

## Bruks- och monteringsanvisning Ugn



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>5</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>12</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>13</b>
<b>Manöverpanel</b> .....	<b>14</b>
Knapp På/Av.....	15
Display.....	15
Touchknappar.....	15
Symboler.....	16
<b>Användning</b> .....	<b>17</b>
Välja meny punkt.....	17
Ändra inställning i en urvalslista.....	17
Ändra inställningen med en liggande stapel.....	17
Välja funktion.....	17
Ange siffror.....	18
<b>Utrustning</b> .....	<b>19</b>
Typskylt.....	19
Leveransinnehåll.....	19
Medföljande och extra tillbehör.....	19
Säkerhetsanordningar.....	25
Ytor behandlade med PerfectClean.....	25
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>26</b>
Grundinställningar.....	26
Värma upp ugnen för första gången.....	27
<b>Inställningar</b> .....	<b>28</b>
Översikt över inställningar.....	28
Öppna menyn "Inställningar".....	29
Språk  .....	29
Tid.....	29
Belysning.....	29
Display.....	30
Ljudstyrka.....	30
Enheter.....	30
Booster.....	30
Förvalda temperaturer.....	31
Pyrolysrekommendation.....	31
Kylfläkt fortsatt drift.....	31
Säkerhet.....	31
Programversion.....	32
Butik.....	32
Fabriksinställningar.....	32
Drifttimmar.....	32
<b>Äggklocka</b> .....	<b>33</b>
<b>Huvud- och undermenyer</b> .....	<b>34</b>

<b>Energispartips</b> .....	<b>35</b>
<b>Användning</b> .....	<b>37</b>
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	37
Ändra temperatur och kärntemperatur.....	37
Ställa in tillagningstider.....	37
Ändra inställda tillagningstider.....	38
Radera inställda tillagningstider.....	38
Avbryta tillagning .....	38
Förvärma tillagningsutrymmet.....	39
Booster.....	39
<b>Automatikprogram</b> .....	<b>40</b>
Kategorier .....	40
Använda automatikprogram.....	40
Anvisningar för användning.....	40
<b>Fler användningsområden</b> .....	<b>41</b>
Upptining .....	41
Konservering .....	41
Torkning.....	43
Tillagning med låg temperatur .....	44
Djupfrysta produkter/färdiga rätter.....	45
Värma porslin .....	45
<b>Bakning</b> .....	<b>46</b>
Tips för bakning.....	46
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	46
Anvisningar till funktionerna.....	47
<b>Stekning</b> .....	<b>48</b>
Tips för stekning .....	48
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	48
Anvisningar till funktionerna.....	49
Stektermometer .....	50
<b>Grillning</b> .....	<b>52</b>
Tips för grillning.....	52
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	52
Anvisningar till funktionerna.....	53
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>54</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	54
Ta bort normal smuts.....	55
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor).....	55
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna .....	55
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys.....	56
Montera bort ugnsluckan .....	58
Demontera ugnsluckan.....	59
Montera in ugnsluckan .....	62

# Innehåll

---

Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna .....	62
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill.....	63
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	<b>64</b>
<b>Miele service</b> .....	<b>68</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	68
Mieles garanti .....	68
<b>Installation</b> .....	<b>69</b>
Inbyggnadsmått.....	69
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	69
Sidovy.....	70
Anslutningar och ventilation.....	71
Inbyggnad av ugnen .....	72
Elanslutning.....	73
<b>Tillagningstabeller</b> .....	<b>74</b>
Kaksmet .....	74
Deg som knådas .....	75
Vetedeg.....	76
Deg med olja och kesella.....	77
Sockerkakssmet.....	77
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	78
Pikant.....	79
Nötkött.....	80
Kalv .....	81
Fläskkött.....	82
Lamm, vilt .....	83
Fågel, fisk .....	84
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	<b>85</b>
Testrätter enligt EN 60350-1 .....	85
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.....	86

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 i privata hushåll för gräddning, stekning, grillning, tillagning, upptining, konservering och torkning av livsmedel. Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

► 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.

► Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass G.

### Om det finns barn i hemmet

► Använd driftspärren så att barn inte oövervakat kan koppla in ugnen eller ändra inställningar.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Barn under 8 år bör hållas borta från ugnen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.
- ▶ Barn får inte rengöra eller göra underhåll på ugnen utan uppsikt.
- ▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av ugnen. Låt aldrig barn leka med den.
- ▶ Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.  
Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften.  
Se till att barn inte tar på ugnen under drift.
- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Vid pyrolysis värms ugnen upp mer än vid normal drift.  
Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.  
Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

### Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarig 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Öppna aldrig ugnens hölje.

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

► 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").

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

▶ 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, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig (se avsnittet “Hur man klarar av mindre fel själv”). Säkerställ detta genom att göra något av följande

- se till att säkringarna är frånslagna eller
- skruva ur säkringarna eller
- dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.

▶ För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig kalluftstillförsel. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kalluften får heller inte värmas upp för mycket av andra värmekällor i rummet.

▶ Om ugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ugn, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ugnen har svalnat helt.

### Användning

▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen, tillagningsutrymmet, tillbehören och maten.

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

▶ Låt luckan vara stängd om rökutveckling skulle uppstå i ugnsutrymmet. Detta för att kväva eventuella eldslågor. Avbryt tillagningen genom att stänga av ugnen och dra ut stickproppen ur eluttaget. Öppna luckan först när röken är borta.

▶ Föremål i närheten av den påslagna ugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ugnen för att värma upp rummet.

▶ 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.





## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

▶ 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.

▶ En del livsmedel torkar snabbt och kan självantändas av de höga grilltemperaturerna.

Använd aldrig funktioner med grill för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. För dessa ändamål använder du funktion Varmluft plus  eller Över- och undervärme .



▶ 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.

▶ 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.

▶ Tillagningsutrymmets emalj kan repas eller spricka på grund av överhettning.

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 funktion 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 hälls 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.

▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

▶ Kärn som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.

Använd endast plastkärn som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärnet.

▶ 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 15 kg. Stå eller sitt inte på den öppna luckan och ställ inga tunga föremål på den. Se till att du inte klämmer något mellan luckan och tillagningsutrymmet. Ugnen kan skadas.

### För ytor i rostfritt stål gäller:

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

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

### Rengöring och skötsel

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

▶ Grov smuts i tillagningsutrymmet kan orsaka stark rökutveckling. Ta bort grov smuts från tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen.

▶ Risk för skador på grund av skadliga ångor. Under pyrolysurengöringen kan ångor som irriterar slemhinnorna frigöras.

Stanna inte längre stunder i köket under pyrolysurengöringen och förhindra att barn och husdjur kommer in i köket. Se till att vädra ordentligt under pyrolysurengöringen. Undvik att lukterna förflyttar sig in i andra rum.

▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna"). Montera in ugnsstegarna igen.

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

► 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.

► Mieleles Gourmetugnsspanna HUB 5000/HUB 5001 (om sådan finns) får inte skjutas in på falshöjd 1. Ugnens botten förstörs. Emaljen kan repas eller spricka på grund av överhettning som uppstår vid ett för litet avstånd. Skjut aldrig in Miele ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.

► 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.

► Genom den höga temperaturen under pyrolysurengöringen skadas tillbehör som inte tål pyrolysis om de lämnas kvar i ugnen.

Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolysis ur ugnsutrymmet innan du startar pyrolysurengöringen. Detta gäller även för ugnsstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

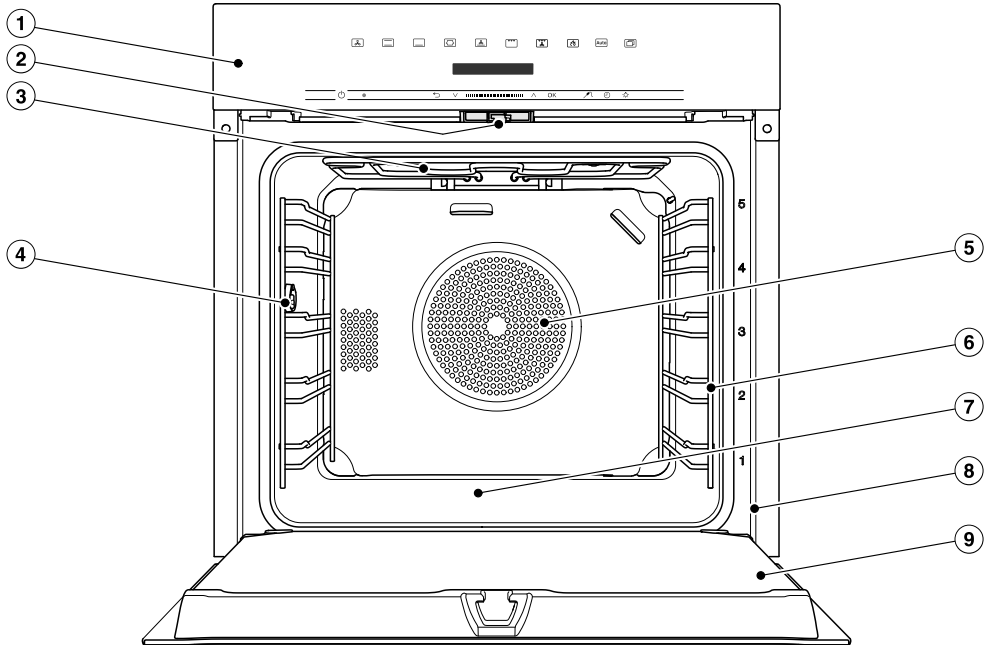
## Hantering av uttjänt maskin

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



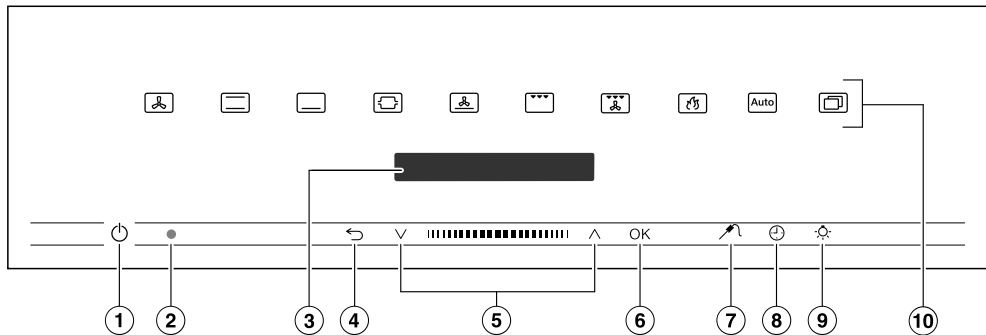
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

## Ugn



- ① Manöverpanel
- ② Lucklås
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Anslutningskontakt för stektermometern
- ⑤ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑥ Ugnsstegar med 5 falshöjder
- ⑦ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme
- ⑧ Frontram med typskylt
- ⑨ Lucka

# Manöverpanel



- ① Nersänkt knapp På/Av För att starta och stänga av ugnen
- ② Optiskt gränssnitt (endast för Miele service)
- ③ Display Visa aktuell tid och information om användning
- ④ Touchknappen Hoppa tillbaka stegvist och avbryta en tillagning
- ⑤ Naveringsområde med pilknappar och Bläddra i urvalslistorna och ändra olika värden
- ⑥ Touchknapp *OK* Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑦ Touchknapp För inställning av kärntemperaturen och för byte av visningen mellan kärntemperaturen och resttiden
- ⑧ Touchknapp Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑨ Touchknapp För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet
- ⑩ Touchknappar Välja funktioner, automatikprogram och inställningar


## Knapp På/Av

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


Med denna knapp startar du på och stänger av ugnen.

## Display

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

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

## Touchknappar

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






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

## Touchknappar ovanför displayen

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






# Manöverpanel

## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp. Om en tillagning pågår samtidigt, så avbryts den vid tryck på denna touchknapp.
	I navigeringsområdet bläddrar du med pilknapparna eller området däremellan i urvalslistorna uppåt eller neråt. Menypunkten som du vill välja visas i displayen. Värden och inställningar kan du ändra med pilknapparna eller området däremellan.
<i>OK</i>	Så snart ett värde, en anvisning eller en inställning som du kan bekräfta visas, så lyser touchknappen <i>OK</i> orange. När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	Om du använder stektermometern kan du ställa in kärntemperaturen med denna touchknapp och även använda knappen till att byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen.
	När ingen tillagning är igång, kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning). Om en tillagning pågår kan du ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen.
	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.

## Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

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



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

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

## Välja meny punkt

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

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

- Bekräfta valet med *OK*.

## Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock  $\checkmark$ .

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

- Bekräfta med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.

## Ändra inställningen med en liggande stapel

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


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

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

- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade meny.


## Välja funktion

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

- Tryck på touchknappen för önskad ugnsfunktion eller funktion.

Touchknappen på manöverpanelen lyser orange.

- I ugnsfunktioner och funktioner: Ställ in värden, som till exempel temperatur.

- Under Ytterligare : Bläddrar du i urvalslistorna tills önskad meny punkt visas.

- Bekräfta med *OK*.

# Användning

---

## Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

Touchknappen för den tidigare valda funktionen lyser orange.

- Tryck på touchknappen för den nya funktionen.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

Touchknappen för den ändrade funktionen lyser orange.

Bläddra under Ytterligare  i urvalslis-  
torna tills önskad meny punkt visas.

## Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

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

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

- Bekräfta med *OK*.

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

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 för ugnen
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- stektermometer
- skruvar för att fästa ugnen i inbyggdskåpet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

Din ugn är som standard utrustad med ugnsstegar, långpanna och bak- och stekgaller (kort: galler).


Beroende på modell kan ugnen utöver detta vara utrustad med ytterligare tillbehör.

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.

## Ugnsstegar

På höger och vänster sida i tillagningsutrymmet finns ugnsstegar med falshöjderna  för insättning av tillbehör.

Beteckningarna på de falshöjder som ska användas vid tillagning kan du avläsa när luckan är öppen.

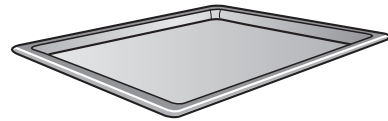
Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

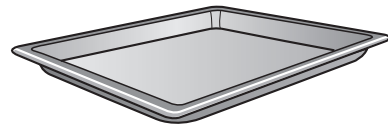
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med Flexi-Clip-teleskopskenorna") och övriga tillbehör.

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

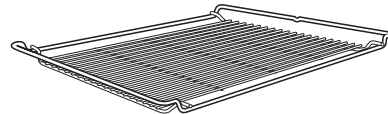
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



Galler HBBR 71:



Skjut alltid in dessa tillbehör mellan hållarna på en falshöjd i ugnsstegarna.

Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

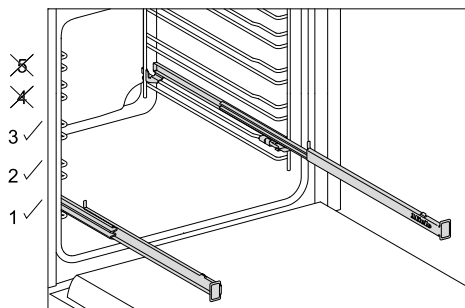
## Utrustning

I mitten på kortsidan av dessa tillbehör finns en utdragsspärr. Den förhindrar att tillbehören glider ur ugnsstegarna om du bara vill dra ut dem en bit.



När du använder gallret med långpannan under, skjuts långpannan in mellan hållarna i en falshöjd och gallret automatiskt ovanpå.

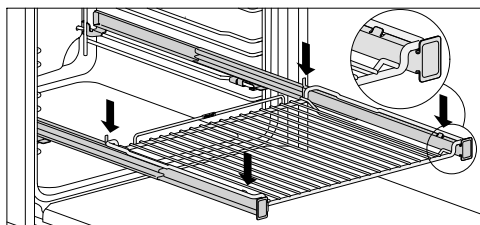
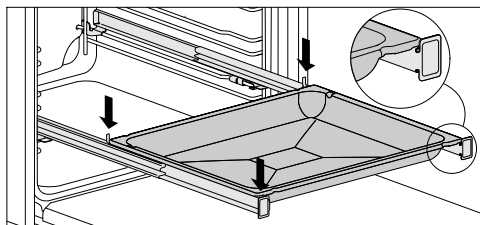
### FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



FlexiClip-teleskopskenor kan bara monteras på falshöjd 1, 2 och 3.

FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut helt ur tillagningsutrymmet och ger en bra översikt över det som tillagas i ugnen.

Skjut in FlexiClip-teleskopskenorna helt innan du sätter dit tillbehöret.



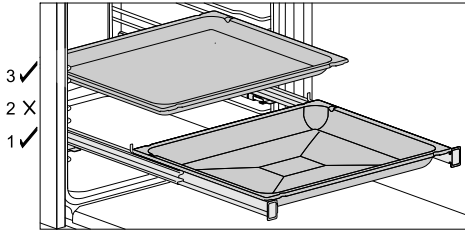
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

- Se till att tillbehöret alltid ligger mellan teleskopskenornas främre och bakre spärrar.
- Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt på teleskopskenorna.

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

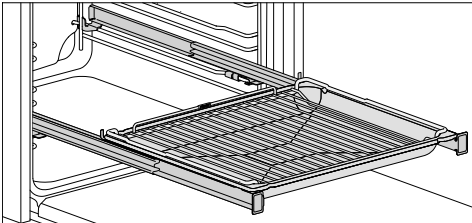
Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

Du kan använda flera bakplåtar, långpannor eller ugnsgaller samtidigt i ugnen.



- Skjut in en bakplåt, långpanna eller ett ugnsgaller på FlexiClip-teleskopskenorna.
- Se till att hålla ett avstånd på minst en falshöjd uppåt mot FlexiClip-teleskopskenorna när du sätter in ytterligare tillbehör.

Du kan använda långpannan med galleret på FlexiClip-teleskopskenorna.



- Skjut in långpannan med det pålagda ugnsgalleret FlexiClip-teleskopskenorna. Vid insättning glider ugnsgalleret automatiskt mellan hållarna på falshöjden ovanför FlexiClip-teleskopskenorna.
- Se till att hålla ett avstånd på minst en falshöjd uppåt mot FlexiClip-teleskopskenorna när du sätter in ytterligare tillbehör.

## Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

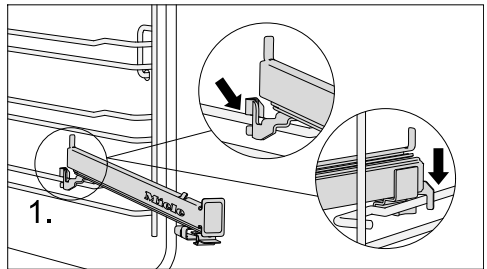
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

Det bästa är att montera FlexiClip-teleskopskenorna på falshöjd 1. På detta sätt kan du använda dem för all mat som ska tillagas på falshöjd 2.

En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

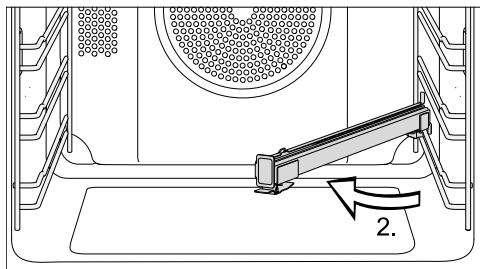
Montera FlexiClip-teleskopskenan med Mielees logotyp på höger sida.

FlexiClip-teleskopskenorna får **inte** dras isär vid montering och demontering.

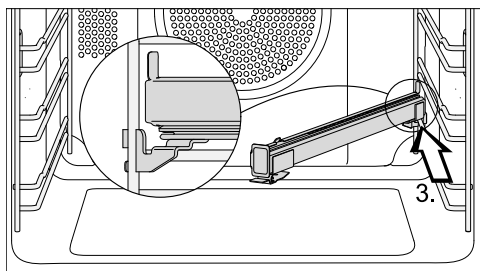


- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).

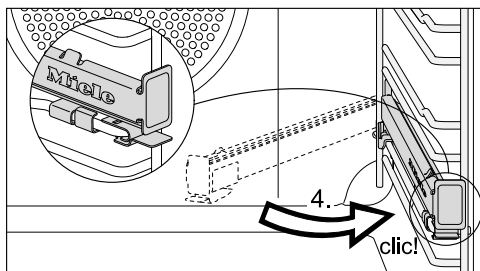
# Utrustning



- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.).



- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan längs med den övre hållaren snett bakåt tills det tar stopp (3.).



- Fäll tillbaka FlexiClip-teleskopskenan och sätt fast den på den övre hållaren så att du hör ett klick (4.).

Om inte FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut efter montering ska du dra ut dem hårt en gång.

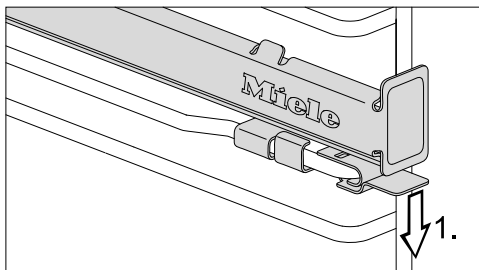
## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

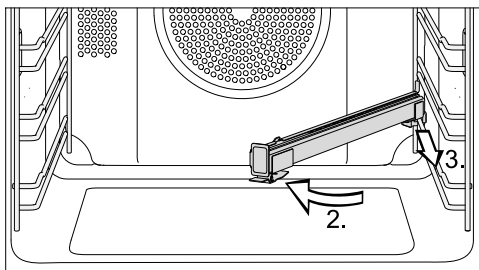
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



- Tryck ner FlexiClip-teleskopskenans fäste (1.).



- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.) och dra ut den framåt längs den övre hållaren (3.).
- Lyft FlexiClip-teleskopskenan från hållaren och ta ut den.

## Runda bakformar



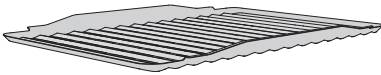
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

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.

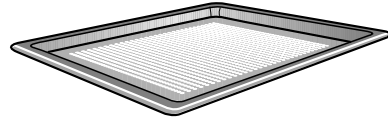
## Grill- och stekplåt HGBB 71



Grill- och stekplåten sätts i långpannan. Under grillning, stekning och AirFrying skyddar den köttssaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

## Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad HBBL 71



Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna:

- Vid bakning av vetedegar, degar med olja och kesella, bröd och småfranska förbättras bryningen på undersidan. Börja med att rulla degen på en jämn bänkskiva och lägg den sedan på Gourmet bak- och AirFry-plåten.
- Pommes frites, kroketter och liknande kan friteras utan fett i den heta luftströmmen (AirFrying).
- Vid torkning optimeras luftcirkulationen kring det som ska torkas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Den **runda bak- och AirFry-formen HBFP 27-1** kan också användas för dessa ändamål.

## 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 obehandlat trä.

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

# Utrustning

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

Till skillnad mot andra ugnspannor kan Miele's ugnspannor skjutas in direkt i ugnstegarna. Precis som gallret har de ett utdragsskydd.

Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

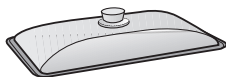
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

### Djup: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

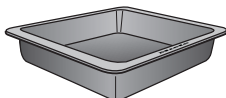


HBD 60-22

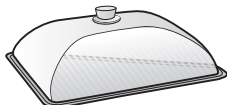


### Djup: 35 cm

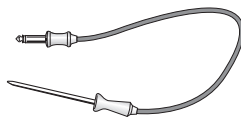
HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



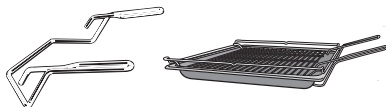
## Stektermometer



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

- Om du använder stektermometern ska du inte sätta FlexiClip-teleskopskenorna på falshöjd 4 eftersom de då täcker för anslutningskontakten.

## Handtag HEG



Handtaget gör det enklare att ta ut långpannor, bakplåtar och galler.

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

\*lämplig för induktionshällar



## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr**   
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Knappspärr**  
(se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Kylfläkt**  
(se avsnittet “Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt”)
- **Säkerhetsavstängning**  
Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Hur lång tid det tar innan säkerhetsavstängningen aktiveras beror på vald funktion.
- **Ventilerad ugnslucka**  
Luckan är delvis byggd av värmereflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.  
Du kan ta loss och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).
- **Luckspärr** för pyrolyrens rengöring  
I början av pyrolysen är luckan låst av säkerhetsskäl. Luckspärren hävs först när temperaturen sjunker under 280 °C.

## 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


- Ugnsstegar
- Galler
- Långpanna
- Bakplåt
- Grill- och stekplåt
- Gourmet bak- och AirFry-plåt hålåd
- Rund bak- och AirFry-form hålåd
- rund bakform.

# 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 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 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.
- Torka ur tillagningsutrymmet med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) på ugnsstegarna och skjut in alla plåtar och gallret.
- Starta ugnen med knappen På/Av .

Välj funktion visas.


- Välj Varmluft plus .

Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).


Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

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

Förvärm ugnen i minst en timme.

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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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







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

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet och rengör dem för hand (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibrertrasa.
- 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 Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställa in
Belysning	På "På" i 15 sekunder* Av
Display	Ljusstyrka  QuickTouch På   Av*
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier*  Solo-ton  Knappljud  Melodier På*   Av
Enheter	Temperatur °C*   °F
Booster	På*   Av
Förvalda temperaturer	
Pyrolysrekommendation	På*   Av
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Säkerhet	Knappspärr På   Av* Driftspärr  På   Av*
Programversion	
Butik	Demoläge På   Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

\* Fabriksinställning

## Öppna menyn “Inställningar”

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


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

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

## Språk

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

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

## Tid

### Visning

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

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

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

### Tidsformat



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

### Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

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

### Belysning

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

# Inställningar

---

## Display

### Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

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

### QuickTouch

Välj hur touchknapparna ska reagera när ugnen är avstängd:

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

## Ljudstyrka

### Ljudsignaler

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

### Melodier

Vid slutet av en process hörs flera gånger en melodi.

Ljudstyrkan för melodin visas med en liggande stapel.

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

### Solo-ton

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

Ljudstyrkan på den här tonen visas med en liggande stapel.


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

### Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

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

### Melodier

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

## Enheter

### Temperatur

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

### Booster

Funktionen Booster används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

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

- Av  
Funktionen **Booster** är avstängd under tillagningens uppvärmningsfas. Ugnen värms endast upp av de värmeelement som tillhör funktionen.

## Förvalda temperaturer

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

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

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

## Pyrolyсреkommendation

Du kan ställa in om rekommendationen om att genomföra pyrolysurengöringen ska visas (**På**) eller inte (**Av**).

## 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**.

## Säkerhet

### Knappspärr

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

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

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Även om driftspärren är aktiverad kan du ställa in en tid för äggklockan.

Efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

# Inställningar

---

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

## Programversion

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

## Butik

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

## Demoläge

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

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

## Fabriksinställningar


- Inställningar  
Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Förvalda temperaturer  
De ändrade förprogrammerade temperaturerna återställs till fabriksinställningar.

## Drifttimmar

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



## Använda funktionen Äggklocka

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


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

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

## Ställa in äggklockan

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


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


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

Uppmaningen Ställa in 00:00 min visas.

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


Tiden sparas.


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

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

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


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

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

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

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra äggklockans tid

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


- Bekräfta med OK.

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med OK.












Den ändrade tiden sparas.

## Radera äggklockans tid

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

Äggklockans tid raderas.

## Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogram- merat värde	Område
funktioner		
Varmluft plus 	160 °C	30–250 °C
Över- och undervärme 	180 °C	30–280 °C
Undervärme 	190 °C	100–280 °C
Stekautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbakning 	170 °C	50–250 °C
Grill stor 	240 °C	200–300 °C
Varmluftsgrillning 	200 °C	100–260 °C
Pyrolys 		
Automatikprogram 		
Ytterligare 		
Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °C
Upptining	25 °C	25–50 °C
Inställningar 		
Drifttimmar		

## Tillagning

- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Försök undvika att öppna luckan under matlagningen.
- Välj helst matta och mörka bak- och ugnnsformar av material som inte är reflekterande (emaljerat stål, värmetåligt glas, legerad aluminium). Blanka material som rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme vilket gör att maten inte får önskat resultat. Lägg därför inte aluminiumfolie på botten av ugnen eller på gallret.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo. Ställ in en tillagningstid eller så använder du en stektermometer (om sådan finns).
- Du kan använda funktion Varmluft plus  för många olika maträtter. Med den kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Eco - Varmluft  är en innovativ funktion som passar för mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor men även för köttätter och stekar. Du tillagar energibesparande med optimal restvärmeanvändning. Om du tillagar maten på en falshöjd sparar du upp till 30 % energi med samma goda resultat. Öppna inte luckan under matlagningen.
- Använd funktion Varmluftsgrillning  när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra grillfunktioner på maximal temperatur.
- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

# Energispartips

---

## Restvärmeanvändning

- Vid tillagningsprocesser på temperaturer över 140 °C och tider över 30 minuter kan du minska temperaturen till det lägsta läget cirka 5 minuter före tillagningstidens slut. Restvärmen räcker till för att laga färdigt maten. Men stäng inte av ugnen (se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar").
- Starta rengöringsprocessen direkt efter en tillagning. Restvärmen som finns kvar minskar energiförbrukningen.

## Anpassa inställningar

- Välj inställningen Display | QuickTouch | Av, för manöverpanelen för att reducera energiförbrukningen.
- Välj inställningen Belysning | Av eller "På" i 15 sekunder för ugnsbelysningen. Du kan när som helst tända ugnsbelysningen igen med touchknappen .

## Energisparläge

Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används. Klockan visas eller så är displayen avstängd (se avsnittet "Inställningar").

- Starta ugnen.

Huvudmenyn visas.

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

Nu visas funktionen och sedan temperaturförslaget.

- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov.

Den förprogrammerade temperaturen övertas inom några sekunder. Du kan ändra temperaturen i efterhand med hjälp av pilknapparna.

- Bekräfta med *OK*.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

Du kan följa temperaturökningen. När den valda temperaturen uppnås ljuder en signal.

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



## Ändra värden och inställningar för en tillagning

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


Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

- Temperatur
- Kärntemperatur
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.

## Ändra temperatur och kärntemperatur


Med Ytterligare  | Inställningar  | Förvalda temperaturer kan du anpassa temperaturförslaget till dina egna matlagningssvanor.

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

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

Börtemperaturen visas i displayen.

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

**Tips!** Ändra temperaturen direkt i navigeringsområdet. Tryck på touchknappen  för att ändra kärntemperaturen.

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.

## Ställa in tillagningstider

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

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

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

# Användning

- Tillagningstid  
Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.
  - Klar kl.  
Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
  - Start kl.  
Denna funktion visas i menyn först när du har ställt in Tillagningstid eller Klar kl.. Med Start kl. anger du en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Välj touchknappen ☺.
  - Ställ in önskade tider.
  - Bekräfta med OK.
  - Tryck på touchknappen ↵ för att gå tillbaka till menyn för vald funktion.

## Ändra inställda tillagningstider

- Välj touchknappen ☺.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med OK.
- Välj Ändra.
- Ändra den inställda tiden.
- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen ↵ för att gå tillbaka till menyn för valt funktion.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

## Radera inställda tillagningstider

- Välj touchknappen ☺.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med OK.
- Välj Radera.
- Bekräfta med OK.
- Tryck på touchknappen ↵ för att gå tillbaka till menyn för valt funktion.

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.

## Avbryta tillagning

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




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

Huvudmenyn visas.

## Förvärma tillagningsutrymmet



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




Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara för vissa tillagningar.

- De flesta maträtter kan ställas in direkt i det kalla tillagningsutrymmet så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.
- Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel och använda följande funktioner:
  - Mörka brödegår 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 (Ytterligare  | Inställningar  | **Booster** | På):

- Varmluft plus 
- Över- och undervärme 
- 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 uppifrån med funktionen **Booster**.

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

## Avaktivera **Booster** för en tillagning

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

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

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

# 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 automatikprogram 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.

## 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.




## Fler användningsområden

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


- Upptining
- Konservering
- Torkning
- Tillagning med låg temperatur
- Djupfrysta produkter/färdiga rätter
- Värma porslin

### Upptining

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

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

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

 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 långpannan eller i en skål för upptining.
- Använd långpannan med ugnsgallret ovanpå 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.

### 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 konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.

Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.


### Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för 6 glasburkar med 1 liters innehåll.

Använd endast glasburkar avsedda för konservering (konserveringburkar i glas eller glasburkar med skruvlock). 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.

## Fler användningsområden

- Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras. Förslut sedan glasburkarna.
- Skjut in långpannan på falshöjd 2 och ställ glasburkarna ovanpå.
- 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

### 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.

# Fler användningsområden


## Torkning

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






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


- Skala och kärna ur det som ska torkas och skär det om det behövs.
- Fördela det du vill torka jämnt och i ett enda lager på gallret eller långpannan.

**Tips!** Du kan även använda den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten om du har en sådan.


- Torka på max två falshöjder samtidigt. Sätt in det som ska torkas på falshöjd 1+3. Om du använder galler och långpanna så skjuter du in långpannan under gallret.
- Välj Varmluft plus .
- Ändra den förprogrammerade temperaturen och ställ in torktiden.
- Vänd det som torkas i långpannan 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


 funktion, 🌡️ temperatur, ⌚ torktid,

 Varmluft plus,  Över- och undervärme

\*Torka endast örter i långpannan på falshöjd 2 och använd funktionen Över- och undervärme , eftersom fläkten är inkopplad under funktionen Varmluft plus.

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

## Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

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

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

## Fler användningsområden

### Tillagning med låg temperatur

Denna funktion 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.


- 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 förvärmda tallrikar och servera det med en varm sås så att köttet inte svalnar så snabbt. Köttet har en perfekt serveringstemperatur.


Om du använder stektermometern ska du beakta anvisningarna i avsnittet "Stekning – Stektermometer".

### Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd långpannan med gallret på.

- Skjut in långpannan med ugnsgallret på falshöjd 2.
- Välj funktion Över- och undervärme  och en temperatur på 120 °C.
- Förvärm ugnen med långpannan och gallret i cirka 15 minuter.
- 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.

- Lägg det brynta köttet på gallret.
- Minska temperaturen till 100 °C (se avsnittet "Tillagningstabeller").
- Laga färdigt köttet.

## Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

### Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

- Använd bakplåtspapper på gallret när mjuka kakor, pizza eller baguetter tillagas.  
Vid tillagning av djupfrysta produkter kan bakplåten och långpannan deformeras så mycket att de inte längre kan tas ut ur ugnen. Vid varje påföljande användning blir de mer deformerade.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.

### Tips för pommes frites, kroketter och liknande

- Dessa djupfrysta produkter kan tillagas på bakplåten eller långpannan.
- Välj den lägre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen.
- Vänd maten flera gånger.


### Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.


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

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

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

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



Risk för brännskada!

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

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Tips för bakning

- Ställ in en tillagningstid. Om du ska grädda något bör du inte skjuta upp tiden för länge. Degen blir torr och jäsningen tappar sin verkan.
- Du kan använda alla galler, bakplåtar, långpannor och bakformar som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.
- 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.
- Ställ alltid bakformarna på gallret.
- Grädda mjuka fruktkakor och höga, mjuka kakor i långpannan.

## Använda bakplåtspapper

Miele tillbehör som till exempel långpannan har en PerfectClean-yta (se avsnittet "Utrustning"). I allmänhet behöver man inte smöra ytor med PerfectClean eller använda bakplåtspapper.

- Använd bakplåtspapper till vissa typer av bröd/bakverk som har doppats i natriumhydroxid vilket kan skada den PerfectClean-förädlade ytan.
- Använd bakplåtspapper vid bakning av tårtbottnar, marängar, makroner och liknande. Denna typ av deg klibbar lätt fast på grund av den stora andelen äggvita.
- Använd bakplåtspapper vid tillagning av djupfrysta produkter på gallret.

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

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

### Välja tillagningstid 🕒

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.


## Anvisningar till funktionerna

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

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus

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

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

- En falshöjd: Skjut in det som ska tillagas på den andra falshöjden.
- Två falshöjder: Sätt in maten (beroende på höjd) på falshöjderna 1+3 eller 2+4.
- Tre falshöjder: Sätt in maten på falshöjderna 1+3+5.

## Tips

- Om tillagar på flera falshöjder samtidigt sätter du in långpannan längst ner.
- Grädda fuktiga bakverk och mjuka kakor på max 2 falshöjder samtidigt.

### Använda Intensivbakning

Använd den här funktionen för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning.

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

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

### Använda Över- och undervärme

Matta och mörka bakformer av svartplåt, mörk emalj, bleckplåt som färgats mörk eller matt aluminium, temperaturbeständiga glasformer 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.

- Skjut in det som ska tillagas på första eller andra falshöjden.

### Använda Eco - Varmluft

Använd denna funktion för energisnål bakning av mindre mängder som till exempel djupfrost pizza, bake off-bröd och småkakor.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## Tips för stekning




- Du kan använda alla temperaturbeständiga material som ugnspannor, glasformar, stekpåsar, lergrytor, långpannor och grill- och stekgaller (om sådant finns) på långpanna.
- Tillagningsutrymmet behöver bara **fövärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **tillagningskärl med lock** 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 tillagningskärl** kan du pensla mager kött med fett, lägga på eller spacka med bacon.
- **Krydda** köttet och lägg det i en form. Lägg på smörbitar eller pensla med olja. Vid stora köttbitar (2–3 kg) och fågelkött som är lite fetare tillsätter du cirka 1/8 l vatten.
- Håll inte på för mycket vätska under stekningen. Köttet blir då mindre **brynt**. Bryningen sker i slutet av tillagningstiden. Köttet får en intensivare bryning om man steker det utan lock efter ungefär halva tillagningstiden.
- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre kötsaft 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 angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika tillagningskärl, köttbitar och matlagningsvanor.

### Välja temperatur

- Välj generellt den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För Varmluft plus  och Stekautomatik  ska du välja en cirka 20 °C lägre temperatur än för Över- och undervärme .
- 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 10 °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 djupfrost kött.
- Djupfrost 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 funktion Varmluft plus  kan du tillaga rätter på lägre temperaturer än med funktion Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.

I funktion 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.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

## Använda Över- och undervärme

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.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

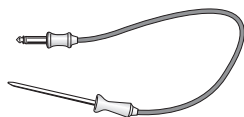
## Använda Eco - Varmluft

Använd denna funktion för energisnål stekning av mindre mängder som ska stekas och köttätter.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

### Så fungerar det





Stick in stektermometerns 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 för följande funktioner:

- Stekautomatik 
- Varmluft plus 
- Intensivbakning 
- Över- och undervärme 

### Viktiga anvisningar för användning

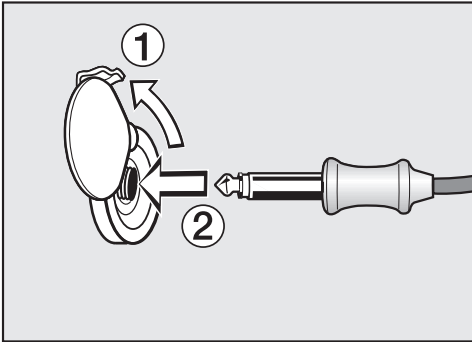
- Köttet kan läggas i ett kokkärl eller på gallret.
- Stektermometerns metallspets måste vara helt instucken i det som tillagas och ungefär nå kärnan.
- Vid tillagning av fågel är det lämpligt att sticka in metallspetsen i den tjockaste delen av bröstet. Känn igenom köttbiten med tummen och pekfingeret 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 marmorat, 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 stektermometerns 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 stektermometers 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 ställa in så att tillagningen startar vid en senare tidpunkt.

- När du har valt en funktion så trycker du på touchknappen .
- 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.


## Byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen

När resttiden visas kan du byta mellan visningen av resttiden och kärntemperaturen.

- Välj touchknappen .

Förutom temperaturen visar displayen även resttiden eller kärntemperaturen.

# Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

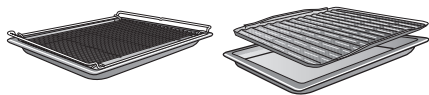
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

Stäng därför luckan när du grillar.

## Tips för grillning

- Förvärmning krävs vid grillning. 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.
- Använd långpannan med ugnsgallret eller grill- och stekplåten (om sådan finns) ovanpå. Grill- och stekplåten skyddar köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas. Pensla olja på gallret eller grill- och stekplåten och lägg sedan på det som ska grillas.

Använd inte bakplåten.



## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

### Välja temperatur

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

### Välja falshöjd

- Välj falshöjd beroende på tjockleken på det du ska tillaga.
- Skjut in det som ska tillagas på tredje eller fjärde falshöjden.
- Skjut in bitar med större diameter på första eller andra falshöjden.

## 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.
  - 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 skjut 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 tillagningsutrymmet.

## Använda Grill stor

Använd denna funktion för grillning av stora mängder platta grillbitar och gratinering i stora formar.


Elementet för övervärme och grill blir glödande rött för att producera värmen som behövs.

## Använda Varmluftsgrillning


Detta funktion 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.

# 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 aldrig ångrengörare för att göra rent mat- och porslinsvärmaren.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ugnens front är särskilt känslig för ugnrensrengöringsmedel och avkalkningsmedel.

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## 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 glaskeramikhållar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnrensrengöringsmedel
- rostfria stålbollar.

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.

Tillbehören kan inte diskas 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:

- Demontera luckan.
- Demontera ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).
- Fäll ner värmeelementet för övervärme/grill.

## Ta bort normal smuts

Runt omkring tillagningsutrymmet finns en glastätning som tätning mot luckglaset som kan ta skada av repor och så vidare.

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

## Ta bort normal smuts

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

## 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 (förutom FlexiClip-teleskopskenor)

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.

- Avlägsna fastsittande smuts med en rengöringsskrapa eller rostfri stålball, varmt vatten och handdiskmedel.

## 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.

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

## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

Specialfettet för FlexiClip-teleskopskenorna tvättas bort vid rengöring i diskmaskin och detta medför att de blir svårare att dra ut.

Diska därför aldrig FlexiClip-teleskopskenorna i diskmaskin.


Gör på följande sätt om ytorna har hårt fastsittande smuts eller om fruktsaft har runnit ut och fastnat i kullagren:

# Rengöring och skötsel

- Lägg FlexiClip-teleskopskenorna kort (cirka 10 minuter) i varmt vatten med diskmedel.  
Använd den hårda sidan på en disk-svamp vid behov för att ta bort smutsen. Kullagren kan du rengöra med en mjuk borste.

Teleskopskenorna kan missfärgas eller blekas efter rengöring. Det påverkar inte teleskopskenornas funktion.

## Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys

Förutom manuell rengöring kan du även rengöra tillagningsutrymmet med funktionen Pyrolys .

Under pyrolysen värms tillagningsutrymmet upp till över 400 °C. Den höga temperaturen löser upp all befintlig smuts som blir till aska.

Det finns 3 pyrolyslägen med olika tider:

- Läge 1 för smuts som är lätt att få bort
- Läge 2 för smuts som är svårare att få bort
- Läge 3 för smuts som är mycket svår att få bort

Luckan spärras automatiskt när pyrolysen startar. Du kan inte öppna den igen förrän rengöringsprocessen är avslutad. Pyrolysens start kan skjutas fram för att till exempel utnyttja natttaxa för el.

När pyrolysen är avslutad kan du enkelt ta bort de pyrolyrester (till exempel aska) som har bildats beroende på smutsighetsgrad.


## Förbereda pyrolys

Tillbehör skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen. Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller även för ugnsstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.

Grov smuts i tillagningsutrymmet kan orsaka stark rökutveckling. Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av matrester som har bränts fast. Innan du startar pyrolysen ska du ta bort grövre smuts ur ugnen och skrapa bort fastbrända rester med glasskrapan.


- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet (inklusive ugnsstegarna).

## Starta pyrolys

 Risk för skador på grund av skadliga ångor.

Under pyrolysurengöringen kan ångor som irriterar slemhinnorna frigöras. Stanna inte längre stunder i köket under pyrolysurengöringen och förhindra att barn och husdjur kommer in i köket.

Se till att vädra ordentligt under pyrolysurengöringen. Undvik att lukterna förflyttar sig in i andra rum.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Vid pyrolys värms ugnen upp mer än vid normal drift.

Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.

- Välj Pyrolys .



- Välj pyrolysläge efter hur smutsig ugnen är.

- Bekräfta med *OK*.

Följ anvisningarna i displayen.

- Bekräfta med *OK*.

Du kan starta pyrolysurengöringen direkt eller flytta tidpunkten för start.

## Starta pyrolysurengöring direkt

- För att starta pyrolysurengöringen direkt, välj Starta direkt.



- Bekräfta med *OK*.

Pyrolysurengöringen startar.

Luckan spärras automatiskt. Sedan startar ugnsbelysningen och kylfläkten automatiskt.

Ugnsbelysningen kopplas inte in under pyrolysurengöringen.

Den återstående tiden för pyrolysurengöringen visas. Denna tid kan inte ändras.

Om du har ställt äggklockan hörs en ljudsignal när äggklockans tid har räknats ner,  blinkar och tiden räknas upp. När du trycker på touchknappen  stängs ljud- och ljussignalen av.

## Starta pyrolysurengöring med fördröjning

- För att starta pyrolysurengöringen med fördröjning, välj Start kl..


- Bekräfta med *OK*.

- Ange en tidpunkt när pyrolysurengöringen ska starta.

- Bekräfta med *OK*.

Luckan spärras automatiskt. I displayen visas Start kl. och den inställda starttiden.

Touchknappen  lyser orange.

Med touchknappen  har du möjligheten att ändra starttiden ända fram till starttidpunkten.

När tidpunkten för start är inne aktiveras ugnsvärmen och kylfläkten automatiskt och den kvarvarande resttiden visas i displayen.


## Avsluta pyrolysurengöring

När resttiden står på 00:00 tim visas ett meddelande i displayen om att luckan låses upp.

När luckan har låsts upp visas Tillagning avslutad och en signal hörs.

- Stäng av ugnen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Efter pyrolysurengöringen avslutats är ugnen mycket varm. Du kan bränna dig på värmeelementen och tillagningsutrymmet.

Låt värmeelementen och tillagningsutrymmet svalna innan du tar bort eventuella rester från pyrolysurengöringen.

- Rengör tillagningsutrymmet från eventuella rester som bildats från pyrolysurengöringen (till exempel aska) beroende på smutsighetsgrad.

De flesta rester kan du få bort med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Beroende på hur smutsig ugnen är kan det bildas en beläggning på luckglaset. Denna beläggning kan du ta bort med en disksvamp, rengöringsskrapa eller rostfri stålball och handdiskmedel.

## Rengöring och skötsel

Runt omkring tillagningsutrymmet finns en glastätning som tätning mot luckglaset som kan ta skada av repor och så vidare.

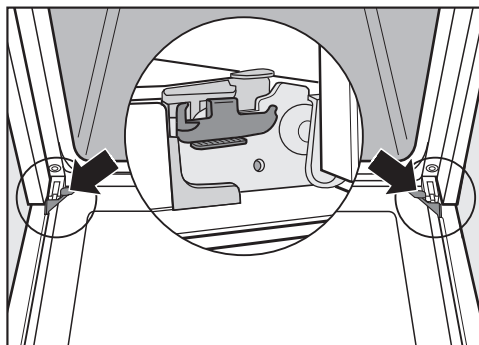
Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

Emaljerade ytor kan missfärgas permanent på grund av olika typer av fruktsafter. Dessa färgförändringar påverkar emellertid inte emaljens egenskaper.

Försök inte ta bort dessa till varje pris.

### Montera bort ugnsluckan

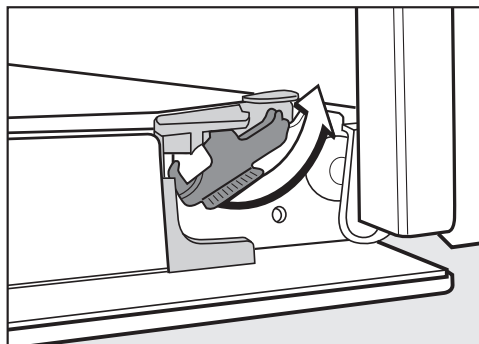
Luckan väger cirka 10 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

Innan ugnsluckan kan tas bort från fästena måste först spärrarna på båda gångjärnen lossas.

- Öppna luckan helt.



- Lossa spärrarna genom att vrida dem tills det tar stopp.

Ugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

Dra aldrig ut luckan vågrätt ur hållarna eftersom de kan slå tillbaka på ugnen.

Använd inte handtaget på ugnsluckan för att dra av ugnsluckan från hållarna.

- Stäng luckan helt.



- Fatta tag i sidorna på ugnsluckan och dra av den från hållarna genom att dra den uppåt. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.

## Demontera ugnsluckan

Ugnsluckan består av ett öppet system med 4 delvis värmereflekterande glasskivor.

När ugnen är på leds luften genom ugnsluckan så att den yttre glasskivan hålls sval.

Om smuts har hamnat mellan glasskivorna kan ugnsluckan demonteras och glasskivornas insida rengöras.

Repa inte luckglaset.

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

Vid rengöringen av luckglaset ska du även beakta anvisningarna som gäller för ugnens front.

Luckglasets enskilda sidor har olika skikt. De sidor som är vända inåt mot tillagningsutrymmet är värmereflekterande.

Ugnen skadas om glasskivorna sätts in åt fel håll.


Se till att glasskivorna sätts in i rätt position efter rengöringen.

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnrensmedel.

Rengör bara delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Glasskivorna kan gå sönder om de faller ner.

Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

 Risk för skador när luckan fälls ihop.

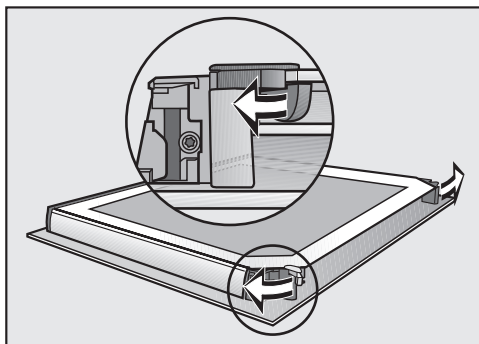
Luckan kan fällas ihop om du demonterar den när den är inbyggd.

Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger

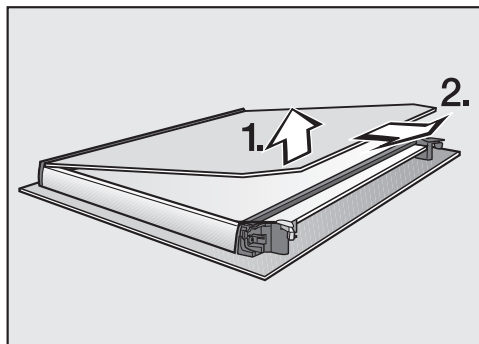
## Rengöring och skötsel

handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.

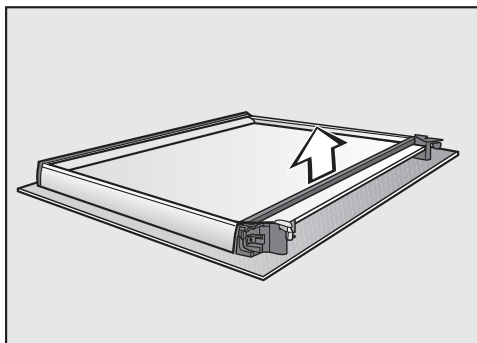


- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

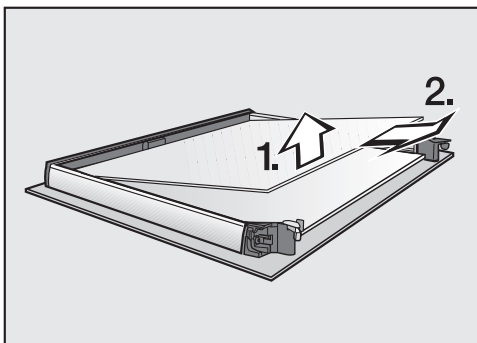
Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:



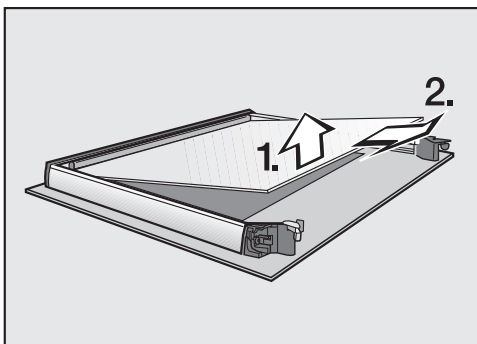
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



- Ta bort tätningen.



- Lyft upp den övre av de båda mittersta glasskivorna lätt och dra ut den.



- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna lätt och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

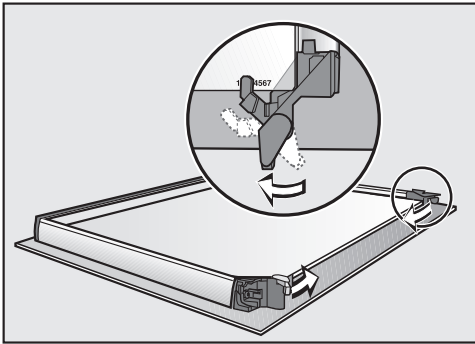
## Rengöring och skötsel

- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

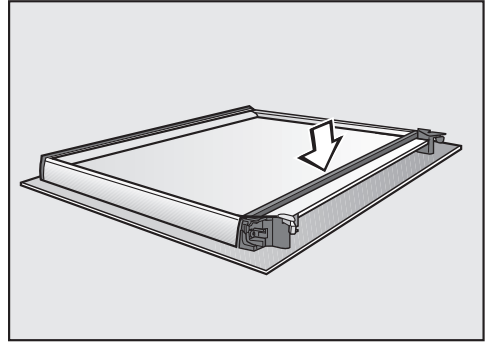
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

De båda mittersta glasskivorna är identiska. För att lättare veta hur ugnsluckan ska monteras finns det ett materialnummer på skivorna.

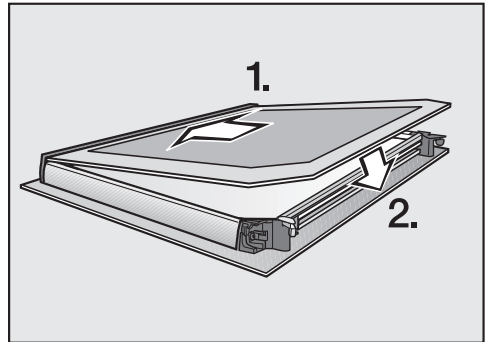
- Sätt in den undre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).



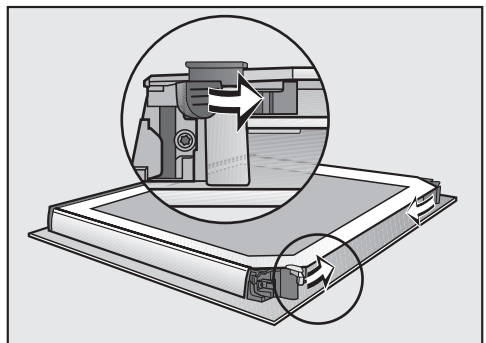
- Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.
- Sätt in den övre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).  
Glasskivan måste ligga på spärrarna.



- Sätt in tätningen.



- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.

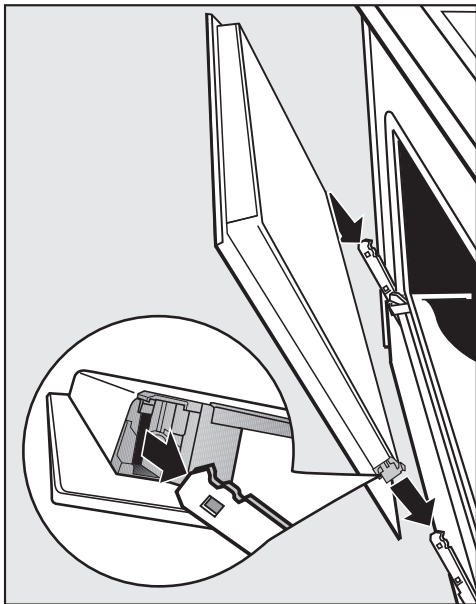


- Stäng de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem inåt.

Ugnsluckan är ihopmonterad.

# Rengöring och skötsel

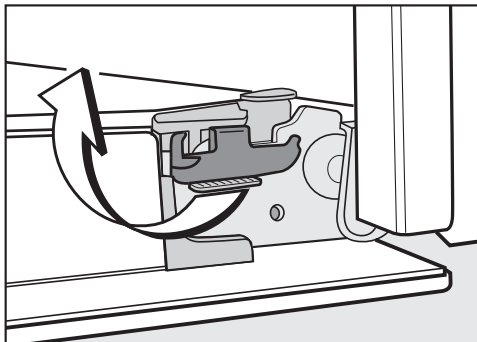
## Montera in ugnsluckan



- Ta tag i sidorna på ugnsluckan och sätt den i gångjärnens fästen. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.
- Öppna luckan helt.

Lås fast låsbyglarna igen eftersom ugnsluckan kan ramla ur hållarna och gå sönder annars.

Se till att låsa låsbyglarna efter att du satt tillbaka luckan.




- Lås fast dem igen genom att vrida dem tills det tar stopp.

## Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna

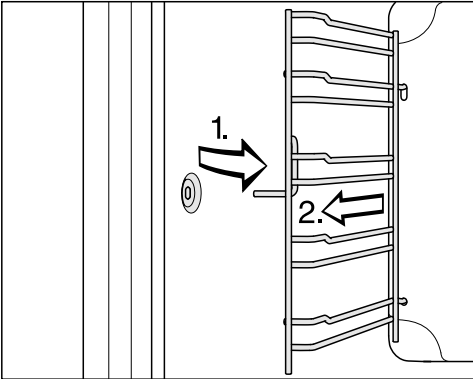
Du kan montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).

Men om du vill montera ur bara skenorna innan så följer du anvisningarna i avsnittet "Utrustning – Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor".

 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 demonterar ugnsstegarna.




- Dra ut ugnstegarna framtill ur fästena (1) och dra sedan ut dem (2).

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.

### 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 disksvamp.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

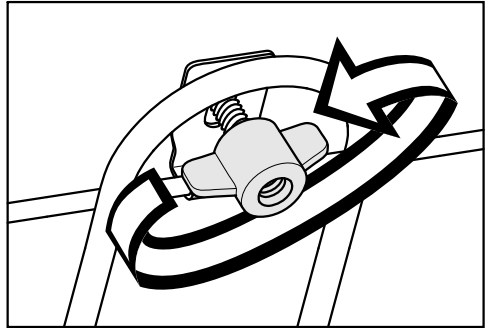
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

Ugnsbottens emalj kan skadas om muttrar faller ner.

Lägg till exempel en diskhandduk som skydd på ugnsbotten.

- Montera ut ugnstegarna.



- Lossa vingmuttrarna.

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.

Nu kommer du åt taket i tillagningsutrymmet.




- Rengör bara tillagningsutrymmets tak med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- När du är klar med rengöringen fäller du upp värmeelementet igen.
- Sätt tillbaka muttern och skruva in den.
- Montera in ugnstegarna igen.

## 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>	<p>Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ När du sätter på ugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.</li></ul> <p>Ugnen har ingen ström.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li><li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li></ul>
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	<p>Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.</li></ul>
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	<p>Demoläget är aktiverat.</p> <p>Du kan välja meny punkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.</li></ul>
<b>Driftspärr  visas när du kopplar in displayen.</b>	<p>Driftspärren  är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bekräfta med OK.</li></ul> <p>Tryck "OK" i 6 sekunder visas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.</li><li>■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet   Driftspärr    Av.</li></ul>




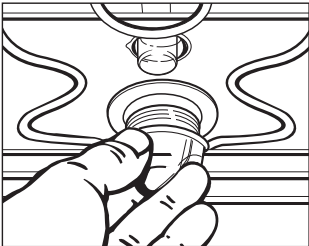

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Touchknapparna reagerar inte.	<p>Du har valt inställningen Display   QuickTouch   Av. Därför reagerar touchknapparna inte när ugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ När du kopplar in ugnen så reagerar touchknapparna igen. Om du vill att touchknapparna även ska reagera när ugnen är avstängd väljer du inställningen Display   QuickTouch   På.</li> </ul> <p>Ugnen är inte ansluten till elnätet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.</li> <li>■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.</li> </ul> <p>Det har uppstått ett problem i styrningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tryck på knappen På/Av  tills displayen stängs av och ugnen startas på nytt.</li> </ul>
Strömavbrott visas i displayen.	<p>Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Starta tillagningen på nytt.</li> </ul>
12:00 visas i displayen.	<p>Strömmen var borta i mer än 150 timmar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in aktuell tid och datum igen.</li> </ul>
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	<p>Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med OK.</li> </ul> <p>Efter det kan du använda ugnen igen.</p>
 Fel F32 visas i displayen.	<p>Lucklåset för pyrolys aktiveras inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. Starta sedan den önskade pyrolysen på nytt.</li> <li>■ Om anvisningen visas igen, kontakta Miele service.</li> </ul>
 Fel F33 visas i displayen.	<p>Lucklåset för pyrolys öppnas inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen.</li> <li>■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.</li> </ul>
Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.	<p>Ett problem som inte går att åtgärda själv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.	Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj kullagren med Miele's specialfett. Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Miele's specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.</li> </ul>
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa. Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<p><b>Ugnsbelysningen stängs av efter en liten stund.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   "På" i 15 sekunder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vill du att belysningen ska vara tänd under hela tillagningen så väljer du inställningen Belysning   På.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen är släckt.</b></p>	<p>Du har valt inställningen Belysning   Av.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tänd belysningen i tillagningsutrymmet i 15 sekunder genom att trycka på touchknappen .</li> <li>■ Om du vill väljer du inställningen Belysning   På eller "På" i 15 sekunder.</li> </ul>
<p><b>Ugnsbelysningen tänds inte.</b></p> 	<p>Halogenlampan är trasig.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.</p> <p>Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.</li> <li>■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen.</li> <li>■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li> <li>■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.</li> <li>■ Anslut ugnen till elnätet igen.</li> </ul>

## Miele service

---

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

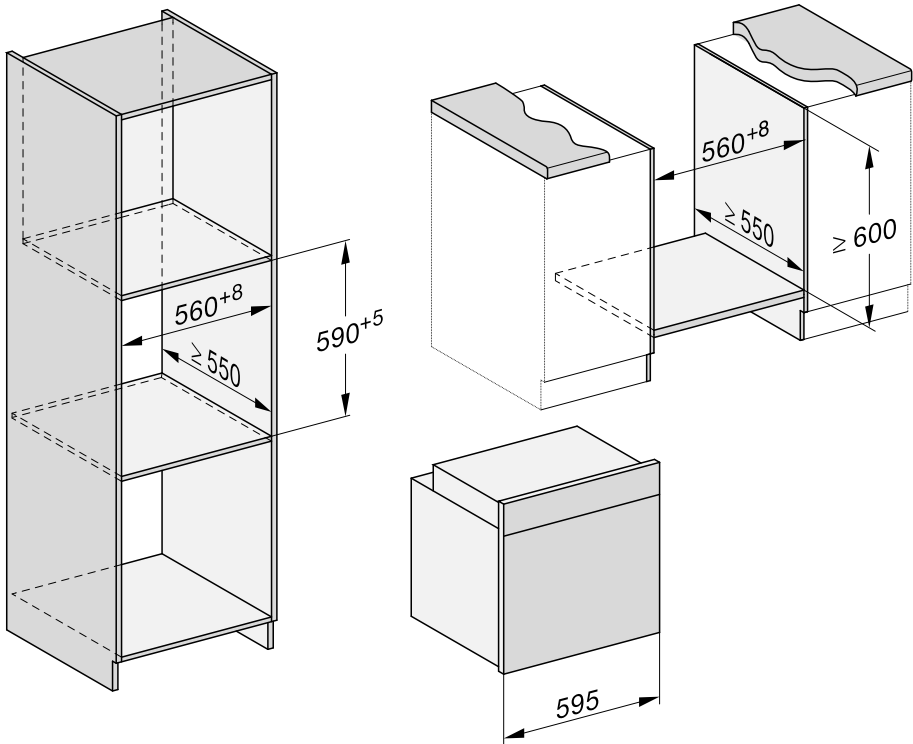
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

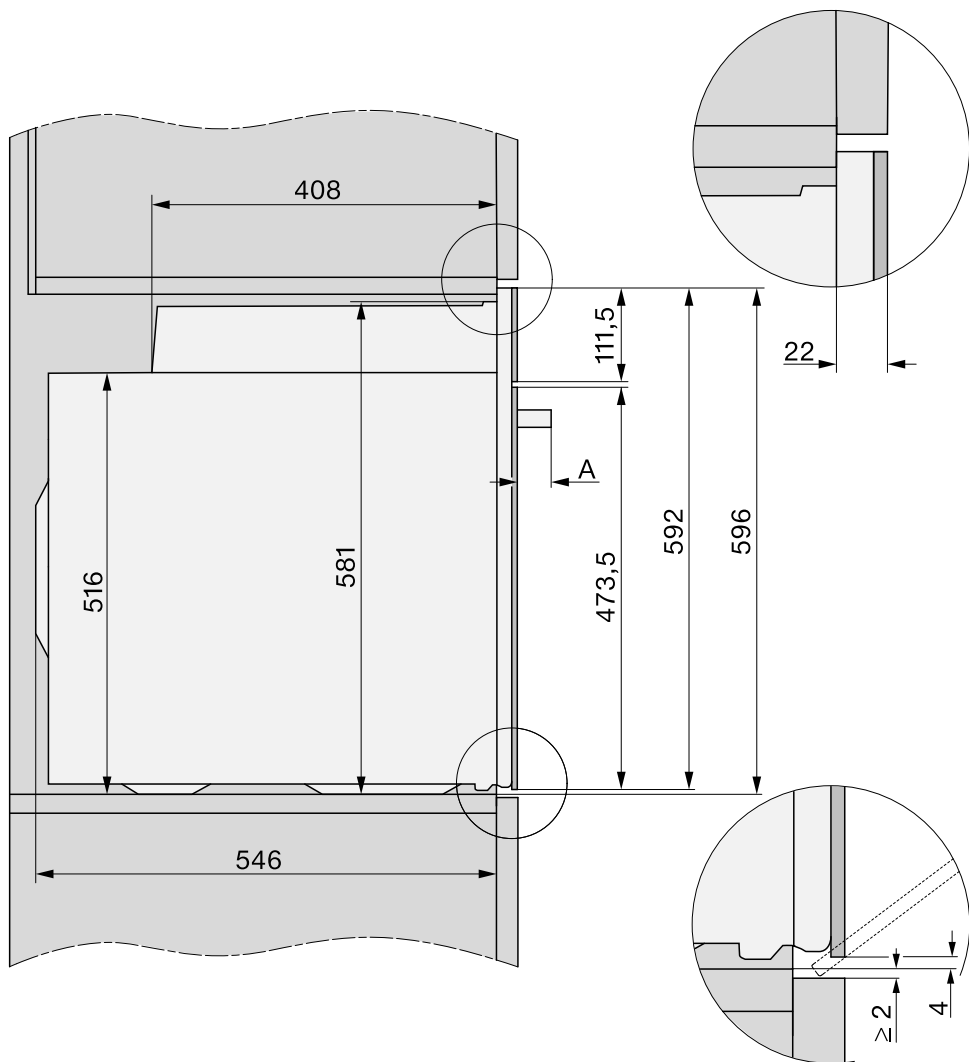
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



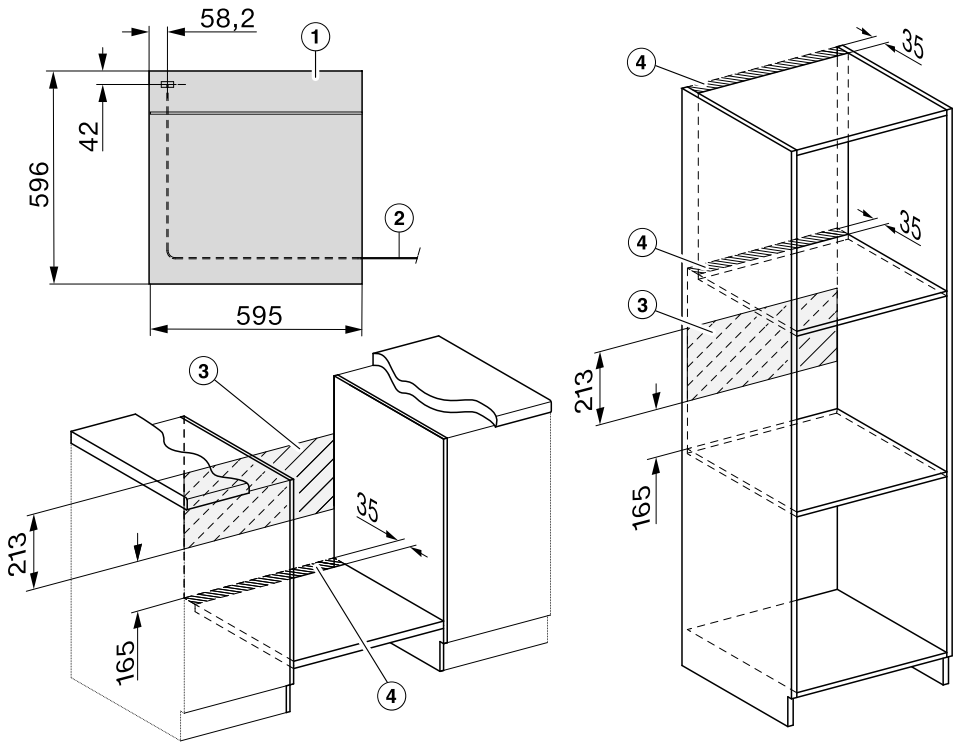
# Installation

## Sidovy



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

## Anslutningar och ventilation



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 1 500 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

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

För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig kallluftstillförsel. Kyluften får inte värmas upp av andra värme-källor.

När du bygger in ugnen måste du tänka på:

- att inte mellanbotten som ugnen ställs på, ligger mot väggen.
- att du inte monterar fast några värmeskyddslister mot sidoväggarna i inbyggnadsskåpet.

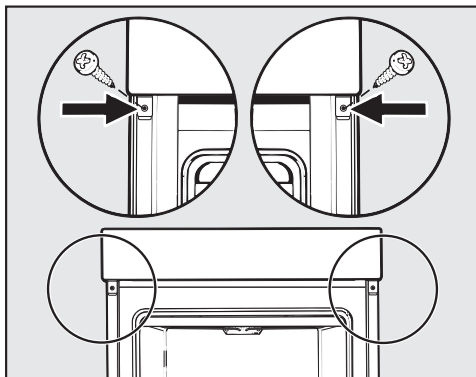
- Anslut ugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär ugnen i handtaget.

Bär ugnen i greppen som sitter på sidorna.

Innan du bygger in ugnen är det en bra idé att ta loss ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Demontera ugnsluckan") och att ta ut tillbehören. Ugnen blir då lite lättare och det är enklare att skjuta in den i inbyggnadsskåpet. Därmed undviker du också att oavsiktligt bära den i handtaget.

- Skjut in ugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.
- Öppna luckan om du inte har demonterat den.



- Sätt fast ugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.
- Montera sedan tillbaka ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Montera ugnsluckan").



## Elanslutning



Risk för skador!

Ej fackmässigt utförda installations-, underhålls- eller reparationsarbeten kan medföra avsevärda risker för användaren, för vilka Miele inte ansvarar.

Anslutningen till elnätet får endast utföras av en auktoriserad fackman som känner till och följer nationella föreskrifter och lokala bestämmelser om el.

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

**Anslutning till vägguttag** rekommenderas då detta underlättar eventuell framtida service.

Om uttaget inte är tillgängligt eller om ugnen ska ha en **fast anslutning** måste anslutningen på installationsplatsen vara jordad eller installerad enligt gällande föreskrifter.

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 ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

Om ugnens anslutningskabel skulle behöva bytas ut ska kabel av typ H 05 VV-F med lämplig diameter väljas.

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.

### Ugn




















Ugnen är utrustad med en treledad anslutningsledning med stickpropp. Anslutningsklar till 230 V, 50 Hz.





Säkring 16 A. Ugnen får endast anslutas till en jordad kontakt som är installerad enligt gällande föreskrifter.

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.

# Tillagningstabeller

## Kaksmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Muffins (1 bakplåt)		150–160	–	1	2	25–35
Muffins (2 bakplåtar)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Småmuffins* (1 bakplåt)		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Småmuffins* (2 bakplåtar)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Sandkaka (ugnsgaller, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugnsgaller, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugnsgaller, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Fruktkaka (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Tårtbotten (ugnsgaller, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

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





<sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.







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

<sup>3</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.

<sup>4</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Småkakor (1 bakplåt)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Småkakor (2 bakplåtar)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Glaserade kex* (1 bakplåt)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Glaserade kex* (2 bakplåtar)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Cheesecake (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Äppelpaj* (galler, form med löstagbara kanter, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Äppelkaka med lock (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Fruktkaka med glasyr (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Fruktkaka med glasyr (1 bakplåt)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Mördegs-kaka söt (1 bakplåt)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Över- och undervärme,  Intensivbaking, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.




















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





<sup>3</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.

<sup>4</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]	🔥↑ booster	 <sup>5</sup> falshöjd		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Gugelhupf (ugns-galler, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Stollen (tysk julkaka) (1 bakplåt)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Smulkaka med/utan frukt (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russinsnäckor (2 bakplåtar)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Vitt bröd (utan form) (1 bakplåt)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Vitt bröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Fullkornsbröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Jäsa vetedeeg (ugns-galler)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.

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

<sup>3</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.

<sup>4</sup> Lägg ugnsgallret på ugnsbotten och ställ kärlet ovanpå. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugnsstegarna.

<sup>5</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

## Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑	<sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	–	2	3	25–35
Små inbakade äppelkakor/tyska russ- insnäckor (2 bakplåtar)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid, Varmluft plus, Över- och undervärme, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.

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

## Sockerkakssmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑	<sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Tårtbotten (ugnsgaller, form med lös- tagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Rulltårtsbotten (1 bakplåt)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20

funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid, Varmluft plus, Över- och undervärme, ✓ på, – av













\* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.  
Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).







<sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.

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

# Tillagningstabeller

## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska

















Kakor/bakverk (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Petit-chouer (1 bakplåt)		160–170	–	1	2	30–40
Smördegfickor (1 bakplåt)		180–190	–	1	2	20–30
Smördegspiråger (2 bakplåtar)		180–190	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Makroner (1 bakplåt)		120–130	–	1	2	25–50
Mandelkakor (2 bakplåtar)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Maränger (1 plåt, 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Maränger (2 plåtar, vardera 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180









 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C),  tillagningstid,  Varmluft plus, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.

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

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Djupfryst pizza, förgräddad (galler)		200–210	–	1	2	20–25
Toast* (galler)		300	–	–	3	5–8
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Grillade grönsaker (ugns-galler på långpanna)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	–	2	2	40–60

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Över- och undervärme,  Intensivbakning,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Grill stor,  Varmluftsgillning, ✓ 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> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

<sup>3</sup> Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

# Tillagningstabeller

## Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Oxfile cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Oxfile “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Oxfile “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Oxfile “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbiff, cirka 1 kg (långpanna)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Hamburgare, frikadeller* (ugns-galler på falshöjd 4 och långpanna på falshöjd 1)	 <sup>5</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av

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

<sup>1</sup> Använd gallret och långpannan.

<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> Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.

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

<sup>6</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).

<sup>7</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
















<sup>8</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.









<sup>9</sup> Vänd maten efter halva tiden.

<sup>10</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.



## Kalv



















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5	 [min]	 7
Gryta med kalvkött, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Kalvfilé, cirka 1 kg (långpanna)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Kalvfilé “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Kalvfilé “medium”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Kalvfilé “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Kalvsadel “rosa”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Kalvsadel “medium” cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Kalvsadel “genomstekt”, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 funktion,  temperatur,  booster,  5 falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme, ✓ på, – av

- <sup>1</sup> Använd gallret och långpannan.
- <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> Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- <sup>5</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- <sup>6</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- <sup>7</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller

## Fläskkött

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Skinkstek cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Kassler, cirka 1 kg (långpanna)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Kassler, cirka 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Bratwurst <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Över- och undervärme,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Grill stor, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Använd gallret och långpannan.

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

<sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.

<sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

<sup>5</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).

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













<sup>7</sup> Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.








<sup>8</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.

<sup>9</sup> Vänd maten efter halva tiden.

<sup>10</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Lamm, vilt
















Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lammsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lammsadel utan ben (galler och långpanna)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hjortsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Rådjurssadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90











 funktion,  temperatur,  booster, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid, <sup>6</sup> kärntemperatur,  Över- och undervärme, ✓ 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> Förvärm tillagningsutrymmet med 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- <sup>4</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).
- <sup>5</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 50 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- <sup>6</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

# Tillagningstabeller

## Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]		 5	 [min]	 7
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)		170–180	✓	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugns-galler på långpanna)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugns-panna)		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	✓	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugns-panna)		160–170	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)		210–220 <sup>2</sup>	–	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)		200–210	–	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80

 funktion,  temperatur,  booster,  falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Stekautomatik,  Varmluftsgrillning,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft, ✓ på, – av

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

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

<sup>3</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC (om sådana finns).















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






<sup>5</sup> Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.

<sup>6</sup> Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.

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

## Testrätter enligt EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		🌡️ [°C]	🔥↑ [ ]	 <sup>5</sup> <sup>6</sup>		🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Småmuffins (1 bakplåt <sup>1</sup> )		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Småmuffins (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Glaserade kex (1 bakplåt <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Glaserade kex (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Toast (galler <sup>1</sup> )		300	–	–	3	5–8
Hamburgare (ugnsgaller <sup>1</sup> på falshöjd 4 och långpanna <sup>1</sup> på falshöjd 1)		300 <sup>5</sup>	–	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 funktion, 🌡️ temperatur, 🔥↑ booster, <sup>5</sup> falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Grill stor, ✓ på, – av

<sup>1</sup> Använd endast Miele 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> 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> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).

<sup>7</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden. Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.

<sup>8</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.

<sup>9</sup> Vänd maten efter halva tiden.

# Anvisningar för testinstitut

## Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i funktion Eco - Varmluft .
- Välj inställningen Belysning | "På" i 15 sekunder (se avsnittet "Inställningar – Belysning").
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet.  
Använd inga tillbehör som FlexiClip-teleskopskenor eller katalytiska delar som sidoväggar eller takplåt.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen.  
Beroende på vilka mätelemt som används kan tätningfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.  
Se till att luckan stängs ordentligt. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant fel uppstår.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

enligt förordning (EU) nr. 65/2014 och förordning (EU) nr. 66/2014

MIELE	
<b>Modellbeteckning</b>	H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,10 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	47,0 kg

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP

sv-SE

M.-Nr. 11 627 630 / 06