

## Bruks- och monteringsanvisning med recept Ugn




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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>6</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>12</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>13</b>
Ugn.....	13
<b>Manöverpanel ugn</b> .....	<b>14</b>
Funktionsväljaren.....	15
Display.....	15
Inställningsvred < >.....	15
Touchknappar.....	15
Symboler.....	16
<b>Användning</b> .....	<b>17</b>
Välja funktion.....	17
Ange siffror.....	17
Välja meny punkt i en urvalslista.....	17
Ändra inställning i en urvalslista.....	17
Ändra inställningen med en liggande stapel.....	17
<b>Utrustning</b> .....	<b>18</b>
Typskylt.....	18
Leveransinnehåll.....	18
Medföljande och extra tillbehör.....	18
Säkerhetsanordningar.....	24
Ytor behandlade med PerfectClean.....	24
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>25</b>
Miele@home.....	25
Grundinställningar.....	26
Värma upp ugnen för första gången.....	27
<b>Inställningar</b> .....	<b>28</b>
Översikt över inställningar.....	28
Öppna menyn "Inställningar".....	29
Språk  .....	29
Tid.....	29
Display.....	29
Ljudstyrka.....	29
Enheter.....	30
Förvalda temperaturer.....	30
Kylfläkt fortsatt drift.....	30
Drifttimmar.....	30
Miele@home.....	31
Fjärrstyrning.....	31
RemoteUpdate.....	32
Programversion.....	32
Butik.....	32
Fabriksinställningar.....	32

<b>Äggklocka</b> .....	<b>33</b>
<b>Översikt över funktionerna</b> .....	<b>34</b>
<b>Energispartips</b> .....	<b>35</b>
<b>Användning</b> .....	<b>36</b>
Enkel användning .....	36
Ändra värden och inställningar för en tillagning .....	36
Ändra temperatur .....	36
Ställa in tillagningstider .....	36
Ändra inställda tillagningstider .....	37
Radera inställda tillagningstider .....	37
Avbryta tillagning .....	37
Förvärma tillagningsutrymmet .....	38
<b>Automatikprogram</b> .....	<b>39</b>
Använda automatikprogram .....	39
Anvisningar för användning .....	39
<b>Bakning</b> .....	<b>40</b>
Tips för bakning .....	40
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	40
Anvisningar till funktioner .....	41
<b>Stekning</b> .....	<b>42</b>
Tips för stekning .....	42
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	42
Anvisningar till funktioner .....	43
<b>Grillning</b> .....	<b>44</b>
Tips för grillning .....	44
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	44
Anvisningar till funktioner .....	45
<b>AirFry</b> .....	<b>46</b>
Tillbehör .....	46
Tips för AirFrying .....	46
Använda funktion AirFry  .....	46
<b>Fler användningsområden</b> .....	<b>47</b>
Upptining .....	47
Tillagning med låg temperatur .....	47
Konservering .....	48
Torkning .....	50
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	51
Värma porslin .....	51
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>52</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	52
Ta bort normal smuts .....	52
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	53
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna .....	53

# Innehåll

---

Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen.....	54
Ta bort smuts från kryddor, socker och liknande.....	54
Ta bort smuts av olja och fett.....	54
Montera bort ugnsluckan.....	55
Demontera ugnsluckan.....	56
Montera in ugnsluckan.....	58
Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna.....	58
Ta loss bakväggen.....	59
<b>Hur du klarar av mindre fel själv.....</b>	<b>60</b>
<b>Miele service.....</b>	<b>63</b>
Få hjälp vid eventuella störningar.....	63
Mieles garanti.....	63
<b>Installation.....</b>	<b>64</b>
Inbyggnadsmått.....	64
Inbyggnad i ett över- eller underskåp.....	64
Sidovy H 24xx.....	65
Sidovy H 27xx, H 28xx.....	66
Anslutningar och ventilation.....	67
Inbyggnad av ugnen.....	68
Elanslutning.....	69
<b>Tillagningstabeller.....</b>	<b>70</b>
Kaksmet.....	70
Deg som knådas.....	71
Vetedeg.....	72
Deg med olja och kesella.....	73
Sockerkaksmet.....	73
Smördeg och marängsmet.....	74
Pikant.....	75
Nötkött.....	76
Kalv.....	77
Fläskkött.....	78
Lamm, vilt.....	79
Fågel, fisk.....	80
<b>Anvisningar för testinstitut.....</b>	<b>81</b>
Testrätter enligt EN 60350-1.....	81
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.....	82
<b>Recept automatikprogram.....</b>	<b>83</b>
Äppelkaka fin.....	84
Tårtbotten.....	85
Fyllning till tårtbotten.....	86
Tigerkaka.....	87
Smulkaka med frukt.....	88
Småkakor med romsmak.....	89

---

Spritsade kakor .....	90
Valnötsmuffins .....	91
Pizza (vetedeg).....	92
Pizza (deg med kesella och olja).....	93
Kyckling .....	94
Oxfileé (stek) .....	95
Forell.....	96
Laxfileé .....	97
Laxforell.....	98
Potatis- och ostgratäng .....	99
Lasagne .....	100
<b>Recept AirFry .....</b>	<b>101</b>
Falafel med yoghurt-dipp.....	102
Pommes frites och pommes av sötpotatis.....	103
Stavar med sesam och tofu .....	104
Bakpotatis med ost, salladslök och bacon .....	105
Ugnsbakad potatis med fetaost, tzatziki och grekisk sallad.....	106
Zucchini-pommes med blue cheese-dipp och chilisås.....	107
Grillad majs med hoisinyta och cole slaw .....	108
Chickennuggets med kokos-sesam-panering.....	109
Torsk med yta.....	110
Bananer med pistage-honungs-topping .....	111
Pastel de Nata.....	112
Pastel de Nata vegansk .....	113
<b>Tekniska data .....</b>	<b>114</b>
Konformitetsdeklaration .....	114
Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen .....	114

## Säkerhetsanvisningar och varningar

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 när luckan är öppen.  
Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarig fara för användaren. Installation och service får endast utföras av Miele service eller av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ Skador på ugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ugn i drift.
- ▶ 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Elsäkerheten för ugnen kan endast garanteras om den är ansluten till en jordad säkerhetsbrytare. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs. Låt en elektriker kontrollera elinstallationen i tveksamma fall.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ugnens typskylt måste absolut överensstämja med elnätets, för att undvika skador på ugnen. Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten. Anslut inte ugnen till elnätet med dessa.
- ▶ Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.
- ▶ Ugnen får inte användas på uppställningsplatser som inte är fasta (till exempel båtar).
- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Kontakt med strömförande anslutningar och ändring av ugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
- Öppna aldrig ugnens hölje.
- ▶ Garantianspråk går förlorade om ugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls. Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar.
- ▶ Vid ugnar som levereras utan anslutningsledning, eller vid utbyte av skadad anslutningsledning, måste en speciell anslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet "Installation – Elanslutning").
- ▶ Om en anslutningsledning är skadad, måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet "Installation – Elanslutning").
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig (se avsnittet "Hur man klarar av mindre fel själv"). Säkerställ detta genom att göra något av följande
  - se till att säkringarna är frånslogna eller
  - skruva ur säkringarna eller
  - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.



► För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig kallluftstillförsel. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kallluften 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.

► 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.

## Säkerhetsanvisningar och varningar



---

▶ 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. Håll aldrig kall vätska direkt på varma ytor.

▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög. Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt.

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

Använd endast plastkärler som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärlet.

▶ 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 ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrengörare för att göra rent ugnen.
  - ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna”). Montera in ugnsstegarna igen.
  - ▶ Den katalytiskt emaljerade bakväggen kan tas ut vid rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Demontera bakväggen). Montera tillbaka bakväggen korrekt och använd aldrig ugnen utan monterad bakvägg.
  - ▶ 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's ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

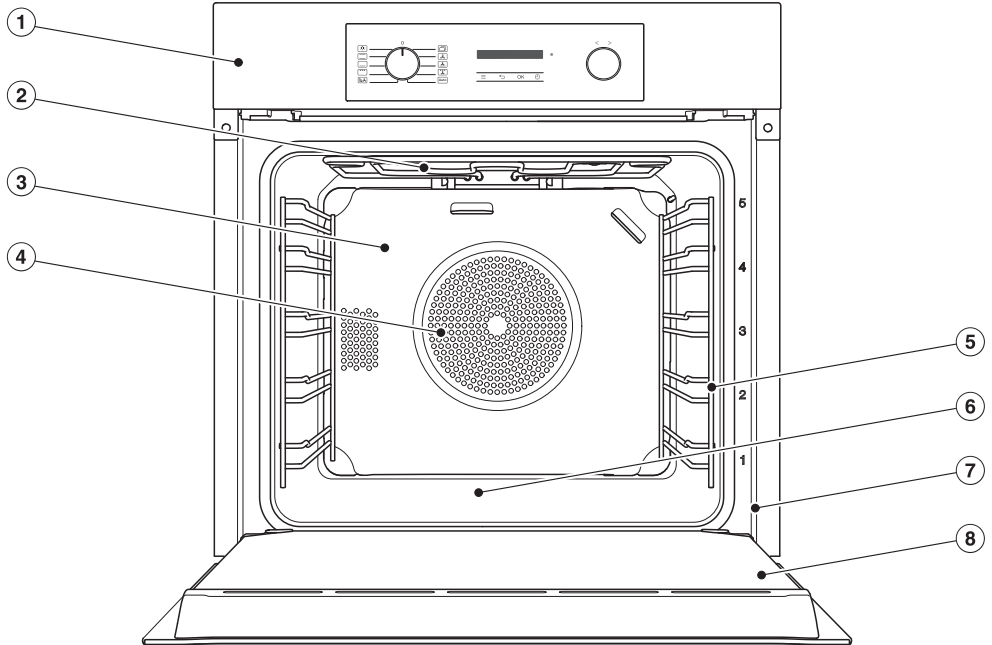
## Hantering av uttjänt maskin

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



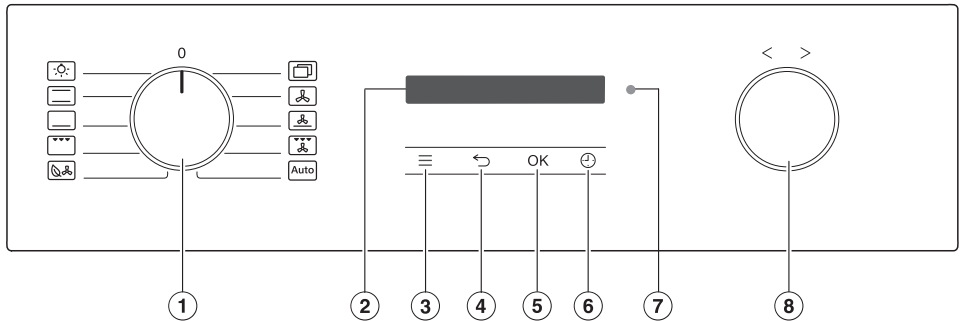
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

## Ugn



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

# Manöverpanel ugn



- 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 meny punkter

## Funktionsväljaren

Med funktionsväljaren väljer du funktioner och slår på ugnsbelysningen separat.

Du kan vrida den åt höger och vänster.

### Funktioner

-  Belysning
-  Över- och undervärme
-  Undervärme
-  Grill stor
-  Eco - Varmluft
-  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.








# Manöverpanel ugn

## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Med denna touchknapp öppnar du inställningarna när funktionsväljaren står i position <b>O</b> eller i position Belysning  .
	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn med denna touchknapp.
OK	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 <b>OK</b> .
	Äggklocka
	Bocken markerar aktuell inställning.
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen (se avsnittet "Inställningar – Driftspärr  ").
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning   På)



## 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 meny punkt i en urvalslista

- Vid val av ,  och  visas tillhörande meny. Bläddra i med funktionsväljaren < > i urvalslistan tills önskad meny punkt 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.

# Utrustning

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

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

## Leveransinnehåll

- Bruks- och monteringsanvisning för ugnen
- skruvar för att fästa ugnen i inbygg-nadsskåpet
- diverse tillbehör.

## Medföljande och extra tillbehör

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


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

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

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

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

## Ugnsstegar

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

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

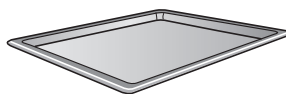
Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

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

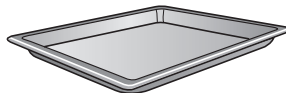
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med Flexi-Clip-teleskopskenorna") och övriga tillbehör.

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

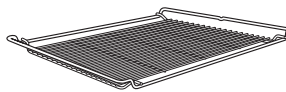
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



Galler HBBR 71:



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

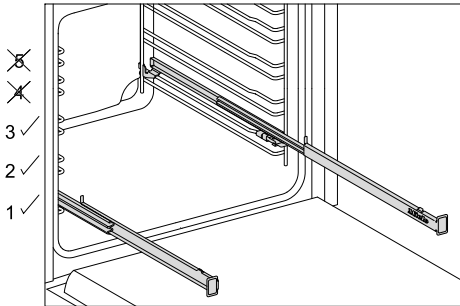
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

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



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

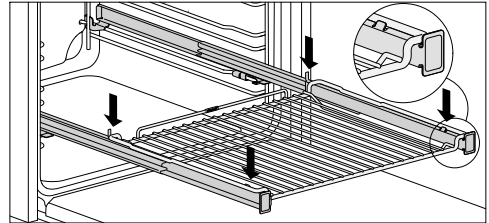
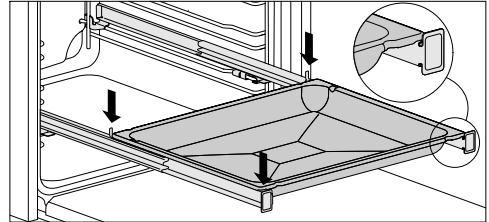
## FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



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

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

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



Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

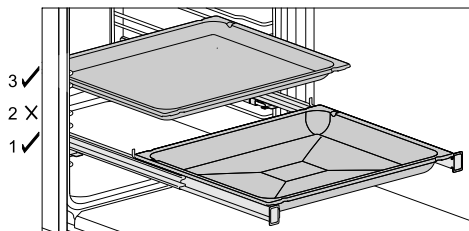
- Se till att tillbehöret alltid ligger mellan teleskopskenornas främre och bakre spärrar.
- Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt på teleskopskenorna.

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

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

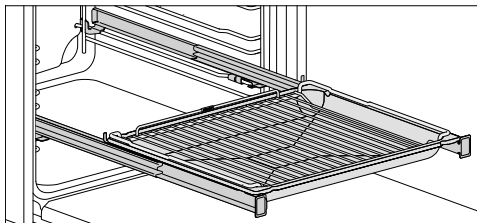
## Utrustning

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



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

Du kan använda långpannan med galleret på FlexiClip-teleskopskenorna.



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

## Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

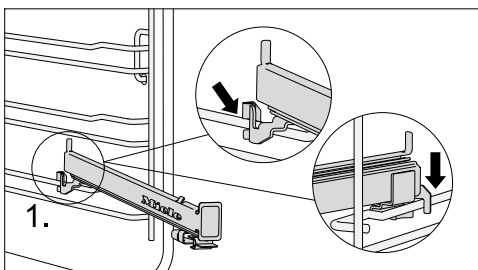
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

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

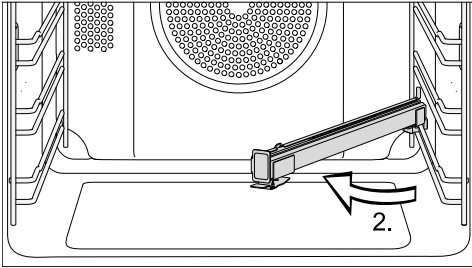
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

Montera FlexiClip-teleskopskenan med Mielees logotyp på höger sida.

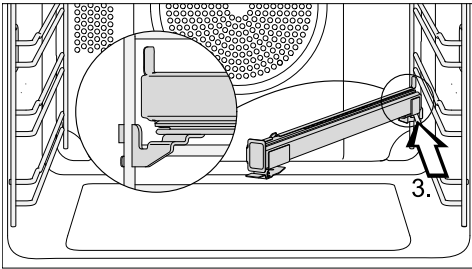
FlexiClip-teleskopskenorna får **inte** dras isär vid montering och demontering.



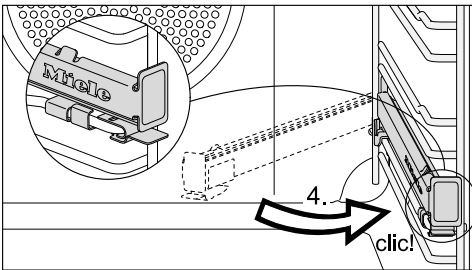
- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).



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



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



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

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

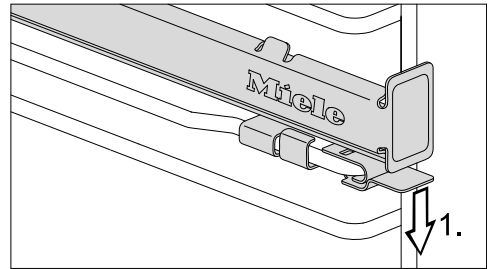
## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

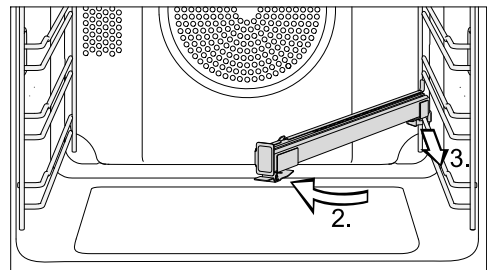
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



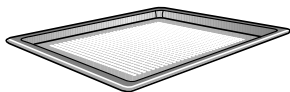
- Tryck ner FlexiClip-teleskopskenans fäste (1.).



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

# Utrustning

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



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

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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

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

## Runda bakformar



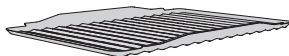
Den **runda bakformen HBF 27-1 utan hål** är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

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

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

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

## Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

## Baksten HBS 70



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

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

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

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

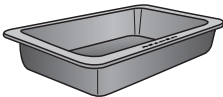
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

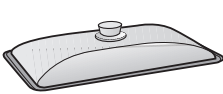
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

**Djup: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

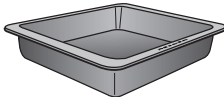


HBD 60-22

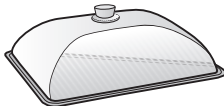


**Djup: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

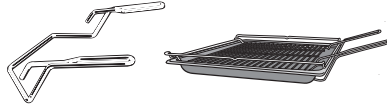


HBD 60-35



\*lämplig för induktionshällar

## Handtag HEG



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

## Katalytiskt emaljerat tillbehör

Katalytiskt emaljerade ytor rengörs automatiskt från smuts av olja och fett vid höga temperaturer. Läs anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

### - Sidoväggar

Sidoväggarna sätts bakom ugnsstegen och skyddar ugnsväggarna mot smuts.

### - Bakvägg

Beställ denna reservdel om den katalytiska emaljen har tappat sin funktion på grund av felaktig användning eller att den är väldigt smutsig.

Om du vill beställa något så anger du ugnens modellbeteckning.

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibrertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

# Utrustning

---

## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr**   
(se avsnittet “Inställningar”, “Driftspärr 

## Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

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

Ytor behandlade med PerfectClean

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



# Första gången produkten används

## Miele@home

Din ugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda den behöver du:

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

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

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

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

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

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

## Tillgänglighet wifi-anslutning

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

## Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

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

## Appen Miele


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



# Första gången produkten används

## Grundinställningar

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.


Ugnen blir varm under drift.

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

Om ugnen är elansluten så startas den automatiskt. I displayen visas texten Miele och efter ett par sekunder visas en uppmaning om att ställa in språk.

### Ställa in språk

- Välj önskat språk med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

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

### Ställa in plats

- Välj önskad plats med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

## Ställa in Miele@home

I displayen visas Ställa in "Miele@home".

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

Displayen och Miele-appen leder dig genom nästa steg.

## Ställa in klockan

- Ställ in klockan i timmar och minuter med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

## Avsluta idrifttagning

Första idrifttagning avslutad visas.

- Bekräfta med *OK*.

Språk  visas.

- Välj touchknappen .

Aktuell tid visas.


Den första idrifttagningen är genomförd.

# Första gången produkten används

## Värma upp ugnen för första gången

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

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

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ugn och tillbehör.
- Torka ur tillagningsutrymmet med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) på ugnsstegarna och skjut in alla plåtar och gallret.
- 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 **0** 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 ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet och rengör dem för hand (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Rengör tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.


# Inställningar


## Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språk 	...   deutsch   english   ... Plats
Tid	Visning På*   Av   Nattavstängning Tidsformat 12-timmarsvisning   24-timmarsvisning* Ställa in
Display	Ljusstyrka ■■■■■■■■■■
Ljudstyrka	Ljudsignaler Melodier* ■■■■■■■■■■ Solo-ton ■■■■■■■■■■ Knappljud ■■■■■■■■■■
Enheter	Temperatur °C*   °F
Förvalda temperaturer	
Kyfläkt 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


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

## Tidsformat

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

## Ställa in


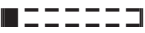
Ställ in timmar och minuter.

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


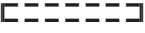
### Ljudsignaler

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

# Inställningar

## 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*.

## 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.

- 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, nätverksnamn 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.

## 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.

# Inställningar

## RemoteUpdate

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

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

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

### Aktivera/avaktivera

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

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

### RemoteUpdate

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

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

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

Avaktivera RemoteUpdate om du inte vill installera uppdateringen.

Uppdateringen kan ta några minuter.

Tänk på följande under RemoteUpdate:

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

## Programversion

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

## Butik

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

## Demoläge

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


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

## Fabriksinställningar

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



## 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  och tiden som räknas ner för äggklockan istället för den vanliga klockan.

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

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


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

När äggklockans tid är slut blinkar , en signal hörs och tiden räknas upp till maximalt 59:59 min.

- Välj touchknappen .

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra äggklockans tid


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

Den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid.
- Bekräfta med *OK*.













Den ändrade tiden sparas.

## Radera äggklockans tid





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

Äggklockans tid raderas.

## Översikt över funktionerna

Funktioner	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
 Undervärme	190 °C	100–280 °C
 Grill stor	240 °C	200–300 °C
 Varmluftsgrillning	200 °C	100–260 °C
 Auto Automatikprogram		

## Tillagning

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

- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

## Restvärmeanvändning

- Vid tillagningsprocesser på temperaturer över 140 °C och tider över 30 minuter kan du minska temperaturen till det lägsta läget cirka 5 minuter före tillagningstidens slut. Restvärmen räcker till för att laga färdigt maten. Men stäng inte av ugnen (se avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar").
- Om du vill rengöra de katalytiskt emaljerade delarna från olja och fett, så är det bäst om du startar rengöringsprocessen direkt efter en tillagning. Restvärmen som finns kvar minskar energiförbrukningen.

## Energisparläge

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

# 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.


## Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

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



## Ändra temperatur

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

- 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.

## Ställa in tillagningstider

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

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

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

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

## Ändra inställda tillagningstider

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

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

## Radera inställda tillagningstider

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

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

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

## Avbryta tillagning

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

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


# Användning

---


## 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 bröddeg 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 degar (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 degar/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.

## Använda automatikprogram

Automatikprogrammen gör att du lätt får perfekta tillagningsresultat. Recept hittar du i slutet av Bruks- och monteringsanvisningen i avsnittet "Recept" Automatikprogram".

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

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

# Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Tips för bakning

- Ställ in en tillagningstid. Om du ska grädda något bör du inte skjuta upp tiden för länge. Degen blir torr och jäsningen tappar sin verkan.
- Du kan använda alla galler, bakplåtar, långpannor och bakformar som är tillverkade av ett temperaturbeständigt material.
- Undvik ljusa formar med tunna väggar eftersom bryningen i dessa blir ojämn eller svag. Under ogynnsamma förhållanden blir det som gräddas inte genomgräddat.
- Kakor i rektangulära eller avlånga formar ställs lämpligen in på tvären i ugnen så att värmen kan fördelas optimalt i formen så att resultatet blir jämnt gräddat.
- Ställ alltid bakformarna på gallret.
- Grädda mjuka fruktkakor och höga, mjuka kakor i långpannan.

## Använda bakplåtspapper

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

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

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

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



## Välja tillagningstid

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinne är bakningen klar.


## Anvisningar till funktioner

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

### Använda Automatikprogram

- Följ anvisningarna i displayen.

### Använda Varmluft plus

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

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

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

## Tips

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

### Använda Intensivbakning

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

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

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

### Använda Över- och undervärme

Matta och mörka 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 djupfrost pizza, bake off-bröd och småkakor.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Stekning

## Tips för stekning



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

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

### Välja temperatur

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

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

## Tips


- Tillagningstiden förlängs cirka 20 minuter per kg för djupfrost kött.
- Djupfrost kött upp till en vikt på ca 1,5 kg kan stekas utan att man tinar det innan.


## Anvisningar till funktioner

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

## Använda Automatikprogram



- Följ anvisningarna i displayen.

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

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

## 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.

- 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 köträtter.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

# Grillning

 Risk för skador på grund av varma ytor.

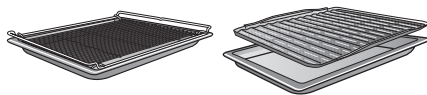
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

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

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

### Välja temperatur

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

### Välja falshöjd

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

## Välja tillagningstid ⌚

- Grilla platta kött- eller fiskbitar cirka 6–8 minuter per sida. Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.
  - Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.
  - För att kontrollera **hur långt tillagningen har kommit** trycker du på köttet med en sked. Så ser du hur mycket köttet har stekts.
- **english/rosé**  
Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.
  - **medium**  
Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.
  - **well done**  
Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

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

## Anvisningar till 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.

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.

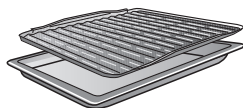
Utöver detta finns det även många andra användningsområden i avsnittet Recept AirFry samt i tillagningstabellerna Pikant och Fågel/fisk.

## 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.



- 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 tillagningstiden. Ställ äggklockan för att komma ihåg tidpunkten.

## 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.

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:


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

### Upptining

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

- Välj funktion **Värmluft 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.

### 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 mörkt och saftigt.

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

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


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


# Fler användningsområden

## Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd universalplåten med gallret på.

- Skjut in universalplåten med ugnsgallret på falshöjd 2.
- Välj driftläget Över- och undervärme  och en temperatur på 120 °C.
- Förvärm tillagningsutrymmet med universalplåten 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.
- Sänk temperaturen till 100 °C (se avsnittet "Tillagningstabeller").
- 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

Angivelsen 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.

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

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

# Fler användningsområden


## Torkning

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






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




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


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

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

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.


Mat som ska torkas		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Frukt		60–70	2–8
Grönsaker		55–65	4–12
Svamp		45–50	5–10
Örter*		30–35	4–8

 funktion, 🌡️ temperatur, 🕒 torktid,  Varmluft plus,  Över- och undervärme

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

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

## Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. Använd grythandskar när du tar ut den torkade frukten eller grönsakerna.


- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

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

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

## Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

### Tips för pommes frites, kroketter och liknande

Tillaga djupfrysta produkter med funktionen AirFry  (se avsnittet "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.

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.


Värm bara värmebeständigt porslin.

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

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


- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel på fronten
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar

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

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

**Tips!** Smuts/rester som till exempel fruktsaft och kaksmet är lättare att få bort så länge ugnen fortfarande är varm. För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

- Demontera luckan.
- Demontera ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).
- Demontera den katalytiskt emaljerade bakväggen.

## Ta bort normal smuts

### Ta bort normal smuts

- Normal smuts tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

- Var noga med att få bort rester från rengöringsmedel med vatten. Denna rengöring är speciellt viktigt att göra på ytor med PerfectClean eftersom rester av rengöringsmedel påverkar den smutsavvisande effekten.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

## Rengöra tätningen

Runt tillagningsutrymmet finns en tätning som sitter på luckans insida.

Tätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder.

- Rengör helst tätningen efter varje tillagning.

## Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor)

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av fruktsaft och stekrester. Dessa fläckar påverkar dock inte några funktioner. Försök inte ta bort dessa till varje pris. Använd bara de hjälpmedel som anges.

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

Den katalytiska emaljen förlorar sina egna rengöringsegenskaper vid användning av skurmedel, repande borstar och svampar samt vid användning av ugnsgörare. Ta ut de katalytiskt emaljerade delarna innan du använder ugnsgöringsmedel.

## Använda ugnsgöringsmedel

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

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

- Låt sedan ugnsgöringsmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

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

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

## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

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

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

- Lägg FlexiClip-teleskopskenorna kort (cirka 10 minuter) i varmt vatten med diskmedel. Använd den hårda sidan på en disk-

## Rengöring och skötsel

svamp vid behov för att ta bort smutsen. Kullagren kan du rengöra med en mjuk borste.

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

### Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen

Den katalytiska emaljen rengörs automatiskt från smuts av olja och fett vid höga temperaturer. Du behöver inga ytterligare rengöringsmedel. Processen blir effektivare ju högre temperatur det är.


Den katalytiska emaljen förlorar sina egna rengöringsegenskaper vid användning av skurmedel, repande borstar och svampar samt vid användning av ugsnrengörare.

Ta ut de katalytiskt emaljerade delarna innan du använder ugsnrengöringsmedel i tillagningsutrymmet.

### Ta bort smuts från kryddor, socker och liknande.


- Ta loss bakväggen (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Ta loss bakväggen").
- Rengör bakväggen för hand med en mjuk borste, diskmedel och varmt vatten.
- Skölj av bakvägen ordentligt.
- Låt den torka innan du sätter tillbaka den.

### Ta bort smuts av olja och fett

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet (inklusive ugsnstegarna).
- Ta bort grov smuts från luckans insida och de PerfectClean-förädlade ytorna innan du startar den katalytiska rengöringen, så att inte smutsen bränns fast.
- Välj funktion Varmluft plus  och 250 °C.
- Värm upp det tomma tillagningsutrymmet under minst 1 timme.

Hur lång tid som behövs beror på hur smutsigt tillagningsutrymmet är.

Om det är för mycket smuts av olja och fett på den katalytiska emaljen kan en yta lägga sig i tillagningsutrymmet under rengöringsprocessen.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

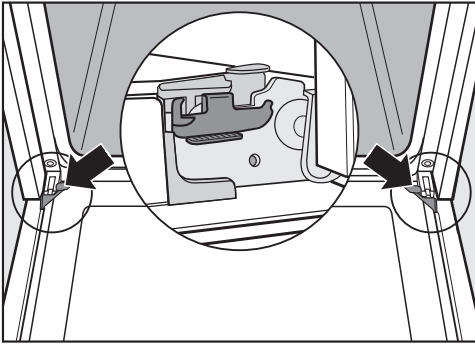
Låt tillagningsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

- Rengör luckans insida och tillagningsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Om det finns kvar smuts i tillagningsutrymmet kan du upprepa uppvärmningen med höga temperaturer för att ta bort denna.

## Montera bort ugnsluckan

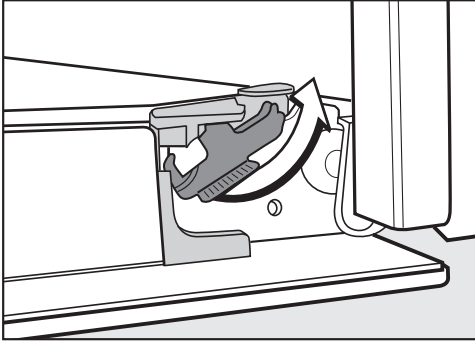
Luckan väger cirka 9 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

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

- Öppna luckan helt.



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

Ugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

- Stäng luckan helt.



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

# Rengöring och skötsel

## Demontera ugnsluckan

Ugnsluckan består av ett öppet system med 3 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.

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.

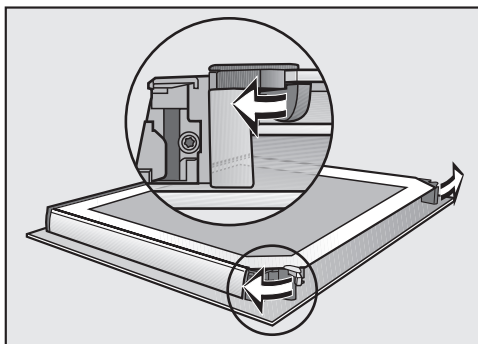
 Risk för skador när luckan fälls ihop.

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

Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

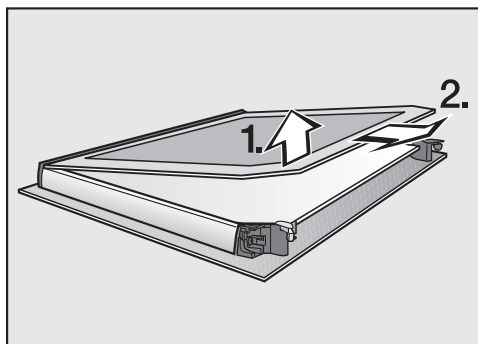
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå

sönder under rengöringen.

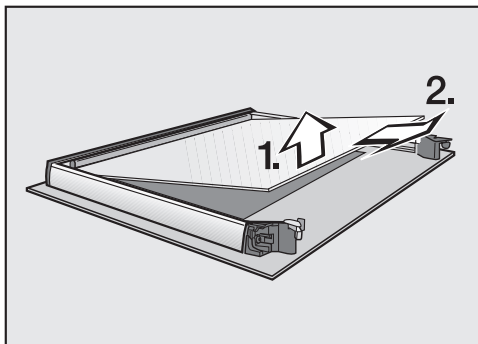


- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan:



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



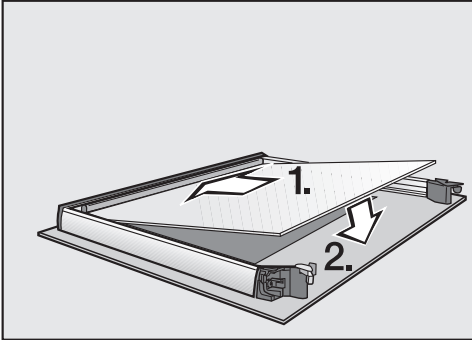
- Lyft den mittersta luckglaset **något** och dra ut det.



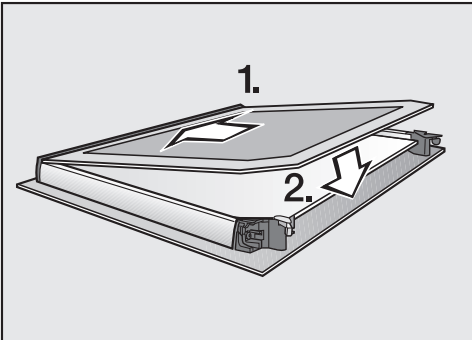
## Rengöring och skötsel

- 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.

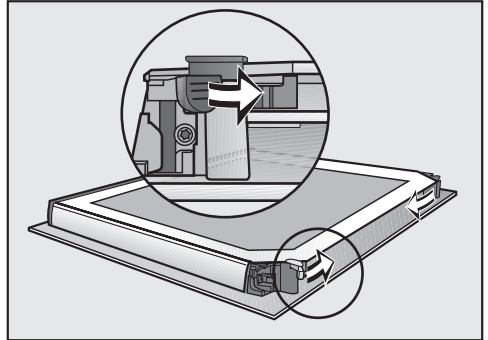
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:



- Sätt in den mittersta skivan så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).



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

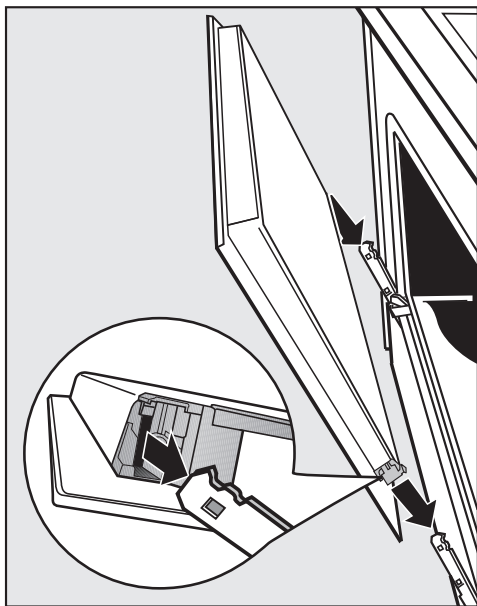


- Stäng de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem inåt.

Ugnsluckan är ihopmonterad.

# Rengöring och skötsel

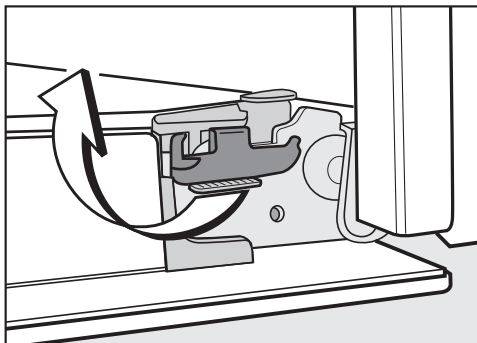
## Montera in ugnsluckan



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

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

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




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

## Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna

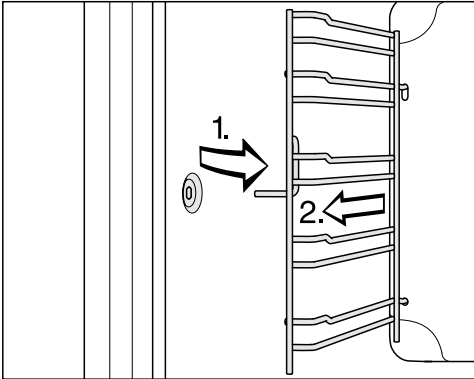
Du kan montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du demonterar ugnsstegarna.



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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.

### Ta loss bakväggen

Du kan montera bort bakväggen för rengöring.

**⚠** Risk för skador på grund av varma ytor.

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

Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du demonterar bakväggen.

**⚠** Risk för skador på grund av roterande fläkthjul.

Du kan skada varmluftsfläktens fläkthjul.

Ta aldrig ugnen i drift utan bakvägg.

- Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.
- Montera ut ugnstegarna.

- Skruva ut de fyra skruvarna från bakväggens hörn och ta ut den.
- Rengör bakväggen (se avsnittet "Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen").

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera tillbaka bakväggen noggrant.

Öppningarna måste vara placerade som beskrivs i avsnittet "Översikt".




- Montera in ugnstegarna igen.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

## Hur du klarar av mindre fel själv


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

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

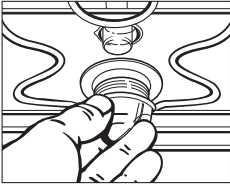

Nedanstående tabeller är till hjälp för att hitta orsaken till ett fel och åtgärda det.

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Du har valt inställningen Tid   Visning   Av. Displayen är släckt när ugnen är avstängd. ■ Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen Tid   Visning   På.
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. ■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med inställningen Ljudstyrka   Ljudsignaler.
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Demoläget är aktiverat. Du kan välja funktioner i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. ■ Avaktivera demoläget med inställningen Butik   Demoläge   Av.
Driftspärr  visas i displayen.	Driftspärren  är aktiverad. ■ Bekräfta med OK. Tryck "OK" i 6 sekunder visas. ■ 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.	Strömmen var borta i mer än 5 minuter. ■ Ställ in klockan på nytt (se avsnittet "Inställningar" – "Klocka"). Tillagningstiderna måste ställas in på nytt.
Strömavbrott visas i displayen.	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. ■ Vrid funktionsväljaren till position 0. ■ Starta tillagningen på nytt.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Max. drifttid uppnådd visas i displayen.	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bekräfta med <i>OK</i>.</li> </ul> Efter det kan du använda ugnen igen.
Fel och en felkod som inte anges här visas i displayen.	Ett problem som inte går att åtgärda själv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet "Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt").
Ugnen stänger av sig själv.	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul>
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
Rostfärgad smuts på den katalytiska emaljen.	Smuts av kryddor, socker och liknande tas inte bort under den katalytiska rengöringsprocessen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta ut de katalytiska emaljerade delarna och ta bort smutsen med varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste (se avsnittet "Rengöra den katalytiskt emaljerade bakväggen").</li> </ul>

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.</b>	<p>Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smörj kullagren med Miele's specialfett. Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Miele's specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.</li></ul>
<b>Ugnsbelysningen tänds inte.</b> 	<p>Halogenlampan är trasig.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><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"><li>■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.</li><li>■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen.</li><li>■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li><li>■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.</li><li>■ Anslut ugnen till elnätet igen.</li></ul>

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

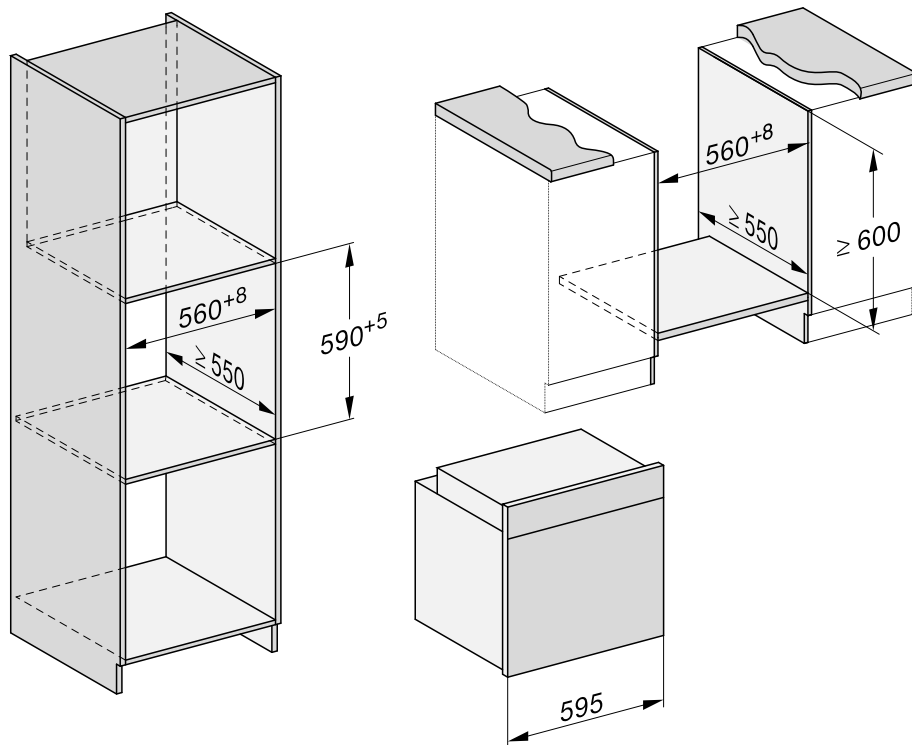
# Installation

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

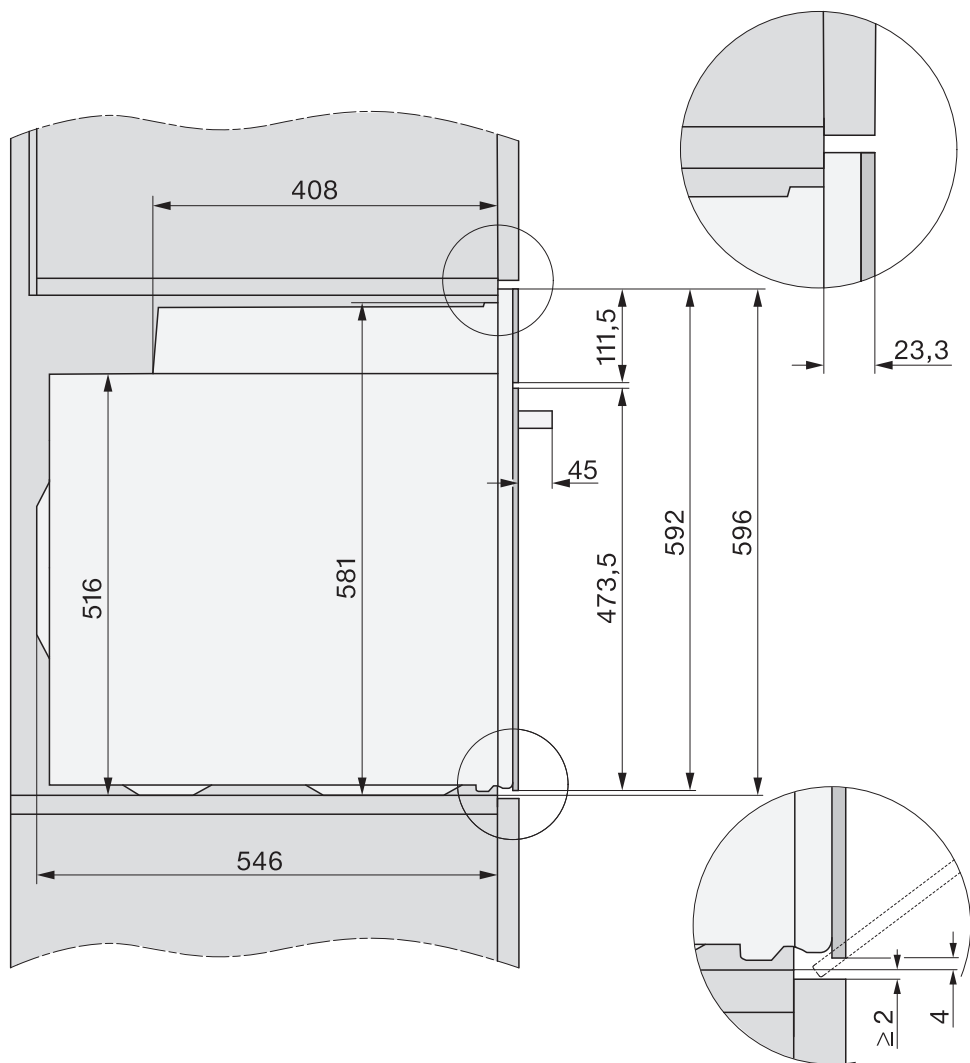
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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



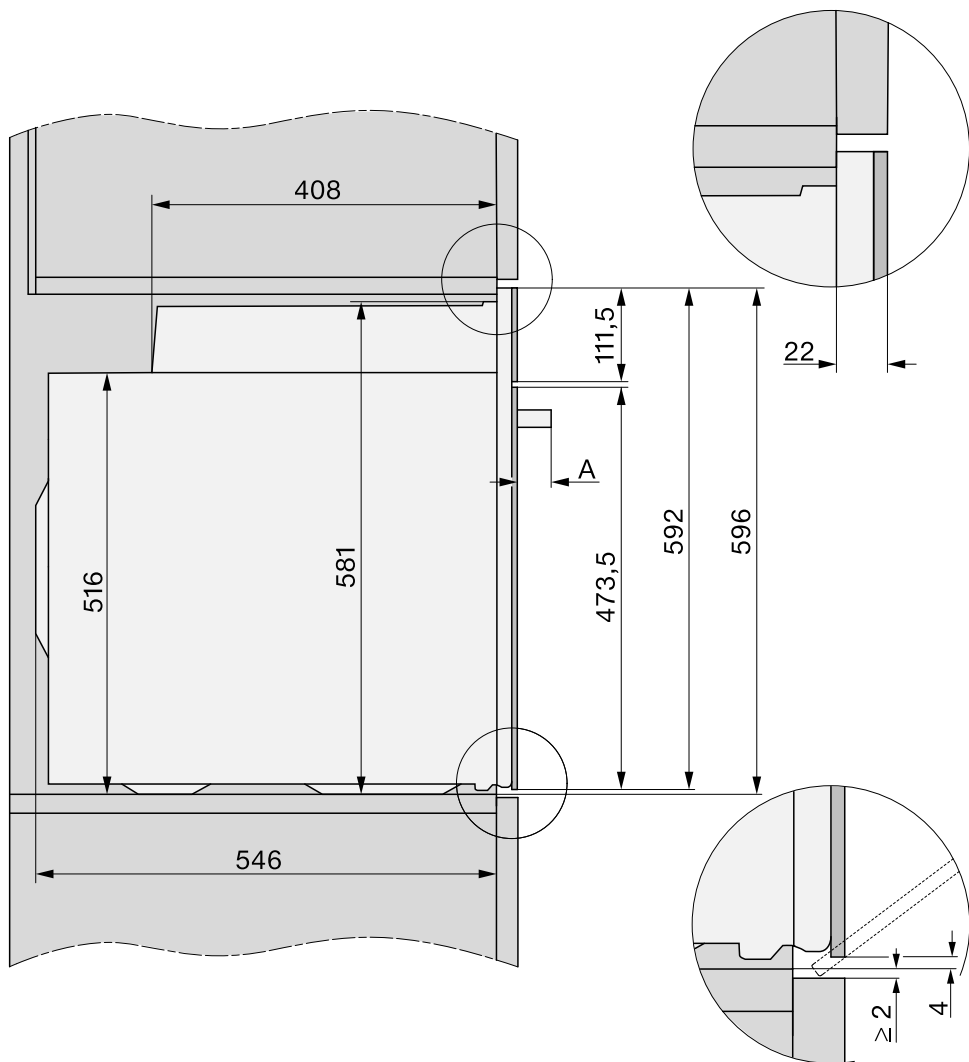


## Sidovy H 24xx



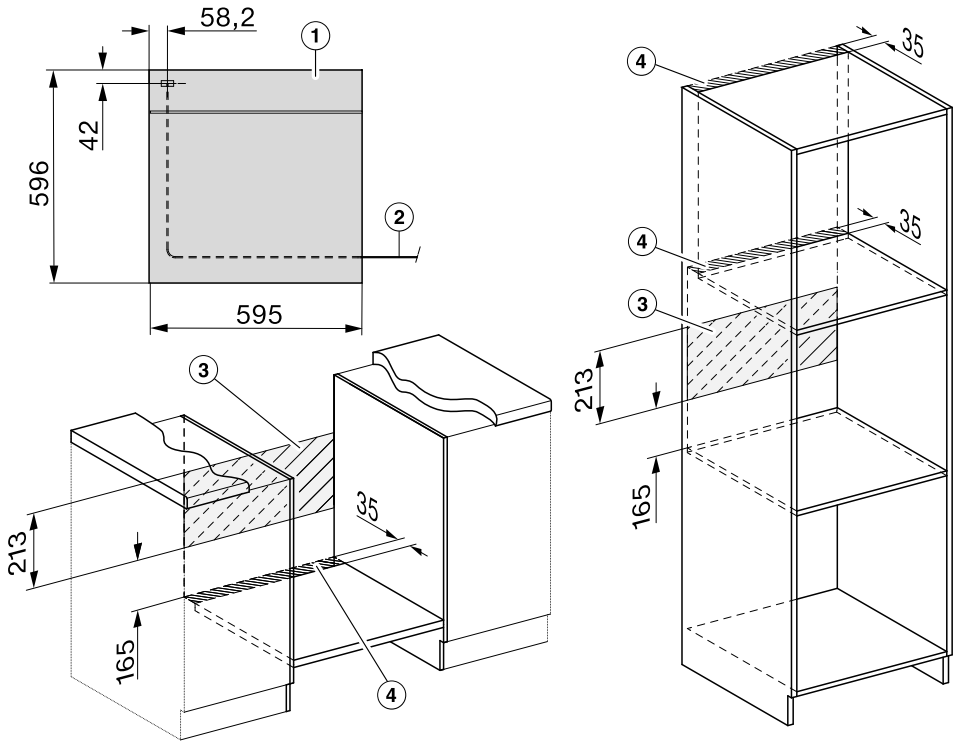
# Installation

Sidovy H 27xx, H 28xx



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

## Anslutningar och ventilation



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

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

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

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

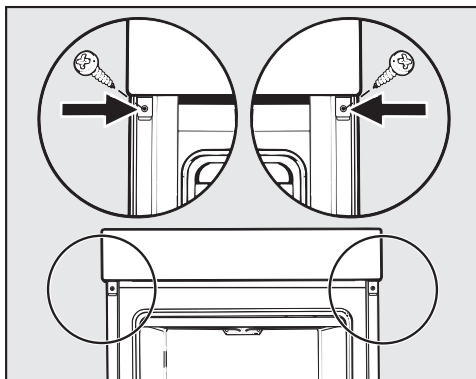
- Anslut ugnen till elen.

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

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



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

## Elanslutning



**Risk för skador!**

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

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

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

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

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

Som frånkopplingsdon 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 överensstämja med dem som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

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

## Ugn





















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





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

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.

# Tillagningstabeller


## Kaksmet

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

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

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

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

<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

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

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

## Deg som knådas

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

funktion, 🌡️ temperatur, 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.

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




















<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster





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


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

# Tillagningstabeller

## Vetedeg







Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Gugelhupf (ugns-galler, specialform för "Gugelhupf", Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Stollen (tysk julkaka) (1 bakplåt)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Smulkaka med/utan frukt (1 bakplåt)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	1	2	25–35
Små inbakade äppelkakor/ russinbröd (2 bakplåtar)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Vitt bröd (utan form) (1 bakplåt)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Vitt bröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Fullkornsbröd (ugns-galler, avlång bakform, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Jäsa vetedeg (ugns-galler)		30–35	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–





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

- <sup>1</sup> Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugns-gallret.
- <sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- <sup>3</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden.
- <sup>4</sup> Lägg ugns-gallret på ugns-botten och ställ kärlet ovanpå. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugnsstegarna.
- <sup>5</sup> Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.



## Deg med olja och kesella








Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mjuk fruktka (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 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>





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

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

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


## Sockerkakssmet

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

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










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




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

<sup>2</sup> Fövärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

# Tillagningstabeller

## 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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Makroner (1 bakplåt)		120–130	1	2	25–50
Makroner (2 bakplåtar)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Maränger (1 plåt, 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Maränger (2 plåtar, vardera 6 stycken à Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

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

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

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

## Pikant

Livsmedel (tillbehör)		🌡️ [°C]	5 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Grillade grönsaker (galler på långpanna)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	1	2	40–60
Pommes frites, djupfryst <sup>1</sup> (Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketter, djupfrysta <sup>1</sup> (Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>

funktion, 🌡️ temperatur, 5 1 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.

<sup>1</sup> Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.


















<sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

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

<sup>4</sup> Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.



# Tillagningstabeller

## Nötkött















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

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


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

- <sup>1</sup> Använd gallret och långpannan.
- <sup>2</sup> Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- <sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- <sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- <sup>5</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- <sup>6</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- <sup>7</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- <sup>8</sup> Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- <sup>9</sup> Vänd maten efter halva tiden.
- <sup>10</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

## Kalv


















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

 funktion,  temperatur, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Över- och undervärme


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

# Tillagningstabeller












## Fläskkött

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


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












 funktion,  temperatur, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Över- och undervärme



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

# Tillagningstabeller

## Fågel, fisk















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






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

- <sup>1</sup> Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- <sup>2</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- <sup>3</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- <sup>4</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- <sup>5</sup> Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.
- <sup>6</sup> Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.
- <sup>7</sup> Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.
- <sup>8</sup> Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.



## Testrätter enligt EN 60350-1


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


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

<sup>1</sup> Använd endast originaltillbehör från Miele.

<sup>2</sup> Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.

<sup>3</sup> Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.

<sup>4</sup> Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .

<sup>5</sup> Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .

<sup>6</sup> Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).

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

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

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


# Anvisningar för testinstitut

## Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i 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 B, H 2467 B, H 2861 B
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{\text{kavitet}}$ )	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,05 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	42,0 kg

## 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.

# Recept automatikprogram

---

## 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.

# Recept automatikprogram

---

## 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 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 kesellamassan kan lite rivet citronskal eller 300 g vätska från mandarinklyftor eller aprikos blandas i.

## 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

# Recept automatikprogram

---

## 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

Auto | 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.



## 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.

# Recept automatikprogram

---

## 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.

## 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 russinen 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 romrussinen.

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

# Recept automatikprogram

---

## 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

Auto | 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 skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

## 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 skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

# Recept automatikprogram

---

## Kyckling

Tillagningstid: 95 minuter

2 portioner

### Ingredienser

1 kyckling, tillagningsfärdig (à 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 köks-garn 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

## 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

# Recept automatikprogram

---

## Forell

Tillagningstid: 65 minuter

4 portioner

### Till forellerna

4 foreller (à 250 g), tillagningsfärdiga

2 msk citronsaft

Salt

Peppar

### Till toppingen

200 g champinjoner, färsk

½ gul lök

1 vitlöksklyfta

25 g persilja

Salt

Peppar

### Till ugnen

3 msk smör

### Tillbehör

Långpanna

### Tillagning

Droppa 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.



## 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

# Recept automatikprogram

---

## 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

## 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

# Recept automatikprogram

---

## Lasagne

Tillagningstid: 125 minuter

4 portioner

### Till lasagne

8 lasagneplattor (som inte behöver förkokas)

### 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 gräddesås  
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, tillsätt köttfärsen och stek under omrörning. 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 gräddesås 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

Nedan hittar du recepten för funktionen AirFry.

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

# Recept AirFry

---

## Falafel med yoghurt-dipp

Tillredningstid: 60 minuter + 12 timmar för vila  
4 portioner

### För falafeln

250 g kikärter, 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

## 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 potatisstavarna 3 minuter i kokande vatten.

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

Marinera potatisstavarna med solrosolja. 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

# Recept AirFry

---

## 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



## Bakpotatis med ost, salladslök och bacon

Tillagningstid: 70 minuter

4 portioner

### För potatisen

4 bakpotatis (à 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

# Recept AirFry

---

## 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

## 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 zucchinistavarna.

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

# Recept AirFry

---

## 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

## 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.

# Recept AirFry

---

## 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. Häll 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

## Bananer med pistage-honungs-topping

Tillagningstid: 25 minuter

4 portioner

### Ingredienser

50 g pistagekärnor | skalade

1 nypa salt

4 bananer

2 msk skogshonung

### Inställningar

Funktion:  | AirFry

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 2

### 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.

# Recept AirFry

---

## 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



## 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

## Tekniska data

---

### Konformitetsdeklaration

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

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

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

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

### Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser för kommunikationsmodulen

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

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

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2861 B

sv-SE

M.-Nr. 12 433 180 / 02