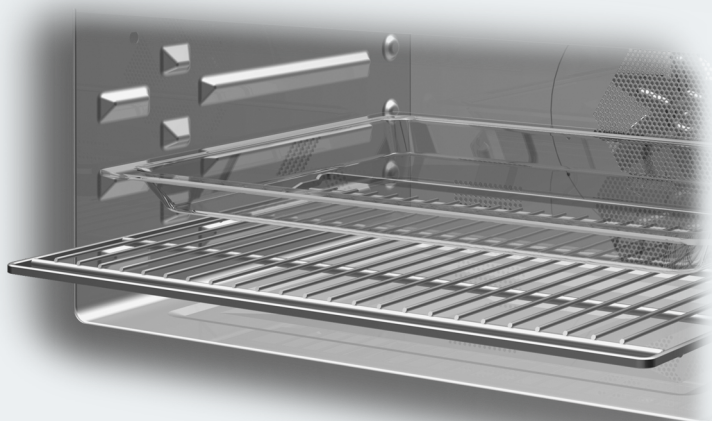


## Bruks- och monteringsanvisning Ugn med mikrovågsfunktion



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>6</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>15</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>16</b>
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>17</b>
Knapp På/Av.....	18
Närhetssensor.....	18
Touchknappar.....	19
Touchdisplay.....	21
Symboler.....	22
<b>Användning</b> .....	<b>23</b>
Välja meny punkt.....	23
Bläddra.....	23
Lämna menynivå.....	23
Ändra värde eller inställning.....	23
Ändra inställning i en urvalslista.....	23
Välja siffror med siffrerullen.....	23
Ange siffror med sifferblocket.....	23
Ändra inställningen med en liggande stapel.....	23
Ange bokstäver.....	24
Visa kontextmenyn.....	24
Flytta genväg.....	24
Visa rullgardinsmeny.....	24
Visa Hjälp.....	24
Aktivera MobileStart.....	24
<b>Utrustning</b> .....	<b>25</b>
Typskylt.....	25
Leveransinnehåll.....	25
Medföljande och extra tillbehör.....	25
Säkerhetsanordningar.....	28
Ytor behandlade med PerfectClean.....	28
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>29</b>
Miele@home.....	29
Grundinställningar.....	30
Värma upp ugnen för första gången.....	31
<b>Inställningar</b> .....	<b>32</b>
Översikt över inställningar.....	32
Öppna menyn "Inställningar".....	35
Språk ▾.....	35
Tid.....	35
Datum.....	35
Belysning.....	36
Startskärm.....	36
Display.....	36

Ljudstyrka .....	36
Enheter .....	37
Snabb-MV .....	37
Popcorn.....	37
Booster .....	37
Förvalda temperaturer .....	38
Förvalda effekter .....	38
Kylfläkt fortsatt drift .....	38
Sensorstödd användning .....	38
Säkerhet.....	39
Frontigenkänning .....	40
Miele@home .....	40
Utföra Scan & Connect .....	41
Fjärrstyrning .....	41
Aktivera MobileStart .....	41
SuperVision .....	41
RemoteUpdate .....	42
Programversion.....	43
Rättslig information.....	43
Butik .....	43
Fabriksinställningar.....	43
Drifttimmar (totalt).....	43
<b>Larm + äggklocka .....</b>	<b>44</b>
Använda funktionen Larm.....	44
Använda funktionen Äggklocka .....	45
<b>Huvud- och undermenyer .....</b>	<b>46</b>
<b>Mikrovågsfunktion .....</b>	<b>48</b>
Så fungerar det .....	48
Välja tillagningskärl.....	48
Lämpliga tillagningskärl.....	48
Olämpliga kokkärl.....	50
Testa kärlen.....	50
Kåpa.....	51
<b>Användning.....</b>	<b>52</b>
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	52
Ändra temperatur och kärntemperatur.....	52
Ändra mikrovågseffekt .....	53
Ställa in tillagningstider.....	53
Ändra inställda tillagningstider.....	53
Radera inställda tillagningstider.....	53
Avbryta tillagningen i funktionen MV.....	54
Avbryta tillagning .....	54

# Innehåll

---

Förvärma ugnen .....	54
Booster.....	54
Uppvärmning.....	55
Crisp function.....	56
Ändra funktion.....	56
<b>Snabb-MV och Popcorn .....</b>	<b>57</b>
<b>Automatikprogram .....</b>	<b>58</b>
Kategorier .....	58
Använda automatikprogram.....	58
Anvisningar för användning.....	58
Sökning .....	59
<b>Special .....</b>	<b>60</b>
Upptining.....	60
Torkning.....	63
Uppvärmning.....	64
Värma porslin .....	67
Jäsa vetedeg .....	67
Varmhållning.....	67
Tillagning med låg temperatur .....	67
Tillagning.....	69
Konservering .....	71
Djupfrysta produkter/färdiga rätter.....	73
<b>MyMiele .....</b>	<b>74</b>
<b>Egna program .....</b>	<b>75</b>
<b>Bakning.....</b>	<b>78</b>
Tips för bakning.....	78
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	78
Anvisningar till funktionerna.....	78
<b>Stekning .....</b>	<b>80</b>
Tips för stekning .....	80
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	80
Anvisningar till funktionerna.....	81
Stektermometer .....	82
<b>Grillning .....</b>	<b>84</b>
Tips för grillning.....	84
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	84
Anvisningar till funktionerna.....	85
<b>Rengöring och skötsel.....</b>	<b>86</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	86
Ta bort normal smuts .....	87
Ta bort hårt fastsittande smuts .....	87
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill.....	88
<b>Hur du klarar av mindre fel själv.....</b>	<b>89</b>

<b>Miele service</b> .....	<b>94</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	94
Mieles garanti .....	94
<b>Installation</b> .....	<b>95</b>
Inbyggnadsmått.....	95
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	95
Sidovy.....	96
Anslutningar och ventilation.....	97
Inbyggnad av ugnen .....	98
Elanslutning.....	98
<b>Tillagningstabeller</b> .....	<b>100</b>
Smet.....	100
Deg som knådas .....	101
Vetedeg.....	102
Deg med olja och kesella.....	102
Sockerkakssmet.....	103
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	103
Pikant.....	104
Nötkött.....	105
Kalv .....	106
Fläskkött.....	107
Lamm, vilt .....	108
Fågel, fisk .....	109
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	<b>110</b>
Testrätter enligt EN 60350-1 .....	110
Testrätter enligt EN 60705 (mikrovågsfunktion  ).....	111
<b>Tekniska data</b> .....	<b>112</b>
Konformitetsdeklaration .....	112
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....	112
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser.....	113

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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.

- ▶ På grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) är tillagningsutrymmet utrustat med en speciallampa. 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 ugnen 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.
- ▶ Kvävningrisk 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.
- ▶ När du trycker på touchknappen  öppnas luckan automatiskt helt. Om små barn eller djur står i närheten av luckan kan de få luckan på sig.  
Om du öppnar luckan via fjärrstyrning med röststyrning hörs en ljudsignal på ugnen, om ljudsignalerna är aktiverade. Se därför till att varken personer eller föremål befinner sig nära luckan när den öppnas. Låt alltid ljudsignalerna vara fortsatt aktiverade.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► 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.

► 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 frånsagna 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 kallluftstillförsel. 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.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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.

► 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 MV  för att till exempel torka blommor, örter eller bröd. Använd aldrig grillfunktionerna för att torka blommor och örter eller liknande. Använd funktionerna Varmluft plus  eller Över-och undervärme  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 kondensvattnet. 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.  
Utjämningsstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.
- ▶ Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor i funktionen MV , 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► 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.

► 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 MV .

► 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.

Använd endast den medföljande Miele stektermometer 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: hålligheterna är tillräckligt ventilerade).

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ Kärll som inte tål mikrovågor kan förstöras i funktionen MV  och i funktioner med mikro och även skada ugnen. Använd inte metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärll som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, skålar med räfflade kanter, ej värmebeständiga plastkärll, träkärll, metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd, plastkärll med aluminiumlock (se avsnittet “Mikrovågsfunktion – Välja tillagningskärll”).
- ▶ Kärll som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid. Använd därför bara tillagningskärll av plast som tål ugnsvärme när du tillagar utan mikrovågsfunktionen. Beakta anvisningarna från kärlltillverkaren.
- ▶ Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. En-gångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet “Använda mikrovågsfunktionen – Välja tillagningskärll”. Lämna inte ugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i en-gångskärll av plast, papper eller andra brännbara material.
- ▶ 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 MV  eller i funktioner med mikro. Använd **alltid** glasformen i funktionen MV , 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  eller Över-och undervärme .
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

### 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.
- ▶ 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.
- ▶ Använd endast medföljande Miele stektermometer. Om stektermometern är trasig måste du byta ut den mot Mieleles originalstektermometer.
- ▶ Stektermometerens plast kan smälta vid mycket höga temperaturer. Använd inte stektermometern i grillfunktionerna. Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.

## 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

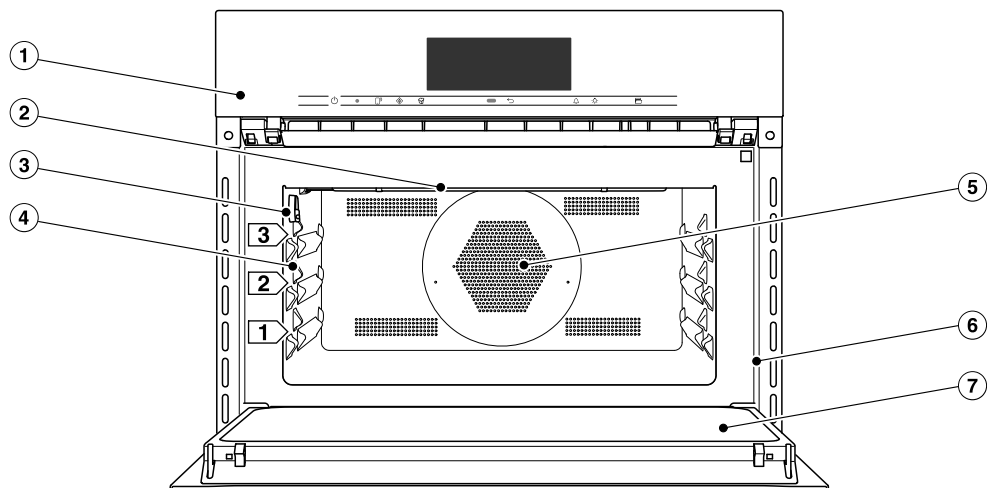
Uttjänade elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för produkternas funktion och säkerhet. Om sådana ämnen hamnar i hushållsavfallet eller hanteras på fel sätt kan det medföra skador 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.

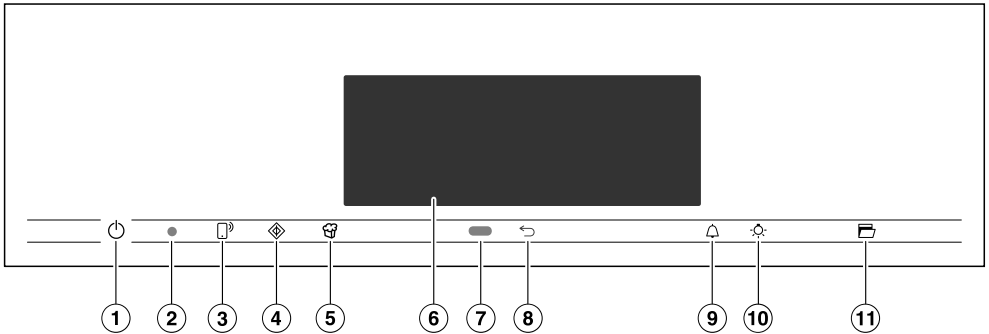
# Översikt

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Värmeelement för övervärme och grill
- ③ Anslutningskontakt för stektermometern
- ④ 3 falshöjder för att ställa glasformar och galler på
- ⑤ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑥ Frontram med typskylt
- ⑦ Lucka





- 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 Touchknapp Starta popcornfunktionen
- ⑥ Touchdisplay För att visa information och för manövrering
- ⑦ Närhetssensor Koppla in belysningen i tillagningsutrymmet och displayen och kvittera ljudsignalerna när någon närmar sig
- ⑧ Touchknapp För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑨ Touchknapp För att ställa äggklockan eller ställa in larm
- ⑩ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑪ Touchknapp Öppna luckan

# Manöverpanel


---

## Knapp På/Av

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

Med denna knapp startar du på och stänger av ugnen.

## Närhetssensor





Närhetssensorn sitter under touchdisplayen bredvid touchknappen . Närhetssensorn känner av när du närmar dig touchdisplayen till exempel med din hand eller kropp.

Om du har aktiverat respektive inställningar kan du koppla in belysningen i tillagningsutrymmet, starta ugnen eller kvittera ljudsignalerna (se avsnittet “Inställningar – Sensorstödd användning”).

## Touchknappar




Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal genom att välja inställningen Ljudstyrka | Knapp-ljud | Av.

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

Touchknapp	Funktion
	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.  Så länge som denna touchknapp lyser så kan du styra ugnen via din mobila enhet (se avsnittet "Inställningar – Miele@home").
	Med den här touchknappen startar du funktionen Snabb-MV. Tillagningsprocessen går med en förprogrammerad effekt på 600 W och en tillagningstid på 1 minut (se avsnittet "Snabb-MV"). Genom att trycka på touchknappen flera gånger kan du öka tillagningstiden.  Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.
	Med den här touchknappen startar du funktionen Popcorn. Tillagningen går med 850 W och en tillagningstid på 2:50 minuter (se avsnittet "Popcorn").  Denna funktion kan bara användas när ingen annan tillagning är igång.
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn.

## Manöverpanel

---

Touchknapp	Funktion
	När en meny visas i displayen eller en tillagning är igång kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning) eller ställa in ett larm, det vill säga ett fast klockslag (se avsnittet "Larm och äggklocka").
	Med denna touchknapp kan du tända eller släcka belysningen. Beroende på vald inställning släcks belysningen i tillagningsutrymmet efter 15 sekunder eller är fortsatt tänd respektive släckt.
	Med denna touchknapp öppnas luckan automatiskt. Du stänger luckan genom att trycka igen den med handen eller med en grytlapp mot frontramen.

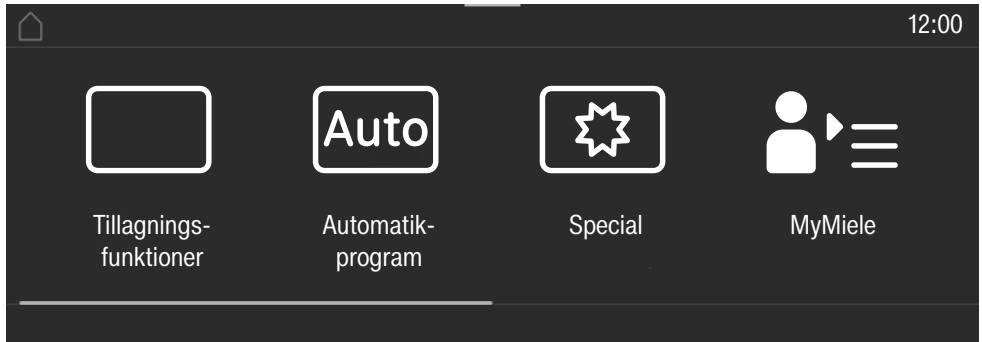
## Touchdisplay

Touchdisplayens ömtåliga yta kan repas av spetsiga eller vassa föremål som exempelvis pennor.


Rör endast vid touchdisplayen med fingrar.

Se till att inget vatten hamnar bakom touchdisplayen.

Touchdisplayen är uppdelad i flera områden.



På **den översta raden** visas menyens sökväg till vänster. De enskilda menypunkterna skiljs från varandra av en lodrät linje. Om meny inte kan visas helt på grund av platsbrist visas överordnade meny punkter med ... I.

När du trycker på ett meny namn på den översta raden växlar displayen till meny i fråga. Tryck på  för att växla till startskärmen.

Klockan visas till höger på den översta raden. Du kan ställa in aktuell tid genom att trycka på inställningen.

Dessutom kan ytterligare symboler visas, till exempel SuperVision .

Vid den översta radens övre kant finns en orange linje där du kan dra ner en rullgardinsmeny. Med den kan du aktivera respektive avaktivera inställningar under en tillagning.

I **mitten** finns den aktuella meny med meny punkterna. Du kan bläddra åt höger eller vänster genom att dra med fingret över displayen. Du väljer en meny punkt genom att trycka på den (se avsnittet "Användning").










På den **nedre raden** finns, beroende på meny, olika fält för manövrering, som till exempel Timer, Spara eller OK.

# Manöverpanel

---

## 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> .
	Information om överordnade menypunkter som inte längre kan visas i menyens sökväg på grund av platsbrist.
	Larm
	Äggklocka
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren eller knappspärren är aktiverad (se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”). Användningen är spärрад.
	Kärntemperatur vid användning av stektermometer
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning   På)
	SuperVision (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen SuperVision   SuperVisionvisning   På)

Du använder ugnen genom att trycka på önskad meny punkt i touchdisplayen.

Varje fingertryck gör att det aktuella tecknet (ord och/eller symbol) du trycker på färgas **orange**.

Fält som ska bekräftas för ett användarsteg är markerade med **grönt** (till exempel *OK*).

## Välja meny punkt

- Tryck på önskat fält eller önskat värde på touchdisplayen.

## Bläddra

Du kan bläddra åt vänster eller höger.

- Dra med fingret över bildskärmen. Lägg fingret på touchdisplayen och dra det i önskad riktning.

Stapeln i det nedre området visar var du är i den aktuella menyn.

## Lämna meny nivå

- Tryck på touchknappen ↩ eller tryck på symbolen ... I i menyn.
- Tryck på symbolen ⏪ för att växla till startskärmen.

Alla inmatningar som du har gjort men inte bekräftat med *OK* sparas inte.

## Ändra värde eller inställning

### Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är orangemarkerad.

- Tryck på önskad inställning.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

## Välja siffror med siffrullen

- Dra siffrullen neråt eller uppåt med hjälp av fingret tills önskade siffror visas i mitten.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

## Ange siffror med sifferblocket

- Tryck på värdet som står i mitten av siffrullen.

Sifferblocket visas.

- Tryck på önskade siffror.

Så snart du har gjort ditt val blir fältet *OK* grönmarkerat.

Med hjälp av pilen raderar du den senaste valda siffran.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

## 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 ljudsignalerna).

- Tryck på gällande segment på stapeln för att ändra inställningen.

- Välj *På* eller *Av* för att aktivera eller avaktivera inställningen.

- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

# Användning

---

## Ange bokstäver

Du anger bokstäver med hjälp av ett tangentbord i displayen. Välj gärna korta namn.

- Tryck på de bokstäver och tecken du önskar.

**Tips!** Med tecknet **]** kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.

- Tryck på **Spara**.

Namnet sparas.

## Visa kontextmenyn

I vissa menyer kan du visa en kontextmeny, till exempel om du vill döpa om egna program eller flytta texter under MyMiele.

- Tryck till exempel på ett eget program tills kontextmenyn öppnas.
- Tryck på touchdisplayen utanför menyfönstret för att stänga kontextmenyn.

## Flytta genväg

Du kan ändra ordningsföljden på egna program och texter under MyMiele.

- Tryck till exempel på ett eget program tills kontextmenyn öppnas.
- Välj flytta.
- Håll fingret på det markerade fältet och dra det på önskat ställe.

## Visa rullgardinsmeny

Under en tillagning kan du aktivera respektive avaktivera inställningar som till exempel **Booster** eller **Uppvärmning** samt **wifi-funktion** .


- Dra rullgardinsmenyn neråt på den orangea linjen under rubrikraden.
- Välj den inställning som du vill ändra. Aktiva inställningar är orangemarkerade. Inaktiva inställningar är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerade (se avsnittet “Inställningar – Display”).
- Flytta rullgardinsmenyn uppåt eller neråt eller tryck på touchdisplayen utanför menyfönstret för att stänga rullgardinsmenyn.


## Visa Hjälp

För vissa funktioner finns en hjälp. På den undre raden visas **Hjälp**.

- Tryck på **Hjälp** för att visa anvisningar med bilder och text.
- Tryck på touchknappen **Stäng** för att återvända till föregående 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.



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
- stektermometer
- Öppnare
- skruvar för att fästa ugnen i inbyggnadsskåpet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

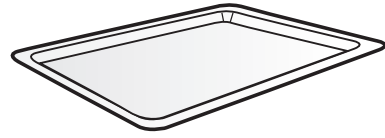
Till ugnen medföljer som standard en glasform, ett ugnsgaller och en stektermometer.

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



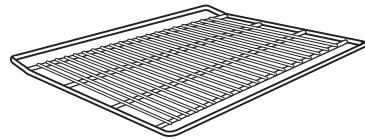
Glasformen lämpar sig för alla funktioner.


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 MV , även som avställningsyta för mindre former.
- Glasformen får belastas med maximalt 8 kg.

## Ugnsgaller med utdragsspärr



Gallret ska **inte** användas i funktionen MV . 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.

# Utrustning

Ugnen och gallret kan skadas om eventuella gnistor bildas.

Använd inte gallret för tillagningar i funktionen MV .

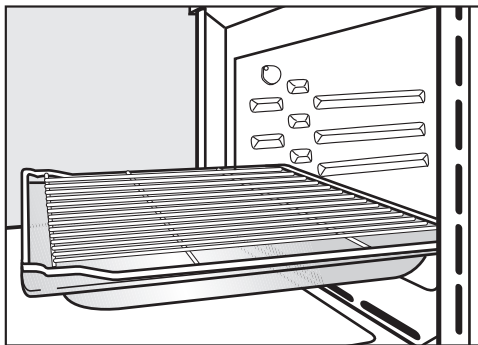
Lägg inte gallret på ugnsbotten utan skjut in det på en falshöjd.

## Använda ugnsgallret

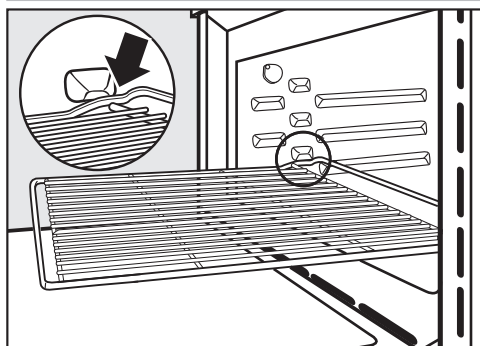
Gallret har ett utdragsskydd. Denna utdragsspärr förhindrar att ugnsgallret kan dras ut helt om du endast vill dra ut det en bit.

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.








- 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.



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

## Runda bakformar

De runda bakformarna kan skadas av mikrovågor.

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



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.

## Baksten HBS 70

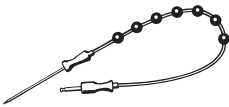


Med bakstenen får du ett optimalt bakresultat för rätter som ska ha en sprödbakad botten som pizza, paj, bröd, frallor med mera.

Bakstenen består av eldfast keramik och är glaserad. För att lägga på och ta ut det som gräddas på bakstenen medföljer en bakspade av behandlat trä.

- Skjut in gallret på den första falshöjden och sätt bakstenen på gallret.

## Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen (se avsnittet "Stekning – Stektermometer").

## 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.

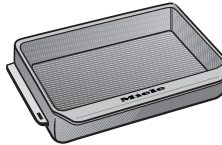
Ytskiktet på ugnspannan är överdraget med en smutsavvisande yta och de är lämpliga för användning på induktionshällar.

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

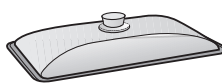
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 62-22

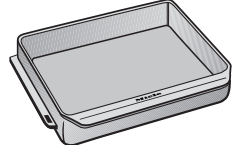


HBD 60-22



**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

- Öppnare  
Med öppnaren kan du få upp luckan vid ett strömavbrott. Sätt in den snett uppifrån vid luckans ytterkant i öppningen mellan manöverpanelen och luckan.
- Miele mikrofibrertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

# Utrustning

---

## 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 garanteras.

## Tillgänglighet Miele@home

Vilka funktioner du kan använda i Miele-appen beror på vilka Miele@home-servicetjänster 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 väljer du vidare.
- Om du vill göra installationen senare så väljer du Hoppa över.  
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 datum

- Ställ in dag, månad och år.
- Bekräfta med *OK*.

### 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 .

Huvudmenyn visas.


- Välj Tillagningsfunktioner .
- 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

## Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På   Av*   Nattavstängning Analog eller digital visning Analog*   Digital Tidsformat 24-timmarsvisning*   12-timmarsvisning (am/pm) Ställa in
Datum	
Belysning	På "På" i 15 sek* Av
Startskärm	Huvudmeny* Funktioner Automatikprogram Specialprogram Egna program MyMiele
Display	Ljusstyrka  Färgschema ljus   mörk* QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler  Knapp ljud  Välkomstmelodi På*   Av

\* Fabriksinställning



Menypunkt	Möjliga inställningar
Enheter	Vikt g*   lb   lb/oz Temperatur °C*   °F
Snabb-MV	Effekt Tillagningstid
Popcorn	Tillagningstid
Booster	På* Av
Förvalda temperaturer	
Förvalda effekter	
Kyfläkt fortsatt drift	Tidsstyrd Temperaturstyrd*
Sensorstödd användning	Ljus på när du närmar dig vid pågående tillagning*   alltid på   Av Maskin på när du närmar dig På   Av* Signalton av när du närmar dig På*   Av
Säkerhet	Driftspärr  På   Av* Knappspärr På   Av*
Frontigenkänning	På Av*
Miele@home	Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ny inställning Återställ Göra inställning
Fjärrstyrning	På* Av


\* Fabriksinställning

# Inställningar


Menypunkt	Möjliga inställningar
SuperVision	SuperVisionvisning På   Av* Visning i standbyläge På   Endast vid fel* Lista maskiner Visa maskin   Ljudsignaler
RemoteUpdate	På* Av
Programversion	
Rättslig information	Open-Sourcelicenser
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Maskininställningar Egna program MyMiele Förvalda effekter Förvalda temperaturer
Drifttimmar (totalt)	

\* Fabriksinställning

## Öppna menyn “Inställningar”

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

Du är i huvudmenyn.

■ 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 väljer du  i huvudmenyn. 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 denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.  
Om du dessutom väljer inställningen Display | QuickTouch | På så reagerar alla touchknappar nu direkt när du trycker på dem och närhetssensorn identifierar automatiskt om du närmar dig displayen.  
Om du väljer till inställningen Display | QuickTouch | Av så måste du 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  
Klockan visas bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd. Om denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.

### Analog eller digital visning

Klockan kan vara Analog (analog klocka med visare) eller Digital (Tim:Min).

Vid digital klocka visas även datum.

### Tidsformat

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

### Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

**Tips!** Om ingen tillagningstid räknas ner så trycker du på klockan i den översta raden för att ändra den.

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.



### Datum

Ställ in datum.

När ugnen är avstängd visas datumet bara på inställningen Tid | Analog eller digital visning | Digital.

# Inställningar


## Belysning

- På  
Belysningen är inkopplad under hela tillagningen.
- "På" i 15 sek  
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.

## Startskärm

Vid leverans visas huvudmenyn när du kopplar in ugnen. Som startskärm kan du också välja att till exempel visa funktioner eller genvägarna under MyMiele istället (se avsnittet "MyMiele").



Den nya startskärmen visas först nästa gång ugnen sätts på.

Du kommer till huvudmenyn genom att välja touchknappen  eller via meny-sökvägen i rubrikfältet.

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

-   
maximal ljusstyrka
-   
minimal ljusstyrka

## Färgschema

Välj om displayen ska visas med ett ljust eller mörkt färgschema.

- ljus  
Displayen har en ljus bakgrund med mörk text.
- mörk  
Displayen har en mörk bakgrund med ljus text.

## QuickTouch

Välj hur touchknapparna och närhets-sensorn ska reagera när ugnen är avstängd:

- På  
Om du dessutom har valt inställningen Tid | Visning | På eller Nattavstängning så reagerar touchknapparna och närhets-sensorn även när ugnen är avstängd. Om denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.
- Av  
Oberoende av inställningen Tid | Visning reagerar touchknapparna och närhetssensorn 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.

Om du vill öppna luckan via fjärrstyrning med röststyrning, se till att ingen befinner sig nära luckan när den öppnas. Låt alltid ljudsignalerna fortsätta vara aktiverade.

Ljudsignalernas ljudstyrka visas med en liggande stapel.


-   
maximal ljudstyrka
-   
ljudsignalen är avstängd

## Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

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

## Välkomstmelodi

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 (lb) eller lb/oz (lb/oz).

### 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 600 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 1000 W.
- Tillagningstid  
Den maximalt inställbara tillagningstiden beror på vald mikrovågseffekt:  
80–300 W: maximalt 10 minuter  
450–1000 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. Värmeelement för övervärme/grill, ringelement och fläkt förvärmer tillagningsutrymmet samtidigt till den önskade temperaturen.
- Av  
Funktionen **Booster** är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.

Du kan också använda rullgardinsmekanismen för att aktivera respektive avaktivera funktionen **Booster** för en tillagning.

# Inställningar

## 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.

- Välj önskad funktion.

Temperaturförslaget och temperaturområdet visas samtidigt så att du kan ändra den.


- 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 MV  och för funktioner med mikro.

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

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

Kondensvatten kan skada bänkskivan eller köksnickerier 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 köksnickerierna.

Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

## Sensorstödd användning


Närhetssensorn känner av när du närmar dig touchdisplayen till exempel med din hand eller kropp.

Om du vill att närhetssensorn även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display | QuickTouch | På.

## Ljus på när du närmar dig

- vid pågående tillagning  
När du närmar dig touchdisplayen när en tillagning pågår så tänds belysningen i tillagningsutrymmet. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks automatiskt igen efter 15 sekunder.
- alltid på  
När du närmar dig touchdisplayen så tänds belysningen i tillagningsutrymmet. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks automatiskt igen efter 15 sekunder.
- Av  
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .

## Maskin på när du närmar dig

- På  
När klockan visas startar ugnen och huvudmenyn öppnas direkt när du närmar dig touchdisplayen.
- Av  
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Starta ugnen med knappen På/Av .

## Signalton av när du närmar dig

- På  
När du närmar dig touchdisplayen stängs ljudsignalerna av.
- Av  
Närhetssensorn reagerar inte när du närmar dig touchdisplayen. Stäng av ljudsignalerna manuellt.


## Säkerhet

### Driftspärr


Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Även om driftspärren är aktiverad kan du ställa in ett larm och en tid för äggklockan och använda funktionen Mobile-Start.

Efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På  
Driftspärren aktiveras. Innan du kan använda ugnen kopplar du in den och trycker på  i minst 6 sekunder.
- Av  
Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.

### 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 knappen På/Av .

- På  
Knappspärren är aktiverad. Tryck på 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.

# Inställningar

---

## Frontigenkänning

- På  
Skåpluckan är aktiverad. Med närhets-sensorn känner ugnen automatiskt av om skåpluckan är stängd.  
När skåpluckan är stängd, så stängs ugnen av automatiskt efter en förprogrammerad tid.
- Av  
Avkänningen av skåpluckan är avaktiverad. Ugnen känner inte av om skåpluckan är stängd.

Om ugnen är inbyggd bakom en skåplucka kan ugnen, skåpet och golvet skadas av värme och fukt som lagras bakom den stängda skåpluckan.

Lämna alltid skåpluckan öppen när du använder ugnen.

Stäng skåpluckan först när ugnen har svalnat helt.

## Miele@home

Ugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home och har en SuperVision-funktion.

Vid leverans är din ugn utrustad med en wifi-kommunikationsmodul 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. Wifi-funktionen aktiveras igen.

- Avaktivera  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Miele@home förblir inställt, wifi-funktionen stängs av.
- Anslutningsstatus  
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Displayen visar information om wifi-mottagningsstatus, närverksnamn och IP-adress.
- Ny inställning  
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. Wifi-anslutningen 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.
- Göra inställning  
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.



## Utföra Scan & Connect

Den första idrifttagningen utfördes, utan att Miele@home installerades.

- Skanna QR-koden.

När du har installerat Miele-appen och har ett användarkonto så leds du direkt till nätanslutningen.

Om du ännu inte har installerat Miele-appen leds du till Apple App Store® eller Google Play Store™.

- Installera Miele-appen och skapa ett användarkonto.
- Skanna QR-koden igen.

Miele-appen guidar dig genom installationen.





## 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.

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.

## SuperVision

Ugnen tillhör de maskiner som kan användas med Miele@home och har funktionen SuperVision för övervakning av andra hushållsmaskiner som är anslutna till Miele@home-systemet.

Funktionen SuperVision kan aktiveras först efter du har installerat ett Miele@home-system.

### SuperVisionvisning

- På  
Funktionen SuperVision är aktiverad. Symbolen  visas uppe till höger i displayen.
- Av  
Funktionen SuperVision är avaktiverad.

### Visning i standbyläge

Funktionen SuperVision kan du också använda när ugnen är i standby-läge. Förutsättningen är att ugnens klocka är inkopplad (Inställningar | Tid | Visning | På).

- På  
Aktiva hushållsmaskiner som är inloggade i Miele@home-systemet visas alltid.
- Endast vid fel  
Endast fel hos aktiva hushållsmaskiner visas.

# Inställningar

## Lista maskiner

Alla hushållsmaskiner som är inloggade i Miele@home-systemet visas. När du väljer en maskin så kan du visa fler inställningar:

- Visa maskin
  - På  
Funktionen SuperVision för denna maskin är aktiverad.
  - Av  
Funktionen SuperVision för denna maskin är avaktiverad. Maskinen är fortfarande inloggad i Miele@home-systemet. Fel visas, även när funktionen SuperVision för denna maskin är avaktiverad.
- Ljudsignaler  
Du kan ställa in om ljudsignalerna för denna maskin är aktiverade (På) eller avaktiverade (Av).

## 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.

## Programversion

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

- Bekräfta med *OK*.

## Rättslig information

Under Open-Sourcelicenser får du en översikt över de integrerade Open Source-komponenterna.

- Bekräfta med *OK*.

## 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 aktiverades. Ingen uppvärmning när du kopplar in ugnen.

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

## Fabriksinställningar

- Maskininställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program  
Alla egna program raderas.
- MyMiele  
Alla genvägar som skapats för MyMiele raderas.
- Förvalda effekter  
Alla ändrade mikrovågseffekter återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

## Drifttimmar (totalt)

Genom att välja Drifttimmar (totalt) kan du se ugnens totala antal drifttimmar.


# Larm + äggklocka

---

Med touchknappen  kan du välja en tid för äggklockan eller ett larm.



Man kan samtidigt ställa in två larm, två tider för äggklockan eller ett larm och en tid för äggklockan.


## Använda funktionen Larm


Larmet  kan du använda för att ställa in ett klockslag vid vilket en ljudsignal ska gå igång.


### Ställa in larm

Om du har valt inställningen Display | QuickTouch | Av så startar du ugnen för att kunna ställa in ett larm. Tiden för larmet visas då när ugnen är avstängd.

- Välj touchknappen .
- Välj  Larm.
- Ställ in en tid för larmet.
- Bekräfta med Stäng.

Om ugnen är avstängd så visas  klockan för larmet istället för den vanliga klockan.


Om en tillagning pågår samtidigt eller om du är i en meny så visas  och tiden för larmet uppe till höger i displayen.

Vid den inställda tiden blinkar  bredvid tiden i displayen och en signal hörs om ljudsignalen är aktiverad.

- Välj touchknappen  eller den inställda tiden för larmet i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra larm


- Välj larmfunktionen i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskat larm.

Den inställda tiden för larmet visas.

- Ställ in en ny tid för larmet.
- Bekräfta med Stäng.

Den ändrade tiden för larmet sparas och visas i displayen.

## Radera larm


- Välj larmfunktionen i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskat larm.

Den inställda tiden för larmet visas.

- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Larmet raderas.

## 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 .
- Välj  Äggklocka.
- Ställ in tiden för äggklockan.
- Bekräfta med Stäng.

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


Om en tillagning pågår samtidigt eller om du är i en meny så visas  och tiden som räknas ner upp till höger i displayen.

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

- Välj touchknappen  eller önskad tid för äggklockan i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra äggklockans tid


- Välj äggklockan i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskad tid för äggklockan.

Den inställda tiden visas.

- Ställ in en ny tid för äggklockan.
- Bekräfta med Stäng.

Den ändrade tiden för äggklockan sparas och räknas ner i minuter. Tider för äggklockan som är kortare än 10 minuter räknas ner i sekunder.

## Radera äggklockans tid

















- Välj äggklockan i displayen eller välj touchknappen  och sedan önskad tid för äggklockan.

Den inställda tiden visas.






- Välj radera.
- Bekräfta med Stäng.

Äggklockans tid raderas.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
Tillagningsfunktioner 		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Över-och undervärme 	180 °C	30–250 °C
MV 	1000 W	80–1000 W
MV Kombi 	300 W	80–300 W
MV + Varmluft plus 	160 °C	30–220 °C
MV + Varmluftsgrill 	200 °C	100–200 °C
MV+Grill 	3	1–3
MV + Stekautomatik 	160 °C	100–200 °C
Intensivbakning 	170 °C	50–220 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Undervärme 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Varmluftsgrillning 	200 °C	100–220 °C
Eco-varmluft 	190 °C	100–230 °C
Automatikprogram 		

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
Special 		
Uptining	—	—
Torkning	60 °C	30–70 °C
Uppvärmning	—	—
Värma porslin	80 °C	50–100 °C
Jäsa vetedeg	35 °C	30–50 °C
Tillagning med låg temperatur	90 °C	80–120 °C
Varmhållning	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Egna program 		
Inställningar 		

# Mikrovågsfunktion


## 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 MV  eller i funktioner med mikro.

Använd **alltid** glasformen i funktionen MV , 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:




- 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 MV 

**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 MV .

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

- Plastkärl för mikrovågsugn  
Det finns speciella plastkärl för mikrovågsgagnar 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 + Varmluftsgrill  samt för funktioner utan mikro (insatt på en falthöjd).
- Metallbakformar för bakning i funktionen MV + Stekautomatik , MV + Varmluft plus , MV+Grill  och MV + Varmluftsgrill  samt funktioner utan mikro

# Mikrovågsfunktion

- Aluminiumformar utan lock för upptining 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 ugnsväggen 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 lockknappar för tillagning.

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

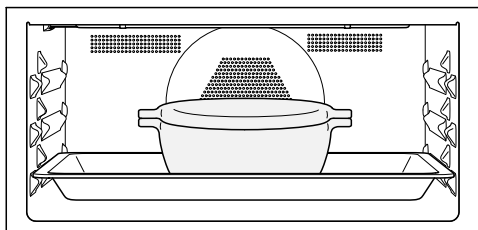
- Galler av metall (inklusive det medföljande gallret) är principiellt **inte** lämpliga för användning i funktionen MV .
- Metallbehållare
- Aluminiumfolie  
Undantag: För ojämna köttbitar, till exempel fågel, blir upptining, uppvärmning eller tillagning jämnare om man under de sista minuterna täcker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

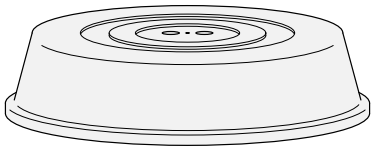


- Sätt in glasformen på den första falsk-höjden och ställ det tomma kärlet i mitten av glasformen.
- Stäng luckan.
- Välj funktionen MV .

- Ställ in den högsta mikrovågseffekten (1 000 W) och en tillagningstid på 30 sekunder.
- 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 vattenångor 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 MV [≡].


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 MV [≡].

Kåpan får inte sitta för tätt mot kärlet. Om kärlet har en liten diameter kan det hända att vattenångan inte kan dunsta. Kåpan blir då för varmt och kan smälta. Använd kärl 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 rostat bröd)
  - mat som ska värmas i funktionen MV + Stekautomatik [☀], MV + Varmluft plus [☀], MV+Grill [☀] eller MV + Varmluftsg Grill [☀].


# Användning

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

Skjut in glasformen på falshöjd 1 i funktionen MV  och ställ **alltid** in tillagningsskärlet på glasformen.

- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

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

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

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

Du kan ändra de föreslagna värdena i efterhand genom att välja respektive värde eller ändra Timer.

- Starta tillagningen i funktioner **utan** mikro med *OK*.
- Starta tillagningen i funktioner **med** mikrovågsfunktion med *Start*.

I alla funktioner visas de inställda värdena och 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 med *Stopp* eller öppnar luckan. Du kan fortsätta tillagningen med *Start*.

- Beroende på tillagning väljer du avsluta eller *Stäng* (beroende på funktion).
- 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.
- Booster
- Uppvärmning
- Crisp function

## Ändra temperatur och kärntemperatur

Med Inställningar | Förvalda temperaturer kan den förprogrammerade temperaturen anpassas permanent till dina egna matlagningsvanor.

Kärntemperaturen  visas bara om du använder stektermometern (se avsnittet "Stekning – Stektermometer").

- Tryck på temperaturvisningen.
- Ändra temperaturen och kärntemperaturen  om det behövs.
- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.

## Ändra mikrovågseffekt

Med Inställningar | Förvalda effekter kan den förprogrammerade effekten anpassas permanent till dina egna matlagningssvanor.

- Tryck på visningen av mikrovågseffekten.
- Ändra mikrovågseffekten.
- Välj Start.

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. 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 ☺ eller Timer.
- Ställ in önskade tider.
- Bekräfta med OK.

## Ändra inställda tillagningstider

- Välj ☺, tidsangivelsen eller Timer.
- Välj önskad tid och ändra den.
- Bekräfta med OK.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

## Radera inställda tillagningstider


- Välj ☺, tidsangivelsen eller Timer.
- Välj önskad tid.
- Välj radera.
- Bekräfta med OK.

Om du raderar Tillagningstid, så raderas också de inställda tiderna för Klar kl. och Start kl..

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

# Användning

## Avbryta tillagningen i funktionen MV

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

När tillagningstiden pågår så visas Stopp nere till höger i displayen.

- Välj Stopp.

Tillagningen avbryts och tillagningstiden stoppas.

Start är grönmarkerat.

- Välj Start.

Tillagningen fortsätter och tillagningstiden räknas ner.

## Avbryta tillagning

När du avbryter en tillagning så stängs ugnsvärmen av och belysningen i tillagningsutrymmet släcks. Inställda tillagningstider raderas.

## Avbryta tillagningen eller den inställda tillagningstiden

- Välj avsluta.

Huvudmenyn visas.

## Avbryta tillagningen med inställd tillagningstid

- Välj Avbryt.


Avbryta tillagningen? visas.

- Välj Ja.

Huvudmenyn visas.




## Förvärma ugnen

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

Funktionen **Uppvärmning** kan användas i alla funktioner (förutom MV ) och måste aktiveras separat för varje tillagning.

Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först när börstemperaturen är nådd och du har satt in maten som ska tillagas.






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 ugnen när du ska tillaga följande livsmedel och använd följande funktioner:
  - Mörka bröddeggar samt rostbiff och filé i funktionen **Varmluft plus**  och **Över- och undervärme** 
  - Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktionen **Över- och undervärme**  (utan funktionen **Booster**)

## Booster

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

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

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme 
- Stekautomatik 
- MV + Varmluft plus 
- MV + 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. Värmeelementen för övervärme/grill, ringelement och fläkt kopplas in samtidigt.

Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt uppfrysning med funktionen **Booster**. Avaktivera funktionen **Booster** när du gräddar dessa.

## Aktivera respektive avaktivera **Booster** för en tillagning

Om du har valt inställningen **Booster** | På så kan du avaktivera funktionen separat för en tillagning.

På motsvarande sätt kan du aktivera funktionen separat för en tillagning när du har valt inställningen **Booster** | Av.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill avaktivera funktionen **Booster** för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

**Booster** är orangemarkerat.

- Välj **Booster**.

**Booster** är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

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

## Uppvärmning

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.

Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först när börstemperaturen är nådd och du har satt in maten som ska tillagas.

Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

Funktionen Uppvärmning kan inte väljas i MV .

## Aktivera Uppvärmning

Funktionen Uppvärmning kan användas i alla funktioner och måste aktiveras separat för varje tillagning.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill aktivera funktionen Uppvärmning för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

Uppvärmning är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.

- Välj Uppvärmning.

Uppvärmning är orangemarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

Meddelandet Skjut in det som ska tillagas kl. visas med en tid. Tillagningsutrymmet värms upp till den inställda temperaturen.

- Ställ in maten i ugnen när displayen uppmanar dig att göra detta.

- Bekräfta med **OK**.

# Användning

---

## Crisp function

Funktionen Crisp function (fuktreduce-ring) rekommenderas för mat som till exempel paj, pizza, mjuka kakor med fuktig garnering eller muffins.

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnet krispigt.

## Aktivera Crisp function

Funktionen Crisp function kan användas i alla funktioner och måste aktiveras separat för varje tillagning.

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.

Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.

- Dra rullgardinsmenyn neråt.

Crisp function är (beroende på färgschema) svart- eller vitmarkerat.

- Välj Crisp function.

Crisp function är orangemarkerat.

- Stäng rullgardinsmenyn.

Funktionen Crisp function är aktiverad.

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Välj symbolen för den valda funktionen.
- När du har ställt in en tillagningstid så bekräftar du meddelandet Vill du avbryta processen? med Ja.
- Välj en ny funktion.


Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

- Gör inställningarna för tillagningen och bekräfta med OK.




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 mikrovågseffekt på 600 W och en tillagningstid på 1 minut är förprogrammerade.

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 Stopp och avbryta den med touchknappen .

När tillagningstiden är slut visas Klar och en signal hörs.

- Välj Stäng.

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 Stopp och avbryta den med touchknappen .

Engångsförpackningar av papper eller annat brännbart material kan användas 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 Stäng.

Huvudmenyn visas.

# Automatikprogram

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

## Kategorier

Automatikprogrammen **Auto** 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 **Auto**.

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.

De automatikprogrammen som kan väljas i den valda kategorin visas.

- Välj önskat automatikprogram.

- Följ anvisningarna i displayen.

Under vissa automatikprogram kommer du att bli uppmanad om att använda stektermometern. Se anvisningarna i avsnittet "Stekning – Stektermometer".

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

**Tips!** Med **i** Information kan du nu, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska sätta in eller vända maten i ugnen.

## 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.
- Vid användning av stektermometern beror tillagningstiden på hur snabbt kärntemperaturen nås.
- Om maten ännu inte tillagats som önskat vid slutet av ett automatikprogram ska du välja **Förlängd tillagning** eller **Förlängd baktid**. Maten fortsätter att tillagas med den vanliga uppvärmningen i 3 minuter till.

## Sökning

(Beroende på språk)

Under Automatikprogram kan du söka efter namn på olika kategorier och automatikprogram.

Du söker på ord men kan även söka på delar av ord.

Du är i huvudmenyn.

- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan med kategorierna visas.

- Välj Sökning.
- Knappa in ordet du vill leta efter, till exempel "Bröd".

Längst ner i displayen visas antal träffar.

Om det inte finns några träffar eller om du får mer än 40 träffar så är fältet träffar avaktiverat och du måste ändra söktexten.

- Välj XX träffar.

Kategorierna och automatikprogrammen som hittas visas.

- Välj önskat automatikprogram eller kategori och sedan önskat automatikprogram.

Automatikprogrammet startar.

- Följ anvisningarna i displayen.

## Special

---




I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


- Upptining
- Torkning
- Uppvärmning
- Värma porslin
- Jäsa vetedeg
- Tillagning med låg temperatur
- Varmhållning
- Tillagning
- Konservering
- Djupfrysta produkter/färdiga rätter

## Upptining

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

■ Använd en av följande funktioner och specialfunktioner:

- Special  | Upptining  
Du väljer en kategori och en vikt för livsmedlet.
- Tillagningsfunktioner  | MV   
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 specialfunktionen Upptining

Detta program har tagits fram särskilt för att tina upp mat.

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Välj Special .
- Välj Upptining.

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.
- Ställ in vikten.


Du kan starta upptiningen direkt eller vid ett senare tillfälle och visa enskilda processer och tillagningssteg.

- Följ anvisningarna i displayen.

### Tips


- Med **i** Information kan du, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska vända maten i ugnen.
- Om maten ännu inte har tinat som önskat när upptiningsprocessen är klar, så väljer du Förlängd uppvärmning. Maten värms i 3 minuter.
- När upptiningen är avslutad väljer du Spara för att spara inställningarna för vald kategori och vald vikt som ett eget program (se avsnittet "Egna program").

## Använda funktionen MV

Som alternativ till specialfunktionen kan du använda funktionen MV  för upptining. Du ställer in mikrovågseffekt och upptiningstid.




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

Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.

- Välj Tillagningsfunktioner .
- Välj MV .
- 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.

# Special

## Upptining med funktionen MV

Livsmedel som ska tinas	Mängd	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
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
Vetedebskakor, smördebskakor (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.

- Förbered det som ska torkas genom att skära det och skala och kärna ur 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 Special .
- Välj Torkning.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in torktiden.
- Följ anvisningarna i displayen.
- 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
Örter*		30–35	4–8

-  Specialprogram/funktion,
- 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,
-  specialprogram Torkning,
-  funktion Över-och undervärme

\*Torka endast örter i glasformen på falshöjd 2 och använd funktionen Över-och undervärme  eftersom fläkten är inkopplad under specialprogrammet Torkning.

- 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.

### 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. Stektermometern kan sättas in för temperaturövervakad uppvärmning.


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 MV , 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 specialfunktion Uppvärmning **Tips**

Detta program har tagits fram särskilt för att värma upp mat.

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 tillagningskärl 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.
- Välj Special .
- Välj Uppvärmning.

Urvalslistan visas.

- Välj önskad kategori.
- Ställ in matens vikt.
- Följ anvisningarna i displayen.

 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 tillagningskärl 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.

- Använd alltid ett lock, förutom när du värmer på panerad mat.
- Med **i** Information kan du nu, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska vända eller röra om maten i ugnen.  
Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.
- Om maten fortfarande inte är varm när programmet är avslutat så väljer du Förlängd uppvärmning. Maten värms i 3 minuter.
- När programmet är avslutat väljer du Spara för att spara inställningarna för vald kategori och vald vikt som ett eget program (se avsnittet "Egna program").

# Special

## Uppvärmning med funktion MV

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).

## Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på falshöjd 1 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten.
- Välj Special .
- Välj Värma porslin.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.
- Följ anvisningarna i displayen.




Risk för skador 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 tar ut porslinet.

## Jäsa vetedeg


Detta program har tagits fram särskilt för att jäsa vetedeg.

- Välj Special .
- Välj Jäsa vetedeg.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tillagningstiden.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Varmhållning

Du kan varmhålla mat i tillagningsutrymmet under flera timmar.

Välj en så kort tid som möjligt för att behålla matens kvalitet.

- Välj Special .
- Välj Varmhållning.
- Sätt in maten som ska hållas varm i tillagningsutrymmet och bekräfta med OK.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.
- Följ anvisningarna i displayen.

## Tillagning med låg temperatur

Denna funktion Tillagning med låg temperatur passar perfekt för ömtåliga köttbitar av nöt, fläskkött, kalv eller lamm som ska tillagas på exakt gradtal.

Köttet steks först jämnt runtom på en hög temperatur under en kortare tid.

Sedan ställs köttet in i den förvärmda ugnen där det kommer tillagas på låg temperatur och under en längre tid.

Då blir köttet mörare. Köttsaften börjar cirkulera i köttbiten och fördelas jämnt ända ut till de yttre skikten.

Resultatet blir väldigt mörkt och saftigt.

- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste tas ur.
- Använd fett som går att hetta upp ordentligt när du steker (till exempel smör, matolja).
- Täck inte över köttet under tillagningen.


Tillagningstiden är cirka 2–4 timmar och beror på vikt och storlek på köttet samt hur genomstekt du vill ha det.


## Special

- Du kan skära upp köttet direkt när tillagningen är klar. Det behöver inte "vila".
- Låt köttet ligga kvar i ugnen och hållas varmt tills det serveras. Resultatet påverkas inte.
- Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en varm sås så att köttet inte svalnar så snabbt. Köttet har en perfekt serveringstemperatur.

### Använda specialfunktion Tillagning med låg temperatur

Se även anvisningarna i avsnittet "Stekning – Stektermometer".

- Välj Special .
- Välj Tillagning med låg temperatur.
- Följ anvisningarna i displayen. Låt nödvändigt tillbehör vara i ugnen under förvärmning.
- Ställ in temperatur och kärntemperatur.
- Medan ugnen förvärms steker du på köttet ordentligt på alla sidor på hållen.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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

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

- När Skjut in det som ska tillagas med stektermometer visas lägger du köttet på ugnsgallret och sticker in stektermometern så att mätspetsen sitter ordentligt i mitten av köttet.



- Stäng luckan.


Efter att programmet är slut visas Klar och en ljudsignal hörs.

### Använda funktion Över-och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd glasformen med ett galler ovanpå.  
Stäng av funktionen Booster under förvärmning.

- Skjut in glasformen tillsammans med gallret på falshöjd 1.
- Välj Tillagningsfunktioner .
- Välj funktionen Över-och undervärme  och en temperatur på 100 °C.
- Stäng av funktionen Booster via rullgardinsmenyn.
- Förvärm ugnen med glasformen och gallret i cirka 10 minuter.
- Medan tillagningsutrymmet förvärms steker du på köttet ordentligt på alla sidor på hållen.

 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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


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

- Lägg det brynta köttet på gallret.
- Sänk temperaturen vid behov (se avsnittet "Tillagningstabeller").
- Laga färdigt köttet.

## 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 MV .

Använd stektermometern för en temperaturövervakad tillagning (se avsnittet "Stekning – Stektermometer"). Ställ in kärntemperaturen

- Fisk: minst 70 °C
- Fågel: minst 85 °C





## Tips

- Vänd, fördela och rör om maten flera gånger. Rör de yttre skikten mot mitten, eftersom kanterna värms snabbare.
- Använd bara tillagningskär som tål mikrovåg och ugnsvärme när du tillagar med mikrovågsfunktionen.
- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- I funktionen MV + Varmluftsgrill  och MV+Grill  tillagar du alltid utan lock eftersom maten inte bryns annars.

- I funktionen MV  väljer du en mikrovågseffekt på 850 W för uppkokning och fortsätter tillagningen med 450 W fort. Beakta anvisningarna i tillagningstabellerna i slutet av detta dokument.

# Special


## Tillagning med funktion MV

<b>Soppor/grytor grönsaker</b>	 [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
Brocolibuketter	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
- MV : 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 gnisstor i funktionen MV .
- Skjut in glasformen på första falshöjden och ställ dit burkarna.

# Special

## 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.

		
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 MV

- Välj funktion MV  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.

Under MyMiele  kan du spara program som du använder ofta.

Särskilt för automatikprogram behöver du då inte längre bläddra igenom alla meny nivåer för att starta ett program.

**Tips!** I MyMiele kan du även lägga upp meny punkter på startskärmen (se avsnittet "Inställningar – Startskärm").

## Lägga till genvägar

Du kan lägga till upp till 20 genvägar.

■ Välj MyMiele .


■ Välj Lägg till text.

Du kan välja undermenyer från följande rubriker:

- Funktioner

- Automatikprogram  Auto

- Specialprogram  

- Egna program  

■ Bekräfta med *OK*.

I listan visas den underliggande punkten med tillhörande symbol.

■ Fortsätt likadant med ytterligare genvägar. Det är bara de underpunkter som ännu inte har lagts till som kan väljas.

## Radera genvägar

■ Välj MyMiele .

■ Tryck så länge på den genväg som du vill radera så länge tills kontextmenyn visas.

■ Välj Radera program.

Genvägen raderas från listan.

## Flytta genväg

■ Välj MyMiele .

■ Tryck så länge på den genväg som du vill flytta så länge tills kontextmenyn visas.

■ Välj flytta.

En orange ram visas runt texten.

■ Flytta genvägen.

Genvägen är nu i vald position.

Du kan skapa upp till 20 egna program och spara dem.

- Du kan kombinera upp till tio tillagningssteg för att precisera dina favoritrecept. För varje tillagningssteg kan du göra egna individuella inställningar, till exempel funktion, temperatur och tillagningstid eller kärntemperatur.
- Du kan ange falshöjd(-er) för livsmedlet.
- Du kan ange programnamnet som hör till ditt recept.


Om du väljer ditt program på nytt och startar det, så kommer det att genomföras automatiskt.

Andra möjligheter till att göra egna program:

- Spara ett automatikprogram som ett eget program när det avslutats.
- Spara efter en tillagning med inställd tillagningstid.

Sedan skriver du in ett programnamn.

## Skapa egna program

■ Välj Egna program .

■ Välj Skapa program.

Nu kan du bestämma inställningar för det första tillagningssteget.

Följ anvisningarna i displayen:

- Välj och bekräfta önskade inställningar.

Om du väljer funktionen Uppvärmning så lägger du till nästa tillagningssteg genom att ställa in en tillagningstid med Lägg till. Först nu kan du spara och starta programmet.


Alla inställningar för det första tillagningssteget är nu gjorda.

Du kan lägga till ytterligare tillagningssteg, till exempel om du vill använda ett tillagningssteg till efter den första funktionen.

- Om du behöver ytterligare tillagningssteg så väljer du Lägg till och gör som i det första tillagningssteget.
- När alla tillagningssteg är fastlagda så väljer du Välj falshöjd.
- Välj och bekräfta önskad(-e) falshöjd(-er).
- Bekräfta med *OK*.

Om du vill kontrollera inställningarna eller ändra dem i efterhand så väljer du respektive tillagningssteg.

- Välj Spara.
- Ange programnamnet med hjälp av knappsatsen.

Med tecknet  kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.

- När du har angett programnamnet så väljer du Spara.


I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.

- Bekräfta med *OK*.

Nu kan du starta programmet direkt eller senare eller ändra tillagningssteg.

# Egna program

## Starta egna program


- Ställ in maten i ugnen.
- Välj Egna program .
- Välj önskat program.

Beroende på vilka programinställningar du gjort så visas följande meny punkter:

- Starta direkt  
Programmet startar direkt. Belysningen tänds också direkt.
- Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Visa tillagningssteg  
En sammanfattning av dina inställningar visas.
- Gör så här  
De steg som behöver utföras visas, till exempel att sätta in maten i ugnen.

- Välj önskad meny punkt.
- Bekräfta anvisningen om vilken färg maten ska sättas in på med *OK*.


Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

Med  Information kan du nu, beroende på tillagning, till exempel hämta information om när du ska sätta in eller vända maten i ugnen.

- När programmet är färdigt väljer du *Stäng*.

## Ändra tillagningssteg

Tillagningsstegen i automatikprogrammen som du har sparat under egna namn kan du inte ändra på.


- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill ändra tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Ändra.
- Välj det tillagningssteg du vill ändra eller Lägg till för att lägga till ett tillagningssteg.
- Välj och bekräfta önskade inställningar.
- Om du vill starta det ändrade programmet, utan att ändra det, så väljer du starta.
- När du har ändrat alla inställningar väljer du *Spara*.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.

- Bekräfta med *OK*.

Det sparade programmet är ändrat och du kan starta det direkt eller vid ett senare tillfälle.

## Ändra namn på egna program

- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill ändra tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Ändra namn.
- Ändra programnamnet med hjälp av knappsatsen.

Med tecknet ] kan du lägga till en radbrytning för längre programnamn.


- När du har ändrat programnamnet så väljer du Spara.

I displayen visas en bekräftelse om att ditt programnamn har sparats.

- Bekräfta med OK.

Programmet döps om.


## Radera egna program

- Välj Egna program .
- Tryck på det program du vill radera tills kontextmenyn öppnas.
- Välj Radera program.
- Bekräfta frågan med Ja.

Programmet raderas.

Med Inställningar | Fabriksinställningar | Egna program kan du radera alla egna program samtidigt.

## Flytta egna program

- Välj Egna program .
  - Tryck på det program du vill flytta tills kontextmenyn öppnas.
  - Välj flytta.
- En orange ram visas runt texten.
- Flytta programmet.

Programmet står nu i vald position.

# 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 förvärmd ugn. Om ugnen är förvärmd 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

- Följ anvisningarna i displayen.

## Använda Varmluft plus

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

Du kan tillaga rätter på lägre temperaturer än med funktionen Över-och-undervärme , eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.

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 Över-och undervärme

Matta och mörka bakformar av svartplåt, mörk emalj, bleckplåt som färgats mörk eller matt aluminium, temperaturbeständiga glasformar och ytbehandlade formar är lämpliga för användning.

Använd denna funktion för bakning av traditionella recept. Om du använder recept från äldre kokböcker ska du ställa in temperaturen 10 °C lägre än vad som anges. Tillagningstiden förändras inte.

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

## Använda Intensivbakning

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

Använd denna funktion för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning.

Använd **inte** denna funktion för gräddning av platta kakor.

- Sätt in kakan i formen på första falshöjden.

## 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.
- Häll 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 tillagningkärl, köttbitar och matlagningssvanor.

### 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".

Välj funktionen Undervärme  i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på undersidan.



Använd inte funktionen Intensivbakning  för stekning eftersom stekskyn blir för mörk.


## 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.


Med funktionen Varmluft plus  kan du tillaga rätter på lägre temperaturer än med funktionen Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.


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.

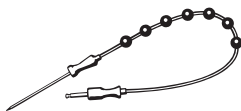
Om du använder funktion med mikro så förkortas tillagningstiden.

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.

# Stekning

## Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

### Så fungerar det

Stick in stektermometerens metallspets ända till handtaget i det som ska tillagas. I metallspetsen finns en temperatursensor som mäter kärntemperaturen inuti maten under tillagningen. Kärntemperaturens ökning visar hur långt tillagningen har kommit. Beroende på om du vill att stekgraden ska vara medium eller genomstekt ställer du in en lägre eller högre kärntemperatur.







Du kan ställa in en kärntemperatur på upp till 99 °C. Anvisningar om kärntemperaturen för olika typer av mat hittar du i tillagningstabellerna i slutet av detta dokument.

Tillagningar med och utan stektermometer har en liknande tillagningstid.

### Användningsmöjligheter

Under vissa automatikprogram och specialprogram kommer du att bli uppmanad om att använda stektermometern.

Dessutom kan du använda stektermometern under egna program och följande funktioner:

- Stekautomatik 
- Varmluft plus 
- Över-och undervärme 
- MV 
- MV + Stekautomatik 
- MV + Varmluft plus 

### Viktiga anvisningar för användning

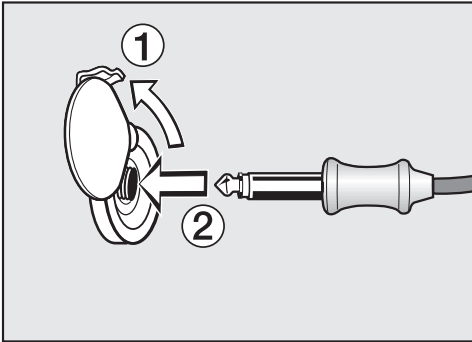
- Köttet kan läggas i ett kokkärl eller läggas på ugnsgallret eller glaskärl, beroende på funktion.
- Stektermometerens metallspets måste vara helt instucken i det som tillagas och ungefär nå kärnan.
- Vid tillagning av fågel är det lämpligt att sticka in metallspetsen i den tjockaste delen av bröstet. Känn igenom köttbiten med tummen och pekfingret för att hitta det tjockaste stället.
- Metallspetsen får inte komma åt något ben och den får heller inte vara instucken vid ställen med mycket fett. Fettvävnad och ben kan leda till att tillagningen stängs av för tidigt.
- För väldigt marmorerat, randigt kött, välj den högre kärntemperaturen i tillagningstabellerna.
- Vid användning av aluminiumfolie eller stekpåse ska stektermometern stickas genom folien ända in till köttets kärna. Du kan också låta stektermometern sitta i köttet innanför folien. Tänk på att följa anvisningarna från tillverkaren av folien.

### Använda stektermometer

- Stick in stektermometerens metallspets ordentligt i maten.

Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt så sätter du termometern i köttbiten som är högst.


- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.



- Stick in stektermometerns anslutningskontakt i uttaget tills du hör att den sitter fast.
- Stäng luckan.
- Välj funktion eller automatikprogram.
- Ställ in temperatur och kärntemperatur om det behövs.

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade. Följ anvisningarna i displayen.

Tillagningen är avslutad när kärntemperaturen är nådd.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Stektermometern kan bli varm. Du kan bränna dig på stektermometern. Använd grythandskar när du ska ta ut stektermometern från anslutningskontakten.

## Starta tillagning med stektermometer

Du kan även låta starta tillagningen vid en senare tidpunkt.

- Välj Start kl..

Tidpunkten för avslutad tillagning kan uppskattas på ett ungefär eftersom tillagning med stektermometer ungefär motsvarar tillagning utan stektermometer.

Du kan inte ställa in Tillagningstid och Klar kl. samtidigt eftersom den totala tillagningstiden beror på när kärntemperaturen har uppnåtts.

## Resttidsindikering


Om den inställda temperaturen är högre än 140 °C vid tillagning, visas en uppskattad resterande tid för tillagningen (resttid) efter en viss tid.

Resttiden räknas ut med hjälp av den inställda ugnstemperaturen, bör-kärntemperaturen och ökningen av kärntemperaturen.

Resttiden som visas i början är en uppskattad tid. Eftersom resttiden kontinuerligt beräknas under tillagningen, korrigeras tiden ständigt i displayen och blir hela tiden mer exakt.

All information om resttid raderas när tillagningstiden eller kärntemperaturen ändras eller om du väljer en annan funktion. Om luckan hölls öppen en längre stund så kommer resttiden att beräknas på nytt.

# 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 övervärme och grill i cirka 5 minuter.
- 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 + Varmluftsgrill  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".

Stektermometers plast kan smälta vid mycket höga temperaturer.

Använd inte stektermometern i grillfunktionerna.

Förvara inte stektermometern i tillag- ningsutrymmet.

Om du använder funktion med mikro så förkortas tillagningstiden.

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

## Använda Varmluftsgrillning 🍷 eller MV + Varmluftsgrill 🍷

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.

Smink, särskilt solkräm, samt handdesinfektionsmedel kan orsaka permanenta fläckar på den matta glasytan.

Om det kommer smink på den matta glasytan ska du omedelbart ta bort det med varmt vatten, handdiskmedel med en ren mikrofibertrasa.

## 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 stålballar.

\* 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:

- Fäll ner värmeelementet för övervärme/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 mikrofibrertrasa.
- 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.

## Rengöra stektermometern

Stektermometern får inte läggas i vatten eller diskas i maskin eftersom den då kan förstöras.

Stektermometern ska endast rengöras med en fuktig 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 fuktar du med vatten och diskmedel och låter det verka några minuter.
- När det har verkat kan du också använda den hårda sidan på en disksvamp.

## Använda ugnrensmedel

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Miele's ugnrensmedel 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 ugnrensmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.


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

## Rengöring och skötsel

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

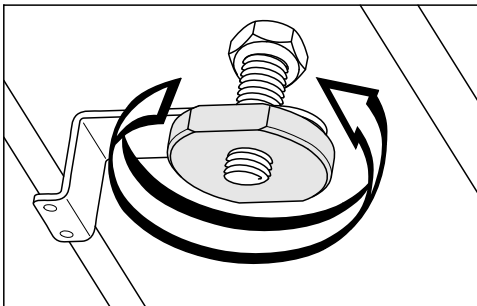
### Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

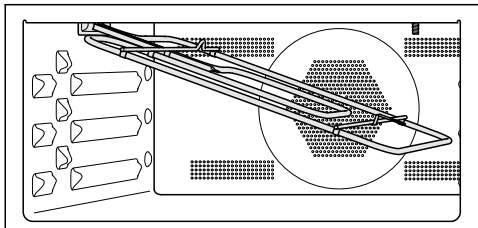
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.

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 elementet för övervärme och grill går sönder. Tryck inte ner värmeelementet för övervärme och grill med våld.



- Fäll försiktigt ner värmeelementet.

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 disk-svamp när du gör rent taket i ugnen.
- När du är klar med rengöringen fäller du upp värmeelementet 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 Inställningar   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 Inställningar   Butik   Demoläge   Av.



## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Du kan inte öppna luckan med touchknappen .</b>	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknappen  inte när ugnen är avstängd. <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>
	Ugnen är inte ansluten till elnätet. <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><li>■ Om du behöver öppna luckan för att det till exempel finns mat i ugnen, kan du använda den medföljande öppnaren för att öppna luckan. Sätt in den snett uppifrån vid luckans ytterkant i öppningen mellan manöverpanelen och luckan. Du kan också greppa luckans sidor och dra i den tills den öppnas.</li></ul>
<b>Du kan inte starta någon tillagning.</b>	Luckan är fortfarande öppen och du ska använda en mikrovågsfunktion. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.</li></ul>
	För en process med mikrovågsfunktion är inte mikrovågseffekt eller tillagningstid rätt inställd. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågseffekt och tillagningstid.</li></ul>
	För en funktion med mikrovågseffekt är inte alla inställningar angivna. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera att du har ställt in en mikrovågseffekt och temperatur.</li></ul>



## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna eller närhetssensorn reagerar inte.	Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna och närhetssensorn inte när ugnen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ugnen så reagerar touchknapparna och närhetssensorn igen. Om du vill att touchknapparna och närhetssensorn även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li> </ul>
	Inställningarna för närhetssensorn är avaktiverade. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ändra inställningarna för närhetssensorn via Inställningar   Sensorstödd användning.</li> </ul>
	Närhetssensorn är defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
	Ugnen är inte ansluten till elnätet. <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>
	Om inte heller displayen reagerar så har det uppstått ett problem i styrningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ugnen startas på nytt.</li> </ul>
Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.	Driftspärren  är aktiverad. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Du kan avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på symbolen  i minst 6 sekunder.</li> <li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li> </ul>
Strömavbrott -processen avbröts visas i displayen.	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
12:00 visas i displayen.	Strömmen var borta i mer än 150 timmar. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
Maximal drifttid har uppnåtts visas i displayen.	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> <p>Efter det kan du använda ugnen igen.</p>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.	Ett problem som inte går att åtgärda själv. ■ Kontakta Miele service.
Om du öppnar luckan under en tillagning med funktionen MV  så är ugnen tyst.	Detta är inget fel! Om luckan öppnas under funktionen MV  så kommer luckbrytaren att stänga av mikron och kylfläkten kommer att gå ner i varv.
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
Under en tillagning med mikrovågsfunktion hörs ett onormalt ljud.	Du använde kärl av metall på en mikrovågsfunktion. ■ Kontrollera om gnistor bildas på grund av användning av metallföremål (se avsnittet "Välja tillagningskärl").
	På en mikrofunktion så täcktes maten över med aluminiumfolie. ■ Ta bort folien.
	Du använde ugnsgallret på en mikrovågsfunktion. ■ Använd alltid glasformen när du använder mikrofunktioner.
Ugnen stänger av sig själv.	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. ■ Koppla in ugnen igen.
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. ■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.
	Mängden ingredienser avviker från receptet. ■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	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>
Efter avslutad tid är maten inte tillräckligt varm eller genomlagad i funktionen MV  .	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>
Efter uppvärmning eller tillagning med mikrovågsfunktionen kallnar maten för snabbt.	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. <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>
Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.	Du har valt inställningen Belysning   "På" i 15 sek. <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>
Ugnsbelysningen är släckt eller tänds inte.	Du har valt inställningen Belysning   Av. <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 sek.</li> </ul>
	Ugnsbelysningen är defekt. <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.

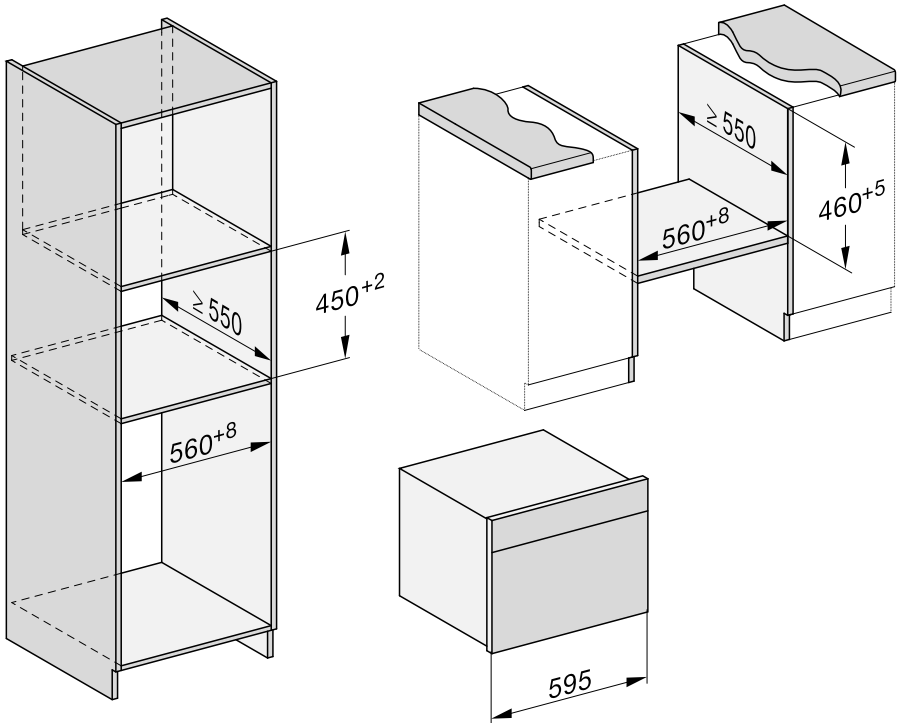
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

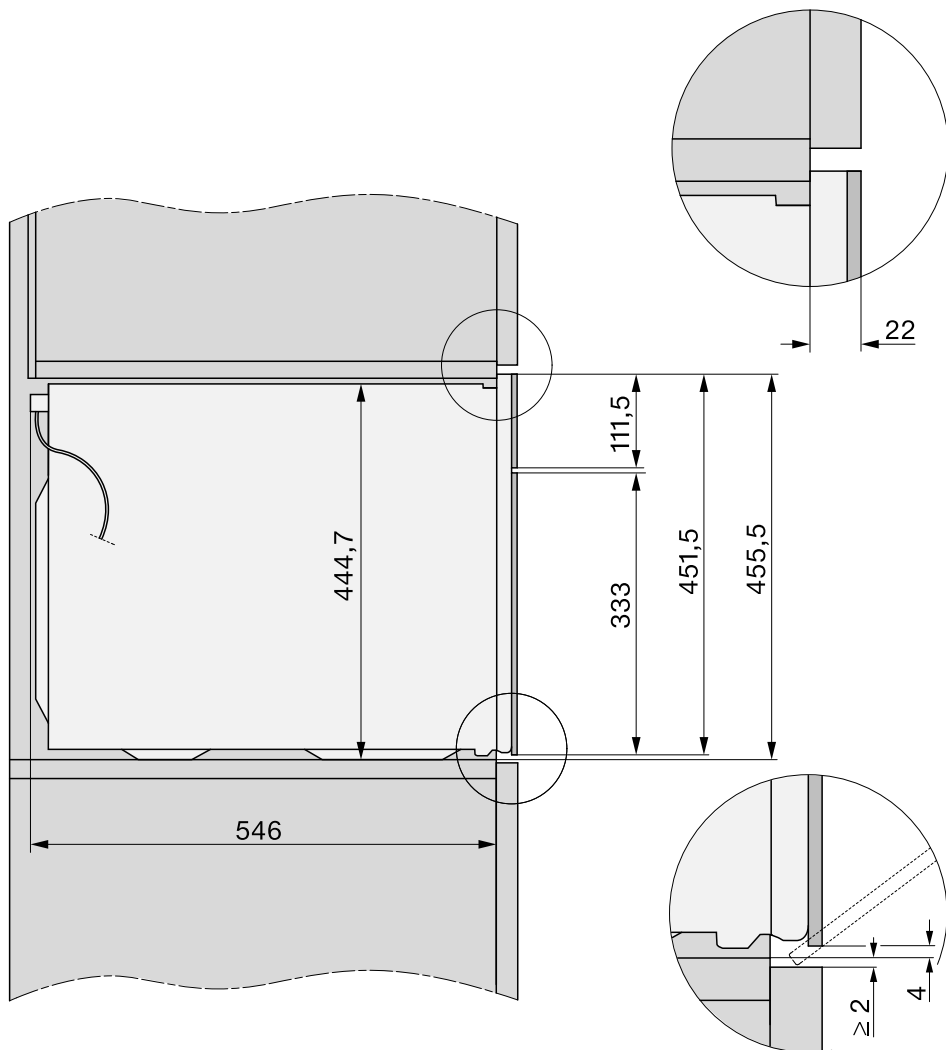
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



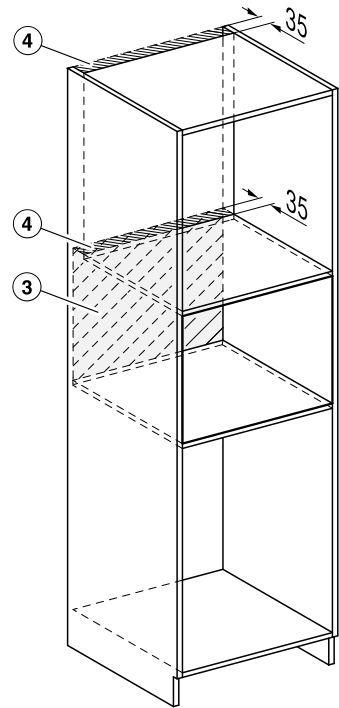
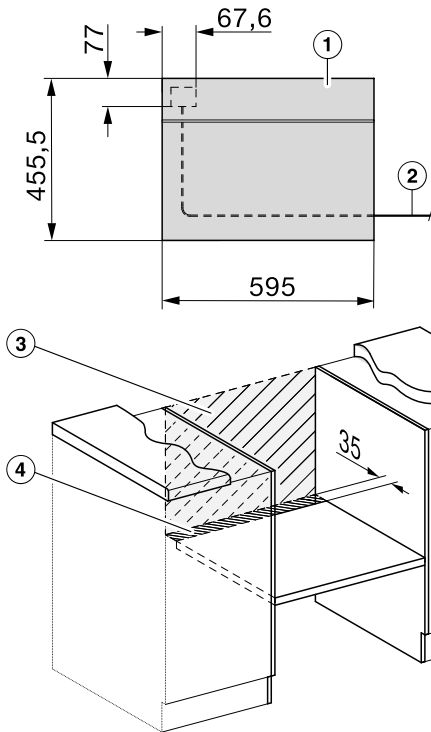
# Installation

## Sidovy





## Anslutningar och ventilation

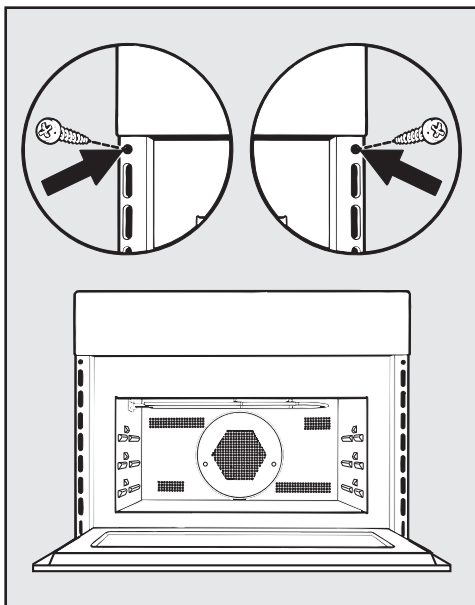



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 2 000 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

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



- Öppna luckan med touchknappen  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]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Småmuffins (1 glasform)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Småmuffins (2 glasformar)*		140	–	2+3	35–45	–
Sandkaka (avlång form, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
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	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Tigerkaka, nötkaka (kransform, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Fruktkaka (1 glasform)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Fruktkaka (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–























 funktion,  temperatur,  mikrovågseffekt,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över-och undervärme,  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]		 3	 [min]	CF
Småkakor (1 glasform)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Glaserade kex (1 glasform)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Glaserade kex (2 glasformar)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Tårtbotten (tårtform, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Cheesecake (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Äppelpaj (form med löstagbara kanter, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Äppelkaka med lock (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Fruktkaka med glasyr (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Fruktkaka med glasyr (1 glasform)		160–170	✓	2	50–60	–
Mördegsaka söt (1 glasform)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

 funktion,  temperatur,  Booster,  falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över-och undervärme,  Intensivbakning, ✓ 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)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Gugelhupf (specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Stollen (tysk julkaka) (1 glasform)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
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)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
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	40–50	–
Jäsa vetedeeg (skål)		30	–	1	30	–

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över-och undervärme,  MV + Varmluft plus, ✓ på, – av











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









## Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Fruktkaka (1 glasform)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (1 glasform)		160–170	✓	2	20–30	–

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

## Sockerkakssmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Sockerkaksbotten (2 ägg, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Sockerkaksbotten (4 ägg, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Tårtbotten (form med löstagbara kanter, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>1</sup>	150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Rulltårtsbotten (1 glasform)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Över-och undervärme,  Varmluft plus,  på, – av








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

<sup>1</sup> Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.

<sup>2</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]	CF
Petit-chouer (1 glasform)		160–170		2	30–40	–
Smördegspiråger (1 glasform)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Macarons (1 glasform)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Maränger (1 glasform, 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–












 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Över-och undervärme,  på, – av

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

# Tillagningstabeller

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Mördegskaka pikant (1 glasform)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Lökpaj (1 glasform)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, jäsdeg (1 glasform)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pizza, deg med olja och kesella (1 glasform)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
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 (ugnsgaller 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><sub>1</sub> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Över-och undervärme,  MV + Varmluft plus,  Intensivbakning,  Varmluft plus,  Grill,  Varmluftsgillning, ✓ 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>	 [min]	 [°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>	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Oxfilé “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	65–75	45–48
Oxfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	70–80	54–57
Oxfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Rostbiff cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	40–50	45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	75–85	54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
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,  Över-och undervärme,  specialprogram Tillagning med låg temperatur,  Grill, ✓ 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).

# Tillagningstabeller

## Kalv

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Gryta med kalvkött, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	 <sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (glasform)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Kalvfilé “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Kalvfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Kalvfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Kalvsadel “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Kalvsadel “medium” cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Kalvsadel “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  
 Varmluft plus,  Över-och undervärme,  MV + Varmluft plus,  specialpro-  
 gram Tillagning med låg temperatur, ✓ på, – av


















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












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

<sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

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

## Fläskkött















Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g (galler på glasform)	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
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>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Bacon (galler på glasform)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Bratwurst (galler på glasform)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–











 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV + Stekautomatik,  Över-och undervärme,  specialprogram Tillagning med låg temperatur,  MV + Varmluft plus,  Grill, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Använd endast tillagningskärl som är lämpade för mikrovågsugn.
- <sup>2</sup> Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- <sup>3</sup> Använd angivet grilläge.
- <sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- <sup>5</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- <sup>6</sup> Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- <sup>7</sup> Vänd maten efter halva tiden.

# Tillagningstabeller

## Lamm, vilt

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Lammrygg utan ben (galler på glasform)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	 <sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Hjortsadel utan ben (ugnsspanna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Rådjursadel utan ben (glasform)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90


















 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  MV + Stekautomatik,  Över-och undervärme,  specialprogram Tillagning med låg temperatur,  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.

## Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (galler på glasform)		160–170	✓ <sup>2</sup>	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>	– <sup>2</sup>	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>3</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (platt gratängform på glasform)		160–170	✓ <sup>2</sup>	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>4</sup>	90–95
		180–190	✓ <sup>2</sup>	1	180–200 <sup>4</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 laxfreller) (glasform)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  
 Stekautomatik,  MV + Stekautomatik,  Varmluftsgrellning,  MV + Varmluftsgrell,  
 MV + Varmluft plus,  Över-och undervärme, ✓ 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> Aktivera Crisp function.









<sup>3</sup> Vänd grillbitarna efter halva tiden.

<sup>4</sup> Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.

# Anvisningar för testinstitut














## Testrätter enligt EN 60350-1







Testrätter (tillbehör)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	CF
Småmuffins (1 glasform <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Småmuffins (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Glaserade kex (1 glasform <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Glaserade kex (2 glasformar <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Toast (galler <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Hamburgare (galler <sup>1</sup> på glasform <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–

 funktion,  temperatur,  Booster, <sup>3</sup> falshöjd,  tillagningstid, CF Crisp function,  Varmluft plus,  Över-och undervärme,  Grill, ✓ 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> Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- <sup>4</sup> Använd angivet grilläge.
- <sup>5</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.
- <sup>6</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.
- <sup>7</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- <sup>8</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		Kött\500 g	16–18 <sup>1</sup>	10	Kärl – se norm, tillaga utan lock
		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Kärl – se norm, tillaga utan lock
Hallon, 250 g		Frukt\250 g	cirka 8	3	Kärl, se norm, tillaga utan lock
		150	6–8	3	Kärl, se norm, tillaga utan lock

 funktion,  mikrovågseffekt,  upptinings- eller tillagningstid,  utjämningsstid,  MV,  MV + Varmluft plus,  MV + Varmluftsgrill,  specialprogram Upptining

<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

---

Anslutningseffekt i frånkopplat läge, tidsvisning av	max 0,3 W
Anslutningseffekt i inkopplat läge, tidsvisning på	max 0,8 W
Anslutningseffekt i nätverksanslutet standbyläge	max 2,0 W
Tid till automatisk koppling i frånläge	20 min
Tid till automatisk koppling i nätverksanslutet standbyläge	20 min
Frekvensband för wifi-modulen	2,4000 – 2,4835 GHz
Sändningseffekt för wifi-modulen	max 100 mW

### 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.

### 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. Miele's 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.



### Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser

För användning och styrning av produkten 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. Miele och tredje parts upphovsrättsliga befogenheter måste respekteras.

Dessutom finns det programvarukomponenter i denna produkt som omfattas av licensvillkor för öppen källkod. Komponenterna med öppen källkod tillsammans med tillhörande upphovsrättstexter, kopior av gällande licensvillkor och ytterligare information finns i produkten under Inställningar | Rättslig information | Licens för öppen källkod. De där angivna ansvars- och garantibestämmelserna för licensvillkoren för öppen källkod gäller endast gentemot den aktuella rättighetshavaren.

Produkten innehåller i synnerhet programvarukomponenter som är licenserade av rättighetshavaren under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Under en period på minst 3 år efter köp resp. leverans av produkten kan Miele tillhandahålla en maskinläsbar kopia av källkoden som finns i komponenterna med öppen källkod och är licenserade under GNU General Public License, Version 2 eller GNU Lesser General Public License, Version 2.1. Källkoden tillhandahålls på en databärare (CD-ROM, DVD eller USB-minne). För att få denna källkod ska du skicka produktnamn, serienummer och inköpsdatum via e-post ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) eller i ett brev till följande adress:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Vi hänvisar till den begränsade garantin till förmån för rättighetshavaren enligt villkoren för GNU General Public License, Version 2 och GNU Lesser General Public License, Version 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



Miele AB  
Svetsarvägen 17  
171 41 Solna

Postadress:  
Miele AB  
Box 1397  
171 27 Solna

Tel: 08 562 29 000  
E-post: [contact@miele-support.se](mailto:contact@miele-support.se)  
[www.miele.se](http://www.miele.se)

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

H 7840 BMX

sv-SE

M.-Nr. 11 197 211 / 00