


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

Säkerhetsanvisningar och varningar	7
Hållbarhet och miljöskydd	14
Energispartips	15
Beskrivning av produkten	16
Din ugn	16
Manöverpanel	17
Starta ugnen	18
Funktionsväljaren	18
Display	18
Inställningsvred < >	18
Touchknappar	18
Symboler	19
Utrustning.....	20
Typskylt	20
Leveransinnehåll	20
Extra tillbehör	20
Säkerhetsanordningar.....	22
Ytor behandlade med PerfectClean.....	22
Pyrolys.....	23
Användning.....	24
Välja funktion	24
Ange siffror.....	24
Välja meny punkt i en urvalslista.....	24
Ändra inställning i en urvalslista	24
Ändra inställningen med en liggande stapel	24
Idrifttagning	25
Miele@home	25
Förfarande för idrifttagning	25
Värma upp ugnen för första gången.....	26
Anpassa inställningar	27
Översikt över inställningar.....	27
Öppna menyn “Inställningar”	28
Språk 	28
Tid	28
Display	28
Ljudstyrka	28
Enheter.....	29
Förvalda temperaturer	29
Pyrolysrekommendation.....	29
Kylfläkt fortsatt drift	29
Drifttimmar	29
Miele@home	30
Utföra Scan & Connect	30

Fjärrstyrning	31
RemoteUpdate	31
Programversion.....	31
Butik	31
Fabriksinställningar.....	32
Funktioner.....	33
Användning.....	34
Enkel användning.....	34
Förvärma tillagningsutrymmet.....	34
Ändra temperatur	34
Tillagningstider.....	35
Ställ in tillagningstid	35
Ställa in sluttiden (Klar kl.).....	35
Ställa in starttiden (Start kl.).....	35
Ändra inställda tillagningstider.....	35
Radera inställda tillagningstider.....	36
Avbryta tillagning.....	36
Använda funktion AirFry 	36
Använda automatikprogram.....	36
Äggklocka.....	36
Använda tillbehör.....	37
Använda ugnsgallret	37
Använda bakformar.....	37
Använda bakplåtar	37
Använda gallret och långpannan.....	37
Använda grill- och stekplåt med långpanna	38
Använda baksten.....	38
Använda gourmetpanna.....	38
Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C	38
Bra att veta	41
Bakning	41
Tips för bakning.....	41
Anvisningar för tillagningstabellerna	41
Anvisningar till funktioner	41
Stekning.....	42
Tips för stekning.....	42
Anvisningar för tillagningstabellerna	43
Anvisningar till funktioner	43
Grillning.....	44
Tips för grillning.....	44
Anvisningar för tillagningstabellerna	44
Anvisningar till funktioner	45
Upptining.....	45

Innehåll

Tillagning med låg temperatur	46
Konservering	46
Torkning.....	48
Värma porslin	48
Djupfrysta produkter/färdiga rätter.....	49
AirFry	49
Tillbehör.....	49
Tips för AirFrying	50
Recept AirFry	50
Falafel med yoghurt-dipp	51
Pommes frites och pommes av sötpotatis.....	52
Stavar med sesam och tofu	53
Bakpotatis med ost, salladslök och bacon.....	54
Ugnsbakad potatis med fetaost, tzatziki och grekisk sallad	55
Zucchini-pommes med blue cheese-dipp och chilisås.....	56
Grillad majs med hoisinyta och cole slaw.....	57
Chickennuggets med kokos-sesam-panering	58
Torsk med yta	59
Bananer med pistage-honungs-topping.....	60
Pastel de Nata.....	61
Pastel de Nata vegansk.....	62
Automatikprogram.....	63
Anvisningar för användning	63
Recept automatikprogram	63
Äppelkaka fin	64
Tårtbotten	65
Fyllning till tårtbotten	66
Tigerkaka	68
Smulkaka med frukt.....	69
Småkakor med romsmak	70
Spritsade kakor	71
Valnötsmuffins	72
Pizza (vetedeg).....	73
Pizza (deg med kesella och olja).....	74
Kyckling	75
Oxfilé (stek)	76
Forell	77
Laxfilé.....	78
Laxforell	79
Potatis- och ostgratäng	80
Lasagne	81

Tillagningstabeller.....	82
Kaksmet	82
Deg som knådas	83
Vetedeg	84
Deg med olja och kesella	85
Sockerkakssmet.....	85
Smördeg och marängsmet.....	86
Pikant.....	87
Nötkött	88
Kalv	89
Fläskkött.....	90
Lamm, vilt.....	91
Fågel, fisk	92
Rengöring och skötsel.....	93
Olämpliga rengöringsmedel.....	93
Demontera eller ta bort tillbehör.....	93
Rengöra fronten	94
Tillagningsutrymme.....	94
Rengöra tillagningsutrymmet för hand	94
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys	94
Ugnsstegar	96
Demontera och montera ugnsstegarna.....	96
Rengöra ugnsstegar.....	97
FlexiClip-teleskopskenor	97
Rengöra FlexiClip-teleskopskenorna.....	97
Galler.....	98
Rengöra gallret	98
Bakplåtar och bakformar	98
Rengöra bakplåtar och bakformar med PerfectClean	99
Baksten	99
Rengöra baksten och bakspade.....	99
Ugnspanna med lock	100
Rengöra gourmetpannan	100
Lucka	100
Montera bort ugnsluckan	100
Demontera ugnsluckan	101
Montera in ugnsluckan.....	104
Åtgärda problem.....	106
Anvisningar i displayen	106
Oväntat beteende.....	107
Otillfredsställande resultat.....	109
Ovanliga ljud.....	109

Innehåll

Miele service	110
Få hjälp vid eventuella störningar.....	110
Garanti	110
Installera	111
Inbyggnadsmått.....	111
Inbyggnad i ett över- eller underskåp	111
Sidovy H 24xx	112
Sidovy H 27xx, H 28xx	113
Anslutningar och ventilation.....	114
Inbyggnad av ugnen	115
Elanslutning.....	116
Anvisningar för testinstitut	117
Testrätter enligt EN 60350-1	117
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.....	118
Tekniska data	119
Konformitetsdeklaration	119
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen	119

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

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

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

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

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

Användningsområde

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

► Ugnen är inte avsedd att användas utomhus.

► Använd bara ugnen 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 allvarlig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ugn i drift.

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 nätanslutningsledning, eller vid utbyte av skadad nätanslutningsledning, måste en speciell nätanslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker.

► Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel av en fackman som auktoriserats av Miele.

Säkerhetsanvisningar och varningar

► Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig. 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.

► 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.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ 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.
- ▶ Tillagningsutrymmet 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 funktionen Varmluft plus  eller Eco - Varmluft .
- ▶ 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. Häll 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.
- ▶ Kärll som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.
Använd endast plastkärll som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärlet.

Säkerhetsanvisningar och varningar

- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värma 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.
- ▶ Ugnsstegarna kan tas bort. 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 Miele's 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.
- ▶ Miele's 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.
- ▶ 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.

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.

Energispartips

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 ugnsgnivor 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 galletret.
- 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.

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. Stäng dock aldrig av ugnen.
- Starta rengöringsprocessen direkt efter en tillagning. Restvärmen som finns kvar minskar energiförbrukningen.

Anpassa inställningar

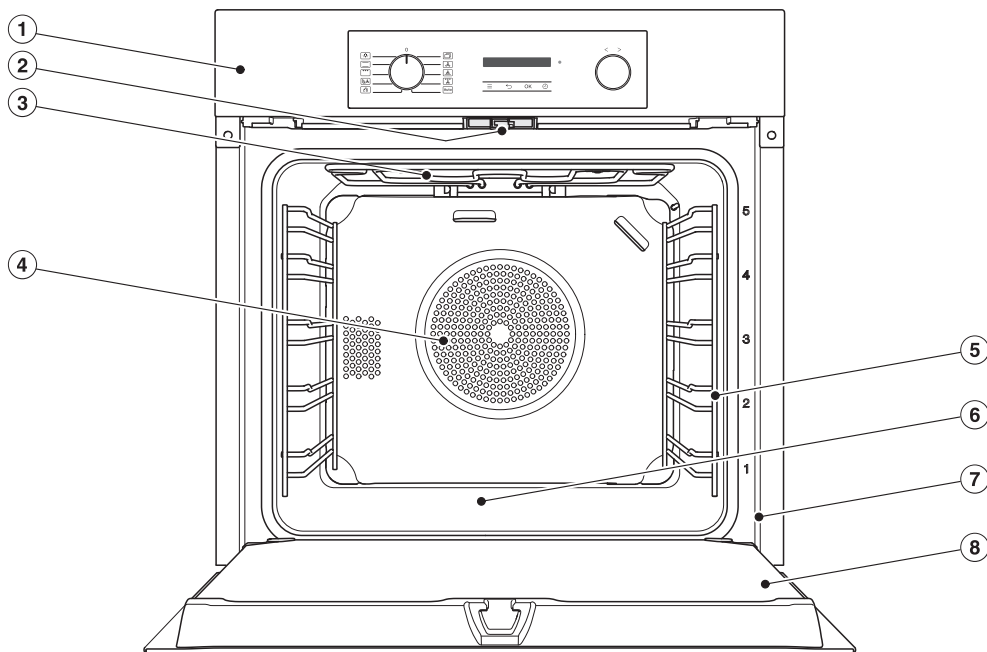
- Välj inställningen Tid | Visning | Av på displayen, för att reducera energiförbrukningen.

Energisparläge

Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används.

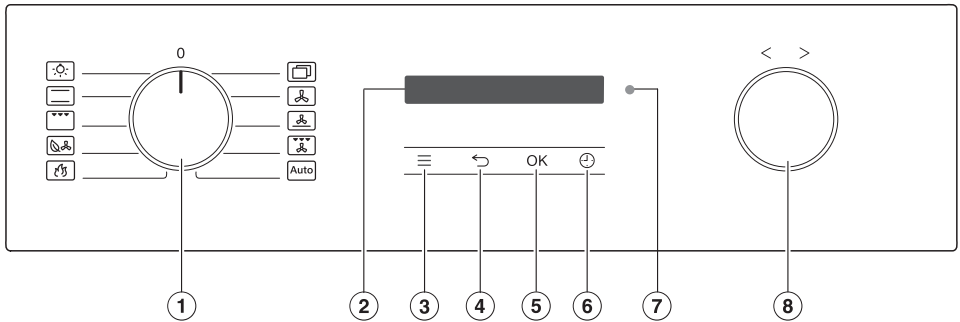
Beskrivning av produkten

Din ugn



- ① Manöverpanel
- ② Lucklås för pyrolys
- ③ Värmeelement för övervärme och grill
- ④ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement
- ⑤ Ugnstegar med 5 falshöjder
- ⑥ Ugnsbotten med bakomliggande värmelement för undervärme
- ⑦ Frontram med typskylt
- ⑧ Lucka

Manöverpanel



- ① Funktionsväljaren
För att välja funktion
- ② Display
Visa aktuell tid och information om användning
- ③ Touchknapp ≡
Gå till menyn Inställningar
- ④ Touchknapp ↶
För att hoppa tillbaka stegvist
- ⑤ Touchknapp OK
Välja funktioner och för att spara inställningar
- ⑥ Touchknapp ⏴
Ställa in en tid för äggklockan, en tillagningstid eller en start- och sluttid för tillagningen
- ⑦ Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)
- ⑧ Inställningsvred < >
För att ställa in tid, temperatur och välja menypunkter

Beskrivning av produkten

Starta ugnen

Klockan är avstängd från fabrik för att spara energi. Displayen är mörk och touchknapparna reagerar inte.

För att ändra inställningarna eller ställa in en timer måste du sätta på ugnen:

- Vrid funktionsväljaren en gång åt höger och sedan tillbaka igen.














Touchknapparna reagerar på beröring. Om du inte använder ugnen under en längre tid stängs den av automatiskt och touchknapparna reagerar inte längre.

Funktionsväljaren

Med funktionsväljaren väljer du funktioner och slår på ugnsbelysningen separat.

Du kan vrida den åt höger och vänster.

Funktioner

-  Belysning
-  Över- och undervärme
-  Grill stor
-  Eco - Varmluft
-  Pyrolys
-  Ytterligare | Booster 
-  Ytterligare | AirFry 
-  Varmluft plus
-  Intensivbakning
-  Varmluftsgrillning
-  Automatikprogram

Display

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

Inställningsvred < >



Du kan vrida vredet åt höger och vänster.

Värden som temperatur och tid ökar du genom att vrida åt höger > och minskar genom att vrida åt vänster <.

Du använder även vredet till att bläddra i urvalslistorna för inställningar och automatikprogram i displayen.



Genom att vrida åt höger > bläddrar du neråt i en urvalslista, genom att vrida åt vänster < bläddrar du uppåt.





Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal. Du kan stänga av denna ljudsignal med touchknappen  | Ljudstyrka |  Knappljud.

Beskrivning av produkten







Touchknappar nedanför displayen

Tips! Om displayen är mörk och touchknapparna  och  inte reagerar, vrid funktionsväljaren en gång åt höger och sedan tillbaka igen.

Touchknapp	Funktion
	Med denna touchknapp öppnar du inställningarna när funktionsväljaren står i position 0 eller i position Belysning  .
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.
<i>OK</i>	När du väljer denna touchknapp öppnar du funktioner som till exempel äggklockan, sparar ändringar av värden eller inställningar eller bekräftar anvisningar.
	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.

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.
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning På)

Beskrivning av produkten

Utrustning

De modeller som beskrivs i detta dokument hittar du på baksidan.

Utrustningen är beroende av modell.

Din ugn är i allmänhet utrustad med de tillbehör som anges under "Leveransinnehåll".

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

Leveransinnehåll

- Ugnsstegar
- Långpanna
- Bak- och stekgaller (kort: galler)
- Bruks- och monteringsanvisning
- Skruvar för fastsättning
- Ytterligare tillbehör (beroende på modell)


Extra tillbehör

På Miele's hemsida eller hos din återförsäljare kan du köpa produkter som är speciellt utformade för ångugnen, till exempel maskinrengöringsmedel och tillbehör.

Du kan komma till Miele's hemsida via följande QR-kod:



Ugnsstegar

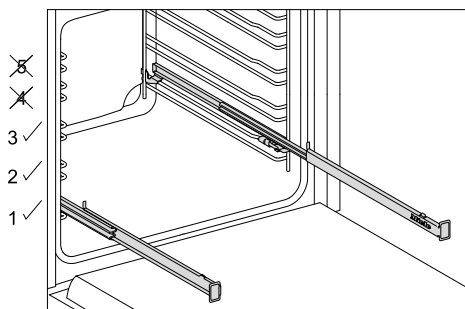
På höger och vänster sida i tillagningsutrymmet finns ugnsstegar med falshöjderna  för insättning av tillbehör.

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 demontera ugnsstegarna.

FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



Du kan endast använda FlexiClip--teleskopskenorna på falshöjd 1, 2 och 3.

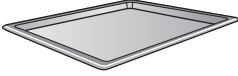
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

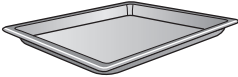
Beskrivning av produkten

Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

Bakplåt HBB 71
(utdragsspärr i mitten):



Långpanna HUBB 71
(utdragsspärr i mitten):

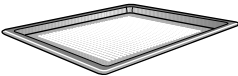


Bak- och stekgaller HBBR 71
(utdragsspärr i mitten):



Utdragsspärrarna på kortsidorna av dessa tillbehör förhindrar att de glider ur ugnstegarna om du bara vill dra ut dem en bit.

Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad HBLL 71



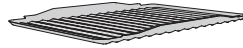
Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna:

- 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.

Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Runda bakformar HBF 27-1 och HBFP 27-1



Emaljerade runda bakformar med PerfectClean-ytbeläggning för bakning av pizzor, pajer eller tårter.

Den perforerade runda bakformen är också lämplig för AirFrying, eftersom den varma luften cirkulerar optimalt runt livsmedlen.

Baksten HBS 70



Glaserad bak- och pizzasten av eldfast keramik för bakning av pizza, pajer, bröd, frallor eller salta bakverk med krispig botten.

För att lägga på och ta ut det som gräddas på bakstenen medföljer en bakspade av obehandlat trä.

Beskrivning av produkten

Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

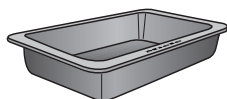
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

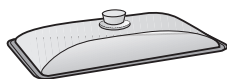
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

Djup: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

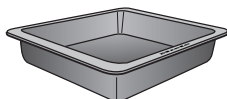


HBD 60-22

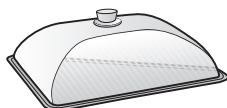


Djup: 35 cm

HUB 5001-XL*

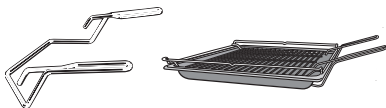


HBD 60-35



* lämplig för induktionshällar

Handtag HEG



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

Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

Säkerhetsanordningar

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Kylfläkt

Kylfläkten startar automatiskt vid varje tillagning. Kylfläkten ser till att den heta luften i tillagningsutrymmet blandas med den svalare rumsluften och kyls ner innan den släpps ut mellan ugnsluckan och manöverpanelen.

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

Säkerhetsavstängning

Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Periodens längd beror på vilket program som valts.

Ventilerad lucka

Luckan är delvis byggd av värmereflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.

Lucklås för pyrolysis

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 non-stickeffekt och är extra lätta att rengöra. Dessa ytor är jämförbara med glas när det gäller skötsel.

Beskrivning av produkten

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:

- Långpanna
- Bakplåt
- Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad
- Grill- och stekplåt
- rund bakform.
- Rund bak- och AirFry-form hålad

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, Flexi-Clip-teleskopskenorna, galler och andra tillbehör som kan köpas separat.

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

Pyrolysens start kan skjutas fram för att till exempel utnyttja natttaxa för el.

Luckan spärras automatiskt när pyrolysen startar. Du kan inte öppna den igen förrän rengöringsprocessen är avslutad.

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

Beskrivning av produkten

Användning

Välja funktion

- Vrid funktionsväljaren till önskad funktion.

Den förvalda temperaturen visas i displayen.

- Ändra den förvalda temperaturen med < > vid behov.
- Bekräfta med *OK*.

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Vrid funktionsväljaren till den nya funktionen.

Inställda tillagningstider raderas.

Ange siffror

Siffror som kan ändras är markerade.

- Vrid vredet < > åt höger eller vänster för att ändra siffran.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Välja menypunkt i en urvalslista

- Vid val av \equiv , \odot och Auto visas tillhörande meny.
Bläddra i med funktionsväljaren < > i urvalslistan tills önskad menypunkt är markerad.
- Bekräfta med *OK*.

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är markerad med en bock ✓.

- Vrid funktionsväljaren < > åt höger eller vänster tills önskat värde eller önskad inställning visas.
- Bekräfta med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

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).

- Vrid vredet < > åt höger eller vänster tills önskad inställning visas.
- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Miele@home

Din ugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Miele's hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele

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



Förfarande för idrifttagning

⚠ 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. I displayen visas texten Miele och efter ett par sekunder visas en uppmaning om att ställa in språk.

- Följ stegen på displayen. Bläddra i med funktionsväljaren < > i urvalslistan tills önskad meny punkt är markerad och bekräfta med OK.

Sedan visas Första idrifttagning avslutad.

- Bekräfta med OK.

Språk visas.

- Välj touchknappen .


Idrifttagning

Aktuell tid visas. Den första idrifttagningen är genomförd.

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.
- Välj  Ytterligare med funktionsväljaren.

Booster✓ visas.


- Bekräfta med OK.

Den förvalda temperaturen visas (160 °C).

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Förvärm ugnen i minst en timme.
- Vrid funktionsväljaren till position **O** efter uppvärmningen.

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 bort alla tillbehör från tillagningsutrymmet och rengör dem för hand.
- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.


Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	... deutsch english ... Plats
Tid	Visning På Av* Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning 24-timmarsvisning* Ställa in
Display	Ljusstyrka 
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier *  Solo-ton  Knapp ljud 
Enheter	Temperatur °C* °F
Förvalda temperaturer	
Pyrolysrekommendation	På Av*
Kylfläkt fortsatt drift	Temperaturstyrd* Tidsstyrd
Drifttimmar	
Driftspärr 	På Av*
Miele@home	Aktivera Avaktivera Anslutningsstatus Ställa in på nytt Återställ Ställa in
Fjärrstyrning	På* Av
RemoteUpdate	På * Av
Programversion	
Butik	Demoläge På Av*
Fabriksinställningar	Inställningar Förvalda temperaturer

* Fabriksinställning

Anpassa inställningar

Öppna menyn "Inställningar"

Med touchknappen  kan du öppna menyn "Inställningar" och anpassa din ugn efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.


■ Vrid funktionsväljaren till position **0** eller till position Belysning .

■ Välj touchknappen .

Urvalslistan över inställningar visas.

■ Välj önskad inställning med funktionsväljaren **<** **>**.




Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

■ För att lämna menyn trycker du en gång till på touchknappen .

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 på 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 denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.
- Av
Displayen är mörk för att spara energi.
- Nattavstängning
Klockan visas bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är

displayen avstängd. Om denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.

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 5 minuter.

Display

Ljusstyrka

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

- 
maximal ljusstyrka
- 
minimal ljusstyrka

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

Enheter

Temperatur

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

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*.

Pyrolysrekommendation

Du kan ställa in om rekommendationen om att genomföra pyrolyrensrengöringen 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.

Drifttimmar

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

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

Anpassa 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.

Miele@home

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

Det finns flera sätt att ansluta ugnen till ditt wifi-nätverk. Vi rekommenderar att du ansluter ugnen till ditt wifi-nätverk med Miele-appen eller via WPS.

- Aktivera
Denna inställning syns bara när Miele@home är avaktiverad. Wifi-funktionen aktiveras igen.
- Avaktivera
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Miele@home förblir inställt, wifi-funktionen stängs av.
- Anslutningsstatus
Denna inställning syns bara när Miele@home är aktiverad. Displayen visar information om wifi-mottagningsstatus, närverksnamn och IP-adress.
- Ställa in på nytt
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Du återställer nätverksinställningarna och upprättar direkt en ny nätverksanslutning.
- Återställ
Denna inställning syns bara om ett wifi-nätverk är inställt. Wifi-anslutningen

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

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

Utföra Scan & Connect

Den första idrifttagningen utfördes, ut-
an att Miele@home installerades.

- Skanna QR-koden.
När du har installerat Miele-appen och har ett användarkonto så leds du direkt till nätanslutningen.
Om du ännu inte har installerat Miele-appen leds du till Apple App Store® eller Google Play Store™.
- Installera Miele-appen och skapa ett användarkonto.
- Skanna QR-koden igen.

Miele-appen guidar dig genom installationen.



Fjärrstyrning

Om du har installerat Miele-appen på din mobila enhet, har systemet Miele@home och har aktiverat fjärrstyrningen (På), då kan du efter att ha valt en funktion också ställa in temperatur och tillagningstider, hämta anvisningar till en pågående tillagning i ugnen eller avsluta en tillagning som pågår.

I nätverksanslutet standbyläge behöver ugnen max 2 W.

RemoteUpdate

Menypunkten RemoteUpdate visas bara och kan väljas när förutsättningarna för användning av Miele@home är uppfyllda.

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

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

Aktivera/avaktivera

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under RemoteUpdate:

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

Programversion

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

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.













Anpassa inställningar

- 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.

Funktioner

Driftlägen	Föreslaget värde	Område
 Varmluft plus	160 °C	30–250 °C
 Intensivbakning	170 °C	50–250 °C
 Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °C
 Ytterligare Booster 	160 °C	100–250 °C
 Ytterligare AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Över- och undervärme	180 °C	30–280 °C
 Grill stor	240 °C	200–300 °C
 Varmluftsgrillning	200 °C	100–260 °C
 Automatiskprogram		
 Pyrolys		

Användning

Enkel användning

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Med funktionsväljaren väljer du önskad funktion.

Efter att funktionen har visats en kort stund så visas den förvalda temperaturen.

- Ändra den förvalda temperaturen med inställningsvredet < > vid behov.

Den förvalda temperaturen visas inom några sekunder. Du kan ändra temperaturen med hjälp av inställningsvredet < >.

- Bekräfta med *OK*.

Den aktuella temperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

- Vrid funktionsväljaren till position **O** efter tillagningen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.


Förvärma tillagningsutrymmet


Funktionen Booster används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.


Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid 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 bröddeggar samt rostbiff och filé i funktionerna Varmluft plus  och Över- och undervärme 
 - Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga deggar (till exempel tårtbottnar) i funktionen Över- och undervärme 


Snabbuppvärmning

Med funktionen Booster  kan du förkorta uppvärmningsfasen.

Använd inte funktionen Booster  under uppvärmningen när du ska grädda pizza eller lite känsligare deggar/smetar (till exempel småkakor). Dessa bakverk bryns annars för snabbt uppifrån.

- Välj  Ytterligare med funktionsväljaren.
- Bekräfta **Booster** ✓ med *OK*.
- Välj temperatur.
- Växla till önskad funktion efter att den inställda temperaturen nåtts.
- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

Ändra temperatur

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

- Ändra temperaturen med hjälp av inställningsvredet < >.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med *OK*.

Tips! Om du har programmerat **en** tillagningstid så behöver du först lämna menyn "Tillagningstid" med touchknappen ↵. Sedan kan du ändra temperaturen med inställningsvredet < >. Tryck sedan på touchknappen ⌚ för att åter visa tillagningstiden.

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 jäsningen tappar sin verkan. Välj en så kort tid som möjligt till start av tillagningen.

Ställ in tillagningstid

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

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.

- Välj touchknappen ⌚.
- Ställ in tillagningstiden.
- Bekräfta med *OK*.

Ställa in sluttiden (Klar kl.)

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

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

- Välj touchknappen ⌚.
- Välj Klar kl..
- Ställ in den tidpunkt då du vill att tillagningen ska avslutas.
- Bekräfta med *OK*.

Ställa in starttiden (Start kl.)

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

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 ⌚.
- Välj Start kl..
- Ställ in den tidpunkt då du vill att tillagningen ska starta.
- Bekräfta med *OK*.

Ändra inställda tillagningstider

- Välj touchknappen ⌚.
- Välj önskad tid.
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Ändra.
- Ändra den inställda tiden.

Användning

- 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

- Vrid på funktionsväljaren till en annan funktion eller till position **0**.

Inställda tillagningstider raderas. Om du har vridit funktionsväljaren till position **0** så stängs även ugnsvärmen av och ugnsbelysningen släcks.

Använda funktion AirFry

- Fördela det som tillagas jämnt och om möjligt i ett skikt på den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten eller på grill- och stekplåten.
- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.
- Välj  Ytterligare med funktionsväljaren.
- Välj AirFry med funktionsväljaren.

- Bekräfta med *OK*.

Temperaturförslaget visas.

- Ändra temperaturförslaget enligt instruktionerna i receptet eller i tillagningstabellen.
- Kontrollera om maten är tillräckligt knaprig och brynt för din smak när tillagningstiden är förbi.

Använda automatikprogram

Automatikprogrammen gör att du lätt får perfekta tillagningsresultat.


- Välj Automatikprogram .

Urvalslistan visas.

- Välj önskat automatikprogram.
- Bekräfta med *OK*.
- Följ anvisningarna i displayen.

Äggklocka

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 i tillagningen eller för att ösa sky på maten).

Äggklockan kan ställas in på maximalt 59:59 min.

Ställa in äggklockan

Exempel: du ska 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 vredet.
- Bekräfta med **OK**.

Tiden sparas.

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

Om en tillagning pågår samtidigt **utan** inställd tillagningstid, så visas \triangle och tiden för äggklockan som räknas ner så snart börstemperaturen 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 \triangle , en signal hörs och tiden räknas upp.

- Välj touchknappen \odot .

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid

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

- Välj **Radera**.
- Bekräfta med **OK**.

Äggklockans tid raderas.

Använda tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

Använda ugnsgallret

- Skjut alltid in gallret med avställningsytan neråt mellan hållarna på en falskhöjd i ugnsstegarna.

Använda bakformar

- Skjut alltid in gallret med avställningsytan neråt mellan hållarna på en falskhöjd i ugnsstegarna.
- Om du använder bakformar, gratängformar och liknande ska du placera dessa i mitten av gallret.

Använda bakplåtar

- Skjut in bakplåten, långpannan, Gourmet bak- och AirFry-plåten mellan hållarna på en falskhöjd i ugnsstegarna.

Tips! Vid bakning med Gourmet bak- och AirFry-plåten hålåd HBBL 71 ska du först kavla ut degen på en plan arbetsyta och sedan lägga den på den hålåde plåten.

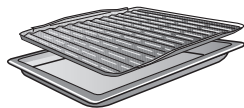
Använda gallret och långpannan



- Lägg ugnsgallret på långpannan.
- Sätt in långpannan mellan hållarna på en falskhöjd. Gallret skjuts automatiskt in på den övre hållaren.


Användning

Använda grill- och stekplåt med långpanna



- Lägg grill- och stekplåten på långpannan.
- Sätt in långpannan med grill- och stekplåten mellan hållarna på en falshöjd.

Använda baksten

- Skjut alltid in gallret med avställningsytan neråt mellan hållarna på en falshöjd i ugnsstegenarna.
- Placera bakstenen med kanten bakåt på gallret.
- Förvärm bakstenen 30 minuter med funktionen Över- och undervärme  vid en temperatur mellan 200 °C och 250 °C.

Tips! Detaljerad information finns i bakstenens bruksanvisning.

Använda gourmetpanna

Skador på tillagningsutrymmets emalj på grund av överhettning.

När du sätter in Miele's gourmetpanna HUB 5000/5001 på första falshöjden kan det uppstå överhettning på grund av ett för litet avstånd: emaljen kan spricka eller repas.

Sätt **inte** in Miele's gourmetpanna HUB 5000/5001 på den första falshöjden.

Skjut aldrig in ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där.


Använd i **allmänhet falshöjd 2** eller, för gratinering, falshöjd 3 eller 4.

- Skjut in gourmetpannan mellan hållarna på en falshöjd i ugnsstegenarna.

Beroende på falshöjd kan ugnspannan och locket (om det finns) inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden överskrider tillgänglig höjd.

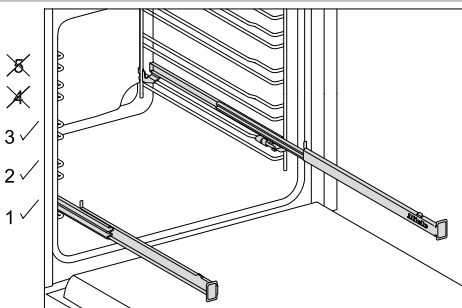
Tips! Detaljerad information finns i gourmetpannans bruksanvisning.

Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C

 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 först.



Du kan endast använda FlexiClip--teleskopskenorna på falshöjd 1, 2 och 3.

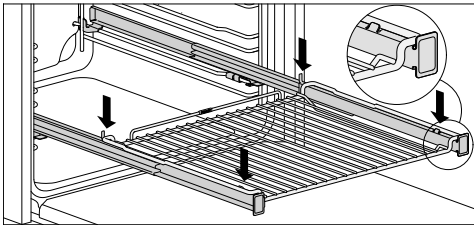
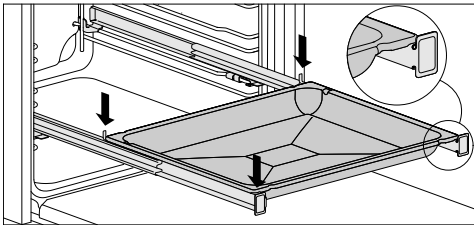
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

För att använda FlexiClip-teleskopskenorna för alla livsmedel som tillagas på falshöjd 2 FlexiClip-teleskopskenorna placeras på falshöjd 1.

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

Först när FlexiClip-teleskopskenorna är helt inskjutna sitter tillbehören säkert mellan låshakarna fram och bak och kan inte glida ner.

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.



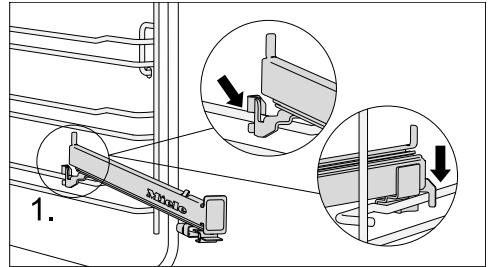
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

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

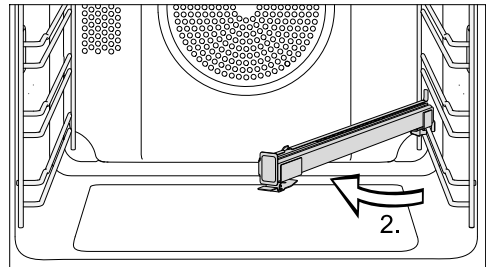
FlexiClip-teleskopskenorna ska **inte** dras isär vid montering eller demontering.

FlexiClip-teleskopskenan med Miele's logotyp monteras på **höger** sida av tillagningsutrymmet.

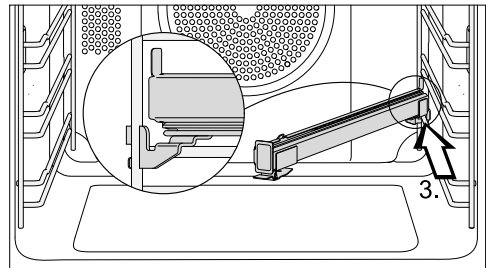
Montera FlexiClip-teleskopskenor



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

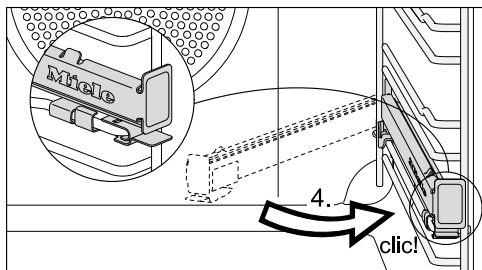


- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.).



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

Användning

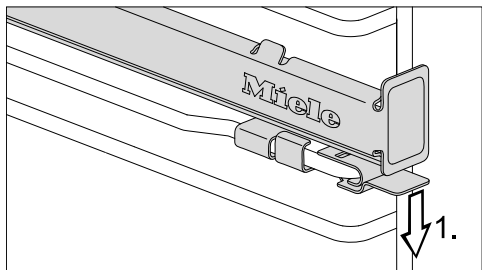


- Fäll tillbaka FlexiClip-teleskopskenan och sätt fast den på den övre hållaren så att du hör ett klick (4.).

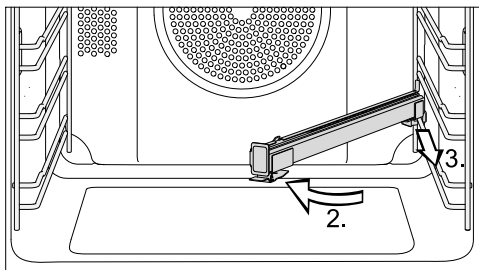
Tips! Om inte FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut efter montering ska du dra ut dem hårt en gång.

Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

- 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.

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. 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

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 funktioner


Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i kapitlet med samma namn.

Använda Automatikprogram Auto

- Följ anvisningarna i displayen.

Bra att veta

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

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

- 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 djupfryst 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 **förvärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **tillagningkärl 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 tillagningkärl** kan du pensla margert kött med fett, lägga på eller späcka med bacon.
- **Krydda** köttet och lägg det i en form. Lägg på smörbitar eller pensla med olja. Vid stora köttbitar (2–3 kg) och fågelkött som är lite fetare tillsätter du cirka 1/8 l vatten.

- Häll inte på för mycket vätska under stekningen. Köttet blir då mindre **brynt**. Bryningen sker i slutet av tillagningstiden. Köttet får en intensivare bryning om man steker det utan lock efter ungefär halva tillagningstiden.
- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre köttsaft ut när köttet skärs upp.
- Skinet på **fågelköttet** blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.

Anvisningar för tillagningstabellerna

- Beakta angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika tillagningskärl, köttbitar och matlagningssvanor.

Välja temperatur

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För Varmluft plus  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 djupfryst kött.
- Djupfryst kött upp till en vikt på ca 1,5 kg kan stekas utan att man tinar det innan.

Anvisningar till funktioner

Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i kapitlet med samma namn.



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

Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

Använda Varmluft plus

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.

Bra att veta

- 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 köttträtter.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

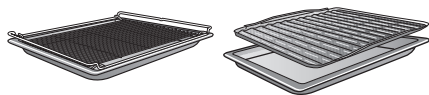
Stäng därför luckan när du grillar.

Tips för grillning

- Förvärmning krävs vid grillning. 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

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

Välja temperatur

- 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 funktioner

Du hittar en översikt över alla funktioner med tillhörande förprogrammerade värden i kapitlet med samma namn.

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.

Upptining

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

- Välj funktion Varmluft plus  och en temperatur på 30–50 °C.

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.

Bra att veta

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

Använda Över- och undervärme

Använd långpannan med gallret på.

- Skjut in långpannan med ugnsgallret på falshöjd 2.
- Välj funktionen Över- och undervärme  och en temperatur på 120 °C.
- Förvärm tillagningsutrymmet med långpannan och gallret i cirka 15 minuter.
- Medan tillagningsutrymmet förvärms steker du på köttet ordentligt på alla sidor på hällen.


 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.
- Laga färdigt köttet.

Konservering

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.


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

Konservera eller värm inga konserverburkar i ugnen.

Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för 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.
- 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.

Bra att veta

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.


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 gallet.
- 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.

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 ugsnbotten och dessutom ta ut ugsnstegarna.
- 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.

Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

Tips för pommes frites, kroketter och liknande

Tillaga djupfrysta produkter med funktionen AirFry .

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.

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.

AirFry

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

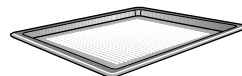
Pommes frites eller liknande mat ska endast få en gyllenbrun färg, inte mörkbrun.

Med funktionen AirFry  friteras livsmedlen i varm luft. AirFrying är en skonsam tillagningsmetod som ger ett jämnt och knaprigt resultat.

AirFrying är därför särskilt lämpligt för djupfrysta produkter som pommes frites, kroketter och liknande.

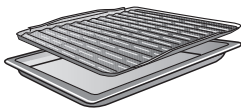
Tillbehör

- Använd **för mat som inte droppar**, till exempel pommes frites, Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad. Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten gör att maten bryns från alla sidor och blir knaprig.



Bra att veta

- Använd långpannan med grill- och stekplåten (om sådan finns) ovanpå vid tillagning av **mat som droppar**, till exempel kycklingklubbor. Grill- och stekplåten skyddar köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas. Pensla gallret eller grill- och stekplåten och lägg sedan på det som ska grillas.



- Ställ maten i bakformar i mitten på gallret.

Tips för AirFrying

- Tina inte upp djupfryst mat.
- Fördela det som tillagas jämnt och om möjligt i ett skikt på den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten eller på grill- och stekplåten.
- Ställ in maten i det kalla tillagningsutrymmet. Om maten inte blivit tillräckligt knaprig för din smak kan du förvärma tillagningsutrymmet nästa gång.
- Använd bara en falshöjd. Om du tillagar mat på flera falshöjder blir det för fuktigt i tillagningsutrymmet och maten blir inte knaprig.
- Skjut alltid in det som ska tillagas på andra falshöjden. Om du vill att maten ska brynas mer på ovansidan kan du använda en högre falshöjd nästa gång.
- Vänd helst mat som pommes frites och liknande efter halva tillagnings-tiden. Ställ äggklockan för att komma ihåg tidpunkten.

Recept AirFry

Nedan hittar du recepten för funktionen AirFry.

För ett optimalt resultat rekommenderar vi att du använder angiven mängd och tillbehör enligt receptet.

Falafel med yoghurt-dipp

Tillredningstid: 60 minuter + 12 timmar för vila
4 portioner

För falafeln

250 g kikärtor, torkade
2 l vatten
2 gula lökar | fintärnade
2 vitlöksklyftor | finhackade
30 g persilja | hackad
2 msk citronsaft
1 msk olivolja
50 g tahini (sesam)
1 tsk koriander, mald
1 tsk oregano
½ TL Ras el Hanout
1 tsk spiskummin
1½ tsk salt
1 knivsudd peppar
1 knivsudd chili
60 g vetemjöl, typ 405
1 tsk bakpulver

Till yoghurt-dippen

500 g yoghurt, 3,5 % fett
100 g färskost
1 msk tahini (sesam)
3 msk citronsaft
20 g persilja | hackad
1 tsk salt
1 nypa peppar

Tillbehör

Sil
Mixer med skärknivar
Visp med degkrok
Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad

Tillagning

Blötlägg kikärtorna minst 12 timmar i vatten.


Blanda ihop alla ingredienser till yoghurt-dippen och ställ kallt.

Häll kikärtorna i en sil och låt rinna av.

Blanda persilja, lök, vitlök, citronsaft, olja, tahini och kryddor i mixern. Tillsätt kikärtorna allt eftersom. Rör om blandningen med en matsked med jämna mellanrum.

Häll över massan i en skål. Blanda ihop mjöl och bakpulver i massan. Forma 24 kulor av degen. Platta ut kulorna lite för hand och lägg dem på Gourmet bak- och AirFry-plåten. Skjut sedan in i tillagningstrymmet och grädda så att det hela blir gyllenbrunt.

Inställningar

Funktion:  | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tillagningstid: 18 minuter
Falshöjd: 2

Bra att veta

Pommes frites och pommes av sötpotatis

Tillagningstid: 50 minuter

4 portioner

Till pommes

500 g potatis, fast | i stavar

(cirka 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g sötpotatis | i stavar (cirka

0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml solrosolja

Till dippen

150 g grekisk yoghurt

150 g filmjök

¼ citron | saft och skal

½ knippe dill

¼ tsk rosmarin, torkad

¼ tsk oregano, torkad

½ tsk lök, torkad

¼ tsk vitlök, torkad

1 nypa salt

1 nypa peppar

Till kryddsaltet

2 msk salt

1 tsk paprikapulver, rökt

½ tsk lök, torkad

½ tsk vitlök, torkad

Tillbehör

Kokkärl

Kökshanddukar

Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad

Tillagning

Koka upp vatten på hällen. Förväll potatisstavarerna 3 minuter i kokande vatten.

Lägg dem sedan i kallt vatten och låt dem därefter torka på en kökshandduk.

Marinera potatisstavarerna med solrosoljan. Lägg dem sedan på Gourmet bak- och AirFry-plåten och tillaga enligt inställningarna. Vänd efter 15 minuter och fortsätt tillagningen i 10 minuter.

Till dippen, rör ihop alla ingredienser och smaka av med salt och peppar. Ställ dippen kallt till servering.

Blanda alla kryddor till kryddsaltet och ställ åt sidan.

När alla pommes frites är klara kryddar du dem generöst och serverar dem med dippen.

Inställningar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 220 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 2

Stavar med sesam och tofu

Tillagningstid: 35 minuter

3 portioner

Ingredienser

400 g tofu

3 msk teriyakisås

4 msk tahini (sesam)

2 msk vegetabilisk olja

2 msk agavesirap

1 msk sesamfrön, vita

1 msk sesamfrön, svarta

1 msk majsstärkelse

3 msk ströbröd

Tillbehör

Hushållspapper

Grill- och stekplåt

Långpanna

Tillagning

Skär tofun i 1 cm tjocka skivor och pressa ut dem ordentligt i hushållspapper. Skär sedan tofuskivorna i 1 cm breda och 3 cm långa stavar. Pressa sedan åter stavarna i hushållspapper så att det blir kvar så lite fuktighet som möjligt i tofun. Låt stavarna vila 15 minuter på hushållspappret.

Blanda teriyakisåsen, tahini, olja och agavesirap. Blanda denna sås med sesamfröna.

Häll tofustavarna i en skål och strö över majsstärkelse. Skaka innehållet i skålen tills majsstärkelsen är jämnt fördelad över tofustavarna. Förvärm ugnen enligt inställningarna.

Häll såsen i skålen med tofustavarna och blanda ihop allt. Strö sedan över ströbrödet och blanda allt ordentligt. Lägg grill- och stekplåten på långpannan

och fördela tofustavarna på den så att det inte rör varandra. Sätt in tofustavarna i tillagningsutrymmet och tillaga.

Inställningar: uppvärmning

Funktion:  | Booster

Temperatur: 190 °C

Inställningar: tillaga sesam-tofu-stavar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 7 minuter

Falshöjd: 2

Bra att veta

Bakpotatis med ost, salladslök och bacon

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

För potatisen

4 bakpotatis (å 200 g)

2 msk olja

2 tsk salt

Till dippen

150 g gräddfil

30 g gräslök | i tunna rullar

1 nypa salt

1 nypa peppar

1 nypa muskot

Till toppingen

100 g bacon | tärnat

½ knippe salladslök | i tunna skivor

200 g smakrik ost (t.ex. Gruyère, Sbrinz och Emmentaler) | riven

Tillbehör

Grill- och stekplåt

Långpanna

Tillagning

Tvätta och torka potatisen ordentligt. Stick hål i potatisarna flera gånger. Krydda sedan ordentligt med olja och salt. Lägg grill- och stekplåten på långpannan, fördela potatisen och tillaga enligt tillagningssteg 1 och 2.

Blanda under tiden dippen av gräddfil och gräslök. Smaka av med salt, peppar och muskot.

Steg bacon knaprigt på medelhög värme. Förbered salladslöken.

Ta ut potatisen ur ugnen efter tillagningssteg 2. Halvera försiktigt och lägg tillbaka potatisen på grill- och stekplå-

ten med snittsidan uppåt. Strö över ost och grädda gyllenbruna enligt tillagningssteg 3.

Servera de gratinerade potatisarna med salladslök, bacon och dipp.

Inställningar

Tillagningssteg 1

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Tillagningssteg 3

Funktion: 

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 3

Ugnsbakad potatis med fetaost, tzatziki och grekisk sallad

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

För potatisen

4 bakpotatis (å 200 g)

2 msk olja

2 tsk salt

Till tzatzikin

½ gurka

¼ tsk salt

200 g grekisk yoghurt

1 vitlöksklyfta | finhackad

¼ tsk salt

1 nypa peppar

½ citron | saft och skal

Till salladen

½ gurka | tärnad

3 tomater | tärnade

1 paprika, gul | fintärnad

1 paprika, röd | fintärnad

1 lök, röd | fintärnad

Till dressingen

½ tsk salt

1 nypa peppar

½ citron | bara saften

1 tsk dill | hackad

Till toppingen

200 g fetaost | smulad

Tillbehör

Grill- och stekplåt

Långpanna

Tillagning

Tvätta och torka potatisen ordentligt. Stick hål i potatisarna flera gånger. Krydda sedan ordentligt med olja och salt. Lägg grill- och stekplåten på långpannan, fördela potatisen och tillaga enligt tillagningssteg 1 och 2.

Riv under tiden gurkan till tzatzikin, salta den och låt stå i 10 minuter.

Pressa ut vätskan ur gurkan. Blanda den urpressade gurkan med yoghurt och vitlök. Smaka sedan av med salt, peppar, citronsaft och citronskal.

Häll grönsakerna till salladen i en skål.

Blanda dressingen av salt, peppar, dill citronsaft och olivolja. Häll dressingen över salladen. Ställ åt sidan till servering.

Ta ut potatisen ur ugnen efter tillagningssteg 2. Halvera försiktigt och lägg tillbaka potatisen på grill- och stekplåten med snittsidan uppåt. Strö över fetaost och grädda gyllenbruna enligt tillagningssteg 3.

Servera de gratinerade potatisarna med tzatziki och sallad.

Inställningar

Tillagningssteg 1

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Tillagningssteg 3

Funktion: 

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 3

Bra att veta

Zucchinipommes med blue cheese-dipp och chilisås

Tillagningstid: 55 minuter

2 portioner

Till grönsakerna

2 zucchini

3 ägg, storlek M

50 ml mjölk, 3,5 % fett

2 msk solrosolja

200 g pankomjöl

2 tsk salt

½ tsk vitlökspulver

½ tsk gul lök, granulerad

¼ tsk svartpeppar | grovmalen

100 g smakrik hårdost | riven

100 g vetemjöl special

Till blue cheese-dippen

150 g blåmögelost, intensiv

2 msk majonnäs

80 g yoghurt, 3,5 % fett

1 nypa salt

1 nypa peppar

¼ tsk paprikapulver, rökt

För servering

1 tsk srirachasås

Tillbehör

Grill- och stekplåt

Stavmixer

Långpanna

Tillagning

Halvera zucchini på tvären och skär varje halva i 8 lika stora stavar.

Vispa ägg, mjölk och olja ordentligt i en platt skål.

Blanda pankomjöl, kryddor och hårdost i en separat skål. Förbered mjölk i ytterligare en skål. Panera nu zucchinisstavarna.

Vänd sedan zucchinistavarna först i mjöl

och sedan i äggblandningen. Fördela sedan pankoblandningen jämnt över dem. För en extra jämn och knaprig panering kan du vända stavarna en gång till i ägg- och pankoblandningen.

Lägg grill- och stekplåten på långpannan, fördela zucchinistavarna på den och tillaga enligt inställningarna. Vänd efter 15 minuter och fortsätt tillagningen i 10 minuter.

Purera alla ingredienser cirka 1 minut till dippen. Om de pureras för länge kan dippen skära sig. Ställ dippen kallt till servering.

Servera zucchinipommes med dippen och droppa över srirachasås.

Inställningar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 205 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 2

Grillad majs med hoisinyta och cole slaw

Tillagningstid: 40 minuter

4 portioner

Till dressingen

100 g majonnäs
1 msk äppelättika
1 msk senap
½ tsk socker
1 nypa salt
1 nypa peppar

Till salladen

¼ vitkål | i tunna strimlor
¼ rödkål | i tunna strimlor
2 morötter | i tunna strimlor

Till majsen med hoisinyta

4 majscolvar, förkokta | delade i fyra delar
50 g hoisinsås
50 g majonnäs

För servering

2 msk sesamfrön, vita

Tillbehör

Grill- och stekplåt
Långpanna

Tillagning


Blanda majonnäs, äppelvinäger, senap och socker till dressingen. Smaka av med salt och peppar. Blanda salladen av en vitkål, rödkål och morötter i en skål. Häll dressingen över salladen och blanda. Ställ salladen åt sidan till servering.

Lägg grill- och stekplåten på långpannan, fördela majscolvarna på den och tillaga enligt inställningarna.

Blanda hoisinsås och majonnäs. Pensla på hoisinblandningen på majsen efter 15 minuter och fortsätt tillagningen i 10 minuter.

Strö sesamfrön på majscolvarna efter tycke och smak. Servera med cole slaw.

Inställning

Funktion:  | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tillagningstid: 25 minuter
Falshöjd: 2

Bra att veta

Chickennuggets med kokos-sesam-panering

Tillagningstid: 25 minuter

2 portioner

Till paneringen

100 g ströbröd

50 g sesamfrön, vita

50 g kokosflingor

2 tsk salt

1 tsk paprikapulver, rökt

1 tsk vitlökpulver

1 tsk lökpulver

100 g vetemjöl special

3 ägg, storlek M

1 msk vegetabilisk olja

3 msk mjölk, 3,5 % fett

Inställning

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 2

Till chickennuggets

2 kycklingbröstfileér, tillagningsfärdiga |
i fingerstora strimlor

För servering

2 tsk sweetchilisås

Tillbehör

Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad

Tillagning

Till paneringen: blanda ströbröd, sesam, riven kokos, salt, paprika-, lök- och vitlökpulver i en skål. Förbered mjöl i ytterligare en skål. Vispa ägg, olja och mjölk i en ytterligare skål.

Panera nu kycklingbitarna.

Vänd först kycklingbitarna i mjöl och sedan i ägg-olja-blandningen. Fördela sedan blandningen med ströbröd och kryddor jämnt över dem. Lägg de panerade nuggetsbitarna direkt på Gourmet bak- och AirFry-plåten och tillaga enligt inställningarna. Vänd efter 10 minuter.

Servera färdiga chickennuggets med sweet chili-sås.

Torsk med yta

Tillagningstid: 70 minuter
4 portioner

Till torsken med yta

60 g smör | mjukt
1 msk senap
50 g tomater, torkade, inlagda i olja
½ knippe persilja, slätbaldig
½ knippe gräslök
1 msk citrontimjan
60 g pankomjöl
4 torskfiléer (å 150 g), tillagningsfärdiga
4 nypa salt

Till salladen med paprika och potatis

2 paprika, röd | i stora bitar
2 paprika, gul | i stora bitar
200 g potatis, fast | i tunna stavar
1 lök, röd | i tunna klyftor
1 vitlöksklyfta | pressad
1 msk olivolja
½ tsk salt
¼ tsk paprikapulver, rökt

Till dressingen

30 ml balsamvinäger
1 msk senap
2 msk honung
1 nypa salt
1 nypa peppar
60 ml olivolja

För servering

125 g ruccola | sköljd

Tillbehör

Stavmixer
Grill- och stekplåt
Långpanna
Glasburk med skruvlock

Tillagning


Till ytan: purera smör, senap, torkade tomaten, persilja, citrontimjan och gräslök. Rör i pankomjöl och smaka av med salt. Torka och salta fiskfilén. Forma ytan till 4 plattor som passar på filskfilén och lägg dem på fisken. Lägg grill- och stekplåten på långpannan. Lägg fisken på vänster sida av grill- och stekplåten.

Blanda grönsakerna med båda paprikasorterna, potatisklyftorna, lök och vitlök i en skål, droppa över olja och krydda. Fördela sedan grönsakerna på höger sida av grill- och stekplåten. Sätt in plåten i tillagningsutrymmet och rosta torsken och grönsakerna enligt inställningarna.

Blanda dressingen av balsamvinäger, senap, honung, salt och peppar i en glasburk med skruvlock. Håll i olivolja, stäng glasburken och skaka ordentligt i cirka 1 minut.

Blanda ruccolan med de varma grönsakerna och marinera salladen med dressingen innan du serverar maten. Servera fisken på salladen.

Inställningar

Funktion:  | AirFry
Temperatur: 210 °C
Tillagningstid: 20 minuter
Falshöjd: 2

Bra att veta

Banuner med pistage-honungs-topping

Tillagningstid: 25 minuter

4 portioner

Ingredienser

50 g pistagekärnor | skalade

1 nypa salt

4 bananer

2 msk skogshonung

Tillbehör

Stekpanna

Grill- och stekplåt

Långpanna

Tillagning

Grovhacka pistagenötterna och rosta lätt i stekpannan. Tillsätt salt. Ta sedan bort stekpannan från hällen och låt svalna lite.

Lägg grill- och stekplåten på långpannan. Halvera bananerna med skal på längden och lägg tillbaka på grill- och stekplåten med snittytan uppåt. Blanda honungen med pistagenötterna. Fördela blandningen av pistagenötter och honung på bananhalvorna. Ställ in bananerna i tillagningsutrymmet och stek.

Inställningar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 2

Pastel de Nata

Tillagningstid: 60 minuter

12 portioner

Till pastel

2 ägg, storlek M

37 g vaniljpuddingpulver för kokning

200 ml mjölk, 3,5 % fett

250 ml grädde

70 g socker

1 nypa salt

cirka 275 g smördeg

Till pudring

1 tsk florsocker

1 knivsudd kanel

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Sil

Muffinsplåt för 12 muffins

Visp

Kavel

Galler

Tillagning

Vispa äggen och sila genom en sil. Blanda 5 msk av mjölken med vaniljsåspulvret och äggen och rör om. Tillsätt resten av mjölken, grädde, socker och salt under omrörning och koka. Ta bort kastullen från hällen och tillsätt puddingblandningen under omrörning. Koka upp igen under omrörning. Fyll puddingen i en skål, täck över den och ställ den kallt.

Smörj en muffinsplåt. Kavla ut smördegen och skär ut 12 runda degbitar med en diameter på 10 cm. Sätt in dessa degbitar i muffinsplåtens håligheter och tryck fast dem så att det inte bildas luftbubblor på botten och att degen inte hänger över.

Fördela puddingblandningen på de 12 degbitarna. Ställ muffinsplåten på gallret i tillagningsutrymmet i ugnen. Grädda så länge tills det bildas bruna fläckar på puddingblandningen.

Blanda florsocker och kanel och strö blandningen över de varma bakverken. Lossa sedan bakverken från formen och låt dem svalna på bak- och stekgallret.

Inställningar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 18 minuter

Falshöjd: 2

Bra att veta

Pastel de Nata vegansk

Tillagningstid: 60 minuter

12 portioner

Till pastel

500 ml havredryck
40 g potatisstärkelse
40 g socker
1 vaniljstång
cirka 275 g smördeg
¼ tsk kanel, mald

För servering

¼ tsk kanel, mald

Tillbehör

Muffinsplåt för 12 muffins

Visp

Kokkärl

Kavel

Galler

Tillagning

Blanda 4 msk havredryck med potatisstärkelse och ställ åt sidan. Blanda resten av havredrycken med socker, vaniljstång och den urskrapade vaniljen och koka upp. Blanda i den förberedda havredrycken med potatisstärkelse i den kokande havredrycken. Koka upp den förtjockade puddingen cirka 1 minut under omrörning, fyll den i en skål, täck över och låt svalna.

Rulla ihop smördegen till en smal rulle och skär i 12 snäckor och ställ kallt. Ta ut en smördegssnäcka åt gången och kavla ut till en rund degbit med en diameter på cirka 10 cm. Sätt in degbiten i en av muffinsplåtens håligheter och tryck fast den så att det inte bildas luftbubblor på botten och att degen inte hänger över. Gör på samma sätt för resten av de 11 smördegssnäckorna.

Fyll håligheterna med pudding till maximalt ¾. Ställ muffinsplåten på gallret i ugnen i och grädda omedelbart enligt inställningarna. Det bildas en del mörka ytor på Pastel de Natas, vilket ger bakverket sin specifika smak. Pudra över kanel före servering.

Inställningar

Tillagningssteg 1

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 210 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 245 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 2

Automatikprogram

Anvisningar för användning

- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. För ett optimalt resultat rekommenderar vi att du använder angiven mängd och tillbehör enligt receptet.
- 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. Motsvarande meddelande visas i displayen.

Recept automatikprogram

Nedan hittar du recepten för automatikprogrammen.

För ett optimalt resultat rekommenderar vi att du använder angiven mängd och tillbehör enligt receptet.

För att hitta rätt falshöjd tar du ut Flexi-Clip-teleskopskenorna HFC 70-C innan du startar ett automatikprogram.

Bra att veta

Äppelkaka fin

Tillagningstid: 95 minuter

Till 12 bitar

Till toppingen

500 g äpplen, syltiga

2 msk citronsaft

Till smeten

150 g smör | mjukt

150 g socker

8 g vaniljsocker

3 ägg, storlek M

150 g vetemjöl special

½ tsk bakpulver

Till formen

1 tsk smör

Till pudring

1 msk florsocker

Tillbehör

Galler

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Sil, finmaskig

Tillagning

Skala äpplena och dela dem i klyftor. Gör snitt på den välvda sidan med ett avstånd på cirka 1 cm, blanda med citronsaft och ställ åt sidan.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Rör smör, socker och vaniljsocker poröst i cirka 2 minuter. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera.

Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt de övriga ingredienserna.


Fördela smeten jämnt i formen. Tryck ner äpplena lätt i smeten med den kupiga sidan upp.

Ställ formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Pudra över florsocker.


Inställning

Automatikprogram

 | Äppelkaka fin

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 165–175 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 45–55 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Istället för florsocker kan du även pensla kakan med lätt uppvärmd, slätrörd aprikosmarmelad.

Tårtbotten

Tillagningstid: 75 minuter

Till 12 bitar

Till smeten

4 ägg, storlek M

4 msk vatten | varmt

175 g socker

200 g vetemjöl special

1 tsk bakpulver

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Galler

Sil, finmaskig

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

Bakplåtspapper

Tillagning

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvita och vatten mycket hårt. Häll sedan långsamt ner sockret. Tillsätt den vispade äggulan.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda mjöl med bakpulver, sila blandningen över äggblandningen och blanda försiktigt med en stor visp.

Smörj botten på formen med löstagbara kanter med lite fett och lägg på ett bakplåtspapper. Häll smeten i formen och fördela den jämnt.


Ställ sedan in sockerkaksbotten i tillagningsutrymmet och grädda den gyllengul.

Låt kakan svalna 10 minuter i formen efter gräddning. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Skär sockerkaksbotten två gånger vågrätt så att du får tre bottenar.

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

 | Sockerkaksbotten

Programtid: 36 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 160–170 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

För en sockerkaka med choklad ska 2–3 teskedar kakao tillsättas i mjölblandningen.

Bra att veta

Fyllning till tårtbotten

Tillagningstid: 30 minuter

Till fyllning med kesella och grädde

500 g kesella, 20 % fett
100 g socker
100 ml mjölk, 3,5 % fett
8 g vaniljsocker
1 citron | bara saften
6 blad gelatin, vit
500 g grädde

Till pudring

1 msk florsocker

Till cappuccinofyllningen

100 g choklad, mörk
500 g grädde
6 blad gelatin, vit
80 ml espresso
80 ml kaffelikör
16 g vaniljsocker
1 msk kakao

Till pudring

1 msk kakao

Tillbehör

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillredning av fyllning med kesella och grädde

Blanda en fyllning bestående av kesella, socker, mjölk, vaniljsocker och citronsaft. Lägg gelatinet i kallt vatten tills det mjuknat, krama ur och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt.

Blanda lite kesellablandning med gelatinet och rör om.

Rör ner blandningen i kesellamassan och ställ kallt. Vispa grädden hårt och vänd ner i kesellamassan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, bred på kesellamassan, lägg sedan över den andra sockerkaksbotten, bred på kesellamassan och lägg över den tredje sockerkaksbotten.

Kyl tårtan väl. Pudra över florsocker före servering.

Tillagning cappuccinofyllning

Smält chokladen till cappuccinofyllningen. Vispa grädde och ställ en liten mängd åt sidan som ska bres på toppen. Lägg gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll med låg effekt och låt svalna.

Blanda i hälften av espresson och kaffelikören i gelatinet och blanda med grädden.

Dela upp kaffe-gräddeblandningen i två delar. Blanda vaniljsocker i den ena halvan och choklad och kakao i den andra halvan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, droppa lite kaffelikör och espresso på botten och bred på den mörka grädden. Lägg över nästa botten, droppa resterande vätska över denna och bred på den ljusa grädden. Lägg över den tredje botten, bred på grädden som har ställts åt sidan och strö över kakao.

Tips

För en fruktigare smak på kesellamasan kan lite rivet citronskal eller 300 g vätska från mandarinklyftor eller aprikos blandas i.

Bra att veta

Tigerkaka

Tillagningstid: 80 minuter

Till 18 bitar

Till smeten

250 g smör | mjukt

200 g socker

8 g vaniljsocker

4 ägg, storlek M

200 g gräddfil

400 g vetemjöl special

16 g bakpulver

1 nypa salt

3 msk kakao

Till formen

1 tsk smör

Tillbehör

Kransform, Ø 26 cm

Galler

Tillagning

Blanda smör, socker och vaniljsocker krämigt. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera. Tillsätt gräddfilen. Blanda mjöl med bakpulver och salt och rör ner i de övriga ingredienserna.

Smörj kransformen och lägg i hälften av smeten.

Rör ner kakao i den andra halvan av smeten. Fördela den mörka smeten över den ljusa degen. Dra en gaffel i spiraler genom de olika smetskiten.

Ställ kransformen på gallret i tillagningstrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret.


Inställning

Automatikprogram

 | Tigerkaka

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 50–60 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Smulkaka med frukt

Tillagningstid: 150 minuter
20 bitar

Till degen

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
450 g vetemjöl, typ 405
50 g socker
90 g smör | mjukt
1 ägg, storlek M

Till toppingen

1,25 kg äpplen

Till smuldegen

240 g vetemjöl special
150 g socker
16 g vaniljsocker
1 tsk kanel
150 g smör | mjukt

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i mjöl, socker, smör och ägg och knåda ihop allt till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke, täck över den med en fuktad handduk och ställ in bunken i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Skala äpplena, kärna ur dem och skär dem i stavar.

Knåda igenom degen lätt och kavla ut den på bakplåten eller universalplåten. Fördela äpplena jämnt över degen. Blanda mjöl, socker, vaniljsocker och kanel och gör en smuldeg med smöret. Fördela över äpplena.

Ställ in kakan i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Grädda kakan så att den blir gyllenbrun.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Funktion: 

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30–45 minuter

Jäsfas 2

Funktion: 

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30 minuter

Grädda kaka

Automatikprogram

 | Smulpaj med frukt

Programtid: 44 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 40–50 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

Istället för äpplen kan du även använda 1 kg urkärnade plommon eller körsbär.

Bra att veta

Småkakor med romsmak

Tillagningstid: 135 minuter
70 st (2 plåtar)

Ingredienser

250 g vetemjöl special
½ tsk bakpulver
80 g socker
8 g vaniljsocker
1 flaska romarom
3 msk vatten
120 g smör | mjukt

Tillbehör

Kavel
Kakformar
2 bakplåtar eller universalplåtar

Tillagning

Blanda mjöl, bakpulver, socker och vaniljsocker. Knåda snabbt ihop blandningen med övriga ingredienser till en smidig deg och ställ den kallt i minst 60 minuter.

Kavla ut degen så att den blir cirka 3 mm tjock, ta ut kakorna och lägg på bak- eller universalplåten.

Ställ in småkakorna i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

 | Småkakor |

1 bakplåt / 2 bakplåtar

Programtid 1 plåt: 25 minuter

Programtid 2 plåt: 26 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 140–150 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd 1 plåt:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Falshöjd 2 plåtar:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Spritsade kakor

Tillagningstid: 50 minuter
50 st (2 plåtar)

Ingredienser

160 g smör | mjukt
50 g råsocker
50 g florsocker
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
200 g vetemjöl special
1 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör

Spritspåse
Stjärntyll, 9 mm
2 bakplåtar eller universalplåtar

Tillagning


Vispa smöret fluffigt. Tillsätt socker, florsocker, vaniljsocker och salt och rör om tills smeten är mjuk. Blanda i mjölet och slutligen även äggvitan.

Häll smeten i en spritspåse och spritsa cirka 5–6 cm långa remsor på bak- eller universalplåten.

Ställ sedan in bakverken i tillagningsutrymmet och grädda dem gyllengula.

Inställning

Automatikprogram


 | Glaserade kex | 1 bakplåt / 2 bakplåtar

Programtid 1 plåt: 24 minuter

Programtid 2 plåt: 31 minuter

Manuell

till 1 plåt

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 plåtar

Funktion: 

Temperatur: 140–150 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar.

Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.

Bra att veta

Valnötsmuffins

Tillagningstid: 95 minuter

12 st

Ingredienser

80 g russin

40 ml rom

120 g smör | mjukt

120 g socker

8 g vaniljsocker

2 ägg, storlek M

140 g vetemjöl special

1 tsk bakpulver

120 g valnötter | grovhackade

Tillbehör

Muffinsplåt för 12 muffins à Ø 5 cm

Muffinsformar, Ø 5 cm

Galler

Tillagning

Låt russin dra i rommen cirka

30 minuter.


Vispa smöret fluffigt. Tillsätt först socker, därefter vaniljsocker och sist äggen. Blanda i mjöl och bakpulver. Rör ner valnötterna. Rör sedan ner romrussin.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela smeten jämnt i formarna med 2 matskedar.

Ställ muffinsplåten på gallret i tillagningstrymmet och grädda.


Inställning

Automatikprogram

 | Valnötsmuffins

Programtid: 37 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 150–160 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (vetedeg)

Tillagningstid: 90 minuter
4 portioner

Till degen

30 g jäst, färsk
170 ml vatten | ljummet
300 g vetemjöl special
1 tsk socker
1 tsk salt
½ tsk timjan, pressad
1 tsk oregano
1 msk olja

Till toppingen

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
400 g tomater på burk, skalade, i bitar
2 msk tomatpuré
1 tsk socker
1 tsk oregano
1 lagerblad
1 tsk salt
Peppar
125 g mozzarella
125 g goudaost, riven

Till stekningen

1 msk olivolja

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, socker, salt, timjan, oregano och olja och knåda 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i 20 minuter i rumstemperatur.

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till toppingen. Värm upp olja i en panna. Svetta gul lök och vitlök. Tillsätt tomat, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme.

Ta bort lagerbladet och smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Baka ut degen på bakplåten eller långpannan. Låt jäsa i 10 minuter i rumstemperatur.


Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.


Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

 | Pizza | Vetedeg
Programtid: 32 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 200–210 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skin-ka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Bra att veta

Pizza (deg med kesella och olja)

Tillagningstid: 60 minuter

4 portioner

Till degen

120 g kesella, 20 % fett

4 msk mjölk, 3,5 % fett

4 msk olja

2 ägg, storlek M | bara äggulan

1 tsk salt

1½ tsk bakpulver

250 g vetemjöl special

Till toppingen

2 gula lökar

1 vitlöksklyfta

400 g tomater på burk, skalade, i bitar

2 msk tomatpuré

1 tsk socker

1 tsk oregano

1 lagerblad

1 tsk salt

Peppar

125 g mozzarella

125 g goudaost, riven

Till stekningen

1 msk olivolja

Tillbehör

Bakplåt eller långpanna

Tillagning

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till toppingen. Värm upp olja i en panna.

Sveta gul lök och vitlök. Tillsätt tomater, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme.

Ta bort lagerbladet. Smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Blanda kesella, mjölk, olja, äggula och salt till degen. Blanda bakpulver och mjöl. Rör ner hälften i degen. Rör sedan ner resten.

Baka ut degen på bakplåten eller långpannan.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fördela såsen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.


Inställning

Automatikprogram

 | Pizza | Deg m. olja och kesella

Programtid: 33 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skin-ka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Kyckling

Tillagningstid: 95 minuter

2 portioner

Ingredienser

1 kyckling, tillagningsfärdig (å 1,2 kg)

2 msk olja

1½ tsk salt

2 tsk paprikapulver, sött

1 tsk curry

Tillbehör

Galler

Gratängform 22 cm x 29 cm

Steksnöre

Tillagning

Rör ner salt, paprikapulver och curry i olja och pensla kycklingen med blandningen.

Bind ihop kycklingklubborna med köksgarn och lägg kycklingen med bröstsidan uppåt i gratängformen.

Ställ gratängformen på gallret och skjut in den i ugnsutrymmet så att klubborna pekar mot luckan. Stek kycklingen.

Inställning

Automatikprogram

 | Kyckling

Programtid: 80 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 75–85 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Bra att veta

Oxfile (stek)

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till oxfilén

1 kg oxfile, tillagningsfärdig

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

Till stekningen

2 msk olja

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn oxfilen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut oxfilen. Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilen med blandningen.

Lägg oxfilen i långpannan och skjut in den i tillagningsutrymmet. Stek oxfilen.

Inställning

Automatikprogram

 | Oxfile

Programtid:

Blodigt: 36 minuter

Medium: 43 minuter

Genomstekt: 59 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter (Blodigt),

35–45 minuter (Medium),

50–60 minuter (Genomstekt)

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Forell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Till forellerna

4 foreller (à 250 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

Till toppingen

200 g champinjoner, färska

½ gul lök

1 vitlöksklyfta

25 g persilja

Salt

Peppar

Till ugnen

3 msk smör

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Dropa citronsaft över forellerna. Salta och peppra in- och utvändigt.

Putsa champinjoner till fyllningen. Finhacka lök, vitlök, champinjoner och persilja och blanda ihop. Krydda med salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll forellerna med blandningen och lägg dem bredvid varandra på universalplåten. Klicka på smör.

Skjut in långpannan i tillagningsutrymmet. Tillaga forellerna.

Inställning

Automatikprogram

 | Forell

Programtid: 36 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 210–220 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tips

Servera forellerna med citronskivor och brynt smör.

Bra att veta

Laxfilé

Tillagningstid: 40 minuter

4 portioner

För laxfilén

4 laxfiléer (à 200 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

Till ugnen

3 msk smör

Att strö över

1 tsk dill, hackad

Tillbehör

Långpanna

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Lägg laxfiléerna i långpannan. Droppa över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Klicka på smör på laxfiléerna och strö över dill.

Skjut in långpannan i tillagningsutrymme och tillaga laxfiléerna.


Inställning

Automatikprogram

 | Laxfilé

Programtid: 27 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 200–210 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 10–20 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Laxforell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

Laxforell

1 laxforell (à 1 kg), hel, tillagningsfärdig

1 citron | bara saften

Salt

Till toppingen

2 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

2 skivor formfranska

50 g kapris, små

1 ägg, storlek M | bara äggulan

2 msk olivolja

Salt

Peppar

Chilipulver

Tillbehör

Träspett

Långpanna

Tillagning

Droppa citronsaft över laxforellen. Salta in- och utvändigt.

Fintärna schalottenlökar, vitlök och formfranska till fyllningen. Blanda kapris, äggula, olivolja, schalottenlökar, vitlök och formfranska. Krydda med salt, peppar och chilipulver.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Fyll laxforellen med blandningen. Förslut öppningen med små träspett.

Lägg laxforellen på långpannan och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga laxforellen.

Inställning

Automatikprogram

 | Laxforell

Programtid: 46 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 210–220 °C

Förvärmning: ja

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Bra att veta

Potatis- och ostgratäng

Tillagningstid: 90 minuter
4 portioner

Till gratängen

600 g potatis, mjölig
75 g goudaost, riven

Till formen

1 vitlöksklyfta

Att hälla över

250 g grädde
1 tsk salt
Peppar
Muskot

Att strö över

75 g goudaost, riven

Tillbehör

Gratängform, Ø 26 cm
Galler

Tillagning

Gnid in gratängformen med vitlök.

Blanda grädde, salt, peppar och muskot.

Skala potatisen och skär den i 3–4 mm tunna skivor. Blanda potatisen med Goudan och grädden och häll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten.

Sätt potatis- och ostgratängen på galleret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

 | Potatisgratäng

Programtid: 50 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 180–190 °C

Förvärmning: nej

Tillagningstid: 55–65 minuter

Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Tillagningstid: 125 minuter
4 portioner

Till lasagne

8 lasagneplattor (som inte behöver förkocas)

Till köttfärssåsen med tomater

50 g bacon, rökt | fint tärnat
375 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött
2 gula lökar | tärnade
800 g tomater på burk, skalade
30 g tomatpuré
125 ml buljong
1 tsk timjan, färsk | hackad
1 tsk oregano, färsk | hackad
1 tsk basilika, färsk | hackad
Salt
Peppar

Till champinjonsåsen

20 g smör
1 gul lök | hackad
100 g champinjoner, färska | i skivor
2 msk vetemjöl
250 g gräddde
250 ml mjölk, 3,5 % fett
Salt
Peppar
Muskot
2 msk persilja, färsk | hackad

Att strö över

200 g goudaost, riven

Tillbehör

Gratängform 32 cm x 22 cm
Galler

Tillagning

Värm upp en panna till köttfärssåsen. Bryn bacontärningarna, tillsatt köttfärsen och stek under omröring. Tillsätt

gul lök och fräs den. Hacka tomaterna. Rör ner tomater, tomatjuice, tomatpuré och buljong. Krydda med örter, salt och peppar. Låt koka cirka 5 minuter på låg värme.

Fräs gul lök i smör till champinjonsåsen. Tillsätt champinjonerna och stek snabbt. Strö över mjöl och rör ihop. Red av med gräddde och mjölk. Krydda med salt, peppar och muskot. Låt såsen koka cirka 5 minuter på låg värme. Tillsätt avslutningsvis persilja.

Lägg sedan lager av ingredienserna i gratängformen i följande ordning:

- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås

Strö goudaost över lasagnen, sätt den på gallret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.


Inställning

Automatikprogram

 Lasagne

Programtid: 55 minuter

Manuell

Funktion: 

Temperatur: 185–195 °C

Förvärmning: nej





















Tillagningstid: 55–65 minuter






Falshöjd: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Bra att veta

Tillagningstabeller

Kaksmet


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

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).


¹ Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.







² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

³ 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.

⁴ 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]	 ⁵ ₁		🕒 [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 ³	1+3	25–35 ⁴
Spritsade kakor* (1 bakplåt)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Spritsade kakor* (2 bakplåtar)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Cheesecake (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Äppelpaj* (galler, form med löstagbara kanter, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Äppelkaka med lock (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Fruktkaka med glasyr (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		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
Mördegskaka söt (1 bakplåt)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Eco - Varmluft,  Över- och undervärme,  Intensivbakning

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

¹ Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.




















² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .





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

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


Bra att veta

Vetedeeg

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (ugns-galler, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) ¹		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/ russinbröd (2 bakplåtar)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
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) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Fullkornsbröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Jäsa vetedeeg (ugns-galler)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), ⌚ tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

¹ Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.







² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .





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

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

⁵ 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]	 ⁵ ₁		⌚ [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/ russinbröd (2 bakplåtar)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²


 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), ⌚ tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

- ¹ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- ² 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]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Tårtbotten (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Rulltårtbotten (1 bakplåt)		180–190 ²	1	2	10–20




 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), ⌚ tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft

- * Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.
Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- ¹ Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugnsgallret.
 - ² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

Bra att veta

Smördeg och marängsmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Petit-chouer (1 bakplåt)		160–170	1	2	30–40
Smördegspiråger (1 bakplåt)		180–190	1	2	20–30
Smördegspiråger (2 bakplåtar)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Makroner (1 bakplåt)		120–130	1	2	25–50
Makroner (2 bakplåtar)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
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 ¹	1+3	150–180

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵₁ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), ⌚ tillagningstid,  Varmluft plus

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

² 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]	⁵		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Djupfryst pizza, förgräddad (galler)		200–210	1	2	20–25
Toast* (galler)		300	–	3	6–9
Gratinerat, till exempel toast (galler på långpanna)		275 ³	2	3	3–6
Grillade grönsaker (galler på långpanna)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, djupfryst ¹ (Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad)		180–190	2	3	30–35 ⁴
Kroketter, djupfrysta ¹ (Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad)		180–190	2	3	23–25 ⁴

funktion, 🌡️ temperatur, ⁵ 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, Varmluftsgrillning, | Ytterligare | AirFry

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

¹ Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.


















² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

³ Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .

⁴ Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.



Bra att veta

Nötkött















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






 funktion,  temperatur, ⁵ falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor


* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

- Använd gallret och långpannan.
- Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.
- Vänd maten efter halva tiden.
- Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Kalv


















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

 funktion,  temperatur,  ⁵₁ falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

- ¹ Använd gallret och långpannan.
- ² Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- ³ Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- ⁴ Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- ⁵ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- ⁶ Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- ⁷ Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Bra att veta

Fläskkött


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

 funktion,  temperatur,  ⁵₁ falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor

¹ Använd gallret och långpannan.

² Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.

³ Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.

⁴ Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .

⁵ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).

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












⁷ Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.

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


⁹ Vänd maten efter halva tiden.

¹⁰ Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Lamm, vilt



















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












 funktion,  temperatur, ⁵ falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Över- och undervärme

- ¹ Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- ² Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- ³ Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- ⁴ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- ⁵ Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 50 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- ⁶ Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.


Bra att veta


Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁸ [°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugns-galler på långpanna)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugns-panna)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugns-panna)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Hähnchenkeulen (grill- och stekplåt på långpanna)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Fiskpinnar, djupfrysta ¹ (Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 funktion,  temperatur, ⁵ falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Varmluftsgrillning,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  |  Ytterligare | AirFry

¹ Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

² Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .

³ Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .


⁴ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).

⁵ Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.


⁶ Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.

⁷ Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.

⁸ Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

 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 rengöringsmedel 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 på matta ytor
- 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 (till exempel metallskrapor)
- stålull
- rostfria stålbollar på matta ytor och FlexiClip teleskopskenor
- ugnrensrengöringsmedel
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel

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.

Demontera eller ta bort tillbehör

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, FlexiClip-teleskopskenorna, galler och andra tillbehör som kan köpas separat.

Vi rekommenderar att du demonterar eller tar ut tillbehören från tillagningsutrymmet för att göra rengöringen enklare.

- Ta ut ugnsstegarna och FlexiClip-teleskopskenorna, (om sådana finns).
- Ta ut alla tillbehör från tillagningsutrymmet.

Rengöring och skötsel


Rengöra fronten

- Rengör fronten med en ren trasa, handdiskmedel och varmt vatten.
- Torka sedan av fronten med en mjuk trasa.


Tips! Du kan också rengöra ytorna med en ren, fuktig mikrofibertrasa utan rengöringsmedel.

Tillagningsutrymme

Rengöra tillagningsutrymmet för hand

Istället för att använda funktionen Pyrolysis  kan du rengöra tillagningsutrymmet manuellt, beroende på smutsighetsgrad.

Det är lättare att rengöra tillagningsutrymmet om du tar bort luckan, tillbehören och ugnsstegarna.

 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 först.

Omkring tillagningsutrymmet finns en känslig glastätning som tätning mot luckskivan. Den kan skadas av friktion eller skavning.

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

- Denna smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Vid behov kan du ta bort fastbränd smuts med den hårda sidan av en disksvamp.
Du kan också använda en glasskrapa eller en rostfri stålball.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolysis

Istället för att rengöra tillagningsutrymmet manuellt kan du, beroende på smutsighetsgrad, använda funktionen Pyrolysis .


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 ugnstegarna).

Starta pyrolysis

 Risk för skador på grund av skadliga ångor.


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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Vid pyrolysis värms ugnen upp mer än vid normal drift.

Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.

- Välj Pyrolysis .
- Välj pyrolysläge efter hur smutsig ugnen är.
- Bekräfta med *OK*.

Följ anvisningarna i displayen.

- Bekräfta med *OK*.

Du kan starta pyrolyserengöringen direkt eller flytta tidpunkten för start.

Starta pyrolysis direkt



- För att starta pyrolysen direkt, välj *Starta direkt*.
- Bekräfta med *OK*.

Pyrolysen startar.

Luckan spärras automatiskt. Sedan startar ugnsbelysningen och kylfläkten automatiskt.

Ugnsbelysningen kopplas inte in under pyrolyserengöringen.


Den återstående tiden för pyrolysen 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 pyrolysis med fördröjning

- För att starta pyrolysen med fördröjning, välj *Start kl.*
- Bekräfta med *OK*.
- Ange en tidpunkt när pyrolysen ska starta.
- Bekräfta med *OK*.

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

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 pyrolysis


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

Rengöring och skötsel

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 pyrolysen 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 pyrolysen.

- Rengör tillagningsutrymmet från eventuella rester som bildats från pyrolysen (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.

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.

Pyrolyns avbryts

Generellt fortsätter ugnsluckan att vara spärrad efter att pyrolysen har avbrutits tills ugnstemperaturen har sjunkit under 280 °C.

Följande leder till avbrott i pyrolysen:

- Om du vrider funktionsväljaren till en annan funktion eller till position **O**.

Vrid tillbaka funktionsväljaren till pyrolyns  om du vill starta pyrolysen igen.

- Om du vrider funktionsväljaren till en annan funktion.

Innan du kan använda en annan funktion måste temperaturen i tillagningsutrymmet ha sjunkit under 280 °C. Under tiden visas Avkylningsfas i displayen.

- Ett strömavbrott sker.

När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott lyser Program avbrutet tills temperaturen i tillagningsutrymmet har sjunkit till 280 °C. Sedan öppnas luckan.

- Om du vill starta pyrolysen igen trycker du på **OK**. Därefter kan du välja önskad pyrolysen och starta den.

Ugnstegar

Vi rekommenderar att du demonterar ugnstegarna för att göra rengöringen enklare.

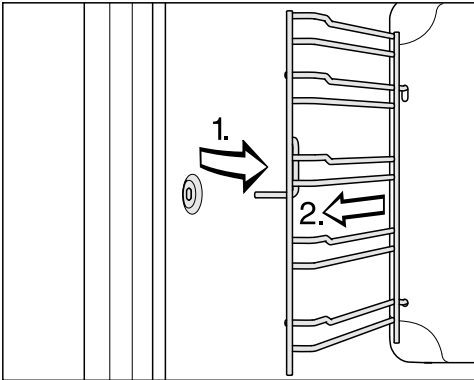
Demontera och montera ugnstegarna

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

Du kan ta bort FlexiClip-teleskopskenorna separat i förväg.

⚠ 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 först.



- Dra ut ugnsstegarna framtill ur fästena (1) och ta sedan ut dem (2).
- Montera in ugnsstegarna igen i omvänd ordning.
- Montera tillbaka FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).

Rengöra ugnsstegar

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.

Förutsättning: Ugnsstegarna är borttagna.

- Denna smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibrertrasa.
- Vid behov kan du ta bort fastbränd smuts med den hårda sidan av en disksvamp. Med undantag för FlexiClip teleskopskenorna kan du också använda en glasskrapa eller en rostfri stålboll.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

FlexiClip-teleskopskenor

Vi rekommenderar att du demonterar FlexiClip-teleskopskenorna för att göra rengöringen enklare.

Rengöra FlexiClip-teleskopskenorna

⚠ 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 först.

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.

Rengöring och skötsel

Förutsättning: FlexiClip teleskopskenorna har tagits bort.

- Denna smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Vid behov kan du ta bort fastbränd smuts med den hårda sidan av en disksvamp. Använd inte rostfria stålbollar, eftersom dessa kan repa ytorna.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Specialfettet i FlexiClip-teleskopskenorna tvättas bort vid rengöring i diskmaskin, vilket försämrar skenans egenskaper.

Rengör aldrig FlexiClip-teleskopskenorna i diskmaskin.

Tips! Gör på följande sätt om ytorna är mycket smutsiga eller kullagren är klibbiga på grund av spilld fruktjuice:


- Blötlägg FlexiClip teleskopskenorna kortvarigt (cirka 10 minuter) i varmt vatten blandat med diskmedel. Vid behov kan du använda den hårda sidan på en disksvamp. Du kan rengöra kullagren med en mjuk borste.

Efter rengöring kan det missfärgning eller blekning uppstå, men detta påverkar inte användningsegenskaperna.

Galler

Vi rekommenderar att du tar ut gallret från tillagningsutrymmet för att göra rengöringen enklare.

Rengöra gallret

 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 först.

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.

Förutsättning: Gallret har tagits bort från tillagningsutrymmet.


- Denna smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Vid behov kan du ta bort fastbränd smuts med den hårda sidan av en disksvamp. Du kan också använda en glasskrapa eller en rostfri stålboll.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Bakplåtar och bakformar

Vi rekommenderar att du tar bort bakplåtarna och bakformarna från tillagningsutrymmet för att göra rengöringen enklare.

Rengöra bakplåtar och bakformar med PerfectClean

Förutsättning: Bakplåtarna och bakformarna har tagits ut från tillagningsutrymmet.

 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 först.

Skador på PerfectClean-behandlade ytor.

PerfectClean-ytorna kan skadas i diskmaskinen.

Rengör **aldrig** delar med PerfectClean-yta i diskmaskin.

Försämring av non-stick-effekten.

Non-stick-effekten hos PerfectClean-belagda ytor kan försämrans av rester av rengöringsmedel och livsmedel.


Ta alltid bort alla rester från PerfectClean-behandlade ytor.

- Denna smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Vid behov kan du ta bort fastbränd smuts med den hårda sidan av en disksvamp. Du kan också använda en glasskrapa eller en rostfri stålball.
- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Baksten

Vi rekommenderar att du tar ut bakstenen från tillagningsutrymmet för att göra rengöringen enklare.

Rengöra baksten och bakspade

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Bakstenen blir varm under drift och lagrar värmen.

Du kan bränna dig på bakstenen.

Låt bakstenen svalna av i tillagningsutrymmet innan du rengör den för hand.

Bakstenen kan bli förstörd av stora temperaturskillnader.

Ställ inte den varma bakstenen på kalla ytor som kakel eller sten.

Rengör inte bakstenen med kallt vatten när den är varm.

Bakstenen kan skadas om den rengörs i diskmaskin eller med pyrolys. Rengör endast bakstenen för hand.

Om bakspaden av trä rengörs i diskmaskin eller ligger för länge i vatten kan den förstöras. Träet blir mjukt och ändrar form.

Eftersom bakspaden består av obehandlat trä kan fett eller beläggningar som tomatsås lämna efter sig tydliga missfärgningar.

Rengör bakspaden genom att skölja av den kort och sedan torka den torr.

Förutsättning: Bakstenen har tagits bort från tillagningsutrymmet.

- Rengör bakstenen och bakspaden av trä med diskmedel och varmt vatten.
- Torka ytorna torra med en ren trasa.

Rengöring och skötsel


Tips

- Fastsittande smuts tar du enklast bort med en rengöringsskrapa eller genom att först blötlägga bakstenen. Du kan blötlägga bakstenen i varmt vatten och tillsätta vit ättika i blötlägningsvattnet. Eftersom undersidan inte är glaserad kan fett eller beläggningar som tomatsås lämna efter sig tydliga missfärgningar.
- Matta ytor, till exempel fettstänk från ost, kan du ta bort med skurmedel.

Ugnspanna med lock

Vi rekommenderar att du tar ut gourmetpannan från tillagningsutrymmet för att göra rengöringen enklare.

Rengöra gourmetpannan

 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 först.

Slipande eller aggressiva rengöringsmedel, till exempel grill- och ugnssprayer, fläck- och rostborttagningsmedel, skursand, svampar med repig yta eller vassa föremål kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör ugnspannan med varmt vatten blandat med diskmedel och en mjukt svamp. Kraftigare smuts kan avlägsnas genom blötläggning med diskmedelslösning.

Förutsättning: Gourmetpannan har tagits bort från tillagningsutrymmet.

- Rengör ugnspannan med varmt vatten blandat med diskmedel och en mjuk svamp.
- Rengör locket (om sådant finns) med en mjuk disktrasa, varmt vatten och diskmedel.

Tips! Du kan också rengöra ugnspannan och locket (om sådant finns) i diskmaskinen. Under ogynnsamma förhållanden kan ugnspannans botten bli fläckig. Detta försämrar inte produktens funktion.

Lucka

Luckan väger cirka 10 kg.


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.

Gör så här för att rengöra luckans glas:

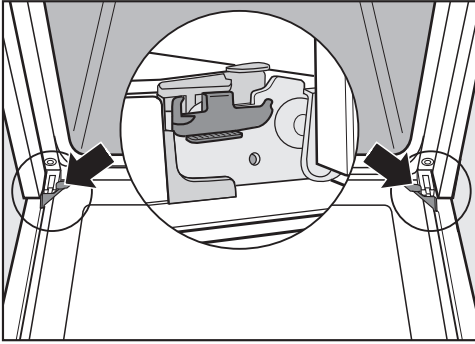
1. Montera bort ugnsluckan
2. Demontera ugnsluckan
3. Rengöra luckans glas
4. Montera ihop luckan
5. Montera in ugnsluckan

Montera bort ugnsluckan

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. De kan bränna sig på heta ytor.

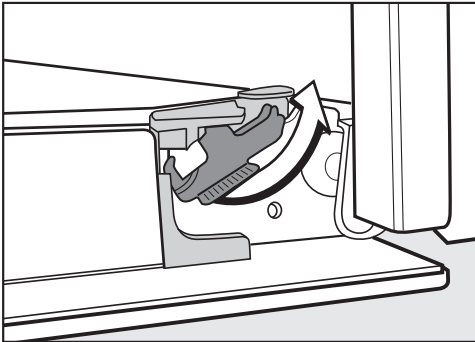
Låt ugnen svalna innan du tar bort luckan.



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.

Luckan väger cirka 10 kg.



- 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.

Rengöring och skötsel

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

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.

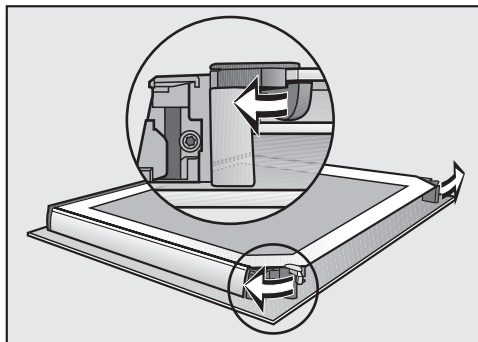
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

 Risk för skador när luckan fälls ihop.

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

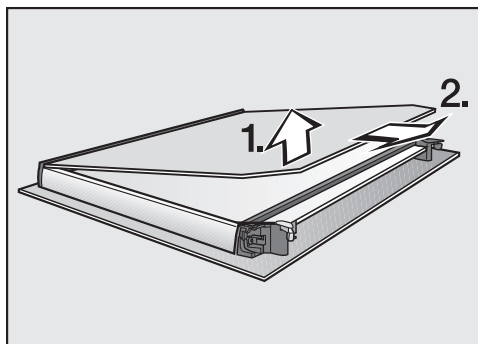
Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.

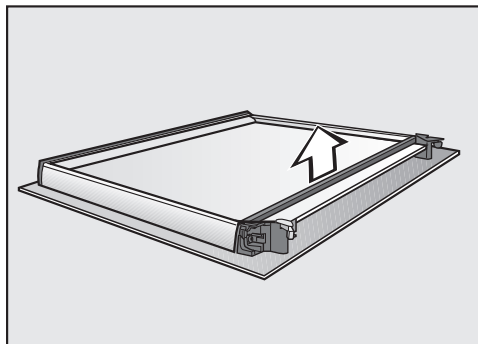


- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:

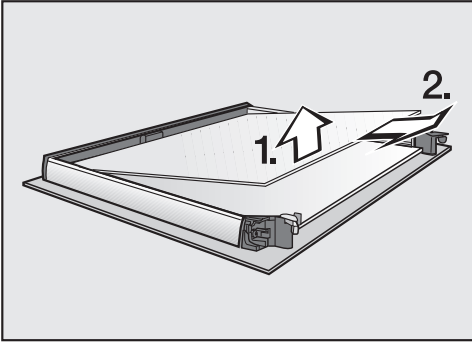


- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.

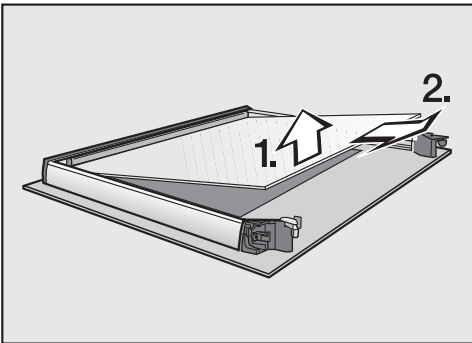


- Ta bort tätningen.

Rengöring och skötsel



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

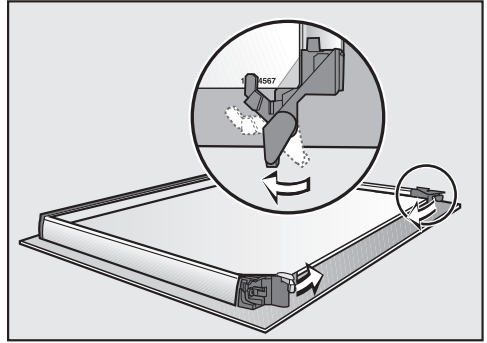


- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna lätt och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

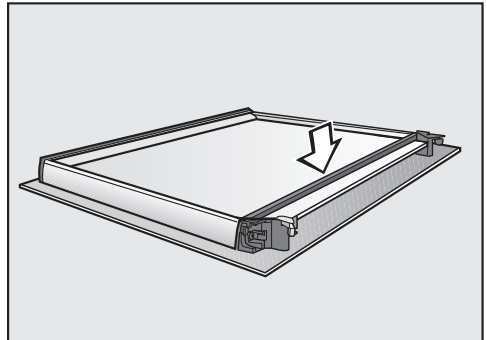
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

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).

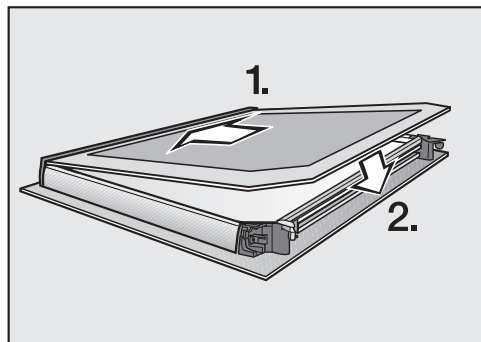


- Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.
- Sätt in den övre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt). Glasskivan måste ligga på spärrarna.

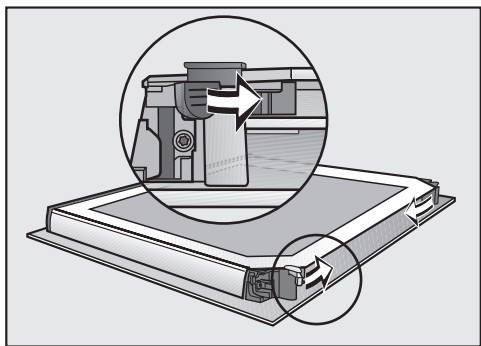


- Sätt in tätningen.

Rengöring och skötsel



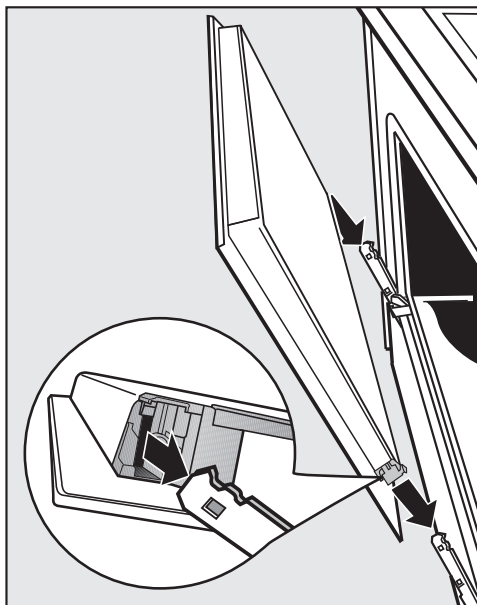
- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

Ugnsluckan är ihopmonterad.

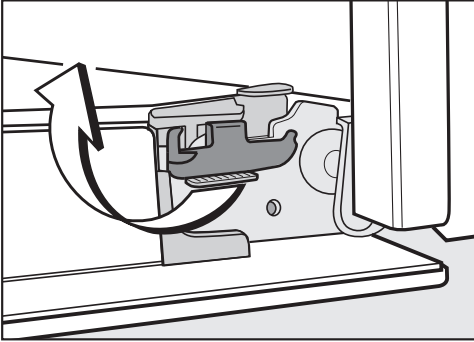
Montera in ugnsluckan



- 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.




Åtgärda problem

Du kan själv åtgärda de flesta fel. I många fall kan du då spara tid och kostnader eftersom du inte behöver kontakta Miele service.

På www.miele.se/support/customer-assistance finns ytterligare information om hur du själv kan åtgärda fel.



Anvisningar i displayen

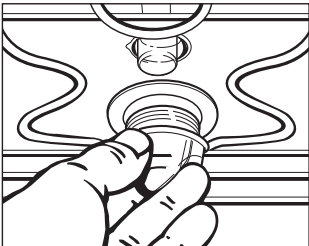


Problem	Orsak och åtgärd
Displayen är släckt.	<p>Du har valt inställningen Tid Visning Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid Visning På. <p>Ugnen har ingen ström.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget.■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
Driftspärr  visas i displayen.	<p>Driftspärren  är aktiverad.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bekräfta med OK. <p>Tryck "OK" i 6 sekunder visas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på touchknappen OK i minst 6 sekunder.■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Driftspärr  Av.
12:00 visas i displayen.	<p>Strömmen var borta i mer än 5 minuter.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ställ åter in aktuell tid. Tillagningstiderna måste ställas in på nytt.
Strömavbrott visas i displayen.	<p>Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vrid funktionsväljaren till position O.■ Starta tillagningen på nytt.
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	<p>Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bekräfta med OK. <p>Efter det kan du använda ugnen igen.</p>

Problem	Orsak och åtgärd
⚠ Fel F32 visas i displayen.	<p>Lucklåset för pyrolys aktiveras inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. Starta sedan den önskade pyrolysen på nytt. ■ Om anvisningen visas igen, kontakta Miele service.
⚠ Fel F33 visas i displayen.	<p>Lucklåset för pyrolys öppnas inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stäng av ugnen och starta den sedan igen. ■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.
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"> ■ Kontakta Miele service.


Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Det hörs ingen ljudsignal.	<p>Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka Ljudsignaler.
Tillagningsutrymmet blir inte varmt.	<p>Demoläget är aktiverat.</p> <p>Du kan välja funktioner i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik Demoläge Av.
Touchknappen ≡ blinkar när du kopplar in ugnen.	<p>Du har ännu inte anslutit ugnen till ett wifi-nätverk.</p> <p>Touchknappen blinkar för att signalera att du enkelt kan ansluta ugnen till ett nätverk genom att trycka på touchknappen under en längre tid. När du har slagit på och av ugnen flera gånger blinkar inte touchknappen längre, men nätverksfunktionen är fortfarande aktiv.</p>
Ugnen stänger av sig själv.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Koppla in ugnen igen.

Åtgärda problem

Problem	Orsak och åtgärd
<p>Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.</p>	<p>Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<p>Luckan kan inte öppnas efter pyrolysen.</p>	<p>Lucklåset för pyroly's öppnas inte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vrid driftlägesväljaren till position O. ■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.
<p>Ugnsbelysningen tänds inte.</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. Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du rengör dem för hand.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen. ■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen. ■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9). ■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger. ■ Anslut ugnen till elnätet igen.
<p>Belysningen i tillagningsutrymmet stängs av även om funktionsväljaren är i läge Belysning .</p>	<p>I läget Belysning  tänds belysningen i tillagningsutrymmet under cirka 20 minuter. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks sedan automatiskt.</p>

Otillfredsställande resultat

Problem	Orsak och åtgärd
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. ■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.
	Mängden ingredienser avviker från receptet. ■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. ■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. ■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme  . Använd matta och mörka bakformar.
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska. ■ 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.

Ovanliga ljud

Problem	Orsak och åtgärd
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten förblir påslagen efter en tillagning.

Miele service

Under www.miele.se/service 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.

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.

Garanti

Garantitiden är två år.

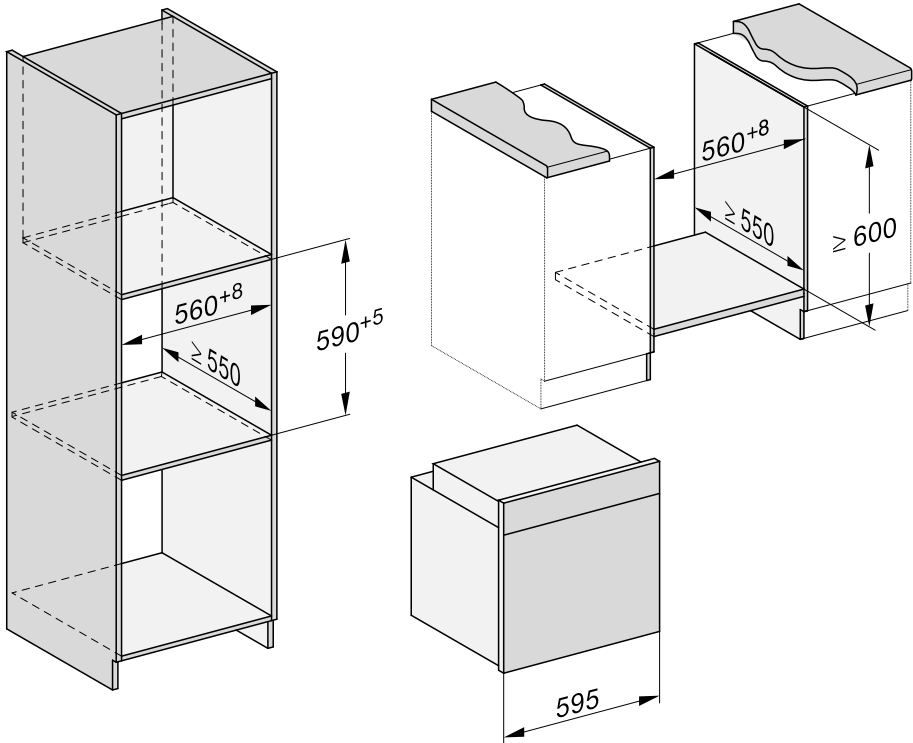
Mer information finner du i medföljande garantivillkor.

Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

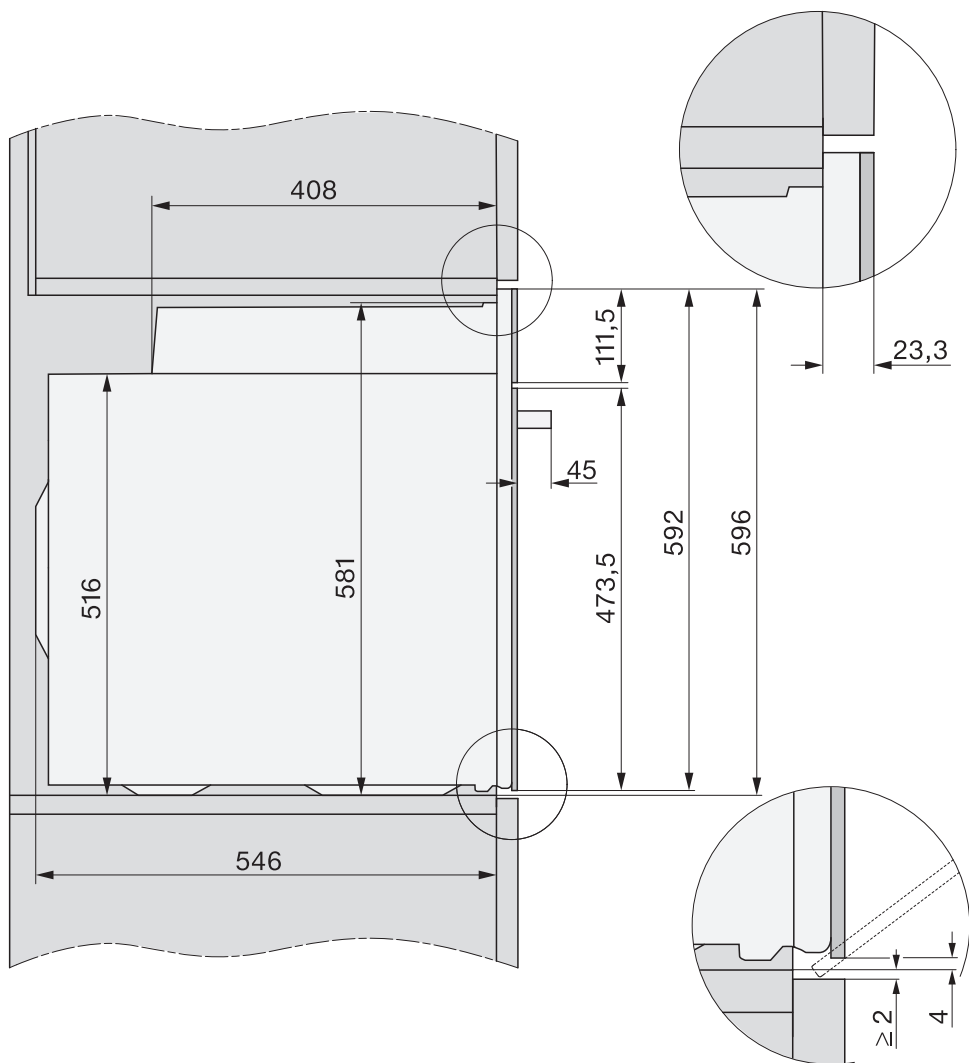
Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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

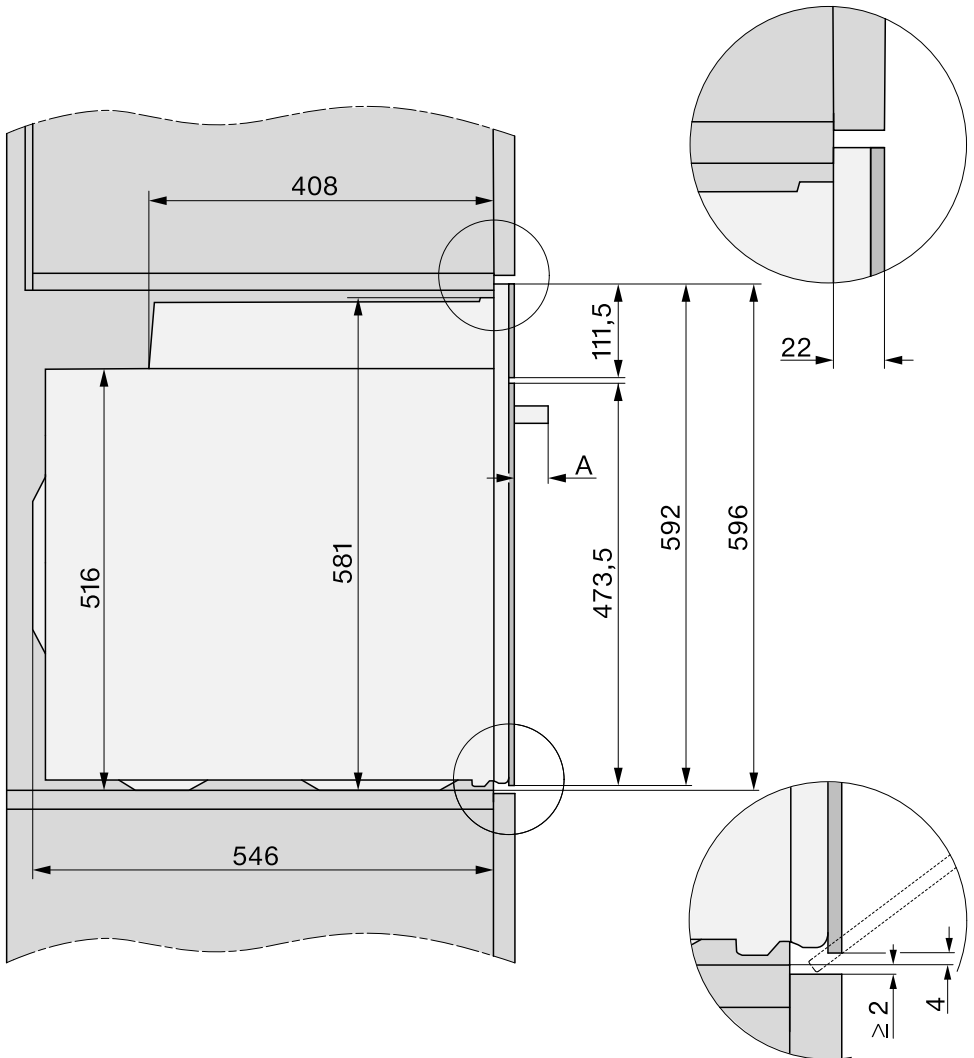


Installera

Sidovy H 24xx



Sidovy H 27xx, H 28xx

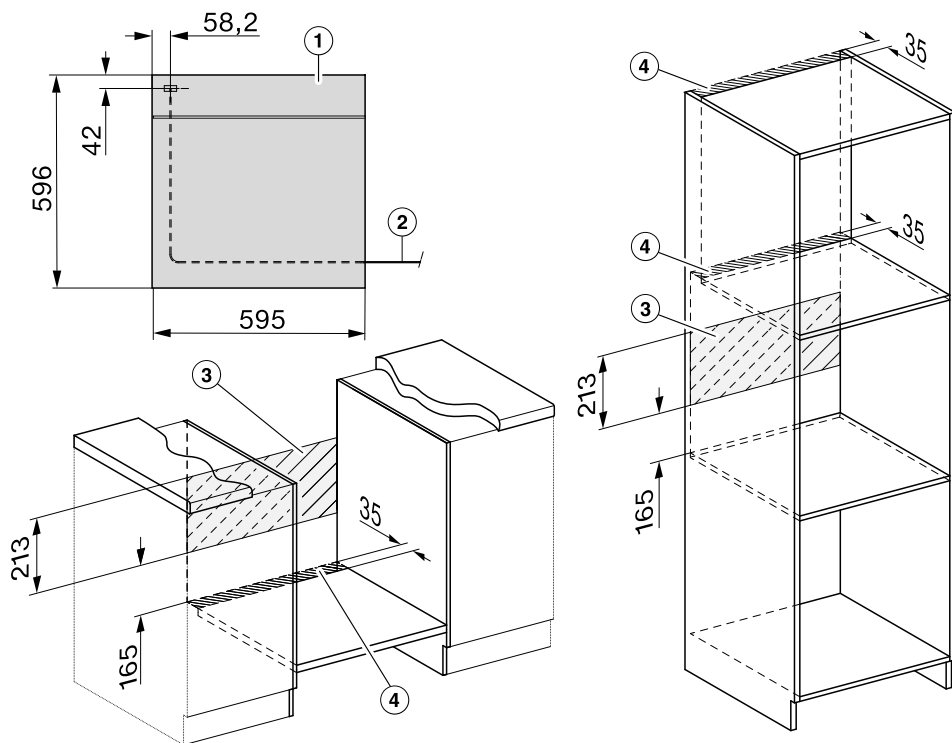


A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Installera

Anslutningar och ventilation



- ① Vy framifrån
- ② Nätanslutningskabel, längd = 1 500 mm
- ③ Ingen anslutning i detta område
- ④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm²

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. Kallluften får inte värmas upp av andra värmekällor.

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.

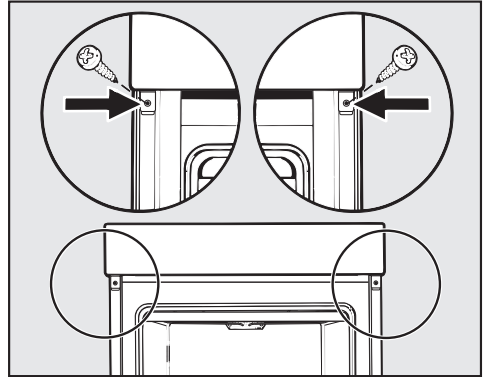
- Anslut ugnen till elen.

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 och ta ur alla tillbehör. 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.
- Sätt tillbaka luckan om det behövs.

Installera

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 arbetsätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

















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.

Testrätter enligt EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		🌡️ [°C]	 ^{5 6}		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Småmuffins (1 bakplåt ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Småmuffins (2 bakplåtar ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Glaserade kex (1 bakplåt ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Glaserade kex (2 bakplåtar ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Äppelpaj (galler ¹ , form med löstagbara kanter ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Tårtbotten (galler ¹ , form med löstagbara kanter ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Toast (galler ¹)		300	–	3	6–9
Hamburgare (ugns-galler ¹ på falshöjd 4 och långpanna ¹ på falshöjd 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 funktion, 🌡️ temperatur, ⁵ falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), 🕒 tillagningstid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme,  Eco - Varmluft,  Grill stor

- ¹ Använd endast originaltillbehör från Miele.
- ² Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- ³ Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- ⁴ Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- ⁵ Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- ⁶ Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- ⁷ 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.
- ⁸ Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- ⁹ Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.


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 driftläget Eco - Varmluft .
- 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 mätelelement som används kan tätningfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.
Du kan kompensera för denna brist genom att trycka på luckan. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant problem uppstår.

Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

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

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

Konformitetsdeklaration

Härmed deklarerar Miele att denna ugn uppfyller kraven i direktivet 2014/53/EU. EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på en av följande hemsidor:

- Produkter, Ladda ner, på www.miele.se
- Service, hämta information, bruksanvisningar, på <https://miele.se/bruksanvisningar>. Ange produktens namn eller serienummer

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

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

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

Miele AB
Svetsarvägen 17
171 41 Solna

Postadress:
Miele AB
Box 1397
171 27 Solna

Tel: 08 562 29 000
E-post: contact@miele-support.se
www.miele.se

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

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