maten vila i rumstemperatur. Under denna utjämningsstid fördelas värmen bättre i maten.



## Konservering

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Om baljväxter och kött endast konserveras en gång, så avdödas inte alla bakterier. Det kan bildas sporer av toxiner som kan leda till svår förgiftning. Dessa sporer avdödas först genom en ytterligare uppvärmning. Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.



I slutna konserverburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.

Konservera eller värm inga konserverburkar i ugnen.


## Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för maximalt 5 glasburkar med 0,5 l innehåll.


Använd endast glasburkar avsedda för konservering:

- Varmluft plus : Glasburkar förkonservering med lock
- Mikrovågsfunktion : Mikrotåliga glasburkar med lock som är förslutna med genomskinlig tejp

- Använd bara glasburkar och gummiringar utan skador.
- Skölj ur glasburkarna med varmt vatten före konservering och fyll upp dem till max 2 cm under kanten.
- Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras.

- Förslut glasburkarna endast med genomskinlig tejp. Använd inga metallklamrar eftersom sådana orsakar gnistor i funktionen Mikrovågsfunktion .
- Skjut in glasformen på första falshöjden och ställ dit burkarna.

## Använda funktion Varmluft plus

- Välj funktion Varmluft plus  och en temperatur på 160–170 °C.
- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna.

Sänk temperaturen i tid för att undvika att det kokar över.



## Konservera frukt och gurkor


- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.

## Konservera grönsaker

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna konserveringstemperaturen och konserverar grönsakerna under den angivna tiden.
- Efter konserveringen så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.


## Fler användningsområden

		
Frukt	-/-	30 °C 25–35 min
Gurka	-/-	30 °C 25–30 min
Rödbetor	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bönor (gröna och gula)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 konserveringstemperatur- och tid, så snart du ser bubblor

 eftervärmningstemperatur- och tid

### Använda funktion Mikrovågskfunktion

- Välj funktion Mikrovågskfunktion  och en mikrovågseffekt på 850 W.
- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna. Processen tar cirka 3 minuter per glasburk. För 5 glasburkar förlängs tiden därför till cirka 15 minuter.



Sänk mikrovågseffekten i tid för att undvika att det kokar över.

### Konservera frukt och gurkor

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så stänger du av ugnen och låter sedan burkarna stå i ugnen och eftervärmas under den angivna tiden.

### Konservera grönsaker


- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du inte den angivna mikrovågseffekten och konserverar grönsakerna under den angivna tiden.
- Stäng av ugnen efter konserveringen och låt sedan glasburkarna stå i ugnen och eftervärmas under den angivna tiden.

		
Frukt	-/-	25–35 min
Gurka	-/-	25–30 min
Rödbetor	450 W 20–30 min	25–30 min
Bönor (gröna och gula)	450 W 20–30 min	25–30 min

 mikrovågseffekt och konserveringstid när du ser bubblor

 eftervärmningstid

### Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering

 Risk för skador på grund av varma ytor.  
Glasburkarna är mycket varma efter konservering.  
Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

- Ta ut burkarna ur tillagningsutrymmet.
- Täck över dem med en duk och låt dem stå övertäckta i cirka 24 timmar på en plats där det inte drar.
- Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.
- Ta bort locken från konserveringsglaset och testa sedan om burkarna är stängda ordentligt.

Konservera antingen öppna burkar en gång till eller förvara den kallt och ät dem konserverade frukten eller grönsakerna direkt.

- Kontrollera glasburkarna under förvaring. Ät inte innehållet om burkarna har öppnat sig under förvaring eller om locket är deformerat och inte klickar när du öppnar det.

### Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

#### Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

- Använd bakplåtspapper på gallret när mjuka kakor, pizza eller baguetter tillagas.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.

#### Tips för pommes frites, kroketter och liknande

- Använd bakplåtspapper när du tillagar dessa livsmedel på glaskärl.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.
- Vänd maten flera gånger.


#### Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.


Mjuka kakor, pizza, pommes frites eller liknande mat ska endast få en gyllenbrun färg, inte mörkbrun.

- Välj den rekommenderade funktionen och temperaturen som anges på förpackningen.
- Förvärm ugnen.
- Sätt in maten i den förvärmda ugnen på den falshöjd som anges på förpackningen.
- Kontrollera maten efter den kortare av tiderna som anges för förpackningen.

### Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på nivå 1 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten och dessutom ta ut ugnsstegarna.
- Välj Varmluft plus .
- Ställ in en temperatur på 50–80 °C.



Risk för brännskada!

Använd grythandskar när du tar ut porslinet. På undersidan av porslinet kan det bildas några vattendroppar.

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

Mjuka kakor, pizza, pommes frites eller liknande mat ska endast få en gyllenbrun färg, inte mörkbrun.

## Tips för bakning

- Ställ in en tillagningstid. Om du ska grädda något bör du inte skjuta upp tiden för länge. Degen blir torr och jäsningen tappar sin verkan.
- Undvik ljusa formar med tunna väggar eftersom bryningen i dessa blir ojämn eller svag. Under ogynnsamma förhållanden blir det som gräddas inte genomgräddat.
- Kakor i rektangulära eller avlånga formar ställs lämpligen in på tvären i ugnen så att värmen kan fördelas optimalt i formen så att resultatet blir jämnt gräddat.
- När du ska göra pommes frites, kroketter eller liknande så kan du lägga ett bakplåtspapper på glaskärlet.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som angivits förkortas förvisso tillagningstiderna men bryningen blir ojämn och slutresultatet blir inte heller jämnt.

### Välja tillagningstid ⌚

Tiderna i tillagningstabellerna gäller, om inget annat anges, för en ej förvärmad ugn. Om ugnen är förvärmad förkortas baktiden med cirka tio minuter.

- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar. Stick ner en träpinne i degen.

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.

## Anvisningar till funktionerna

Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i avsnittet "Huvud- och undermenyer".

### Använda Automatikprogram Auto

- Följ anvisningarna i displayen.

## Använda Varmluft plus

Du kan använda alla bakformar som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.

Använd den här funktionen när du bakar på flera falshöjder samtidigt.

- Första falshöjden: Sätt in kakan i formen på första falshöjden.
- En falshöjd: Sätt platta bakverk (till exempel småkakor) på den andra falshöjden.
- Två falshöjder: Sätt in maten (beroende på höjd) på falshöjderna 1+3 eller 2+3.

## Använda Eco - Varmluft


Du kan använda alla bakformar som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.

Använd denna funktion för tillagning av gratänger som ska ha en krispig yta.

- Sätt in kakan eller gratängen i formen på första falshöjden.
- En falshöjd: Sätt platta bakverk (till exempel småkakor) på den andra falshöjden.

## Använda MV+Varmluft plus

Lämpliga kärl är sådana som är mikrovågsdugliga och värmebeständiga (se avsnittet "Mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärl"), till exempel bakformar av temperaturbeständigt glas eller keramik då dessa mikrovågor tränger igenom dessa material.

Funktionen MV+Varmluft plus  är särskilt lämplig för bakning av deg med längre baktid, som vetedeg, sockerkakssmet och deg som ska knådas.

Om du använder denna funktion så förkortas baktiden.

Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

- Skjut in glasformen på första falshöjden.
- Ställ bakformen på glasformen.

**Tips!** Metallformar är inte lämpliga för funktioner med mikrovågsfunktion, eftersom metallen reflekterar mikrovågorna. Mikrovågorna når kakan uppifrån så att tillagningstiden förlängs. Om du använder metallformar så ska de ställas på glasformen så att formen inte rör ugnsväggarna. Om det bildas gnistor ska du inte använda denna form för funktioner med mikrovågor.

# Stekning

## Tips för stekning

- Tillagningsutrymmet behöver bara **fövärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **stängt tillagningkärl** vid tillagning av kött, till exempel en ugnspanna. Köttet blir då saftigt. Tillagningsutrymmet hålls också renare än om du steker på gallret. Dessutom bildas också tillräckligt med sky för att kunna göra en sås.
- Om du använder en **stekpåse** ska du följa anvisningarna på förpackningen.
- Om du använder **gallret** eller ett **öppet tillagningkärl** kan du pensla mager kött med fett, lägga på eller späcka med bacon.
- **Krydda** köttet och lägg det i en form. Lägg på smörbitar eller pensla med olja. Vid stora köttbitar (2–3 kg) och fågelkött som är lite fetare tillsätter du cirka 1/8 l vatten.
- Håll inte på för mycket vätska under stekningen. Köttet blir då mindre **brynt**. Bryningen sker i slutet av tillagningstiden. Köttet får en intensivare bryning om man steker det utan lock efter ungefär halva tillagningstiden.
- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre köttsaft ut när köttet skärs upp.
- Skinet på **fågelköttet** blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

- Beakta temperaturer, mikrovågseffekter, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika tillagningskärl, köttbitar och matlagningsvanor.

### Välja temperatur 🌡️

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För köttbitar som väger mer än 3 kg så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i tillagningstabellen. Stekningen tar lite längre tid men köttet får ett jämnare tillagningsresultat och den krispiga ytan blir inte för tjock.
- När du ska steka på gallret så väljer du en temperatur som är 20 °C lägre än om du steker under lock.

### Välja tillagningstid ⌚

Tiderna i tillagningstabellen gäller, om inget annat anges, för en ej förvärmad ugn.

- Tillagningstiden kan fastställas på följande sätt: stekens höjd [cm] gånger tiden per cm höjd [min/cm]:
  - Nöt/vilt: 15–18 min/cm
  - Fläsk/kalv/lamm: 12–15 min/cm
  - Rostbiff/filé: 8–10 min/cm
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.

### Tips

- Tillagningstiden förlängs cirka 20 minuter per kg för djupfryst kött.

- Djupfryst kött upp till en vikt på ca 1,5 kg kan stekas utan att man tinar det innan.

## Anvisningar till funktionerna


Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i avsnittet "Huvud- och undermenyer".

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus eller Stekautomatik


Dessa funktioner passar för att steka kött-, fisk- och fågelrätter som ska ha en krispig yta och till stekar gjorda på rostbiff och filé.


I funktionen Stekautomatik  värms tillagningsutrymmet under bryningsfasen först upp till en hög bryningstemperatur (cirka 230 °C). När denna temperatur är nådd regleras ugnen ner till den inställda tillagningstemperaturen.

- Använd kokkärl med värmebeständiga handtag vid stekning, till exempel en ugnspanna, lergryta eller en värmebeständig glasform.
- Skjut in gallret med maten på den första falshöjden.

### Använda MV+Varmluft plus eller MV+Stekautomatik

Dessa funktioner passar **inte** för att steka känsligare köttbitar som rostbiff och filé. Köttet blir klart i kärnan innan det får en krispig yta.

Använd funktionen MV+Varmluft plus  för snabb uppvärmning och tillagning av mat som samtidigt ska brynas. På den här funktionen sparar du mest tid och energi.


Använd den här funktionen MV+Stekautomatik  för bryning med höga temperaturer och fortsatt stekning på lägre temperaturer.

Om du använder funktion med mikro så förkortas tillagningstiden.

Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

- Använd bara mikrotåliga kärl utan metallock (se avsnittet "Välja tillagningskärl för mikrovågsfunktionen").
- Skjut in gallret tillsammans med glasformen eller glasformen på den första falshöjden.

# Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning

- Förvärmning krävs vid grillning. Välj en funktion **utan** mikro för förvärmningen. Förvärm ugnen med värmeelementet för grill i cirka 5 minuter med stängd lucka.
- Skölj av kött snabbt under kallt, rinnande vatten och torka av det. Salta inte köttskivorna innan du grillar dem eftersom köttsaften då sipprar ut.
- Magert kött kan du pensla med olja. Använd inga andra fetter eftersom de lätt kan bli för mörka och även börja ryka.
- Putsa till platta fiskbitar och skivor och salta dem. Du kan även droppa över citronsaft på fisken.
- Grilla som standard på gallret.
- Pensla olja på gallret och lägg sedan på det som ska grillas.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

- Beakta angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika köttbitar och matlagingsvanor.
- Kontrollera om maten är klar efter den kortare tiden.

### Välja temperatur

I funktionen Varmluftsgillning  och MV+Varmluftsgillning  väljer du en temperatur.

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.

### Välja grilläge

I funktionen Grill  och MV+Grill  väljer du mellan läge 1–3.

- Tillagar du kött med större diameter och med ett större avstånd till grillelementet, så väljer du **läge 1**.
- Vill du ha en svagare bryning, till exempel för gratänger, så väljer du **läge 2**.
- Tillagar du platta grillbitar med ett kort avstånd till grillelementet och under en kort tid, så väljer du **läge 3**.



## Välja tillagningstid 🕒

- Grilla platta kött- eller fiskbitar cirka 6–8 minuter per sida.  
Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.
- Grilla grillbitar som är lite högre cirka 7–9 minuter per sida.
- Grilla stek cirka 10 minuter per centimeter diameter.
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.
- För att kontrollera **hur långt tillagningen har kommit** trycker du på köttet med en sked. Så ser du hur mycket köttet har stekts.

### - **english/rosé**

Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.

### - **medium**

Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.

### - **well done**

Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

**Tips!** Om ytan på lite större köttbitar redan har fått en ganska mörk färg men köttet fortfarande inte är färdigt så skju- ter du in det på en lägre falshöjd eller minskar grilltemperaturen. Då blir inte ytan för mörk.

## Anvisningar till funktionerna

Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i avsnittet “Huvud- och undermenyer”.

Om du använder funktion med mikro så förkortas tillagningstiden.

Beakta anvisningarna i grilltabellen och i recepten när du väljer mikrovågseffekt.

## Använda Varmluftsgrillning eller MV+Varmluftsgrillning

Dessa funktioner passar för att grilla kött som är lite tjockare (till exempel kyckling).

För platta bitar rekommenderas en temperaturinställning på 220 °C, för köttbitar med större diameter rekommenderas 180–200 °C.


- Använd falshöjd 1 eller 2, beroende på storleken på det du ska tillaga.

## Använda Grill eller MV+Grill

Dessa funktioner passar för grillning av platta grillbitar och gratinering.


- Använd falshöjd 2 eller 3, beroende på storleken på det du ska tillaga.

## Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.

Använd inte ångrengörare för att göra rent ugnen.

Ytorna kan missfärgas eller ändras om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Fronten är särskilt känslig för sådana medel.

Alla ytor är repkänsliga. Repiga glas- ytor kan under vissa omständigheter gå sönder.

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

Om ugnen är mycket smutsig kan det leda till att den blir förstörd.

Rengör tillagningsutrymmet, insidan av luckan och lucktätningen så fort de har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen och blir i extrema fall omöjlig.

Om ugnen är defekt kan mikrovågor komma ut när den är inkopplad, vilket betyder fara för användaren.

Kontrollera att luckan och lucktätningen inte är skadade. Använd inga funktioner med mikro tills reparation av en servicetekniker är gjord.

### Olämpliga rengöringsmedel

För att undvika att ytorna skadas ska du undvika följande vid rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel på fronten
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensrengöringsmedel \*
- rostfria stålbollar.

\* vid svårare smuts kan du använda det medlet på PerfectClean- ytor

Om smuts får bita sig fast en längre tid kan det hända att den inte går att få bort. Om du använder ugnen ofta utan att göra rent den emellan användningarna kan ugnen bli svårare att göra rent. Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Glasformen kan du diska i diskmaskin.

**Tips!** Smuts/rester som till exempel fruktsaft och kaksmet är lättare att få bort så länge ugnen fortfarande är varm.

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

- att du faller ner värmeelementet för grill,
- att du kokar en kopp vatten med lite citronsaft några minuter i ugnen för att neutralisera lukt.

## Ta bort normal smuts

Ugnen blir förstörd av vätska som hamnar i de inre delarna.

Torka inte ugnen med en alltför fuktig trasa så att det inte tränger in vatten i ugnens öppningar.

## Ta bort normal smuts

- Normal smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten. Denna rengöring är speciellt viktigt att göra på ytor med PerfectClean eftersom rester av rengöringsmedel påverkar den smutsavvisande effekten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

## Ta bort hårt fastsittande smuts

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av fruktsaft och stekrester. Dessa fläckar påverkar dock inte några funktioner.

Försök inte ta bort dessa till varje pris. Använd bara de hjälpmedel som anges.

- Rester som har torkat in fuktas du med vatten och diskmedel och låter det verka några minuter.
- När det har verkat kan du också använda den hårda sidan på en disk-svamp.

# Rengöring och skötsel

## Använda ugnsgöringsmedel

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Miele's ugnsgöringsmedel på den kalla PerfectClean-ytan.

Om ugnsspray hamnar i mellanrum och öppningar så uppstår stark lukt under påföljande tillagningar. Spruta aldrig ugnsspray på ugnstaket. Spruta ingen ugnsspray i mellanrummet och öppningarna på ugnsväggarna och ugnens bakre vägg.

- Låt sedan ugnsgöringsmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

Ugnsgöringsmedel från andra tillverkare får bara användas på kalla ytor och får inte verka längre än 10 minuter.

- När det har verkat kan du också använda den hårda sidan på en disksvamp.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

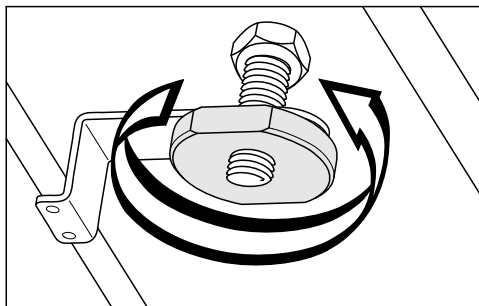
## Fälla ner värmeelementet för grill

Om tillagningsutrymmets tak är extra smutsigt så kan du fälla ner värmeelementet för grill vid rengöring. Det rekommenderas att du regelbundet gör rent ugnens tak med en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

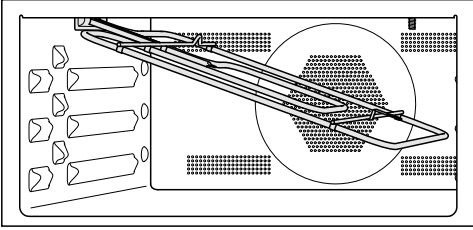
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.

Tillagningsutrymmets botten kan repas av muttrar som faller ner. Lägg till exempel en diskhandduk som skydd på ugnsbotten.



- Lossa muttrarna.

Var försiktig så att inte grillelementet går sönder. Tryck inte ner grillelementet med våld.



- Fäll försiktigt ner värmeelementet för grill.

Plattan i taket på ugnen kan förstöras så var extra försiktig.

Använd inte den hårda sidan på disk-svampen när du gör rent taket i ugnen.

LED-lampan i taket på ugnen kan skadas.

Om det inte är absolut nödvändigt så ska du inte rengöra LED-lampan.

- Använd en fuktig trasa eller den mjuka sidan på en disksvamp när du gör rent taket i ugnen.
- När du är klar med rengöringen faller du upp grillelementet igen.
- Sätt tillbaka muttern och skruva in den.

## Hur du klarar av mindre fel själv







Du kan själv åtgärda de flesta fel och störningar som uppstår vid daglig användning av din produkt. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

Under [www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm](http://www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm) får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel.


Nedanstående tabeller är till hjälp för att hitta orsaken till ett fel och åtgärda det.

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd. ■ När du sätter på ugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. ■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Demoläget är aktiverat. Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. ■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.
<b>Du kan inte starta någon tillagning.</b>	Luckan är fortfarande öppen och du ska använda en mikrovågsfunktion. ■ Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
	För en process med mikrovågsfunktion är inte mikrovågseffekt eller tillagningstid rätt inställd. ■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågseffekt och tillagningstid.
	För en funktion med mikrovågseffekt är inte alla inställningar angivna. ■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågseffekt och temperatur.

## Hur du klarar av mindre fel själv


Problem	Orsak och åtgärd
<b>Touchknapparna reagerar inte.</b>	<p>Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li> </ul> <p>Ugnen är inte ansluten till elnätet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li> <li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li> </ul> <p>Det har uppstått ett problem i styrningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ugnen startas på nytt.</li> </ul>
<b>Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.</b>	<p>Driftspärren  är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Tryck "OK" i 6 sekunder visas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen <i>OK</i> i minst 6 sekunder.</li> <li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li> </ul>
<b>Strömavbrott visas i displayen.</b>	<p>Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
<b>12:00 visas i displayen.</b>	<p>Strömmen var borta i mer än 150 timmar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
<b>Max. drifttid uppnådd visas i displayen.</b>	<p>Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Efter det kan du använda ugnen igen.</p>
<b>Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.</b>	<p>Ett problem som inte går att åtgärda själv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
<b>Om du öppnar luckan under en tillagning med funktionen Mikro- vågsfunktion  så är ugnen tyst.</b>	<p>Detta är inget fel! Om luckan öppnas under funktionen Mikro- vågsfunktion  så kommer luckbrytaren att stänga av mikron och kylfläkten kommer att gå ner i varv.</p>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.</b>	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
<b>Under en tillagning med mikrovågsfunktion hörs ett onormalt ljud.</b>	Du använde kärl av metall på en mikrovågsfunktion. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om gnistor bildas på grund av användning av metallföremål (se avsnittet "Välja tillagningskärl").</li> </ul>
	På en mikrofunktion så täcktes maten över med aluminiumfolie. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta bort folien.</li> </ul>
	Du använde ugnsgallret på en mikrovågsfunktion. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd alltid glasformen när du använder mikrofunktioner.</li> </ul>
<b>Ugnen stänger av sig själv.</b>	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.</b>	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.</b>	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul>
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. Ljusa, spegelblanka formar med tunna väggar är inte så lämpliga. De reflekterar ugnens värmestrålning. Detta gör att värmen får svårare att nå maten som då bryns ojämnt och svagt i formen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
<b>Efter avslutad tid är maten inte tillräckligt varm eller genomlagad i funktionen</b> Mikrovågsfunktion  .	Du har avbrutit en tillagning med mikrovågsfunktionen men inte startat den igen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Starta tillagningen igen tills maten är tillräckligt varm eller helt klar.</li> </ul>
	En för kort tid ställdes kanske in. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om rätt mikrovågseffekt och tid ställdes in. Ju lägre mikrovågseffekt, desto längre tid.</li> </ul>



## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Efter uppvärmning eller tillagning med mikrovågsfunktionen kallnar maten för snabbt.</b></p>	<p>På grund av mikrovågornas egenskaper alstras värmen först i kanterna på maten, och vandrar sen mot mitten. Om mat värms med en hög mikrovågseffekt kan maten vara varm på utsidan, men fortfarande kall inuti. Temperaturen jämnar ut sig efteråt och maten blir varmare inuti och kallare utanpå.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Därför rekommenderas att mat med olika sammansättning, till exempel en meny, tillagas/värms med en lägre effekt och längre tid.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   "På" i 15 sekunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vill du att belysningen ska vara tänd under hela tillagningen så väljer du inställningen Belysning   På.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen är släckt eller tänds inte.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   Av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .</li> <li>■ Om du vill väljer du inställningen Belysning   På eller "På" i 15 sekunder.</li> </ul>
	<p>Ugnsbelysningen är defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

## Miele service

---

Under [www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm](http://www.miele.se/c/hjalp-och-produktinformation-2303.htm) och [www.miele.se/c/reservdelar-och-tillbehor-24.htm](http://www.miele.se/c/reservdelar-och-tillbehor-24.htm) får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel och om Miele's reservdelar.

### Få hjälp vid eventuella störningar

Om det uppstår fel som du själv inte kan åtgärda, var god kontakta din Miele återförsäljare eller Miele service.

Miele service kan du boka online under [www.miele.se/service](http://www.miele.se/service).

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

Service behöver modellbeteckning och tillverkningsnummer. Båda dessa uppgifter finns på typskylten.

Du hittar den här informationen på typskylten som syns på frontramen när luckan är öppen.

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

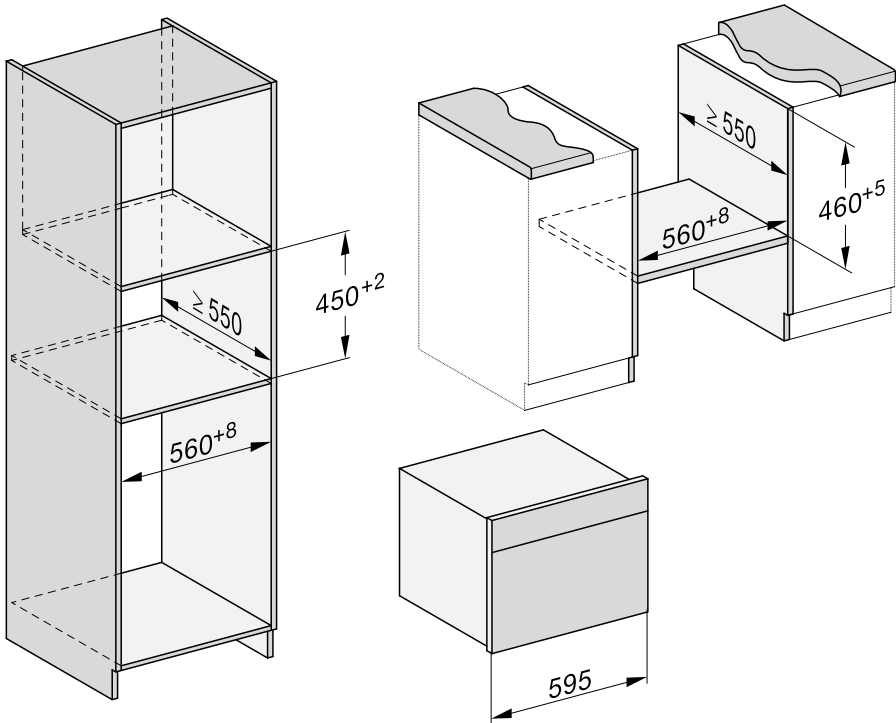
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

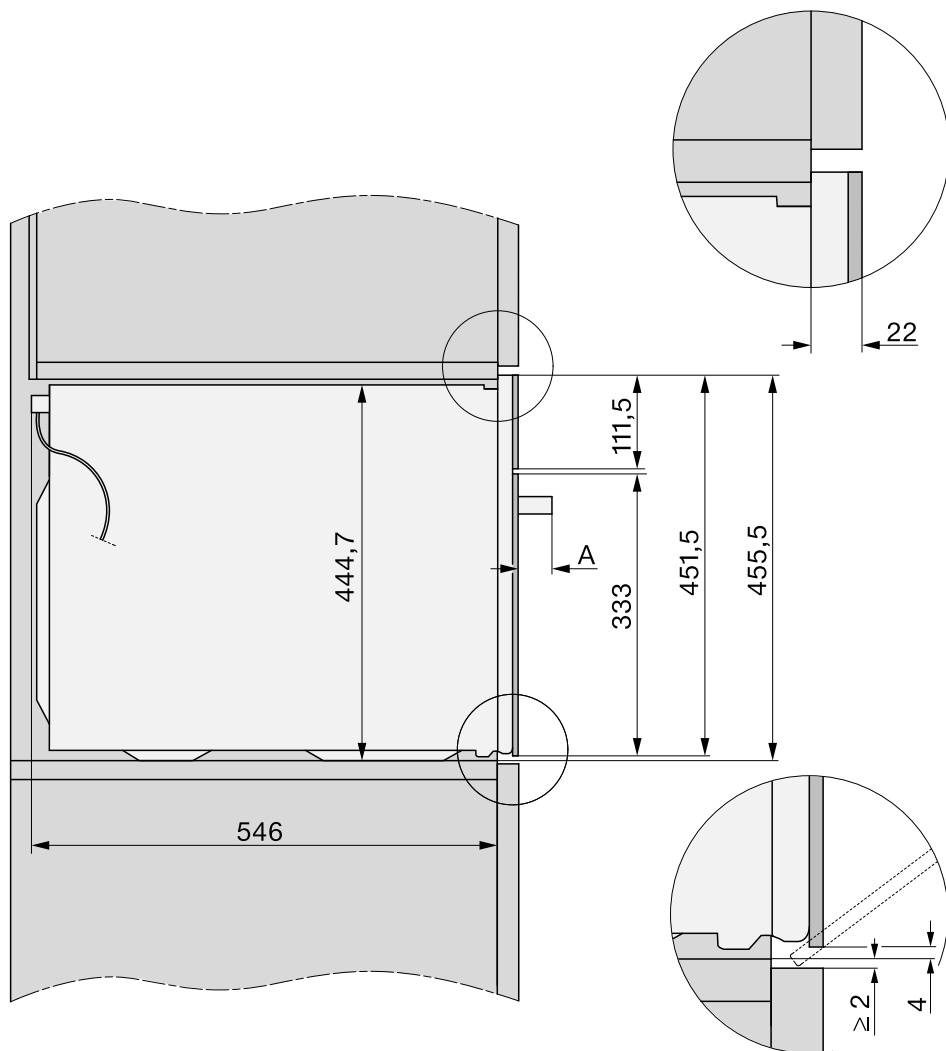
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

Om ugnen ska byggas in under en häll så måste du beakta inbyggnadsanvisningarna och hällens inbyggnadshöjd.



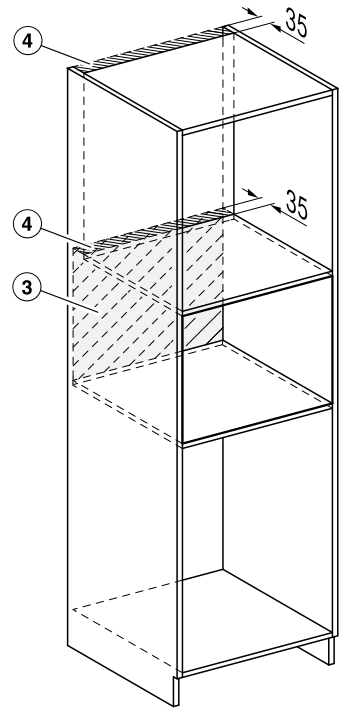
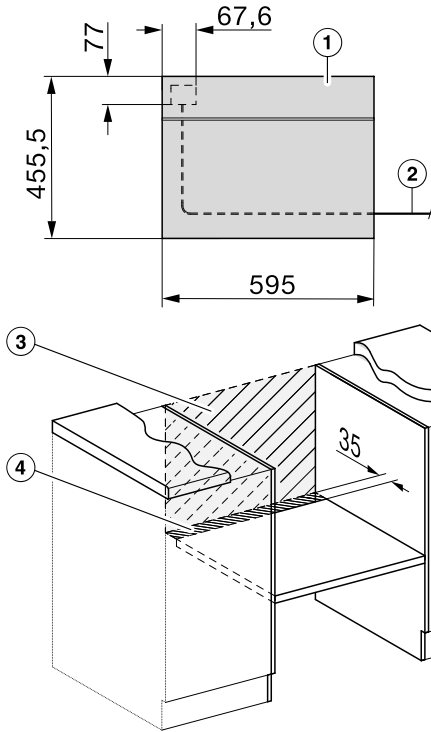
# Installation

## Sidovy



- A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

## Anslutningar och ventilation

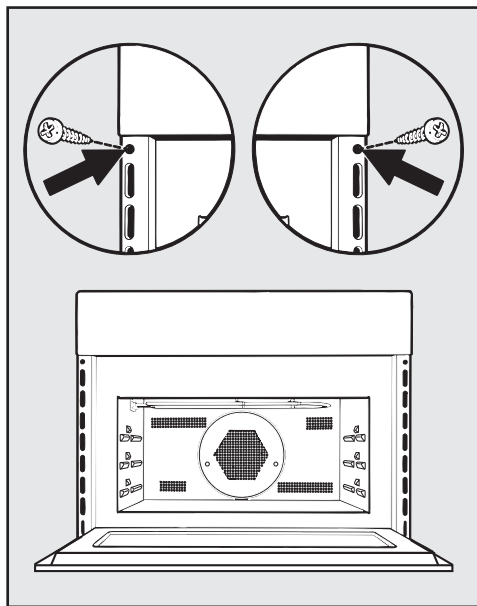


- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 2 000 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

- Anslut ugnen till elen.
- Skjut in ugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.



- Öppna luckan och sätt fast ugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.

## Elanslutning

Ångugnen är utrustad med en anslutningsklar tredelad nätanslutningskabel och stickpropp för växelström 50 Hz, 230 V.

Säkringen måste vara på minst 16 A.

Anslutning får endast göras till en jordad kontakt som är installerad enligt gällande föreskrifter. Elanslutningen måste utföras enligt gällande föreskrifter.

Ugnen ska placeras så att stickkontakten är tillgänglig.

Om uttaget inte är tillgängligt eller om man ska ha fast anslutning måste ett fränkopplingsdon finnas på installationsplatsen.

Som fränkopplingsdon gäller en tillgänglig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Till detta hör skydds-säkring för strömbrytare, säkringar och kontaktorer (EN 60335).

Nödvändiga **anslutningsdata** framgår av typskylten som finns på framsidan av tillagningsutrymmet. Dessa data måste stämma överrens med de data som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

- Modellbeteckning
- Tillverkningsnummer
- Anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde)

Om anslutningskabeln är skadad måste en speciell nätanslutningsledning installeras av Miele service.

Ugnen med mikrovågsfunktion uppfyller kraven för den europeiska standarden EN 55011. Produkten tillhör de maskiner som är indelade i grupp 2, klass B.

Grupp 2 innebär att mikrovågsugnen genererar högfrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för att värma upp livsmedel.

















Produkter som tillhör klass B är avsedda för användning i hushåll.









Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.

De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetsätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

# Tillagningstabeller

## Smet

Kakor/bakverk (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Småmuffins (1 glasform)*		150	–	2	25–35
Småmuffins (2 glasformar)*		140	–	2+3	35–45
Sandkaka (avlång form, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Sockerkaka (kransform, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Tigerkaka, nötkaka (avlång form, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tigerkaka, nötkaka (kransform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Fruktkaka (1 glasform)		150–160	✓	2	50–60
Fruktkaka (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 funktion,  temperatur,  mikrovågseffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  
 Varmluft plus,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av
















\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.







<sup>1</sup> Ställ bakformen i mitten av glasformen.

<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.



## Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Småkakor (1 glasform)		140–150	✓	2	20–30
Glaserade kex (1 glasform)*		140	–	2	40–50
Glaserade kex (2 glasformar)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Äppelpaj (form med löstagbara kanter, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Äppelkaka med lock (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Fruktkaka med glasyr (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Fruktkaka med glasyr (1 glasform)		150–160	✓	2	55–65
Mördegskaka söt (1 glasform)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

<sup>1</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

<sup>2</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

# Tillagningstabeller

## Vetedeeg

Kakor/bakverk (tillbehör)	<input type="checkbox"/>	+ [°C] + [W]		<sub>1</sub>	 [min]
Gugelhupf (specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Stollen (tysk julkaka) (1 glasform)		150–160	✓	1	60–70
Smulkaka (1 glasform)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Fruktkaka (1 glasform)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (1 glasform)		150–160	✓	2	25–35
Vitt bröd (utan form) (1 glasform)		180–190	–	2	35–45
Vitt bröd (avlång bakform, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Fullkornsbröd (avlång bakform, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Jäsa vetedeeg (skål)		35	–	1	30










funktion, temperatur, Booster, <sub>1</sub> falshöjd, tillagningstid, Varmluft plus,  
 MV+Varmluft plus, ✓ på, – av

## Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)	<input type="checkbox"/>	+ [°C] + [W]		<sub>1</sub>	 [min]
Fruktkaka (1 glasform)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (1 glasform)		150–160	✓	2	25–35

funktion, temperatur, Booster, <sub>1</sub> falshöjd, tillagningstid, Varmluft plus,  
 MV+Varmluft plus, ✓ på, – av

## Sockerkakssmet










Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Sockerkaksbotten (2 ägg, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Sockerkaksbotten (4 ägg, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Tårtbotten (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Rulltårtsbotten (1 glasform)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

<sup>1</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.















## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska










Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Petit-chouer (1 glasform)		160–170	✓	2	30–40
Smördegspiråger (1 glasform)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 glasform)		120–130	✓	2	35–45
Marängar (1 glasform, 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

# Tillagningstabeller

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Mördegskaka pikant (1 glasform)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Lökpaj (1 glasform)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, jäsdeg (1 glasform)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, deg med olja och kesella (1 glasform)		150–160	–	2	25–35
Toast* (galler)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Gratinerat (till exempel toast) (galler på glasform)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Grillade grönsaker (ugns-galler på glasform)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  MV+Varmluft plus,  Grill stor,  Varmluftsgrillning, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.












<sup>1</sup> Använd angivet grilläge.

<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

<sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

<sup>4</sup> Vänd maten efter halva tiden.

## Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Oxfilé, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rostbiff cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Hamburgare <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Frikadeller <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

<sup>1</sup> Använd galler och glasform.

<sup>2</sup> Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.

<sup>3</sup> Använd angivet grilläge.

<sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.











<sup>5</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.








<sup>6</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

<sup>7</sup> Vänd maten när den är tillräckligt brynt (1: grilltid sida 1, 2: grilltid sida 2).

<sup>8</sup> Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Kalv

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Gryta med kalvkött, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (glasform)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av













<sup>1</sup> Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.










<sup>2</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

<sup>3</sup> Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller

## Fläskkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (glasform)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (glasform)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Bacon (galler på glasform)		3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Bratwurst (galler på glasform)		3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

 funktion,  temperatur,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV+Stekautomatik,  MV+Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

<sup>2</sup> Använd angivet grilläge.

<sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.












<sup>4</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.










<sup>5</sup> Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.

<sup>6</sup> Vänd maten efter halva tiden.

<sup>7</sup> Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Lamm, vilt

Livsmedel (tillbehör)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Lammrygg utan ben (galler på glasform)		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Hjortsadel utan ben (ugnspanna)		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Rådjursadel utan ben (glasform)		140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 funktion,  temperatur,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV+Stekautomatik,  Varmluft plus,  Stekautomatik, ✓ på, – av

















<sup>1</sup> Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.

<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

<sup>3</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

<sup>4</sup> Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (galler på glasform)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Kyckling, cirka 1,2 kg (galler på glasform)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 <sup>*</sup>	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (platt gratängform på glasform)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna på glasform)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel forell) (glasform)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxförel) (glasform)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  MV+Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  MV+Varmluftsgrillning,  MV+Varmluft plus, ✓ på, – av

\* Inställningarna gäller också enligt anvisningarna EN 60705.

<sup>1</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.














<sup>2</sup> Vänd grillbitarna efter halva tiden.








<sup>3</sup> Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.

<sup>4</sup> Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Anvisningar för testinstitut

## Testrätter enligt EN 60350-1












Testrätter (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Småmuffins (1 glasform <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Småmuffins (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Glaserade kex (1 glasform <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Glaserade kex (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Toast (galler <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Hamburgare (galler <sup>1</sup> på glasform <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>








 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  Varmluft plus,  Grill stor, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Använd endast Miele's originaltillbehör.
- <sup>2</sup> Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- <sup>3</sup> Använd angivet grilläge.
- <sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- <sup>5</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- <sup>6</sup> Vänd maten när den är tillräckligt brynt (1: grilltid sida 1, 2: grilltid sida 2).



## Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion )

Testrätter		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Anmärkning <sup>3</sup>
Marängsmet, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Kärl, se norm, mått övre kant 250 mm x 250 mm, tillaga utan lock
Sandkaka, 475 g		450	8–11	5	Kärl, se norm, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Köttfärs, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Kärl, se norm, mått övre kant 250 mm x 124 mm, tillaga utan lock
Potatisgratäng, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Kärl, se norm, ytterdiameter övre kant 220 mm, tillaga utan lock
Kyckling, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Skjut in gallret och glasformen samtidigt. Lägg kycklingen först med bröstsidan neråt på ugnsgallret
Tina kött (köttfärs), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Kärl – se norm, tillaga utan lock
Hallon, 250 g		150	6–8	3	Kärl, se norm, tillaga utan lock Kärl, se norm, tillaga utan lock

 funktion,  mikrovågseffekt,  upptinings- eller tillagningstid,  utjämningsstid,  
 Mikrovågsfunktion,  MV+Varmluft plus,  MV+Varmluftsgrillning

<sup>1</sup> Vänd maten efter halva tiden.

<sup>2</sup> Låt maten stå i rumstemperatur under den här utjämningsstiden så att värmen kan fördelas bättre i maten.

<sup>3</sup> Skjut in glasformen på falshöjd 1 och ställ på kärlet i mitten.

## Tekniska data

---

### Konformitetsdeklaration

Härmed deklarerar Miele att denna ugn uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU.

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på [www.miele.se](http://www.miele.se) under "Nedladdningsbara filer" på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på <https://miele.se/bruksanvisningar>. Ange produktens namn eller serienummer.

Frekvensband för wifi-modulen	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maximal sändningseffekt för wifi-modulen	< 100 mW

### Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

För användning och styrning av kommunikationsmodulen använder Miele såväl egen programvara som programvara från andra företag som inte täcks av licensvillkor för en så kallad öppen källkod. Denna programvara/dessa programvarukomponenter skyddas av upphovsrätt. Mieles och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna kommunikationsmodul som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information kan hämtas lokalt per IP via en webbläsare (*http://<ip adress>/Licenses*). De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

[www.miele.se](http://www.miele.se)

**Tyskland**

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

sv-SE

M.-Nr. 11 195 600 / 15