Miele

Bruks- och monteringsanvisning
Dialogugn

Läs **ovillkorligen** bruks- och monteringsanvisningen före uppställning, installation och idrifttagning.
På så vis undviker du skador och olyckor.

sv-SE

M.-Nr. 11 527 680

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar 6

Bidra till att skona miljön 16

Översikt 17

Manöverpanel 18
Knapp På/Av 19
Touchknappar 19
Touchdisplay 20
Symboler 21

Användning 22
Välja menypunkt 22
Bläddra 22
Lämna menynivå 22
Ändra värde eller inställning 22
Ändra värden eller inställningar under en tillagning 22
Ändra inställning i en urvalslista 22
Välja siffror med sifferrullen 22
Ange siffror med sifferblocket 23
Ändra inställningen med en liggande stapel 23
Ange bokstäver 23
Visa Hjälp 23

Utrustning 24
Typskylt 24
Leveransinnehåll 24
Medföljande och extra tillbehör 24
Säkerhetsanordningar 27
Ytor behandlade med PerfectClean 27
Tillbehör som tål pyrolys 27

Första gången produkten används 28
Miele@home 28
Grundinställningar 29
Värma upp dialogugnen för första gången och spola igenom ångsystemet 30

Inställningar 32
Översikt över inställningar 32
Öppna menyn “Inställningar” 34
Språk ⚑ 34
Tid 34
Datum 34
QuickTouch 34
Startskärm 35

Ljusstyrka ... 35
Färgschema ... 35
Ljudstyrka ... 35
Enheter ... 36
Kylfläkt fortsatt drift ... 36
Pyrolys ... 36
Förvalda temperaturer ... 36
Säkerhet ... 36
Katalysator ... 37
Ihopkoppling ... 37
Miele@home ... 37
Fjärrstyrning ... 39
SuperVision ... 39
Butik ... 40
Fabriksinställningar ... 40

Larm + äggklocka ... 41
Använda funktionen Alarm ... 41
Använda funktionen äggklocka ... 42

M Chef ... 43
Så fungerar det ... 43
Gourmet Units ... 43
Intensitet ... 43
Anpassa befintliga recept till M Chef-funktioner ... 44
Funktion ... 44
Temperatur ... 44
Gourmet Units ... 44
Intensitet ... 44
Tillagningstid ... 44
Falshöjd ... 44
Gourmet-proffs och Gourmet-assistent ... 45

Huvud- och undermenyer ... 46

Val av kärl för M Chef-funktioner ... 48
Lämpliga tillagningskärl ... 48
Olämpliga kokkärl ... 49

Energispartips ... 50

Innehåll

Användning 52
Ändra värden och inställningar för en tillagning 53
Ändra temperatur och kärntemperatur 53
Ändra antalet Gourmet Units 53
Ändra intensitet 54
Ställa in tillagningstider 55
Avbryta tillagning 56
Förvärma tillagningsutrymmet 56
Snabbupp-värmning 57
Förvärmning 58
Crisp function 59
Ändra typ av uppvärmning 59
Ändra funktion 59

Funktioner med ångtillförsel 60
Starta tillagning med ångtillförsel 61
Förånga restvattnet 64

Automatikprogram 66
Använda automatikprogram 66
Anvisningar för användning 66
Sökning 67

Special 68
Upptining 68
Torkning 70
Värma porslin 71
Jäsa vetedeg 71
Tillagning med låg temperatur 72
Sabbat-program 74
Konservering 75
Djupfrysta produkter/färdiga rätter 77

Egna program 78

MyMiele 80

Bakning 81
Tips för bakning 81
Anvisningar för tillagningstabellerna 82
Anvisningar till funktionerna 82

Stekning 84
Tips för stekning 84
Anvisningar för tillagningstabellerna 84
Anvisningar till funktionerna 85
Stektermometer 86

Grillning ... 89
Tips för grillning ... 89
Anvisningar för tillagningstabellerna ... 89
Anvisningar till funktionerna ... 90

Rengöring och skötsel ... 91
Olämpliga rengöringsmedel ... 91
Ta bort normal smuts ... 92
Ta bort hårt fastsittande smuts ... 92
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys ... 93
Avkalkning ... 96

Hur du klarar av mindre fel själv ... 100

Miele service ... 104
Få hjälp vid eventuella störningar ... 104
Mieles garanti ... 104

Installation ... 105
Inbyggnadsmått ... 105
Inbyggnad i ett över- eller underskåp ... 105
Sidovy ... 106
Anslutningar och ventilation ... 107
Bygga in dialogugnen ... 108
Elanslutning ... 109

Tillagningstabeller ... 110
Smet ... 110
Deg som knådas ... 111
Vetedeg ... 112
Deg med olja och kesella ... 113
Sockerkakssmet ... 113
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska ... 114
Pikant ... 115
Nötkött ... 116
Fläskkött ... 118
Kalv ... 120
Lamm, vilt ... 121
Fågel, fisk ... 122

Översikt Gourmet-assistent ... 123

Översikt över automatikprogram Auto ... 128

Konformitetsdeklaration ... 133

Upphovsrättsliga föreskrifter och licenser ... 134

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

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

I enlighet med standarden IEC/EN 60335-1 påpekar Miele att det är viktigt att läsa och följa avsnittet om installation av dialogugnen 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 dialogugn är avsedd för användning i hushåll och i hushållsliknande miljöer.

▶ Dialogugnen är inte avsedd att användas utomhus.

▶ Använd bara dialogugnen i privata hushåll för kokning, bakning, stekning, grillning, upptining, konservering och torkning av livsmedel. Alla andra användningsområden är inte tillåtna.

▶ Brandrisk på grund av lättantändliga material. Om lättantändliga material torkas i dialogugnen förångas vätskan de innehåller. På så vis kan dessa material torkas ut och självantända.
Använd aldrig dialogugnen för att förvara eller torka lättantändliga material.

▶ Personer som på grund av sina fysiska, sensoriska eller psykiska förmågor, eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap inte är kapabla att använda dialogugnen på ett säkert sätt måste hållas under uppsikt vid användningen.
De får endast använda dialogugnen utan uppsikt om de fått utbildning i användningen så att de kan använda den säkert. De måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

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

▶ Denna dialogugn har 2 ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

Om det finns barn i hemmet

▶ Barn under 8 år bör hållas borta från dialogugnen. De får endast använda den under uppsikt.

▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda dialogugnen 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 dialogugnen utan uppsikt.

▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av dialogugnen. 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. Dialogugnen blir varm på lucklaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften. Se till att barn inte tar på dialogugnen under drift.

▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Vid pyrolys värms dialogugnen upp mer än vid normal drift.
Se till att barn inte tar på dialogugnen under pyrolysen.

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

Teknisk säkerhet

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

▶ Skador på dialogugnen kan riskera din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad dialogugn i drift.

▶ Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.
De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Miele-produkt vad gäller funktion och arbetssätt måste även säkerställas i fristående respektive icke nätsynkron drift. Vid behov ska åtgärderna ersättas med likvärdiga åtgärder i installationen. Exempelvis enligt det som står i aktuell publicering från VDE-AR-E 2510-2.

▶ Om dialogugnen är defekt kan elektromagnetiska vågor läcka ut när produkten är på. Dessa utgör en fara för användaren och kan försämra funktionen hos elektriska apparater så som mobiltelefoner. Använd inte dialogugnen i följande fall:

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

▶ Elsäkerheten för dialogugnen 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 dialogugnens typskylt måste överensstämma helt med elnätets för att undvika skador på dialogugnen. Jämför dessa data innan anslutning. Hör efter med en elektriker vid tveksamhet.

▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten. Anslut inte dialogugnen till elnätet med dessa.

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

▶ Dialogugnen 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 dialogugnens elektriska och mekaniska konstruktion kan utgöra fara för användaren samt leda till funktionsstörningar.
Öppna aldrig dialogugnens hölje.

▶ Garantianspråk går förlorade om dialogugnen repareras av andra än av servicepersonal som auktoriserats av Miele.

▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls. Defekta delar får endast bytas ut mot originaldelar.

▶ Runt omkring luckan finns två tätningar. Ta aldrig bort dessa tätningar.

▶ 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 reparationer måste dialogugnen vara fullständigt skild från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande:

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

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

▶ Om dialogugnen 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 dialogugn, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när dialogugnen har svalnat helt.

Användning

▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Dialogugnen 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.

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

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

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

▶ Observera att tiderna vid tillagning, uppvärmning och upptining i en M Chef-funktion ofta är mycket kortare än med en vanlig funktion. För lång tillagningstid leder till torr mat, och eventuellt till att den självantänder.
Använd aldrig M Chef- och grillfunktioner för att torka blommor och örter. För dessa ändamål använder du funktion Varmluft plus eller Över-och undervärme .

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

▶ När du använder restvärme för att hålla maten varm kan det uppstå korrosion i dialogugnen på grund av den höga luftfuktigheten och kondensvattnet. Även manöverpanelen, bänkskivan eller inbyggnadsskåpet kan skadas. Stäng aldrig av dialogugnen, utan ställ in den lägsta temperaturen för vald funktion. 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 dialogugnen. Täck därför alltid över maten.

▶ Tillagningsutrymmets emalj kan repas eller spricka på grund av överhettning.
Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten som till exempel aluminiumfolie.
Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda funktion Varmluft plus [⚙] utan funktionen Snabbuppvärmning.

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

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

▶ Risk för skador på grund av vattenånga. Under tillagning med ånga och under förångningen av restvatten bildas vattenånga som kan orsaka svåra skållskador. Öppna aldrig luckan under ett pågående ångutsläpp eller under förångningen av restvatten.

▶ Det är viktigt att temperaturen i maten fördelas jämnt och är tillräckligt hög.
Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt och beakta de angivna utjämningstiderna vid uppvärmning, upptining och tillagning.
Utjämningstid är den tid under vilken temperaturen fördelas jämnt i maten.

▶ Risk för skador på grund av varm mat. Vid uppvärmning av mat alstras värmen direkt i maten, på så sätt förblir kokkärlet kallare (undantag: ugnsfast keramik). Porslinet värms bara upp genom värmeöverföringen från maten.
Kontrollera att maten har önskad temperatur när du tar ut den. Gå inte efter temperaturen på kokkärlet! **Särskilt vid uppvärmning av barnmat är rätt temperatur viktig!** Rör om eller skaka barnmaten efter uppvärmning, och prova den sen själv så inte barnet bränner sig.

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

▶ Skaderisk på grund av övertryck i förslutna behållare eller flaskor. I förslutna behållare och flaskor byggs ett tryck upp vid uppvärmning vilket kan leda till explosion.
Värm aldrig mat eller vätskor i slutna behållare eller flaskor. Öppna behållare och ta bort både lock och napp från nappflaskor.

▶ Vid tillagning, speciellt vid eftervärmning av vätskor, kan det hända att kokpunkten uppnås men att det inte bubblar på det typiska sättet. Vätskan sjuder inte jämnt. Denna fördröjda sjudning kan leda till att det helt plötsligt kokar över explosionsartat och att du bränner dig när du tar ut kärlet med det heta innehållet. Under ogynnsamma förhållanden kan trycket vara så stort att luckan öppnas av sig själv.
Rör om vätskan innan du värmer eller kokar den. Vänta minst 20 sekunder efter uppvärmningen innan du tar ut kärlet ur tillagningsutrymmet. Om du vill kan du sätta in en glasstav eller liknande i kärlet under uppvärmningen.

▶ Om man värmer upp ägg utan skal kan äggulan spruta ut efter tillagning med högtryck.
Stick därför flera hål i äggulans hinna före tillagning.

▶ Om du värmer upp ägg med skal kan de spricka, även efter att de tagits ut ur tillagningsutrymmet.
Tillaga endast ägg med skal i specialkärl. Värm inte upp hårdkokta ägg i M Chef-funktioner.

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

▶ Kvicksilver- eller vätsketermometrar är inte lämpade för höga temperaturer och går lätt sönder.
Använd endast den medföljande Miele stektermometer för att mäta matens temperatur.

▶ Kuddar fyllda med gryn, körsbärskärnor eller gel och liknande saker kan antända, även när de tas ut ur tillagningsutrymmet efter uppvärmning.
Värm inte upp dessa kuddar i dialogugnen.

▶ I kokkärl med ihåliga handtag och lockhandtag kan fukt samlas i hålrummen. När fukten förångas byggs ett högt tryck upp, som förstör det ihåliga materialet explosionsartat (undantag: håligheterna är tillräckligt ventilerade).
Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning med en M Chef-funktion.

▶ Plastkärl som inte är värmebeständiga smälter vid höga temperaturer och kan skada dialogugnen eller börja brinna.
Använd endast värmebeständiga plastkärl. Beakta anvisningarna från tillverkaren av kärlet.

▶ Olämpliga kärl kan förstöras och skada dialogugnen.
Använd inte stängda metallbehållare, aluminiumfolie, bestick, tillagningskärl som helt eller delvis är av metall, blyhaltigt kristallglas, plastkärl som inte är värmebeständiga, metallklips och plast- eller pappersklips med metalltråd (se avsnittet “Tillagningskärl för M Chef-funktioner”).
Lämna inte dialogugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i kärl av trä eller andra brännbara material.

▶ Brandrisk på grund av behållare av lättantändliga material. Engångsbehållare av plast måste ha egenskaperna angivna under avsnittet “Val av kärl för M Chef-funktioner – Lämpliga kärl”.
Lämna inte dialogugnen utan uppsikt när mat värms upp eller tillagas i engångskärl av plast, papper eller andra brännbara material.

▶ Varmhållningsförpackningar består bland annat av tunn aluminiumfolie som reflekterar mikrovågorna. Papper som ligger runt aluminiumfolien kan bli så varmt att det börjar brinna.
Värm inte upp mat i varmhållningsförpackningar i M Chef-funktioner, som exempelvis påsar med grillad kyckling.

▶ I slutna behållare uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.
Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.
Använd aldrig M Chef-funktioner för konservering. För dessa ändamål använder du funktion Varmluft plus [⁂] eller Över-och undervärme [▭].

▶ 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. Dialogugnen 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.

▶ Luckglaset kan förstöras om det repas. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.

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

▶ I fuktiga och varma områden finns det en ökad risk för skadedjur (till exempel kackerlackor). Håll alltid dialogugnen och området kring den rent. Skador som orsakats av skadedjur täcks inte av garantin.

Tillbehör

▶ Använd endast Mieles 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 dialogugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.

▶ Mieles Gourmetugnspanna HUB 62-22 (om sådan finns) får inte skjutas in på falshöjd 1. Ugnens botten förstörs. Skjut aldrig in Mieles ugnspanna på den övre hållaren på första falshöjden eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.

▶ I M Chef-funktionerna reflekterar ett metallock de elektromagnetiska vågorna och förhindrar på så sätt tillagningen. Använd endast pannor eller kastruller med glaslock eller utan lock i M Chef-funktionerna.

▶ Använd endast medföljande Miele stektermometer. Om stektermometern är trasig måste du byta ut den mot Mieles originalstektermometer.

▶ Stektermometerns plast kan smälta vid mycket höga temperaturer. Använd inte stektermometern i funktioner med grill (undantag: M Chef + Varmluftsgrill [⊟⁂] och Varmluftsgrillning [⁂]). Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.

▶ Tillbehör som inte är lämpade för pyrolys skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen. Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolys ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller också för tillbehör som köps i efterhand och som inte tål pyrolys (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).

Bidra till att skona miljön

Transportförpackning

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

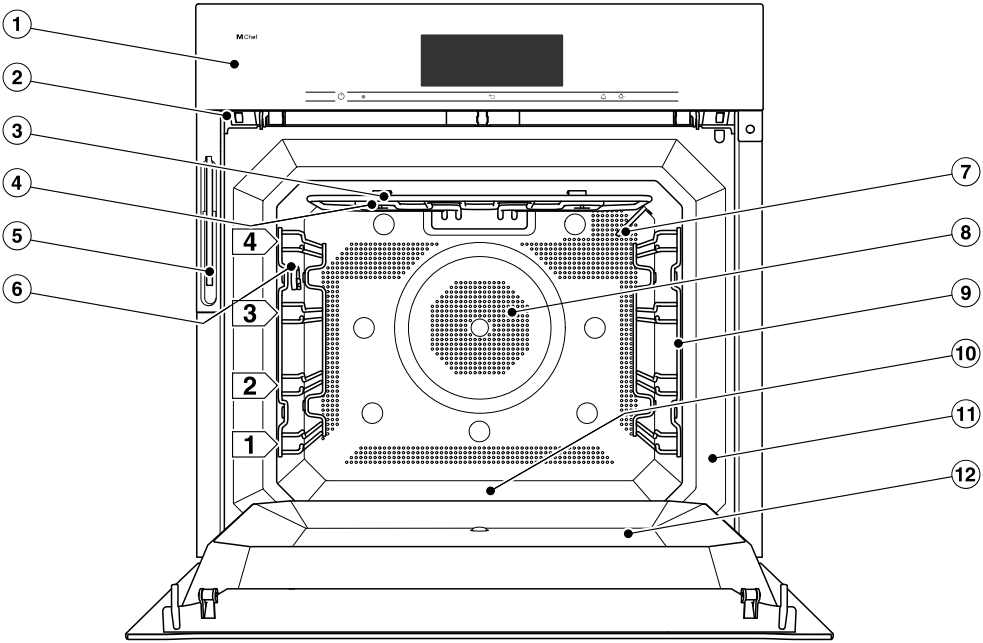
Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning. Lämna till materialspecifika återvinningscentraler om möjligt. Din Miele-återförsäljare kan ta tillbaka förpackningen.

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 uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in för omhändertagande.

Dialogugn



① Manöverpanel med M Chef-logotyp

② Lucklås för pyrolys

③ Värmeelement för övervärme och grill med antenn för M Chef-funktioner

④ Öppningar för ångtillförseln

⑤ Påfyllningsrör för förångningssystemet

⑥ Anslutningskontakt för stektermometern

⑦ Sensor för temperaturregleringen

⑧ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement

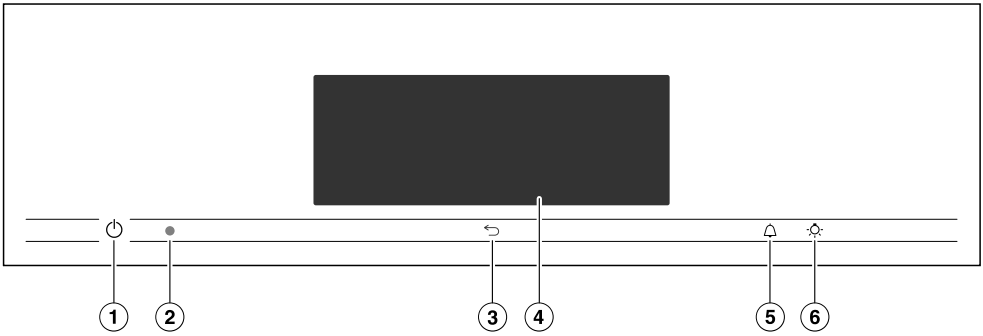
⑨ Ugnsstegar med 4 falshöjder

⑩ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme

⑪ Frontram med typskylt

⑫ Lucka

Manöverpanel



① Nedsänkt knapp På/Av ⏻
För att starta och stänga av dialogugnen

② Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)

③ Touchknapp ⮌
För att hoppa tillbaka stegvist

④ Touchdisplay
För att visa information och för manövrering

⑤ Touchknapp 🔔
För att ställa äggklockan eller ställa in larm

⑥ Touchknapp ☼
För att tända och släcka belysningen i ugnsutrymmet

Knapp På/Av

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

Med denna knapp stänger du av och startar dialogugnen. Direkt när dialogugnen slås på lyser M Chef-logotypen uppe till vänster på manöverpanelen.

Touchknappar

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

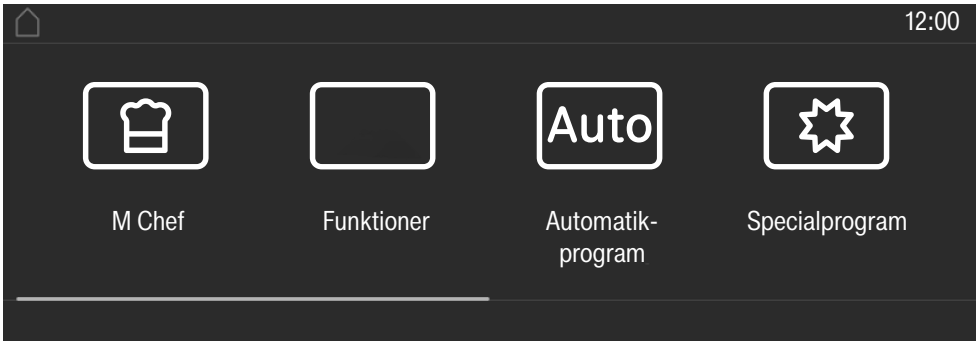
Om du vill att touchknapparna även ska reagera när dialogugnen är avstängd väljer du inställningen QuickTouch | På klocka.

Touchknapp	Funktion
↩	Beroende på i vilken meny du är, kommer du tillbaka till den överordnade menyn eller huvudmenyn.
🔔	När en meny visas i displayen eller en tillagning är igång kan du med denna touchknapp när som helst ställa äggklockan (till exempel för äggkokning) eller ställa in ett larm, det vill säga ett fast klockslag (se avsnittet “Larm och äggklocka”).
💡	Om du öppnar luckan medan en meny visas i displayen eller en tillagning är igång, kan du tända eller släcka belysningen i tillagningsutrymmet genom att välja touchknappen 💡. Belysningen i tillagningsutrymmet slocknar automatiskt efter cirka 1 minut.

Touchdisplay

Touchdisplayens ömtåliga yta kan repas av spetsiga eller vassa föremål som exempelvis pennor.
Rör endast vid touchdisplayen med fingrarna.
Se till att inget vatten hamnar bakom touchdisplayen.

Touchdisplayen är uppdelad i flera områden.



I **rubrikfältet** visas menyns sökväg till vänster. De enskilda menypunkterna skiljs från varandra av en lodrät linje. Om menyn inte kan visas helt på grund av platsbrist visas överordnade menypunkter med … **I**.

När du trycker på ett menynamn i rubrikfältet växlar displayen till menyn i fråga. Tryck på ⌂ för att växla till startskärmen.

Klockan visas till höger i rubrikfältet. Dessutom kan ytterligare symboler visas, t.ex. SuperVision 👁.

I **mitten** finns den aktuella menyn med menypunkterna. Du kan bläddra åt höger eller vänster genom att svepa med fingret över displayen. Du väljer en menypunkt genom att trycka på den (se kapitel “Användning”).

I det **nedre fältet** finns, beroende på meny, olika fält för manövrering, som till exempel Ändra eller *OK*.

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
ℹ	Denna symbol visar ytterligare information och anvisningar för användningen. Detta informationsfönster bekräftar du med *OK*.
… I	Information om överordnade menypunkter som inte längre kan visas i menyns sökväg på grund av platsbrist.
	Larm
	Äggklocka
	Några inställningar, som t.ex. displayens ljusstyrka eller volymen på signalerna ställs in på en liggande stapel.
	Driftspärren eller knappspärren är aktiverad (se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”). Användningen är spärrad.
	Kärntemperatur vid användning av stektermometer
	Fjärrstyrning (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen Fjärrstyrning | På).
	SuperVision (visas endast när du har tillgång till systemet Miele@home och har valt inställningen SuperVision | SuperVision-visning | På)

Du använder dialogugnen genom att trycka på önskad menypunkt i touchdisplayen.

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

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

Välja menypunkt

- Tryck på önskat fält eller önskat värde på touchdisplayen.

Bläddra

Du kan bläddra åt vänster eller höger.

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

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

Lämna menynivå

- Tryck på touchknappen ⮌ eller tryck på symbolen … **I** i menyn.
- Tryck på symbolen ⌂ för att växla till startskärmen.

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

Ändra värde eller inställning

Ändra värden eller inställningar under en tillagning

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

- Tryck på funktion, temperatur eller tillförda Gourmet Units i mitten av touchdisplayen eller tryck på Ändra.

Inställningarna för tillagningen visas.

- Ändra önskat värde eller önskad inställning.

Värdet eller inställningen sparas.

Ändra inställning i en urvalslista

Aktuell inställning är orangemarkerad.

- Tryck på önskad inställning.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Välja siffror med sifferrullen

- Dra sifferrullen neråt eller uppåt med hjälp av fingret tills önskade siffror visas i mitten.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Ange siffror med sifferblocket

- Tryck på ⠿ nere till höger i inmatningsfältet.

Sifferblocket visas.

- Tryck på önskade siffror.

Så snart du har gjort ditt val blir fältet *OK* grönmarkerat.
Med hjälp av pilen raderar du den senast valda siffran.

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade siffran sparas.

Ändra inställningen med en liggande stapel

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

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

- Tryck på gällande segment på stapeln för att ändra inställningen.
- Välj På eller Av för att aktivera eller avaktivera inställningen.
- Bekräfta valet med *OK*.

Inställningen sparas. Du kommer tillbaka till den överordnade menyn.

Ange bokstäver

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

- Tryck på de bokstäver och tecken du önskar.

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

- Tryck på Spara.

Namnet sparas.

Visa Hjälp

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

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

Där finns modellbeteckning, fabrikationsnummer 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 användning av dialogugnens funktioner
- kokbok med recept för automatikprogram och funktioner
- bakplåt, långpanna och bak- och stekgaller (förkortat: galler)
- stektermometer
- skruvar för att fästa din dialogugn i inbyggnadsskåpet
- Avkalkningstabletter och en plastslang med hållare för att avkalka förångningssystemet

Medföljande och extra tillbehör

Alla tillbehör och rengöringsmedel är anpassade till Mieles dialogugn.

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

Vid beställningen ska du ange dialogugnens modellbeteckning och beteckningen på tillbehöret.

Ugnsstegar

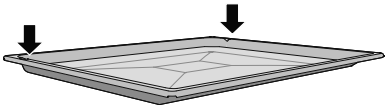
På höger och vänster sida i tillagningsutrymmet finns ugnsstegar med falshöjderna 4 1 för insättning av tillbehör.

Ugnsstegarna tål pyrolys och är fastmonterade i tillagningsutrymmet.

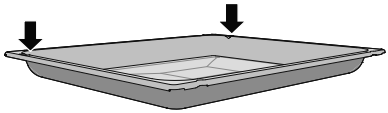
Varje falshöjd består av två hållare som ligger över varandra. Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

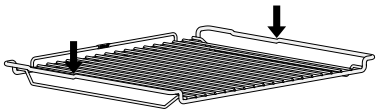
Bakplåt HBB 51:



Långpanna HUBB 51:



Galler HBBR 52:



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

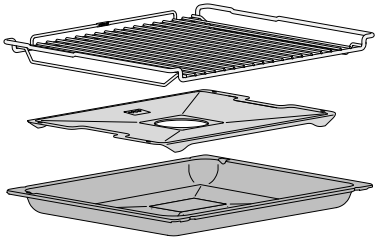
Skjut alltid in gallret med tippskyddet bakåt.

I den bakre delen av kortsidorna för 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.

Den emaljerade ytan på bakplåten och långpannan är förädlad med PerfectClean.
Gallret tål pyrolys.

Grill- och stekplåt HGBB 51



Grill- och stekplåten sätts in mellan gallret och långpannan.
Under grillning och stekning skyddar den köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Grill- och stekplåten är inte lämplig att användas i M Chef-funktionerna.
Grill- och stekplåten får endast användas i de vanliga funktionerna.

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 **runda bakformen med hål HBFP 27-1** har utvecklats särskilt för att baka färsk deg av vete och oljakesella, bröd och småfrallor. De små hålen ger färg på undersidan.
De kan också användas för torkning.

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

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

Den hålade runda bakformen är inte avsedd för användning i M Chef-funktionerna.
Bakformen får endast användas i de vanliga funktionerna.

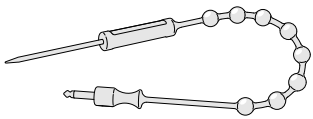
Baksten HBS 70

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.

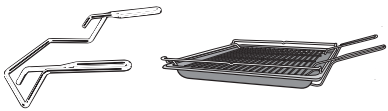
Bakstenen är inte avsedd för användning i M Chef-funktionerna.
Använd endast bakstenen i de vanliga funktionerna.

Stektermometer



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

Handtag HEG



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

Gourmetpanna HUB 62-22
Lock till panna HBD 60-22

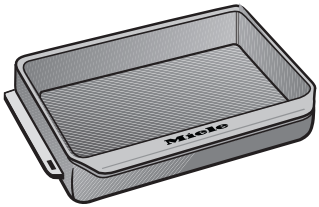
Till skillnad mot andra pannor kan Miele gourmetpanna skjutas in direkt i ugnsstegarna. Precis som gallret har den ett utdragsskydd. Pannan kan även användas på en induktionshäll.
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

Ett tillhörande metallock köps separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

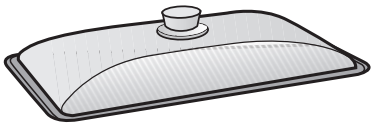
I M Chef-funktionerna reflekterar ett metallock de elektromagnetiska vågorna och förhindrar på så sätt tillagningen.
Miele panna med metallock får endast användas i de vanliga funktionerna. Använd endast ugnapannan från Miele utan lock i M Chef-funktionerna.

Djup: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*



* endast avsedd för vanliga funktionerna

Tillbehör för rengöring och skötsel

- Avkalkningstabletter, plastslang med hållare för avkalkning av dialogugnen
- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnsrengöring

Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr** 🔒
  (se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Knappspärr**
  (se avsnittet “Inställningar – Säkerhet”)
- **Kylfläkt**
  (se avsnittet “Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt”)
- **Säkerhetsavstängning**
  Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om dialogugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Hur lång tid det tar innan säkerhetsavstängningen aktiveras beror på vald funktion.
- **Lucka**
  Luckan har tätningar som förhindrar att elektromagnetiska vågor läcker ut. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.
- **Luckspärr** för pyrolysrengöring
  I början av pyrolysen är luckan låst av säkerhetsskäl. Luckspärren hävs först när temperaturen sjunker under 280 °C.

Ytor behandlade med PerfectClean

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

Mat som bränt fast lossnar lätt. Smuts efter gräddning och ugnsstekning 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

- Långpanna
- Bakplåt
- Grill- och stekplåt
- rund hålad bakform
- rund bakform.

Tillbehör som tål pyrolys

Ugnsstegarna tål pyrolys och är fastmonterade i tillagningsutrymmet. Gallret HBBR 52 tål pyrolys och kan vara kvar i ugnen under pyrolysen.

Läs anvisningarna i avsnittet “Rengöring och skötsel”.

Miele@home

Din dialogugn är utrustad med en integrerad wifi-modul.

För att använda wifi-stickan 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 dialogugnen och ditt wifi-nätverk.

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

- Ta fram information om dialogugnens driftstatus
- Visa anvisningar om pågående tillagningar i dialogugnen
- Avsluta pågående tillagningar

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

Kontrollera att signalen från ditt wifi-nätverk är tillräckligt stark där din dialogugn står.

Tillgänglighet wifi-anslutning

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

Tillgänglighet Miele@home

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

Servicetjänsten för Miele@home finns inte i alla länder.

Gå till Mieles hemsida www.miele.se för information om tjänstens tillgänglighet.

Appen Miele

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

Hämta i App Store

LADDA NED PÅ Google Play

Informationen om installation av Miele@home hittar du i avsnittet “Inställningar – Miele@home”.

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.

Dialogugnen blir varm under drift.

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

När dialogugnen ansluts till elnätet startar den automatiskt.

Ställa in språk

- Välj önskat språk.

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

Ställa in plats

- Välj önskad plats.

Ställa in datum

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

Ställa in klockan

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

Avsluta idrifttagning

- Följ eventuella ytterligare anvisningar i displayen.

Den första idrifttagningen är genomförd.

Värma upp dialogugnen för första gången och spola igenom ångsystemet

När du värmer upp dialogugnen för första gången kan det lukta lite konstigt. Du blir av med lukterna om du låter dialogugnen värmas upp under minst en timme. Du bör samtidigt spola igenom ångsystemet.

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

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolier från både dialogugnen och tillbehör.
- Torka ur ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Skjut in alla plåtar och gallret.
- Sätt på dialogugnen med knappen På/Av ⏻.

Huvudmenyn visas.

- Välj Funktioner ▭.
- Välj Kombitillagning.

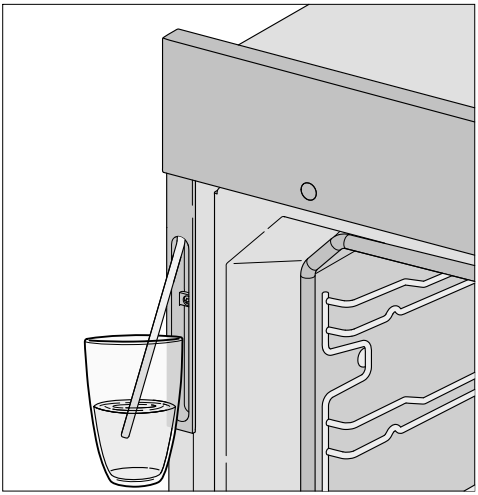
Den förprogrammerade temperaturen visas (160 °C).

Ugnsvärmen och kylfläkten startar.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Bekräfta med *OK*.
- Välj Automatiskt ångutsläpp.

Meddelande om förlopp visas.

- Fyll behållaren med nödvändig vattenmängd.
- Öppna luckan.
- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.



- Sätt ner påfyllningsröret i kärlet med vatten.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen startar.

Den mängd vatten som i själva verket sugs in kan vara mindre än den som krävs, så att vattenrester finns kvar i kärlet.

- Ta bort kärlet efter insugningen och stäng luckan.

Meddelande om att insugningen är avslutad släcks.

Ett kort pumpljud hörs igen. Vattnet som är kvar i påfyllningsröret sugs in.

Ett ångutsläpp aktiveras automatiskt efter en viss tid.

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.
Vattenångan som kommer ut är mycket het.
Öppna aldrig luckan under ångutsläppet.

Förvärm dialogugnen i minst en timme.

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

Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

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

Översikt över inställningar

Menypunkt	Möjliga inställningar
Språkval ⚑	... | deutsch | english | ... Plats
Tid	Analog eller digital visning Analog* | Digital Tidsformat 24-timmarsvisning* | 12-timmarsvisning (am/pm) Ställa in Synkronisera Tillåt* | Tillåt ej
Datum	
QuickTouch	På klocka Av*
Startskärm	Huvudmeny* M Chef Funktioner Automatikprogram Specialprogram MyMiele Egna program
Ljusstyrka	Display ■■■■□□□ M Chef ■■■■□□□
Färgschema	ljus mörk*
Ljudstyrka	Ljudsignaler ■■■■■■■ Knappljud ■■■■■■■ Välkomstmelodi På* | Av
Enheter	Vikt g* | lb | lb/oz Temperatur °C* | °F

* Fabriksinställning

Menypunkt	Möjliga inställningar
Kylfläkt fortsatt drift	Tidsstyrd Temperaturstyrd*
Pyrolys	Med rekommendation Utan rekommendation*
Förvalda temperaturer	
Säkerhet	Driftspärr 🔒 På | Av* Knappspärr På | Av*
Katalysator	■■■■□□□
Ihopkoppling	På Av*
Miele@home	Modulinställningar Modulstatus | Aktivera modulen | IP-inställningar | DNS-inställningar | SSID-inställningar | Nätverkskryptering Systeminställningar Ändra namn på maskinen | Lista maskiner | Aktualisera maskinlistan | Logga in fler maskiner | Logga ut ur systemet | Fastställ som tidsserver Tryck på WPS-startknapp
Fjärrstyrning	På Av*
SuperVision	SuperVision-visning På | Av* Visning i standbyläge På* | Endast vid fel Maskin-alternativ Visa maskin | Ljudsignaler
Butik	Demoläge På | Av* M Chef ■■■■□□□
Fabriksinställningar	Inställningar Egna program Förvalda temperaturer MyMiele

* Fabriksinställning

Öppna menyn “Inställningar”

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

Du är i huvudmenyn.

- Välj ⚙ Inställningar.
- Välj önskad inställning.

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

Det går inte att ändra inställningarna om en tillagning pågår.

Språk ⚑

Du kan ställa in önskat språk och plats.

När du har valt och bekräftat det önskade språket visas det direkt i displayen.

Tips! Har du råkat välja ett språk som du inte förstår så väljer du ⚙ i huvudmenyn. Följ symbolen ⚑ för att gå tillbaka till undermenyn Språkval ⚑.

Tid

Analog eller digital visning

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

Vid digital klocka visas även datum.

Tidsformat

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

Ställa in

Ställ in timmar och minuter.

Efter ett strömavbrott visas den aktuella tiden igen. Tiden sparas i cirka 200 timmar.

Synkronisera

Om du har anslutit dialogugnen med ett wifi-nätverk och loggat in den i Miele-appen och du väljer Tillåt, så synkroniseras tiden i enlighet med den inställda platsen i Miele-appen.

Datum

Ställ in datum.

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

QuickTouch

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

- På klocka
  Tiden visas alltid i displayen. Alla touchknappar reagerar nu direkt när du trycker på dem.
- Av
  Displayen är mörk för att spara energi. Du måste sätta på dialogugnen innan du använder den.
- Nattavstängning
  För att spara energi visas tiden bara i displayen från 05:00 till 23:00. Resten av tiden är displayen avstängd för att spara energi.

Startskärm

Vid leverans visas huvudmenyn när du sätter på dialogugnen. Som startskärm kan du också välja att till exempel visa funktionerna eller genvägarna under MyMiele istället (se avsnittet “MyMiele”).

Den nya startskärmen visas först nästa gång dialogugnen sätts på.

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

Ljusstyrka

Display

Ljusstyrkan på displayen visas med en liggande stapel.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximal ljusstyrka
- ▮▭▭▭▭▭▭
  minimal ljusstyrka

M Chef

Ljusstyrkan på M Chef-logotypen på manöverpanelen visas med en liggande stapel.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximal ljusstyrka
- ▮▭▭▭▭▭▭
  minimal ljusstyrka

Färgschema

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

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

Ljudstyrka

Ljudsignaler

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

Ljudsignalernas ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximal ljudstyrka
- ▭▭▭▭▭▭▭
  ljudsignalen är avstängd

Knappljud

Knappljudets ljudstyrka visas med en liggande stapel.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximal ljudstyrka
- ▭▭▭▭▭▭▭
  knappljudet är avstängt

Välkomstmelodi

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

Enheter

Vikt

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

Temperatur

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

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 kökssnickerier.

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

Kondensvatten kan skada bänkskivan eller kökssnickerier i närheten av dialogugnen och det kan bildas korrosion i dialogugnen.
När du håller mat varm i tillagningsutrymmet och har inställningen Tidsstyrd ökar luftfuktigheten och det bildas imma på manöverpanelen och droppar under bänkskivan. Det kan även bildas imma på kökssnickerierna.
Håll ingen mat varm i tillagningsutrymmet på inställningen Tidsstyrd.

Pyrolys

Du kan ställa in om rekommendationen om att genomföra pyrolysrengöringen ska visas (Med rekommendation) eller inte (Utan rekommendation).

Förvalda temperaturer

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

När du har valt menypunkten så visas listan över funktioner.

■ Välj önskad funktion.

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

■ Ändra temperaturförslaget.

■ Bekräfta med *OK*.

Säkerhet

Driftspärr 🔒

Driftspärren förhindrar att dialogugnen sätts på av misstag.

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

Även efter ett strömavbrott fortsätter driftspärren att vara aktiverad.

- På
  Driftspärren aktiveras. Innan du kan använda dialogugnen måste du sätta på den och trycka på 🔒 i minst 6 sekunder.
- Av
  Driftspärren är avaktiverad. Nu kan du använda dialogugnen som vanligt igen.

Knappspärr

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

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

Katalysator

Luktreduceringen visas med en liggande stapel.

- ▮▮▮▮▮▮▮
  maximal luktreducering
- ⊏⊐
  katalysatorn är avstängd

Ihopkoppling

Du kan ansluta dialogugnen till ditt wifi-nätverk via den integrerade wifi-modulen och styra den via en mobil enhet (till exempel smartphone eller surfplatta).

Kontrollera att signalen från ditt wifi-nätverk är tillräckligt stark där din dialogugn står.

■ Om du vill ansluta dialogugnen till ett wifi-nätverk så väljer du inställningen Ihopkoppling | På.

Miele@home

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

Vid leverans är din dialogugn utrustad med en wifi-kommunikationsmodul och anpassad för trådlös kommunikation.

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

Modulinställningar

Om du i stället för Miele@mobile-appen eller WPS vill göra alla inställningar för anslutningen till din router själv eller har en speciell nätverkskonfiguration, kan du med tillräckliga fackkunskaper göra inställningarna här.

- Modulstatus
- Aktivera modulen
  - Omstart
  - Omstart med fabriksinställn.
  - Omstart med serviceläge
- IP-inställningar
  - Automatisk hämtning av IP
  - IP-adress
  - Subnätmask
  - Standard-gateway
- DNS-inställningar
  - DNS hämtas automatiskt
  - DNS-server 1
  - DNS-server 2

- SSID-inställningar
  - Ange SSID
  - Sök SSID
- Nätverkskryptering
  - Autentisering
  - Nätverksnyckel

Med Nätverksstatus kan du se de aktuella modulinställningarna.

Starta modulåtgärd

Om du vill återställa alla inställningar och värden för Miele@home, kan du återställa wifi-modulen till fabriksinställningen. Alla inställningar som inte gäller Miele@home finns då fortfarande kvar.

■ Välj Omstart med fabriksinställn. och bekräfta med *OK*.

I displayen visas Vänta.

Efter ett par minuter visas Omstart lyckades.

■ Bekräfta med *OK*.

Wifi-modulen har återställts till fabriksinställningen.

Om modulen inte kunde återställas till fabriksinställningen, upprepa stegen ovan.

Systeminställningar

- Ändra namn på maskinen
  Med knappsatsen anger du ett maskinnamn. Med tecknet ∫ kan du lägga till en radbrytning för längre maskinnamn. Det ändrade maskinnamnet används av kommunikationsmodulen och Miele@mobile-appen.
- Lista maskiner
  Välj den här menypunkten för att visa inloggade hushållsmaskiner. Följ anvisningarna i displayen.
- Aktualisera maskinlistan
  Välj den här menypunkten efter att du har loggat in eller ut ytterligare hushållsmaskiner.
- Logga in fler maskiner
  Välj den här menypunkten när du vill logga in ytterligare hushållsmaskiner som kan användas med Miele@home. Följ anvisningarna i displayen.
- Logga ut ur systemet
  Välj den här menypunkten för att logga ut dialogugnen från Miele@home-systemet och för att avaktivera SuperVision-funktionen. Följ anvisningarna i displayen.
  Logga ur dialogugnen från Miele@home-systemet innan du lämnar in den för återvinning, säljer den eller börjar använda en använd dialogugn. Endast så garanteras att alla personliga uppgifter är borttagna och att den tidigare ägaren inte längre har åtkomst till dialogugnen.
- Fastställ som tidsserver
  Välj den här menypunkten för att synkronisera tiden för de anslutna maskinerna.

Tryck på WPS-startknapp

Om du inte vill ansluta dialogugnen till nätverket med hjälp av appen Miele@mobile kan du även ansluta den via WPS (Wireless Protected Setup). Då behöver du en WPS-kompatibel router.

■ Välj Tryck på WPS-startknapp.

I displayen visas Vänta.

■ Aktivera funktionen “WPS” på din router inom 2 minuter.

■ Om anslutningen kunde göras bekräftar du med *OK*.

Dialogugnen går tillbaka till menyn Miele@home.

Om det inte gick att ansluta kan det bero på att du inte aktiverade WPS på din router tillräckligt snabbt. Upprepa stegen ovan.

Fjärrstyrning

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

Symbolen visas uppe till höger i displayen.

SuperVision

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

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

SuperVision-visning

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

- Av
  Funktionen SuperVision är avaktiverad. Övriga SuperVision-funktioner är inte tillgängliga.

Visning i standbyläge

Funktionen SuperVision-visning kan du också använda när ugnen är i standby-läge. Förutsättningen är att dialogugnens klocka är inkopplad (Inställningar | QuickTouch | På klocka |).

- På
  Aktiva hushållsmaskiner som är inloggade i Miele@home-systemet visas alltid.

- Endast vid fel
  Endast fel hos aktiva hushållsmaskiner visas.

Maskin-alternativ

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

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

Butik

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

Demoläge

När du har aktiverat demoläget så visas Demoläget är inkopplat. Maskinen värms inte upp när du sätter på dialogugnen.

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

M Chef

För presentationen av dialogugnen kan ljusstyrkan för M Chef-logotypen ställas in (se avsnittet “Inställningar – Ljusstyrka”).

Fabriksinställningar

- Inställningar
  Alla ändrade inställningar återställs till fabriksinställningar.
- Egna program
  Alla egna program raderas.
- Förvalda temperaturer
  De ändrade temperaturförslagen återställs till fabriksinställningar.
- MyMiele
  Alla MyMiele genvägar raderas.

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

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

Använda funktionen Alarm

Larmet ⏰ kan du använda för att ställa in ett klockslag som du vill att en ljudsignal ska starta på.

Ställa in larm

Om du har valt inställningen Quick-Touch | Av så startar du dialogugnen för att kunna ställa in ett larm. Tiden för larmet visas då när dialogugnen är avstängd.

- Välj touchknappen 🔔.
- Välj Nytt larm.
- Ställ in en tid för larmet.
- Bekräfta med *OK*.

Om dialogugnen är avstängd visas ⏰ och tiden för larmet istället för den vanliga klockan.

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

Vid den inställda tiden blinkar ⏰ bredvid tiden i displayen och en signal hörs.

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

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra larm

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

Den inställda tiden för larmet visas.

- Ställ in en ny tid för larmet.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade tiden för larmet sparas och visas i displayen.

Radera larm

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

Den inställda tiden för larmet visas.

- Välj Återställ.
- Bekräfta med *OK*.

Larmet raderas.

Använda funktionen äggklocka

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

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

- Du kan ställa in äggklockan på maximalt 9 timmar, 59 minuter och 59 sekunder.

Tips! Använd funktionen “Äggklocka” när du lagar mat med ångtillförsel för att påminna dig om att aktivera de manuella ångutsläppen vid önskad tidpunkt.

Ställa in äggklockan

Om du har valt inställningen Quick-Touch | Av så startar du dialogugnen för att kunna ställa in äggklockan. Tiden som räknas ner visas då när dialogugnen är avstängd.

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

- Välj touchknappen 🔔.
- Välj Ny äggklocka.
- Ställ in tiden för äggklockan.
- Bekräfta med *OK*.

Om dialogugnen är avstängd visas 🔔 och tiden som räknas ner istället för den vanliga klockan.

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

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

- Välj touchknappen 🔔 eller önskad tid för äggklockan i displayen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid

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

Den inställda tiden visas.

- Ställ in en ny tid för äggklockan.
- Bekräfta med *OK*.

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

Radera äggklockans tid

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

Den inställda tiden visas.

- Välj Återställ.
- Bekräfta med *OK*.

Äggklockans tid raderas.

Så fungerar det

M Chef är en teknik som använder elektromagnetiska vågor för att värma upp maten.
I dialogugnen kombineras 2 olika metoder för att tillaga maten:

- Med M Chef värms matens fullständiga volym med energi i form av elektromagnetiska vågor.
- Dessutom används vanlig uppvärmning med värmeelementen för att tillaga maten, värma upp den utifrån och bryna den.

Sändar- och mottagarantennerna på ugnstaket avger elektromagnetiska vågor och mäter med korta tidsintervall hur mycket energi som tas upp av maten. Energiupptagningen beror på aktuellt livsmedel. Till exempel är kakdeg bättre på att ta upp de elektromagnetiska vågorna än fet eller fryst mat.

Gourmet Units

Gourmet Units är enheten för den tillförda energi som maten tar upp vid tillagningen.

dialogugnen mäter med regelbundna tidsintervall hur mycket energi som redan tagits upp av maten och anpassar även den fortsatta energitillförseln. Antalet upptagna Gourmet Units beror till exempel på matens vikt och typ.

I M Chef-funktionerna kombineras M Chef-tekniken och vanlig uppvärmning. Det finns 2 olika sätt att ställa in en tillagning:

- Förutom temperatur så ställer du in ett specifikt antal Gourmet Units. Maten förses med denna energi tills antalet uppnås.
  Ju fler Gourmet Units du ställer in, desto mer energi ges till maten.
- Du ställer inte in några Gourmet Units, utan bara temperaturen. Maten förses automatiskt med Gourmet Units. De slutas att ges i följande fall:
  – Maxvärdet på 2000 Gourmet Units nås.
  – Du avbryter tillförseln av Gourmet Units genom att välja Stopp.
  – Du avslutar tillagningen.

Intensitet

Intensiteten bestämmer hur snabbt och hur jämnt maten bör ta upp energin i form av Gourmet Units.

- stark
  För de flesta maträtter, till exempel för bröd, smördegsbakverk, gratänger, terriner, stekar och fisk. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 11 Gourmet Units upp per minut, men maximalt 13 Gourmet Units per minut.
- Medel
  För tunga smetar (till exempel choklad- eller mandelkakor), mjuka kakor, småfranska, pizza och kött. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 9 Gourmet Units upp per minut.
- mjuk
  För ömtåliga rätter som till exempel ostkaka, brylépudding och suffléer. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 3 Gourmet Units upp per minut.

Dessa angivelser är genomsnittsvärden, som varierar beroende på maträtt.

Tips! Recept för M Chef-funktionerna och automatikprogrammen finns i kokboken för din dialogugn.

Anpassa befintliga recept till M Chef-funktioner

I M Chef-funktionerna finns fler inställningsmöjligheter än i de vanliga funktionerna.

Anpassa inställningarna för tillagningen när du ska laga mat med en M Chef-funktion.

Funktion

M Chef-funktionerna är en kombination av M Chef-tekniken och vanlig uppvärmning.

- Använd M Chef-funktionen med den uppvärmning som motsvarar den vanliga funktionen för ditt recept (till exempel M Chef + Varmluft plus istället för Varmluft plus).

Temperatur

- På grund av den korta tillagningstiden med en M Chef-funktion ska temperaturen höjas med 20 °C i jämförelse med den vanliga funktionen (till exempel 200 °C vid M Chef + Över- och undervärme i jämförelse med 180 °C vid Över-och undervärme).
  Detta gäller inte funktioner med grill. För dem ska samma temperaturer ställas in.

Gourmet Units

- Använd ett liknande recept i kokboken för din dialogugn för att avgöra vilket antal Gourmet Units du ska ställa in.
- Ställ inte in Gourmet Units, utan bara temperaturen, i M Chef-funktionerna.
- Kontrollera maten med regelbundna mellanrum. Notera de Gourmet Units som behövs för att tillagningsresultatet ska möta dina förväntningar.

På så sätt lär du dig hur många Gourmet Units som krävs för att laga olika typer av mat.

Vid dubbelt recept behöver man ungefär 1,5 gånger så många Gourmet Units för fisk och skaldjur och ungefär 1,25 gånger så många Gourmet Units för gratänger eller grönsaker.
Vid tillagning av kött rekommenderar vi att man använder en stektermometer.

Intensitet

- Använd ett liknande recept i kokboken för din dialogugn och informationen i avsnittet “M Chef – Så fungerar det” för att ställa in intensiteten.

Tillagningstid

Beroende på maträtt blir tillagningstiden kortare med en M Chef-funktion än med motsvarande vanlig funktion.

- Kontrollera om maten är klar efter ungefär hälften av tiden som behövs för en vanlig funktion.
  Om den inte är klar låter du den stå kvar lite till.

Falshöjd

- Använd generellt sett falshöjd 2. Positionera maten så nära mitten av gallret eller bakplåten som möjligt. På så sätt får du ett jämnt resultat.

Gourmet-proffs och Gourmet-assistent

I huvudmenyn hittar du under M Chef menyn Gourmet-proffs och Gourmet-assistent.

Gourmet-proffs

Här finns **M Chef-funktioner** som M Chef + Varmluft plus eller M Chef + Stekautomatik (se avsnittet “Huvud- och undermenyer“) om du vill göra alla inställningar för en tillagning själv.

Beroende på maträtt väljer du själv motsvarande funktion och ställer in temperatur, Gourmet Units och intensitet (se avsnittet “Användning”). Tillagningstiden blir kortare och resultatet blir bättre med en M Chef-funktion än med motsvarande vanlig funktion.

Tips! Det är inte nödvändigt att ställa in ett bestämt antal Gourmet Units. Om du bara ställer in temperaturen tillförs Gourmet Units när du ställer in maten i tillagningsutrymmet. Kontrollera maten med regelbundna mellanrum för att få en känsla för antalet Gourmet Units som krävs.

Gourmet-assistent

Här finns program för mjuka kakor, bröd, småfranska, pizza, kött, fisk, skaldjur, gratänger och grönsaker om du behöver hjälp med att göra inställningarna för en tillagning.

Dialogugnen ger dig förslag på inställningar beroende på maträtten, så att du får ett optimalt resultat. Funktionen är förinställd och kan inte ändras. Du kan ändra de föreslagna värdena för temperatur, Gourmet Units, intensitet och tillagningstid (beroende på program). Hur dessa inställningar påverkar resultatet beskrivs i avsnittet “Användning”.

De flesta av tillämpningarna baseras på recepten i kokboken för din dialogugn. Andra ingredienser och mängder kan ge andra resultat.

En översikt över programmet finns i slutet av detta dokument i avsnittet “Översikt gourmet-assistent”.

Huvud- och undermenyer

Meny	Förprogrammerat värde	Område
M Chef		
Gourmet-proffs		
M Chef + Varmluft plus	180 °C	30 – 250 °C
M Chef + Över- och undervärme	200 °C	30 – 280 °C
M Chef + Kombitillagning	180 °C	130 – 250 °C
M Chef + Intensivbakning	190 °C	50 – 250 °C
M Chef + Stekautomatik	180 °C	100 – 230 °C
M Chef + Grill stor	240 °C	200 – 300 °C
M Chef + Varmluftsgrill	200 °C	100 – 260 °C
Gourmet-assistent		
Funktioner		
Varmluft plus	160 °C	30 – 250 °C
Över-och undervärme	180 °C	30 – 280 °C
Kombitillagning	160 °C	130 – 250 °C
Intensivbakning	170 °C	50 – 250 °C
Stekautomatik	160 °C	100 – 230 °C
Undervärme	190 °C	100 – 280 °C
Övervärme	190 °C	100 – 250 °C
Grill stor	240 °C	200 – 300 °C
Grill liten	240 °C	200 – 300 °C
Varmluftsgrillning	200 °C	100 – 260 °C
Automatikprogram Auto		

Meny	Förprogrammerat värde	Område
Special		
Upptining	–	–
Torkning	80 °C	50 – 100 °C
Värma porslin	50 °C	50 – 80 °C
Jäsa vetedeg	35 °C	30 – 50 °C
Tillagning med låg temperatur	100 °C	80 – 120 °C
Sabbat-program		
Över- och undervärme	180 °C	30 – 280 °C
Undervärme	190 °C	100 – 280 °C
Egna program		
Inställningar		
Skötsel		
Avkalkning		
Pyrolys		
MyMiele		

Val av kärl för M Chef-funktioner

För att de elektromagnetiska mikrovågorna ska kunna nå maten måste mikrovågorna kunna gå igenom tillagningskärlet. Elektromagnetiska vågor går igenom porslin, glas, papp och plast men inte metall. Använd därför inga tillagningskärl med metalldekor och inga metallock. Metall reflekterar de elektromagnetiska mikrovågorna så att gnistor kan bildas och mikrovågorna inte absorberas.

⚠ Brandrisk på grund av olämpligt kokkärl i M Chef-funktionerna.

Olämpliga kärl kan förstöras och skada dialogugnen.

Använd bara tillagningskärl som är lämpliga för M Chef-funktionerna.

Kärlets material påverkar tillagningens resultat och tid.

Lämpliga tillagningskärl

I M Chef-funktionerna reflekterar ett metallock de elektromagnetiska vågorna och förhindrar på så sätt tillagningen.

Använd endast pannor eller kastruller med glaslock eller utan lock i M Chef-funktionerna.

Du kan använda följande tillagningskärl och material i M Chef-funktionerna:

- metallformar, som formar med löstagbara kanter, avlånga formar, pannor och kastruller,
- ugnsfast glas och glaskeramik,
- porslin.
  - Utan metalldekor
    Metalldekor (till exempel guldrand eller koboltblå) kan orskaka gnistor.
  - Utan ihåliga handtag
    I ihåliga handtag kan fukt samlas som vid förångning skapar ett högt tryck som explosionsartat kan förstöra det ihåliga materialet.
- Stekpåse
  Var noga med att följa tillverkarens anvisningar.

⚠ Brandrisk på grund av metalldelar.

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

Använd inte metallklips, plast- eller pappersklips med metalltråd.

- Värmetåliga plastkärl och engångsförpackningar av plast
  Det finns speciella plastkärl för mikrovågsugnar i fackhandeln. Men undvik engångskärl för miljöns skull.

Plastkärl måste vara värmebeständiga och tåla temperaturer upp till minst 150 °C. Plastkärlet kan deformeras och plasten kan smälta ihop med maten.

Använd endast plastkärl som är värmebeständiga (som tål ugnsvärme).

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

Olämpliga kokkärl

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

Använd inga kärl med ihåliga handtag och lockknoppar för tillagning med en M Chef-funktion.

Du kan **inte** använda följande tillagningskärl och material i M Chef-funktionerna:

- Aluminiumfolie
- Bestick och porslin med metalldekor (till exempel guldrand, koboltblå)
- Kärl med ihåliga handtag
- Stengods

⚠ Risk för skador på grund av varma tillagningskärl.

Stengods kan bli hett.

Använd inget kärl av stengods för M Chef-funktionerna.

- Träkärl och lergrytor
  Vattnet i materialet förångas under tillagningen. Det kan leda till sprickor och materialet kan gå sönder.
- Hålade bakformar
- Grill- och stekplåt HGBB 51

Tillagning

- Använd gärna automatikprogrammen för tillagning.
- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Försök undvika att öppna luckan under matlagningen. Om du öppnar luckan under en tillagning så kommer värmen automatiskt att stängas av. Fläktarna fortsätter att vara aktiverade och tillagningen fortsätter direkt när du stänger luckan.
  När luckan öppnas under tillagningen på en M Chef-funktion avbryts tillförseln av Gourmet Units tills luckan stängs igen.
- Välj helst matta och mörka bak- och ugnsformar 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.
- Använd bakformar av metall om möjligt. Vid bakformar av silikon, glas eller keramik kan det hända att undersidan inte bryns tillräckligt.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo. Ställ in en tillagningstid eller så använder du stektermometern.
- För många maträtter kan du använda funktion M Chef + Varmluft plus eller Varmluft plus. Med det kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för M Chef + Över- och undervärme eller Över-och undervärme eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.
  Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning i funktion Varmluft plus.
- Använd funktion M Chef + Varmluftsgrill eller Varmluftsgrillning när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra funktioner med grill på maximal temperatur.
- 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 dialogugnen (se avsnittet “Säkerhetsanvisningar och varningar”).
- Om du har angivit en tillagningstid för en tillagning så kommer ugnsbelysningen att stänga av sig själv strax innan slutet på tillagningen. Restvärmen som finns kvar räcker till för att laga färdigt maten.
- Starta rengöringsprocessen direkt efter en tillagning. Restvärmen som finns kvar minskar energiförbrukningen.

Inställningar

Välj inställningen QuickTouch | Av | för manöverpanelen för att reducera energiförbrukningen.

Energisparläge

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

■ Sätt på dialogugnen.

Huvudmenyn visas.

■ Välj önskad funktion (se avsnittet “Huvud- och undermenyer”).

Funktionen visas. Beroende på funktion visas de förprogrammerade värdena, temperaturen och i M Chef-funktionerna visas Gourmet Units.

■ Ändra det föreslagna värdet för tillagningen vid behov.

I **M Chef-funktionerna** är det inte nödvändigt att ställa in ett bestämt antal Gourmet Units.

Om du vill behålla det föreslagna värdet används värmeelementen för att värma maten utifrån och bryna den, samtidigt tillförs Gourmet Units automatiskt. De slutas att tillföras i följande fall:

- Maxvärdet på 2000 Gourmet Units nås.
- Du avbryter tillförseln av Gourmet Units genom att välja Stopp.
- Du avslutar tillagningen.

Information för inställning av förprogrammerade värden hittar du i avsnittet “Ändra värden och inställningar för en tillagning”.

■ Bekräfta med *OK*.

■ Om du har valt en funktion **utan** funktionen Förvärmning så sätter du in maten i tillagningsutrymmet.

■ Om du har valt en funktion **med** funktionen Förvärmning, så sätter du in maten i tillagningsutrymmet när Skjut in det som ska tillagas visas i displayen.

■ Stäng luckan.

I de **vanliga funktionerna** visas bör- och ärtemperaturen.

I **M Chef-funktionerna** visas börtemperaturen och en kort tid efter det startar tillförseln av Gourmet Units, som tillägg till den vanliga uppvärmningen. Du kan följa antalet i displayen.

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

■ Ta ut maten ur tillagningsutrymmet efter tillagningen och stäng av dialogugnen.

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
- Gourmet Units
- Intensitet
- Tillagningstid
- Klar kl.
- Start kl.
- Kärntermperatur
- Förvärmning
- Snabbupp-värmning
- Crisp function
- Ändra typ av uppvärmning
- Ändra funktion

Ändra temperatur och kärntemperatur

Med Inställningar | Förvalda temperaturer kan temperaturförslaget anpassas till dina egna matlagningsvanor.

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

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

Tillagningen fortsätter med de ändrade börtemperaturerna.

Om funktionen Förvärmning är aktiverad och den först inställda temperaturen före ändringen ännu inte uppnåtts, visas Förvärmning pågår. Skjut inte in maten ännu. i displayen.

Bekräfta detta meddelande med *OK*.

Ändra antalet Gourmet Units

När du i M Chef-funktionerna utöver temperaturen ställer in ett specifikt antal Gourmet Units, förses maten med denna energi tills det inställda antalet tagits upp.

När du inte ställer in några Gourmet Units, utan bara temperatur, förses maten med Gourmet Units automatiskt. De slutas att tillföras i följande fall:

- Maxvärdet på 2 000 Gourmet Units nås.
- Du avbryter tillförseln av Gourmet Units genom att välja Stopp.
- Du avslutar tillagningen.

Om du har ställt in en tillagningstid så visas antalet tillförda Gourmet Units i displayen när tillagningen är avslutad.

- Stekgraden ska höjas (till exempel “genomstekt” istället för “medium”): Höj antalet Gourmet Units. På så sätt förlängs tillagningstiden.
- Den önskade stekgraden har nästan uppnåtts:
  Minska antalet Gourmet Units. På så sätt förkortas tillagningstiden.
- Den önskade stekgraden har redan uppnåtts, men maten har inte brynts tillräckligt:
  Avbryt tillförseln av Gourmet Units genom att välja Stopp. Maten bryns ytterligare utifrån med värmeelementen.

Öka eller minska antalet Gourmet Units

- Välj Ändra.
- Ändra antalet Gourmet Units.
- Bekräfta med *OK*.

Maten förses med Gourmet Units.

Avbryta eller avsluta tillförseln av Gourmet Units

- Välj Stopp.

Tillförseln av Gourmet Units avbryts och börtemperaturen visas i displayen.

- Om du vill att tillförseln ska fortsätta ska du välja Start.

Maten förses med Gourmet Units och antalet Gourmet Units visas i displayen.

Ändra intensitet

Intensiteten bestämmer hur snabbt och hur jämnt maten bör ta upp energin i form av Gourmet Units.

- stark
  För de flesta maträtter, till exempel för bröd, smördegsbakverk, gratänger, terriner, stekar och fisk. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 11 Gourmet Units upp per minut, men maximalt 13 Gourmet Units per minut.
- Medel
  För tunga smetar (till exempel choklad- eller mandelkakor), mjuka kakor, småfranska, pizza och hel fågel. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 9 Gourmet Units upp per minut.
- mjuk
  För ömtåliga rätter som till exempel cheesecake, brylépudding och sufflé-er. Beroende på maträtten tas i genomsnitt 3 Gourmet Units upp per minut.

Dessa angivelser är genomsnittsvärden, som varierar beroende på maträtt.

- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Ändra intensiteten.
- Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade intensiteten.

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. så kan du automatiskt starta eller stänga av tillagningar.

Klar kl. och Start kl. kan **inte** kombineras med funktionen Förvärmning.

- Tillagningstid
  Du ställer in den tid som behövs för att tillaga maten. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt och du kan i M Chef-funktionerna välja om maten ska förses med eventuella återstående Gourmet Units eller inte. Du kan maximalt ställa in en tillagningstid på 12:00 timmar.
- Klar kl.
  Du bestämmer en tidpunkt då du vill att tillagningen ska avslutas. Vid denna tidpunkt stängs ugnsvärmen av automatiskt och du kan i M Chef-funktionerna välja om maten ska förses med eventuella återstående Gourmet Units eller inte.
- 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 och i M Chef-funktionerna förses maten med Gourmet Units.

Om maten inte har tagit upp alla inställda Gourmet Units efter den inställda tillagningstiden visas Tillagning klar. Fortsätta med resten Gourmet Units?.
Om du bekräftar med Ja fortsätter tillagningen tills alla Gourmet Units tillförts.
Om du väljer Nej avslutas tillagningen.

Om alla inställda Gourmet Units tillförts men tillagningstiden inte har tagit slut fortsätter ugnsvärmen att vara aktiverad till tiden tagit slut. Maten förses inte med några fler Gourmet Units. Maten tillagas, värms utifrån och bryns med värmeelementen tills tillagningen är slut.

■ Välj Ändra.

■ Välj Öppna ytterlig-are inställningar.

■ Ställ in önskade tider.

■ Bekräfta med *OK*.

Ändra inställda tillagningstider

- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Välj önskad tid och ändra den.
- Bekräfta med *OK*.

Vid strömavbrott raderas inställningarna.

Radera inställda tillagningstider

- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Ställ in önskad tid på -- --.
- Bekräfta med *OK*.

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

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

Avbryta tillagning

- Tryck två gånger på touchknappen ⮌.
- När Avbryta tillagningen? visas väljer du Ja.

Ugnsvärmen stängs av och tillförseln av Gourmet Units i M Chef-funktionerna stoppas. Inställda tillagningstider raderas.

Förvärma tillagningsutrymmet

Funktionen Snabbupp-värmning används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet i vissa vanliga funktioner.

Funktionen Förvärmning används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet i alla funktioner.
Om du har ställt in en tillagningstid så börjar den räknas ner först när börtemperaturen är nådd och du har satt in maten som ska tillagas.

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

Ta hjälp av kokboken för din dialogugn.

- 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 bröddegar samt rostbiff och filé i funktion
  M Chef + Varmluft plus,
  M Chef + Kombitillagning,
  M Chef + Över- och undervärme,
  Varmluft plus, Kombitillagning
  och Över-och undervärme
- Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktion Över-och undervärme (utan funktionen Snabbupp-värmning)

Snabbupp-värmning

Funktionen Snabbupp-värmning används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

Vid leverans är funktionen Snabbupp-värmning aktiverad för följande funktioner:

- Varmluft plus
- Stekautomatik
- Över-och undervärme
- Kombitillagning

Om du ställer in en temperatur över 100 °C och funktionen Snabbupp-värmning är aktiverad, så värms tillagningsutrymmet till den inställda temperaturen efter en kort uppvärmningsfas. Värmeelementen för övervärme/grill, ringelement och fläkt kopplas in samtidigt.

> Ömtåliga degar (till exempel tårtbottnar, småbröd) bryns för snabbt uppifrån med funktionen Snabbupp-värmning.
> Avaktivera funktionen Snabbupp-värmning när du gräddar dessa.

Avaktivera Snabbupp-värmning för en tillagning

Funktionen Snabbuppvärmning måste avaktiveras separat för varje tillagning.

Exempel: Du har valt en vanlig funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.
Du vill avaktivera funktionen Snabbupp-värmning för denna tillagning.

■ Välj Ändra.

■ Välj Öppna ytterlig-are inställningar.

■ Välj Förvärmning.

Snabbuppvärmning | På visas.

■ Välj Snabbuppvärmning.

I fältet Snabbuppvärmning visas Av.

■ Bekräfta med *OK*.

Funktionen Snabbuppvärmning är avaktiverad.

I stället för Snabbuppvärmning visas Uppvärmningsfas.

Förvärmning

Funktionen Förvärmning är alltid aktiverad i alla funktioner, förutom när en tillagning startas eller avslutas automatiskt.

Under denna uppvärmningsfas avges inga Gourmet Units i M Chef-funktionerna. När maten sätts in i tillagningsutrymmet används värmeelementen för att värma upp den utifrån och bryna den och den förses med Gourmet Units.

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

Starta tillagningen direkt för att flytta tidpunkten för start.

Avaktivera Förvärmning för en tillagning

Exempel: Du har valt en M Chef-funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur, Gourmet Units och intensitet.
Du vill avaktivera funktionen Förvärmning för denna tillagning.

- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.
- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Välj Förvärmning.

I fältet Förvärmning visas Av.

- Bekräfta med *OK*.

Ugnsvärmen aktiveras och maten förses med Gourmet Units redan i uppvärmningsfasen. De slutas att tillföras i följande fall:

- Maxvärdet på 2 000 Gourmet Units nås.
- Du avbryter tillförseln av Gourmet Units genom att välja Stopp.
- Du avslutar tillagningen.

Crisp function

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

Tillagas fågel med denna funktion blir skinnet krispigt.

Aktivera Crisp function

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

Exempel: Du har valt en funktion och gjort nödvändiga inställningar, som till exempel temperatur.
Du vill aktivera funktionen Crisp function för denna tillagning.

- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Välj Crisp function.

I fältet Crisp function visas På.

- Bekräfta med *OK*.

Funktionen Crisp function är aktiverad.

Ändra typ av uppvärmning

Denna menypunkt visas bara i funktionernaM Chef + Kombitillagning och Kombitillagning (se avsnittet “Funktioner med ångtillförsel – Ändra funktion”).

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Välj Ändra.
- Välj Öppna ytterlig-are inställningar.
- Välj Ändra funktion.
- Välj en ny funktion.

Den ändrade funktionen och tillhörande förprogrammerade värden visas.

- Gör inställningarna för tillagningen och bekräfta med *OK*.

Dialogugnen har ett ångsystem som tillför ånga under tillagningen. Vid bakning, stekning och tillagning med funktion M Chef + Kombitillagning och Kombitillagning garanterar den anpassade ångtillförseln och luftstyrningen ett jämnt tillagnings- och bryningsresultat.

Ställ in temperatur och Gourmet Units (vid behov) beroende på funktion och ange antalet ångutsläpp.

När du har valt önskad funktion så ställer du in temperaturen och anger typ och antal ångutsläpp (Automatiskt ångutsläpp, 1 ångutsläpp, 2 ångutsläpp eller 3 ångutsläpp).

Genom påfyllningsröret som sitter till vänster nedanför manöverpanelen sugs färskt vatten in i ångsystemet.

Dialogugnen skadas vi användning av andra vätskor än vatten.
Använd bara kranvatten vid tillagning med ånga.

Vattnet kommer in i tillagningsutrymmet i form av ånga under tillagningen. Öppningarna för ångtillförseln sitter på det bakre västra hörnet av ugnstaket.

Lämpliga livsmedel att tillaga

Ett ångutsläpp tar cirka 5–8 minuter. Antalet ångutsläpp och tidpunkten för dessa beror på vilken typ av livsmedel som tillagas:

- Om du använder ångutsläpp i början av gräddningen jäser **vetedegar** bättre.
- **Bröd och småfranska** blir luftigare om man använder ånga i början. Ytan får dessutom mer glans om du tillsätter ytterligare ett ångutsläpp i slutet av gräddningen.
- Om du tillsätter ånga i början när du **steker kött med mycket fett** så hjälper ångan till att steka bort fettet bättre.

För degar/smet som innehåller mycket fukt som till exempel bakverk med mycket äggvita passar det inte så bra att använda ånga. När du gräddar sådana degar är det istället viktigt att det är torrt i tillagningsutrymmet.

Tips! Ta hjälp av kokboken för din dialogugn.

Starta tillagning med ångtillförsel

Det är normalt att det bildas imma på insidan av ugnsluckan under ångutsläpp. Imman förångas under tillagningen. Imman förångas under tillagningen.

- Förbered det som ska tillagas och ställ in det i ugnen.
- Välj önskad funktion (M Chef + Kombitillagning eller Kombitillagning).

Det föreslagna värdet visas.

- Ändra det föreslagna värdet vid behov.
- Bekräfta med *OK*.

Alternativen för aktivering av ångutsläpp visas.

Välja ångutsläpp

- Välj Automatiskt ångutsläpp, 1 ångutsläpp, 2 ångutsläpp eller 3 ångutsläpp.

- Automatiskt ångutsläpp
  Dialogugnen kommer då att släppa ut första ångpuffen automatiskt efter uppvärmningsfasen.
- Manuell/t
  Du löser själv ut 1, 2 eller 3 ångutsläpp via touchdisplayen.
- Tidsstyrd
  Du ställer in tiden för ångutsläppen. Dialogugnen aktiverar 1, 2 eller 3 ångutsläpp efter den inställda tiden.

Om du till exempel vill grädda bröd eller småfranska i det förvärmda tillagningsutrymmet rekommenderas att du aktiverar ångutsläppen manuellt, väljer funktionen M Chef + Kombitillagning och ställer in funktionen Förvärmning. Aktivera det första ångutsläppet direkt efter maten satts in i ugnen.

Om du väljer fler än ett ångutsläpp ska det andra ångutsläppet aktiveras tidigast vid en tillagningstemperatur på 130 °C.

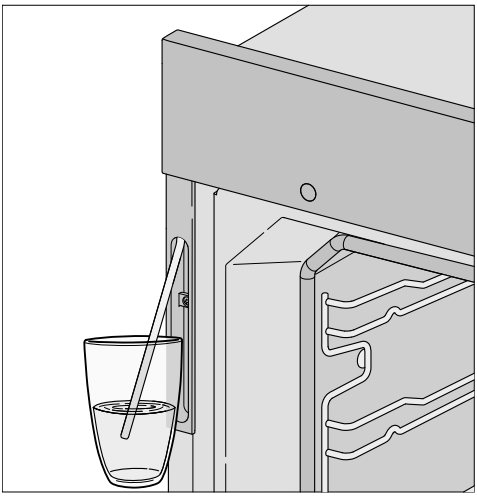
Om du vill använda funktionen M Chef + Kombitillagning med funktionen Förvärmning, så ska du beakta uppvärmningsfasen vid de manuella och tidsstyrda ångutsläppen (se avsnittet “Användning – Förvärmning”).

- Om du har valt Tidsstyrd, så ställer du in önskad tidpunkt för respektive ångutsläpp.
- Bekräfta med *OK*.

Uppmaningen för insugning visas.

Förbereda vatten och starta insugningen

- Fyll behållaren med nödvändig vattenmängd.
- Öppna luckan.
- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.



- Sätt ner påfyllningsröret i kärlet med vatten.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen startar.

Den mängd vatten som i själva verket sugs in kan vara mindre än den som krävs, så att vattenrester finns kvar i kärlet.

Du kan nu när som helst avbryta och fortsätta insugningen genom att välja Stopp eller Start.

- Ta bort kärlet efter insugningen och stäng luckan.

Meddelande om att insugningen är avslutad släcks.

Ett kort pumpljud hörs igen. Vattnet som är kvar i påfyllningsröret sugs in.

Ugnsvärmen och kylfläkten startar. Börtemperatur och aktuell temperatur visas.

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

Om du har valt Tidsstyrd kan du ändra tiden före aktivering via Ändra.

Ändra typ av uppvärmning

Funktionen M Chef + Kombitillagning är som standard en kombination av M Chef + Varmluft plus och ångtillförsel.

Funktionen Kombitillagning är som standard en kombination av Varmluft plus och ångtillförsel.

Istället för med Varmluft plus kan du kombinera ångtillförseln med en annan uppvärmningstyp:

- Över-och undervärme
- Intensivbakning
- Stekautomatik

■ Välj Ändra.

■ Välj Öppna ytterlig-are inställningar.

■ Välj Ändra typ av uppvärmning.

■ Välj önskad uppvärmningstyp.

■ Bekräfta med *OK*.

Tillagningen fortsätter med den ändrade uppvärmningstypen.

I funktionen M Chef + Kombitillagning fortsätter maten att förses med Gourmet Units.

Aktivera ångutsläpp

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.

Vattenånga kan orsaka svår skållning.

Imma på manöverpanelen kan också leda till längre reaktionstider hos touchknapparna och touchdisplayen.

Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

Automatiskt ångutsläpp

Efter uppvärmningsfasen sker ångutsläppen automatiskt.

Vattnet förångas i tillagningsutrymmet och Ångutsläpp aktiverat visas.

Efter ångutsläppet visas Ångutsläpp avslutat i displayen.

■ Tillaga maten tills den är färdig.

Manuell/t

Du kan aktivera ångutsläppet så snart Start Manuellt ångut-släpp visas.

Vänta tills uppvärmningsfasen är klar så att vattenångan fördelas jämnt i den uppvärmda ugnsluften.

Tips! Använd recepten i kokboken eller i appen Miele som riktlinje för ångutsläppens tidpunkter. Använd funktionen Äggklocka för att komma ihåg tidpunkten.

■ Välj Start.

Ångutsläppet sker. Ångutsläpp aktiverat visas.

■ Gör på samma sätt för att aktivera ytterligare ångutsläpp när Start Manuellt ångut-släpp åter visas i displayen.

Efter sista ångutsläppet visas Ångutsläpp avslutat i displayen.

■ Tillaga maten tills den är färdig.

Tidsstyrd

Dialogugnen aktiverar varje ångutsläpp vid den inställda tiden.

Ångutsläpp aktiverat visas när ångutsläppet aktiveras.

Efter sista ångutsläppet visas Ångutsläpp avslutat i displayen.

■ Tillaga maten tills den är färdig.

Förånga restvattnet

Under en tillagning med ångtillförsel som pågår utan avbrott blir det inte kvar något restvatten i systemet. Vattnet förångas helt fördelat på ångutsläppen.

Om en tillagning med ångtillförsel avbryts manuellt eller på grund av ett strömavbrott blir dock vatten som ännu inte förångats kvar i systemet.

Nästa gång du använder M Chef + Kombitillagning, Kombitillagning eller ett automatikprogram med ångtillförsel visas Förånga restvattnet?.

■ Starta förångning av restvatten så snabbt som möjligt så att bara färskt vatten förångas över maten vid nästa tillagning.

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.
Vattenånga kan orsaka svår skållning.
Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

Förångningen av restvatten kan ta upp till 30 minuter beroende på hur mycket vatten som finns kvar.

Tillagningsutrymmet värms upp och kvarvarande vatten förångas så att fukten lägger sig i tillagningsutrymmet och på luckan.

■ Se alltid till att ta bort denna fukt i tillagningsutrymmet och på luckan när tillagningsutrymmet har svalnat.

Genomför förångningen av restvatten direkt

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.
Vattenånga kan orsaka svår skållning.
Öppna inte luckan under ett ångutsläpp.

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Frågan Förånga restvattnet? visas.

- Välj Ja.

Förånga restvattnet och en tidsanvisning visas i displayen.

Förångningen av restvatten startar. Du kan följa förloppet i displayen.

Den tid som visas beror på den vattenmängd som finns i förångningssystemet. Systemet kan justera tiden under förångningen av restvatten.

När förångningen av restvatten är avslutad visas Processen är avslutad.

- Välj touchknappen ⮌.

Nu kan du starta tillagningen med en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Under förångningen av restvatten bildas imma i tillagningsutrymmet och på insidan av ugnsluckan. Se alltid till att ta bort denna imma när tillagningsutrymmet har svalnat.

Hoppa över förångning av restvatten

Under mycket ogynnsamma förhållanden kan det vid fortsatt insugning av vatten leda till att ångsystemet svämmar över i tillagningsutrymmet.
Avbryt aldrig förångningen av restvatten.

- Välj en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Förånga restvattnet? visas.

- Välj Hoppa över.

Nu kan du starta tillagningen med en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel.

Nästa gång du väljer en funktion eller ett automatikprogram med ångtillförsel och när du stänger av ugnen uppmanas du åter igen att genomföra förångningen av restvatten.

Automatikprogram

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

De flesta automatikprogram använder M Chef-tekniken. I dessa program ställs till exempel även antalet Gourmet Units och intensiteten in automatiskt. I kokboken som medföljer din dialogugn finns recepten för dessa automatikprogram.

En översikt över tillämpningarna finns i slutet av detta dokument i avsnittet “Översikt automatikprogram Auto”.

Använda automatikprogram

■ Välj Automatikprogram Auto.

Urvalslistan visas.

■ Välj önskad kategori.

De automatikprogram som kan väljas i den valda kategorin visas.

■ Välj önskat automatikprogram.

■ Följ anvisningarna i displayen.

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

För automatikprogrammen är kärntemperaturerna redan programmerade.

Anvisningar för användning

- Vid användning av automatikprogrammen ska de bifogade recepten användas som orienteringshjälp. Liknande recept med avvikande mängder kan även tillagas/bakas med de olika programmen.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur efter avslutad tillagning innan du startar ett automatikprogram.
- För en del automatikprogram måste du vänta tills föruppvärmningen är avslutad innan du kan sätta in maten i ugnen. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen.
- Vid vissa automatikprogram måste du tillsätta vätska efter en del av tillagningstiden. En anvisning med en tidsangivelse visas i displayen (till exempel för att hälla på vätska).
- Angivelsen av tiden för automatikprogrammet är ungefärlig. Beroende på tillagningen kan den förkortas eller förlängas. Därför kan tidsändringar bero på köttets ursprungliga temperatur.
- Vid användning av stektermometern beror tillagningstiden på hur snabbt kärntemperaturen nås.
- Om maten ännu inte tillagats som önskat vid slutet av ett automatikprogram ska du välja Förlängd tillagning eller Förlängd baktid. Maten fortsätter att tillagas med den vanliga uppvärmningen i 2 minuter till.

Sökning

(Beroende på språk)
Under Automatikprogram kan du söka efter namn på olika kategorier och automatikprogram.

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

Du är i huvudmenyn.

- Välj Automatikprogram Auto.

Urvalslistan med kategorierna visas.

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

Längst ner i displayen visas antal träffar.

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

- Välj XX träffar.

Kategorierna och automatikprogrammen som hittas visas.

- Välj önskat automatikprogram eller kategori och sedan önskat automatikprogram.

Automatikprogrammet startar.

- Följ anvisningarna i displayen.

I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:

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

Upptining

Detta program har tagits fram särskilt för att skonsamt tina upp mat, till exempel hel kyckling, köttfärs, fisk eller frukt.

Luften i ugnen cirkuleras runt av fläkten och maten tinas upp skonsamt och snabbt genom elektromagnetiska vågor.

Ställ bara in matens höjd och vikt och dialogugnen beräknar automatiskt antalet nödvändiga Gourmet Units.

⚠ Fara på grund av bakteriebildning.
Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.
Beakta särskilt hygienen vid upptining av fisk och kött (i synnerhet fågelkött).
Använd ingen upptiningsvätska.
Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

- Mät matens höjd och väg den.
- Ta ut den djupfrysta maten ur förpackningen och lägg den i en skål eller gratängform i ett material som är lämpligt för M Chef-funktionerna.
- Ställ skålen eller gratängformen på gallret.

- Välj Special ✡.
- Välj Upptining.
- Ställ in den djupfrysta matens höjd och bekräfta med *OK*.
- Ställ in den djupfrysta matens vikt och bekräfta med *OK*.
- Följ anvisningarna i displayen.

Maten tinas skonsamt upp. Beroende på typ av mat tas i genomsnitt 7 Gourmet Units upp per minut och processen tar 15–45 minuter.

- Rör om eller vänd på maten när en anvisning om detta visas i displayen. Om maten inte kan vändas kan du vrida på den.
- Vänd på eller rör om djupfryst mat som väger mer än 1 kg flera gånger under upptiningen, även om ingen anvisning om detta visas i displayen. Om maten inte kan vändas kan du vrida på den. På så sätt får du ett jämnt resultat.

Fisk och kött 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.

Tina upp gräddtårta

Gräddtårtor är mycket ömtåliga och tinas upp skonsamt och snabbt i dialogugnen.

- Ställ den frysta gräddtårtan på ett serveringsfat.
- Ställ fatet på gallret.
- Välj Special ✡.
- Välj Upptining.
- Ställ in gräddtårtans höjd och bekräfta med *OK*.

Tips! Ställ in det lägre värdet om gräddtårtans höjd ligger mellan inställningsområdena.

- Ställ in gräddtårtans vikt och bekräfta med *OK*.
- Reducera antalet föreslagna Gourmet Units med 15–20 % och bekräfta med *OK*.
- Följ anvisningarna i displayen.

Gräddtårtan tinas skonsamt upp. Processen tar cirka 30 minuter.

- Vrid på gräddtårtan när en anvisning om detta visas i displayen och efter det regelbundet var 8–10 minut.
- Kontrollera att gräddtårtan tinas upp jämnt varje gång du vrider på den.

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.
- Torka på max två falshöjder samtidigt.
  Sätt in det som ska torkas på falshöjd 2+3.
  Om du använder galler och långpanna så skjuter du in långpannan under gallret.
- Välj Special ✡.
- Välj Torkning.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tillagningstiden.
- Följ anvisningarna i displayen.
- 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

▭ Specialprogram/funktion, 🌡 temperatur, ◷ torktid, ✡ specialprogram Torkning, ⊟ funktion Över-och undervärme

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

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

Ta ut mat som ska torkas

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

Dialogugnen 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 förslutna.

Värma porslin

Om du förvärmer porslinet så håller maten sig varm längre.

Använd värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på nivå 2 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten.
- Välj Special ✡.
- Välj Värma porslin.
- Ändra den förprogrammerade temperaturen vid behov och ställ in tiden.
- Följ anvisningarna i displayen.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Dialogugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören. På undersidan av porslinet kan det bildas några vattendroppar.
Använd grythandskar när du tar ut porslinet.

Jäsa vetedeg

Detta program har tagits fram särskilt för att jäsa vetedeg **utan** tillförsel av ånga.

Om du vill jäsa degen **med** ångtillförsel ska du använda motsvarande automatikprogram.

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

Tillagning med låg temperatur

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

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

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

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

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

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

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

Använda specialprogram Tillagning med låg temperatur

Se även anvisningarna i avsnittet “Stekning – Stektermometer”.

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

⚠ Risk för brännskada på grund av varma ytor.
Dialogugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.

- När Skjut in maten. Använd stektermometer visas lägger du köttet på ugnsgallret och sticker in stektermometern så att mätspetsen sitter ordentligt i mitten av köttet.
- Stäng luckan.

Efter att programmet är slut visas Processen är avslutad och en ljudsignal hörs.

Använda funktion Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd långpanna med gallret på. Stäng av funktionen Snabbupp-värmning under förvärmning.

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

⚠ Risk för brännskada på grund av varma ytor.
Dialogugnen 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.
- Välj Ändra.
- Sänk temperaturen till 100 °C (se avsnittet “Tillagningstabeller”).
- Laga färdigt köttet.

Sabbat-program

Sabbatprogrammet är till för att underlätta religiösa seder och bruk.

Efter att du har valt specialprogrammet väljer du funktion och temperatur.

Programmet kommer att starta först efter att du öppnar och stänger luckan:

- Efter cirka 5 minuter startar tillagningen med funktion Över-och undervärme eller Undervärme.
- Dialogugnen värms upp till den temperatur som du har ställt in och håller denna i max 72 timmar.
- Ugnsbelysningen tänds inte (inte heller när luckan öppnas).
- I displayen visas konstant Sabbat-program.
- Aktuell tid visas inte.

Ett startat sabbatprogram kan inte ändras eller sparas under Egna program.

Du kan bara avsluta ett startat sabbatprogram i förväg genom att stänga av dialogugnen.

■ Välj Special.

■ Välj Sabbat-program.

■ Välj önskad funktion.

Om du har ställt in en tid för äggklockan eller ett larm, så kan du inte starta specialprogrammet.

■ Ställ in temperaturen.

■ Bekräfta med *OK*.

Sabbat-program och den inställda temperaturen visas.

■ Öppna luckan när du vill tillaga något.

■ Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

■ Stäng luckan.

Ugnsvärmen startar efter 5 minuter.

Dialogugnen stängs av automatiskt efter 72 timmar. För att avsluta specialprogrammet i förtid:

■ Stäng av dialogugnen med knappen På/Av.

Konservering

⚠ Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Om baljväxter och kött endast konserveras en gång, så avdödas inte alla bakterier. Det kan bildas sporer av toxiner som kan leda till svår förgiftning. Dessa sporer avdödas först genom en ytterligare uppvärmning.

Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.

⚠ Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.

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

Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för 5 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 1 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 konserveringsglasen och testa sedan om burkarna är stängda ordentligt.

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

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

Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

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

Tips för pommes frites, kroketter och liknande

- Dessa djupfrysta produkter kan tillagas på bakplåten eller långpannan.
  Lägg ett bakplåtspapper under de djupfrysta produkterna.
- Välj funktion Över-och undervärme ⊟, avaktivera funktionen Snabbuppvärmning och aktivera funktionen Crisp function.
- Välj den högre temperaturen av de temperaturer som anges på förpackningen och sätt in den djupfrysta produkten i den förvärmda ugnen.
- Vänd maten flera gånger.

Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.
Mjuka kakor, pizza, pommes frites eller liknande mat ska endast få en gyllenbrun färg, inte mörkbrun.

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

Egna program

Du kan spara upp till 20 egna program:

- Spara ett automatikprogram som ett eget program när det avslutats.
- Spara en tillagning med inställningar som till exempel funktion, temperatur, Gourmet Units, intensitet och tillagningstid eller kärntemperatur när den avslutats.
- Använd Miele@mobile-appen för att överföra programinställningarna för utvalda recept till din dialogugn och starta programmet. Dessa inställningar sparas inte.

När du sparar ett program anger du ett programnamn. Om du väljer ditt program på nytt och startar det så kommer det att genomföras automatiskt.

Spara egna program

När en tillagning med inställd tillagningstid eller inställda Gourmet Units eller ett automatikprogram avslutats visas Processen är avslutad och Spara i displayen.

■ Välj Spara om du vill spara de senaste inställningarna som ett eget program.

En sammanfattning av dina inställningar visas.

■ Kontrollera inställningarna och bekräfta med Överta.

■ Knappa in programnamnet med hjälp av knappsatsen.

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

Om du inte vill spara programmet trycker du på touchknappen ⮌ för att avbryta.

■ När du har angett programnamnet så väljer du Spara.

■ Bekräfta meddelande om att ditt programnamn har sparat med *OK*.

Starta egna program

■ Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

■ Välj Egna program [ ].

■ Välj önskat program.

Du kan starta programmet direkt eller med fördröjning.

- Starta direkt
  Programmet startar direkt. Värmen i tillagningsutrymmet aktiveras direkt.
- Starta senare
  Denna menypunkt visas bara om du använder stektermometern. Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska starta på. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Klar kl.
  Du bestämmer en tidpunkt då du vill att programmet ska sluta. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.
- Start kl.
  Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska starta på. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.
- Visa tillagningssteg
  En sammanfattning av dina inställningar visas.

■ Välj önskad menypunkt.

Programmet startar direkt eller vid den valda tidpunkten.

Radera egna program

■ Välj Egna program [ ].

Programnamnen visas.

■ Välj Bearbeta.

■ Välj Radera program.

■ Välj önskat program.

■ Bekräfta med *OK*.

Programmet raderas.

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

Under MyMiele kan du spara program som du använder ofta.

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

Tips! I MyMiele kan du även lägga upp menypunkter på startskärmen (se avsnittet “Inställningar – Startskärm”).

Lägg till text

Du kan lägga till upp till 20 genvägar.

- Välj MyMiele.
- Välj Lägga till text.

Du kan välja undermenyer från följande rubriker:

- M Chef
- Funktioner
- Automatikprogram Auto
- Specialprogram
- Egna program

- Bekräfta med *OK*.

I listan visas den underliggande punkten med tillhörande symbol.

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

I huvudmenyn ändras positionen för menyn MyMiele.

Ändra MyMiele

När du har valt Bearbeta kan du lägga till genvägar (om det finns mindre än 20 genvägar), stortera genvägar (om det finns fler än 4 genvägar) eller radera genvägar.

Radera genvägar

- Välj MyMiele.
- Välj Bearbeta.
- Välj Radera text.
- Välj genvägen som du vill ta bort.
- Bekräfta med *OK*.

Genvägen raderas från listan.

Du kan radera alla MyMiele genvägar samtidigt med Inställningar | Fabriksinställningar | MyMiele.

Sortera genvägar

Vid mer än 4 genvägar kan du ändra på ordningsföljden för dem.

- Välj MyMiele.
- Välj Bearbeta.
- Välj Sortera texter.
- Välj genvägen.
- Välj var genvägen ska vara.
- Bekräfta med *OK*.

Genvägen nu i vald position.

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

- Om du använder M Chef-funktionerna tillagas maten invändigt genom elektromagnetiska vågor och samtidigt utifrån genom värmeelementen. Därför blir tillagningstiden kortare än för vanliga funktioner. För att maten ska hinna brynas under den kortare tillagningstiden är den inställda temperaturen är högre.
- 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.
- Valet av bakform beror påvilken funktion och typ av bakverk du ska grädda. Använd i regel bakformar av metall om möjligt. Vid bakformar av silikon, glas eller keramik kan det hända att undersidan inte bryns tillräckligt.
- 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, maränger, makroner och liknande. Denna typ av deg klibbar lätt fast på grund av den stora andelen äggvita.

■ Anvämd 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.

Om du använder M Chef-funktionerna tillagas maten invändigt genom elektromagnetiska vågor och samtidigt utifrån genom värmeelementen. Därför blir tillagningstiden kortare än för vanliga funktioner. För att maten ska hinna brynas under den kortare tillagningstiden är den inställda temperaturen är högre.

Välja tillagningstid

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

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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.

Anvisningar till funktionerna

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

Använda Automatikprogram Auto

- Följ anvisningarna i displayen.

Ta hjälp av kokboken för din dialogugn.

Använda M Chef + Varmluft plus

Använd den här funktionen för gräddning av kakor och bröd.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

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 för gräddning av småkakor.

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

- En falshöjd: Sätt platta bakverk (till exempel småkakor) på den första falshöjden.
- Första falshöjden: Sätt in kakorna i formar på andra falshöjden.
- Två falshöjder: Sätt in maten på falshöjderna 2+3.

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 M Chef + Kombitillagning och Kombitillagning

Använd dessa funktioner för tillagning med ångtillförsel.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Använda M Chef + Intensivbakning och Intensivbakning

Använd dessa funktioner för gräddning av kakor med fuktig garnering/fyllning.

Använd **inte** dessa funktioner för gräddning av platta kakor.

- M Chef + Intensivbakning: Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.
- Intensivbakning: Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Använda M Chef + Över- och undervärme och 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 dessa funktioner för bakning av traditionella recept. Om du använder recept från äldre kokböcker ska du ställa in temperaturen 10 °C lägre än vad som anges. Baktiden förkortas i funktion M Chef + Över- och undervärme.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Tips för stekning

- Du kan använda alla temperaturbeständiga material som ugnspannor (med metallock endast i de vanliga funktionerna), glasform, stekpåsar, lergrytor, långpannor och galler på långpanna.
  Använd endast en grill- och stekplåt (om sådan finns) på långpannan och en lergryta i de vanliga funktionerna.
- Tillagningsutrymmet behöver bara **förvärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd en **ugnspanna** vid tillagning av kött. 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 magert 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 ugnsstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre köttsaft ut när köttet skärs upp.
- Skinnet 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

Om du använder M Chef-funktionerna tillagas maten invändigt genom elektromagnetiska vågor och samtidigt utifrån genom värmeelementen. Därför blir tillagningstiden kortare än för vanliga funktioner. För att maten ska hinna brynas under den kortare tillagningstiden är den inställda temperaturen är högre.

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

■ När du ska steka på gallret väljer du en temperatur som är cirka 10 °C lägre än om du steker i ugnspanna.

Välja tillagningstid ⏲

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

■ Fastställ tillagningstiden i de vanliga funktionerna genom att multiplicera höjden på köttet [cm] med tiden per cm höjd [min/cm], beroende på typ av kött:

- 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.

I M Chef-funktioner blir tillagningstiden kortare än för vanliga funktioner.

Ta hjälp av kokboken för din dialogugn.

Tips

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

Anvisningar till funktionerna

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

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

Använd inte funktionerna M Chef + Intensivbakning och Intensivbakning för stekning eftersom stekskyn blir för mörk.

Använda Automatikprogram Auto

■ Följ anvisningarna i displayen.

Ta hjälp av kokboken för din dialogugn.

Använda M Chef + Varmluft plus och 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.

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

■ Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Använda M Chef + Stekautomatik och Stekautomatik

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

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

- Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Använda M Chef + Kombitillagning och Kombitillagning

Använd dessa funktioner för tillagning med ångtillförsel.

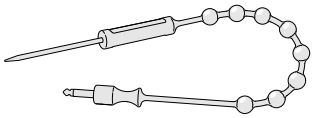
- Skjut in det som ska tillagas på första falshöjden.

Använda M Chef + Över- och undervärme och 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 första falshöjden.

Stektermometer



Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen under tillagningen.

Så fungerar det

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

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

Tillagningar med och utan stektermometer har en liknande tillagningstid.

Viktiga anvisningar för användning

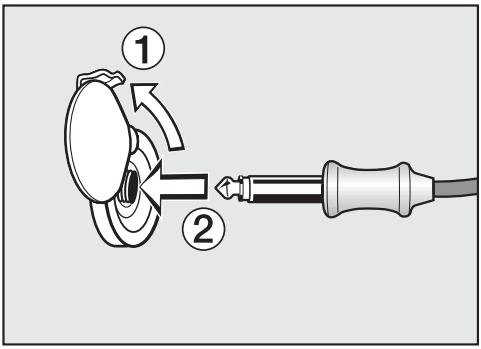
- Köttet kan läggas i ett kokkärl eller på gallret.
- Stektermometerns metallspets måste vara helt instucken i det som tillagas och ungefär nå kärnan.
- Vid tillagning av fågel är det lämpligt att sticka in metallspetsen i den tjockaste delen av bröstet. Känn igenom köttbiten med tummen och pekfingret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

Använda stektermometer

■ Stick in stektermometerns metallspets ordentligt i maten.

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

■ Ställ in maten i tillagningsutrymmet.



■ Stick in stektermometerns anslutningskontakt i uttaget tills du hör att den sitter fast.

■ Stäng luckan.

■ Välj funktion eller automatikprogram.

■ Ställ in temperatur och kärntemperatur om det behövs.

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

Tillagningen är avslutad när kärntemperaturen är nådd.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

Stektermometern kan bli varm. Du kan bränna dig på stektermometern.

Använd grythandskar när du ska ta ut stektermometern från anslutningskontakten.

Starta tillagning med stektermometer

Du kan även låta starta tillagningen vid en senare tidpunkt.

- Välj Ändra | Öppna ytterlig-are inställning-ar och ställ in en tid i fältet Start kl..
- Välj automatilprogrammen Starta se-nare.

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

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

Restvärmeanvändning

Kort innan tillagningen är slut stängs ugnsvärmen av. Restvärmen räcker till för att avsluta tillagningen.

Denna automatiska användning av restvärme sparar energi.

I displayen visas denna energisparfunktion med Energisparfas. Den uppmätta kärntemperaturen visas då inte längre.

Kylfläkten fortsätter att gå och beroende på funktion även varmluftsfläkten.

Om den inställda kärntemperaturen nås, visas Processen är avslutad och en signal ljuder, om ljudsignalen är aktiverad.

Tips! Stick in stektermometern på ett annat ställe och upprepa tillagningen om maten ännu inte är tillagad på det sätt du önskar.

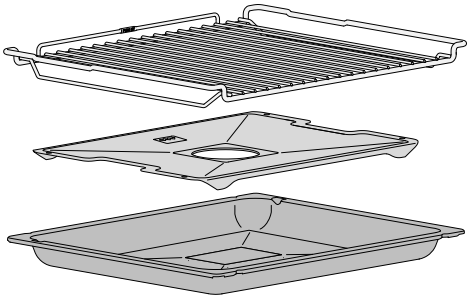
⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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 gallret på. Lägg även grill- och stekplåten, om du har sådan, emellan dem vid de vanliga funktionerna. Grill- och stekplåten skyddar köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas.



Använd inte bakplåten.

- Pensla olja på gallret och lägg sedan på det som ska grillas.

Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

- Beakta angivna temperaturer, falshöjder och tider. Hänsyn är tagen till olika köttbitar och 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 skjuter du in det på en lägre falshöjd eller minskar grilltemperaturen. Då blir inte ytan för mörk.

Anvisningar till funktionerna

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

> Stektermometerns plast kan smälta vid mycket höga temperaturer.
>
> Använd inte stektermometern i grillfunktionerna.
>
> Förvara inte stektermometern i tillagningsutrymmet.

Använda M Chef + Grill stor [M Chef] och Grill stor [Grill]

Använd dessa funktioner för grillning av stora mängder platta grillbitar och gratinering i stora formar.

I funktionen M Chef + Grill stor [M Chef] tillagas maten invändigt genom elektromagnetiska vågor och samtidigt utifrån genom hela ytan med övervärme-/grillvärmeelementet. På så sätt blir grilltiden kortare i jämförelse med funktionen Grill stor [Grill].

Använda Grill liten [Grill]

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

Endast det inre området i elementet för Övervärme/Grill blir glödande rött för att producera värmen som behövs.

Använda M Chef + Varmluftsgrill [M Chef] och Varmluftsgrillning [Varmluftsgrillning]

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

I funktion M Chef + Varmluftsgrill [M Chef] tillagas maten invändigt genom elektromagnetiska vågor och samtidigt utifrån genom att värmeelementet för övervärme och grill och fläkten aktiveras omväxlande. På så sätt blir grilltiden kortare i jämförelse med funktionen Varmluftsgrillning [Varmluftsgrillning].

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

Dialogugnen 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 rengöring.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Dialogugnens front är särskilt känslig för ugnsrengöringsmedel och avkalkningsmedel. Alla ytor är repkänsliga. Repiga glasytor 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
- punktuell rengöring med mekaniskt rengöringsmedel
- ugnsrengöringsmedel
- 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.

Ta bort normal smuts

Runt omkring tillagningsutrymmet finns en ömtålig glastätning som tätning mot luckan som kan ta skada av repor och så vidare.
Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

Runt omkring luckan finns två tätningar.
Ta aldrig bort dessa tätningar.

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.

Stektermometern får inte läggas i vatten eller diskas i maskin eftersom den då kan förstöras.
Stektermometern ska endast rengöras med en fuktig trasa.

Ta bort hårt fastsittande smuts

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

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

Använda ugnsrengöringsmedel

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Mieles ugnsrengöringsmedel 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 ugnsrengöringsmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

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

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

Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys

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

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

Det finns 3 pyrolyslägen med olika tider:

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

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

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

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

Förbereda pyrolys

Tillbehör som inte är lämpade för pyrolys skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen.
Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolys ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller även för tillbehör som köpts i efterhand som inte tål pyrolys.

Följande tillbehör kan vara kvar i ugnen under pyrolysrengöringen:

– Ugnsstegar
– Galler HBBR 52

■ Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolys.

■ Skjut in gallret på den första falshöjden.

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

Starta pyrolys

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Vid pyrolys värms dialogugnen upp mer än vid normal drift.
Se till att barn inte tar på dialogugnen under pyrolysen.

- Välj Skötsel ⓪.
- Välj Pyrolys.
- Välj pyrolysläge efter hur smutsig ugnen är.
- Bekräfta med *OK*.

Följ anvisningarna i displayen.

- Bekräfta med *OK*.

Du kan starta pyrolysrengöringen direkt eller flytta tidpunkten för start.

Starta pyrolys direkt

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

Pyrolysen startar.

Luckan spärras automatiskt. Sedan startar ugnsbelysningen och kylfläkten automatiskt.

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

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

Starta pyrolys med fördröjning

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

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

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

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

Avsluta pyrolys

När resttiden har räknats ner så visas ett meddelande i displayen om att luckan låses upp.

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

- Stäng av dialogugnen.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Efter pyrolysen avslutats är dialogugnen mycket varm. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna innan du tar bort eventuella rester från pyrolysen och smörjer ugnsstegarna med fett.

- Rengör tillagningsutrymmet och de tillbehör som tål pyrolys från eventuella rester som bildats från pyrolysen (till exempel aska) beroende på smutsighetsgrad.
- Häll ett par droppar matolja som tål höga temperaturer på hushållspapper och smörjer in ugnsstegarna.

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

Runt omkring tillagningsutrymmet finns en ömtålig glastätning som tätning mot luckan som kan ta skada av repor och så vidare.
Om det inte är absolut nödvändigt så ska du inte rengöra denna tätning.

Emaljerade ytor kan missfärgas permanent på grund av olika typer av fruktsafter. Dessa färgförändringar påverkar emellertid inte emaljens egenskaper.
Försök inte ta bort dessa till varje pris.

Pyrolys avbryts

Följande leder till avbrott i pyrolysen:

- Du stänger av dialogugnen.
- Ett strömavbrott sker.

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

När du stänger av dialogugnen visas Stänga av maskinen?.

- För att avbryta pyrolysen väljer du Ja.

Luckan låses upp så snart temperaturen i ugnen har sjunkit under 280 °C och dialogugnen stängs av.

- Om du vill fortsätta med pyrolysen väljer du Nej.

Pyrolysen fortsätter.

När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott visas Pyrolys-avbrott i displayen.

Luckan låses upp när ugnstemperaturen har sjunkit till under 280 °C.

En signal hörs och Processen är avslutad visas.

- Välj touchknappen ⮌.
- Starta pyrolysen på nytt.

Avkalkning

Ångsystemet bör, beroende på vattnets hårdhetsgrad, avkalkas regelbundet.

Du kan när som helst avkalka ugnens ångsystem.

Efter ett bestämt antal tillagningar uppmanas du automatiskt att avkalka ugnen för att funktionen alltid ska fungera felfritt.

De tio tillagningsomgångarna fram till avkalkning visas och räknas ner. Därefter spärras användningen av funktioner och automatikprogram med ångtillförsel.

Dessa funktioner kan du använda igen så snart du har avkalkat ugnen. Du kan använda alla andra funktioner och automatikprogram utan ångtillförsel.

Avkalkningens förlopp

Om du har startat en avkalkningsprocess måste du också slutföra den. Den kan inte avbrytas.

Avkalkningen tar cirka 90 minuter och innehåller flera olika steg:

1. Förbereda avkalkning
2. Suga in avkalkningsvätska
3. Inverkningsfas
4. Genomspolning 1
5. Genomspolning 2
6. Genomspolning 3
7. Förångning av restvatten

Förbereda avkalkning

Du behöver ett kärl som rymmer cirka 1 liter.

För att du inte ska behöva hålla kärlet med avkalkningsvätska under påfyllningsröret, medföljer en plastslang med hållare vid leverans.

För ett så bra rengöringsresultat som möjligt rekommenderar vi att du använder de speciellt framtagna avkalkningstabletterna från Miele.

Tips! Du kan köpa fler avkalkningstabletter i Mieles webbutik, hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.

Andra avkalkningsmedel, som förutom citronsyra också innehåller andra syror och/eller som kan innehålla till exempel klorider kan skada ugnen.

Dessutom kan det hända att resultatet inte blir optimalt om koncentrationen inte är korrekt.

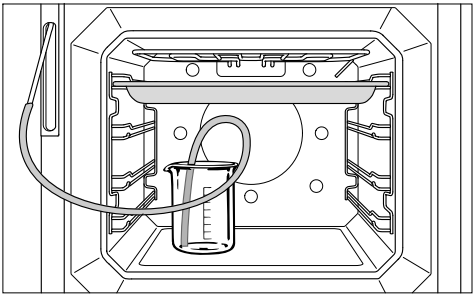
- Fyll kärlet med cirka 600 ml kallt kranvatten och låt en avkalkningstablett lösas upp helt i vattnet.

Genomföra avkalkning

- Välj Skötsel ⓪.
- Välj Avkalkning.

Om funktionerna och automatikprogrammen med ångtillförsel redan är spärrade kan du starta avkalkningen direkt genom att trycka på *OK*.

- Skjut in långpannan på den översta falshöjden tills det tar stopp för att samla upp avkalkningsmedlet. Bekräfta anvisningen med *OK*.



- Ställ kärlet med avkalkningsvätska på tillagningsutrymmets botten.
- Fäst den ena änden av plastslangen på påfyllningsröret. Sätt den andra änden i kärlet med avkalkningsmedel och fäst den med hållaren i kärlet.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen startar. Pumpljud hörs.

Du kan nu när som helst avbryta och fortsätta insugningen genom att välja Stopp eller Start.

Den mängd avkalkningsmedel som i själva verket sugs in kan vara mindre än den som krävs, så att rester finns kvar i kärlet.

Ett meddelande om att insugningen är avslutad visas.

- Bekräfta med *OK*.

Inverkningsfasen startar. Du kan följa tidsförloppet.

- Låt kärlet stå kvar i tillagningsutrymmet med den anslutna slangen och fyll på cirka 300 ml vatten eftersom systemet suger upp mer vätska under inverkningsfasen.

Ungefär var 5:e minut suger systemet upp vätska. Pumpljud hörs.

Kylfläkten är på under hela processen.

Vid slutet av inverkningsfasen ljuder en signal.

Spola ångsystemet efter inverkningsfasen

Efter inverkningsfasen måste ångsystemet spolas igenom för att ta bort rester av avkalkningsmedlet.

För detta pumpas cirka 1 liter färskt kranvatten tre gånger genom ångsystemet och samlas sedan upp i långpannan.

- Ta ut långpannan med avkalkningsvätska, töm den och skjut in den igen på den översta falshöjden.
- Ta ut plastslangen ur kärlet.
- Ta ut kärlet, skölj det ordentligt och fyll det med cirka 1 liter färskt kranvatten.
- Ställ tillbaka kärlet i tillagningsutrymmet, fäst plastslangen i kärlet och stäng luckan.
- Bekräfta med *OK*.

Insugningen för den **första genomspolningen** startar.

Vattnet spolas genom ångsystemet och samlas upp i långpannan.

Anvisningar för förberedelser för **den andra genomspolningen** visas.

- Ta ut långpannan, töm den och skjut in den igen på den översta falshöjden.
- Ta ut plastslangen ur kärlet och fyll det med cirka 1 liter färskt kranvatten.
- Ställ tillbaka kärlet i tillagningsutrymmet och fäst plastslangen i kärlet.
- Bekräfta med *OK*.
- Gör samma sak för **den tredje genomspolningen**.

Låt långpannan vara kvar i tillagningsutrymmet med vattnet från den tredje genomspolningen under förångningen av restvatten.

Förångning av restvatten

Efter den tredje genomspolningen startar förångningen av restvatten.

- Ta ut kärlet och slangen ur tillagningsutrymmet.
- Stäng luckan.
- Bekräfta med *OK*.

⚠ Risk för skador på grund av vattenånga.
Vattenånga kan orsaka svår skållning.
Öppna inte luckan under denna process.

Ugnsvärmen aktiveras och tiden för förångningen visas.

Tidsangivelsen korrigeras automatiskt efter faktisk mängd restvatten.

Avsluta avkalkning

I slutet av förångningen av restvatten visas ett informationsfönster med anvisningar för rengöring efter avkalkningen.

- Bekräfta med *OK*.

En signal hörs och Processen är avslutad visas.

- Stäng av dialogugnen med knappen På/Av ⏻.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Dialogugnen 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 långpannan med den uppfångade vätskan.
- Rengör till sist det avsvalnade tillagningsutrymmet från eventuell fuktbeläggning och rester av avkalkningsmedel.
- Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

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.

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

Problem	Orsak och åtgärd
Displayen är släckt.	Du har valt inställningen QuickTouch | Av. Därför är displayen släckt när dialogugnen är avstängd. ■ När du sätter på dialogugnen visas huvudmenyn. Om du vill att klockan alltid ska visas ska du välja inställningen QuickTouch | På klocka.
	Dialogugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
Det hörs ingen ljudsignal.	Ljudsignalerna är avstängda eller för tyst inställda. ■ Koppla in ljudsignalerna eller höj ljudstyrkan med Inställningar | Ljudstyrka | Ljudsignaler.
Tillagningsutrymmet blir inte varmt.	Demoläget är aktiverat. Du kan välja menypunkter i displayen och använda touchknappar men tillagningsutrymmet värms inte upp. ■ Avaktivera demoläget med Inställningar | Butik | Demoläge | Av.
Driftspärr 🔒 **visas när du kopplar in displayen.**	Driftspärren 🔒 är aktiverad. ■ Du kan avaktivera driftspärren för en tillagningsprocess genom att trycka på symbolen 🔒 i minst 6 sekunder. ■ Om du vill avaktivera driftspärren permanent väljer du inställningen Säkerhet | Driftspärr 🔒 | Av.
Strömavbrott -processen avbröts **visas i displayen.**	Strömmen bröts. Därför avbröts en pågående tillagning. ■ Stäng av dialogugnen och sätt sedan på den igen. ■ Starta tillagningen på nytt.
12:00 **visas i displayen.**	Strömmen var borta i mer än 200 timmar. ■ Ställ nu in aktuell tid och datum.

Problem	Orsak och åtgärd
Maximal drifttid har uppnåtts **visas i displayen.**	Dialogugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Säkerhetsavstängningen aktiverades. ■ Bekräfta med *OK*. Radera meddelandet Processen är avslutad gennom att trycka på touchknappen ⮌. Nu kan du använda dialogugnen igen.
F32 **visas i displayen.**	Lucklåset för pyrolys aktiveras inte. ■ Stäng av dialogugnen och sätt sedan på den igen. Starta sedan den önskade pyrolysen på nytt. ■ Om anvisningen visas igen, kontakta Miele service.
F33 **visas i displayen.**	Lucklåset för pyrolys öppnas inte. ■ Stäng av dialogugnen och sätt sedan på den igen. ■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.
⚠ Fel **och en felkod som inte anges här visas i displayen.**	Ett problem som inte går att åtgärda själv. ■ Kontakta Miele service.
Funktionen är inte tillgänglig för tillfället **visas i displayen när du har valt funktionen Avkalkning.**	Ångsystemet är defekt. ■ Kontakta Miele service.
Fuktighetsstyrningen är defekt -automatikprogrammen körs utan fuktighet **visas i displayen när du valt ett automatikprogram.**	Ångsystemet är defekt. ■ Kontakta Miele service. Du kan även använda automatikprogrammet utan ångtillförsel.
Vid en tillagning med ångtillförsel sugs inget vatten in.	Demoläget är aktiverat. Du kan välja menypunkter i displayen och använda touchknappar men ångsystemets pump fungerar inte. ■ Avaktivera demoläget med Inställningar | Butik | Demoläge | Av.
	Förångningssystemets pump är defekt. ■ Kontakta Miele service.

Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Vid tillagning med en M Chef-funktion har kylfläkten ett mycket högt varvtal.	Dialogugnen kan bli varmare i M Chef-funktionerna än vid de vanliga funktionerna. Efter tillagningen reduceras varvtalet automatiskt. ■ Om detta uppstår ofta ska du kontrollera inbyggnadssituationen (se avsnittet “Installation”).
	Vid mycket små mängder mat i tillagningsutrymmet (till exempel om man gräddar 2 småfranskor) värms dialogugnen upp mer än vid större mängder. ■ Undvik så långt det går att tillaga så små mängder i tillagningsutrymmet.
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Kylfläkten är fortfarande aktiverad efter tillagningen (se avsnittet “Inställningar – Fortsatt drift för kylfläkt”).
Dialogugnen har stängts av av sig själv.	Dialogugnen stängs av automatiskt för att spara energi om den inte används inom en viss tid efter att man satte på den eller efter slutet på en tillagning. ■ Sätt på dialogugnen igen.
Maten tillagas inte jämnt.	Om maten bryns för intensivt på vissa ställen har en för hög temperatur valts. ■ Ställ in en lägre temperatur.
	Om maten är för hård eller torr på vissa ställen har en för hög intensitet valts. ■ Ställ in en lägre intensitet eller tillför färre Gourmet Units.
Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.	Den valda temperaturen avviker från receptet. ■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.
	Mängden ingredienser avviker från receptet. ■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.
Maten har inte brynts tillräckligt efter att inställt antal Gourmet Units tillförts.	En för låg temperatur har ställts in. ■ Ställ in en högre temperatur. För att bryna den mer intensivt kan du tillaga maten med bara den vanliga funktionen utan Gourmet Units på slutet.

Problem	Orsak och åtgärd
Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. ■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. ■ I funktion M Chef + Över- och undervärme [icon] och Över-och undervärme [icon] är det inte lämpligt att använda ljusa eller blanka bakformar. Använd matta och mörka bakformar. ■ Använd helst bakformar av metall i M Chef-funktionerna. Vid bakformar av silikon, glas eller keramik och med en silikonmatta under formen kan det hända att undersidan bryns mindre.
	Katalysatorn för luktreducering är på. Känsliga saker som bakas som till exempel tårtbottnar eller småbröd kan gräddas ojämnt. ■ Välj inställningen Katalysator | Av.
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska. ■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa. Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.
När du skjuter in och/eller drar ut tillbehöret hörs ljud.	Att skjuta in och ta ut tillbehör på ugnsstegarnas pyrolysbeständiga ytskikt leder till en friktionseffekt. ■ För att undvika denna friktionseffekt häller du ett par droppar matolja som tål höga temperaturer på hushållspapper och smörjer in ugnsstegarna. Upprepa detta efter varje pyrolys.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Ugnsbelysningen är defekt. ■ Kontakta Miele service.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

Miele service kan du boka online under www.miele.se/service.

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

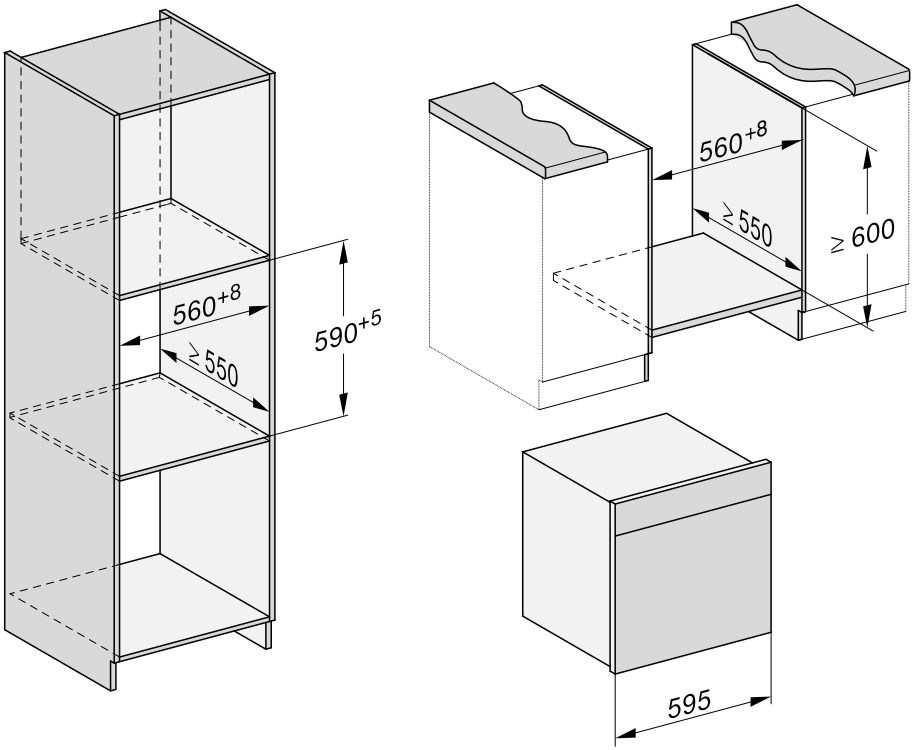
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

Inbyggnadsmått

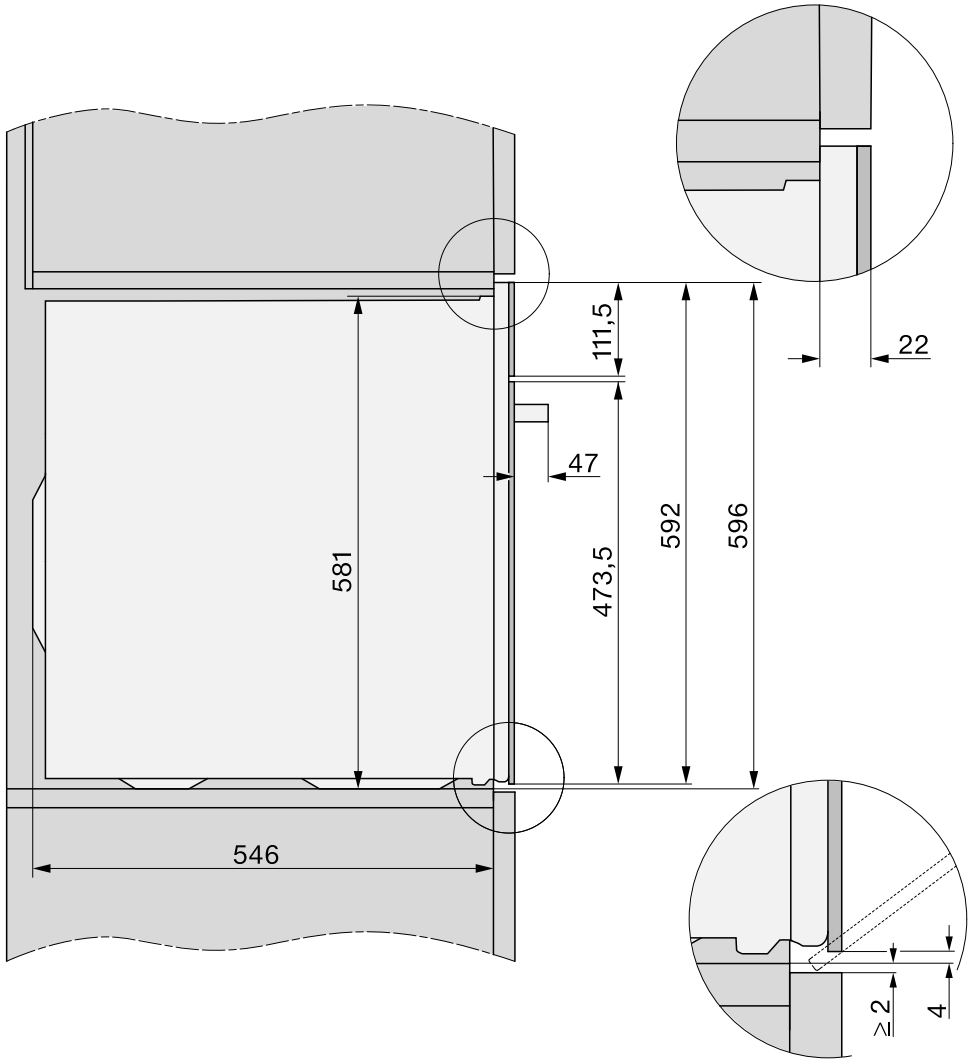
Måttangivelserna anges i mm.

Inbyggnad i ett över- eller underskåp

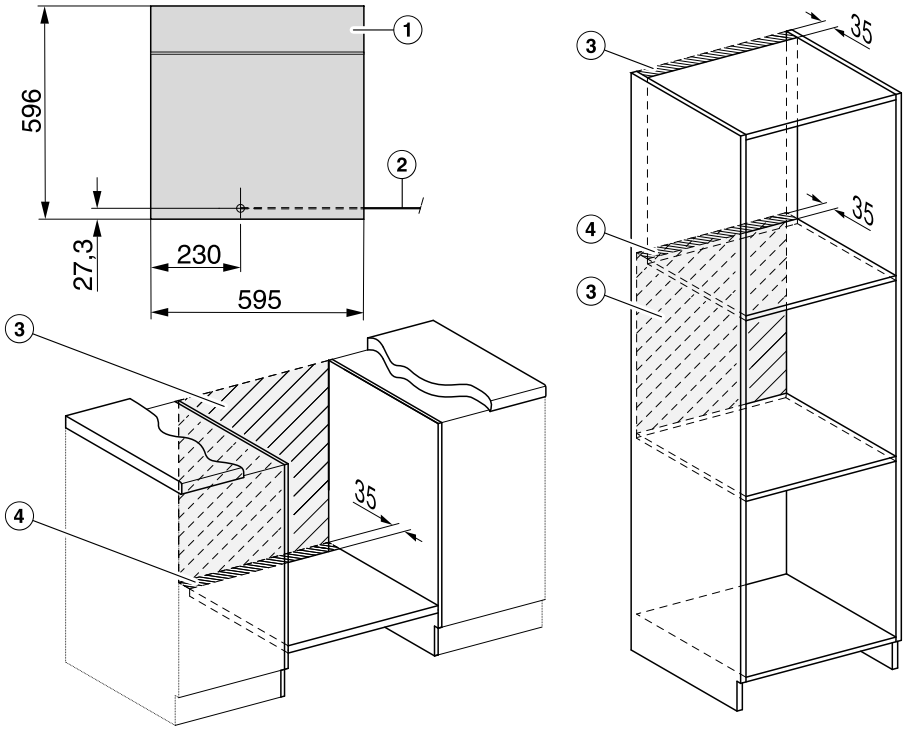
Om dialogugnen ska byggas in under en häll så måste du beakta inbyggnadsanvisningarna och hällens inbyggnadshöjd.



Sidovy



Anslutningar och ventilation



① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel, längd = 2000 mm

③ Ingen anslutning i detta område

④ Ventilationsutsnitt min 150 cm^2

Bygga in dialogugnen

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

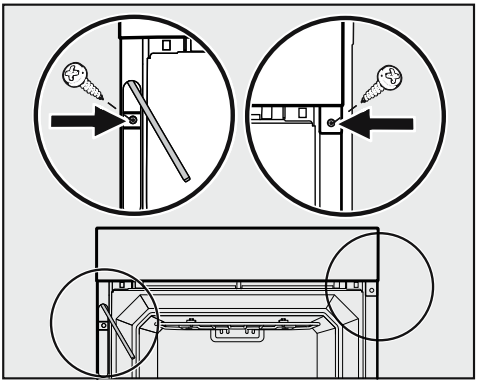
För att kunna fungera måste dialogugnen ha tillräcklig ventilation. Kylluften får inte värmas upp av andra värmekällor.

När du bygger in ugnen måste du därför tänka på:
Det inte får finnas någon bakre vägg i inbyggnadsskåpet.
Att inte mellanbotten som dialogugnen ställs på, ligger mot väggen.
Att du inte monterar fast några värmeskyddslister mot sidoväggarna i inbyggnadsskåpet.

- Bryt strömmen till nätanslutningsdosan innan dialogugnen byggs in.
- Anslut dialogugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär dialogugnen i handtaget.
Bär den i handtagen som sitter på sidorna.

- Skjut in dialogugnen i inbyggnadsskåpet och rikta den.
- Öppna luckan.



- Fäll fram påfyllningsröret till vänster under manöverpanelen.
- Fäst dialogugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.

Elanslutning

Dialogugnen är utrustad med anslutningsklar nätanslutningskabel och stickpropp för växelström 50 Hz, 220–240 V.

Säkringen måste vara på minst 16 A.

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

Dialogugnen ska positioneras så att stickproppen kan nås.

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

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

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

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

Grupp 2 innebär att produkten genererar högfrekvent energi i form av elektromagnetiska vågor för att värma upp livsmedel.

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

Det är möjligt att tidvis eller permanent använda en fristående eller icke nätsynkron energiförsörjningsenhet (till exempel fristående elnätverk, backupsystem). Driften förutsätter att energiförsörjningsenheten följer föreskrifterna enligt EN 50160 eller liknande.
De skyddsåtgärder som ska tas på uppställningsplatsen och i denna Mieleprodukt 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.

Tillagningstabeller

Smet

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Muffins (bakplåt)		165	✓	2	150	||	25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Småmuffins (1 bakplåt)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170[1]	–	2	–	–	15–25	–
Småmuffins (2 bakplåtar)*		150[1]	–	2+3	–	–	30–40	–
Sandkaka (avlång form, 30 cm)		170	–	2	--	|	35–45	–
		160–170[1]	–	2	–	–	60–70	–
Tigerkaka (avlång bakform, 30 cm/kransform, ∅ 26 cm)		200	–	2	200	|||	30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Tigerkaka (specialform för “Gugelhupf”, ∅ 26 cm)		200	–	2	250	|||	30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Nötkaka (avlång form, 30 cm)		160	–	2	250	|||	50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Nötkaka (kransform ∅ 26 cm)		160	✓	2	270	|||	40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Sockerkaka (kransform, ∅ 26 cm)		180	–	2	280	|||	55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Mjuk fruktkaka (bakplåt)		180	–	2	220	||	25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Fruktkaka (form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		160	✓	2	300	||	40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Tårtbotten (tårtform, ∅ 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, ✓ på, – av, -- ställ inte in något värde

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

Deg som knådas

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Småkakor (1 bakplåt)		150–160	–	2	–	–	25–35	–
Småkakor (2 bakplåtar)		150–160	–	2+3	–	–	25–35[2]	–
Småkakor (1 bakplåt)*		140	–	2	–	–	18–25	–
		160[1]	–	3	–	–	25–30	–
Småkakor (2 bakplåtar)*		140	–	2+3	–	–	60–70[2]	–
Tårtbotten (tårtform, ∅ 28 cm)		180–190[1]	–	2	–	–	20–30	–
Cheesecake (form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		155	–	2	200	|	55–65	–
		150–160	–	2	–	–	85–95	–
Äppelpaj (form med löstagbara kanter, ∅ 20 cm)*		170	–	2	–	–	90–100	–
		180	–	2	–	–	70–80	–
Äppelkaka med lock (form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		180	–	2	300	||	40–50	✓
		170–180	–	2	–	–	65–75	–
Fruktkaka med glasyr (form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		170	–	2	300	||	45–55	–
		160–170	–	2	–	–	65–75	–
Fruktkaka med glasyr (bakplåt)		180	–	2	250	||	50–60	✓
		160–170	–	2	–	–	65–75	✓
Mördegskaka söt (bakplåt)		210–220	✓	1	250	|||	35–45	✓
		190–200	–	2	–	–	55–65	✓

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, M Chef + Intensivbakning, Intensivbakning, ✓ på, – av

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

2 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]			GU	INT	[min]	CF
Gugelhupf (specialform för "Gugelhupf", ∅ 24 cm)		180	–	2	180	‖‖	40–50	–
		170–180	–	2	–	–	55–65	–
Stollen (tysk julkaka)		170	–	2	180	‖	40–50	–
		150–160	–	2	–	–	70–80	–
Smuldegskaka med/utan frukt (bakplåt)		190	–	2	200	‖	35–40	✓
		170–180	–	2	–	–	45–55	✓
Mjuk fruktkaka (bakplåt)		190	–	3	200	‖	35–40	✓
		200	✓	3	–	–	45–55	✓
Russinbröd (bakplåt)		180	✓	2	140	‖	20–30	–
		160–170	–	2	–	–	35–45	–
Vitt bröd (utan form), i två tillagningssteg	 [1]	200	✓	2	– 100	– ‖	12[4] 20–30	–
Vitt bröd (avlång bakform, 30 cm)		200	✓	2	170	‖‖	30–40[5]	–
Fullkornsbröd (avlång bakform, 30 cm), i två tillagningssteg		220 180[2]	✓ –	2	–	–	25[5] 25–35	–
Jäsa vetedeg		30–35	–	–[3]	–	–	15–60	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, Kombitillagning med uppvärmningstyp Varmluft plus, Kombitillagning med uppvärmningstyp Över-och undervärme, ✓ på, – av

1 Fortsätt tillagningen i den ändrade funktionen.

2 Sänk temperaturen efter den angivna tillagningstiden och fortsätt tillagningsprocessen.

3 Lägg ugnsgallret på ugnsbotten och ställ kärlet ovanpå.

4 2 ångutsläpp | Manuell/t: Utlös det första ångutsläppet direkt när du har satt in maten och utlös sedan nästa ångutsläpp efter 5 minuter.

5 2 ångutsläpp | Tidsstyrd: Utlös det första ångutsläppet 1 minut efter du har satt in maten och utlös sedan nästa ångutsläpp efter 7 minuter.

Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Smuldegskaka med/utan frukt (bakplåt)		190	–	3	200	||	35–40	✓
		170–180	–	3	–	–	45–55	✓
Små inbakade äppelkakor (bakplåt)		180	–	2	130	||	20–30	–
		160–170	–	2	–	–	30–40	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, ✓ på, – av

Sockerkakssmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Sockerkaksbotten (2 ägg, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		180	–	2	70	||	15–20	–
		170–180	–	2	–	–	25–30	–
Sockerkaksbotten (4–6 ägg, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)		180	✓	2	150	||	20–25	✓
		170–180[1]	–	2	–	–	40–50	✓
Tårtbotten (form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)*		170–180	–	2	–	–	30–40	–
		160–170[1]	–	2	–	–	25–35	–
Sockerkaksbotten (bakplåt)		180–190	✓	2	–	–	15–20	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, ✓ på, – av

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

Smördeg och deg med mycket ägg/vätska

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Petit-chouer (bakplåt)		190	–	2	350	|||	30–40	✓
		190[1]	–	2	–	–	35–45	✓
Smördegsfickor (bakplåt)		210	✓	2	130	|||	15–25	–
		180–190	–	2	–	–	30–40	–
Makroner (1 bakplåt)		120–130	–	2	–	–	40–50	✓
Mandelkakor (2 bakplåtar)		120–130	–	2+3	–	–	45–55	✓
Apfelstrudel (bakplåt)		220[1]	–	2	120	|||	30–40	✓
		200–210[1]	–	2	–	–	45–55	✓

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, ✓ på, – av

1 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

Pikant

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	CF
Mördegskaka pikant, de som knådas (bakplåt)		240	✓	2	220	‖‖	25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Lökpaj (bakplåt)		190	✓	2	250	‖	35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, vetedeg (bakplåt)		220	✓	2	100	‖	25–35	✓
		200–210[3]	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, deg med kvarg och olja (bakplåt)		200–210[3]	–	3	–	–	35–45	✓
Toast* (galler)		300[4]	✓	3	–	–	5–8	–
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)	[2]	250[4]	✓	3	–	–	4–7	–
Grillade grönsaker (ugnsgaller och långpanna[1]	[2]	275[4]	✓	4/3	–	–	5–10[5]	–
Majskolvar (ugnsgaller på långpanna)		300[4]	✓	3	–	–	15–25[6]	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, CF Crisp function, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, Grill stor, ✓ på, – av

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Skjut in gallret på falshöjd 4 och långpannan på falshöjd 3.

2 Beroende på mängd kan du också använda funktion Grill liten .

3 Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga.

4 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

5 Vänd maten efter halva tiden.

6 Vrid maten flera gånger under tillagningen.

Tillagningstabeller

Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	2	150–160	✓	2	–	–	130–140[6]	--
Oxfilé “blodig”, cirka 1,3 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	30–40	45–48
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Oxfilé “medium”, cirka 1,3 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	55–65	54–57
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Oxfilé “genomstekt”, cirka 1,3 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	60	|	130–140	63–66
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Rostbiff “blodig”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Rostbiff “medium”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Rostbiff “genomstekt”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	2	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	2	130[3] 100[4]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Hamburgare/frikadeller (galler på långpanna)[*,1]		300[5]	✓	3	–	–	15–25[7]	--

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, kärntemperatur, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, specialprogram Tillagning med låg temperatur, Grill stor, ✓ på, – av

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Skjut in ugnsgallret och långpannan i tillagningsutrymmet under uppvärmningsfasen.

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

3 Förvärm tillagningsutrymmet i 15 minuter innan du sätter in maten.

4 Sänk temperaturen efter uppvärmningsfasen och fortsätt tillagningsprocessen.

5 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

6 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen och börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och häll över cirka 0,25 l vätska. Fortsätt sedan tillagningen.

7 Vänd maten efter halva tiden.

Tillagningstabeller

Fläskkött

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Skinkstek, cirka 1,5 kg (ugnspanna)		150	✓	2	--	||	110–120[10]	85
Skinkstek, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180	✓	2	–	–	120–150[11]	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna), i 2 tillagningssteg	[3] [4]	130 250 200	–	2	–	–	70 60–80	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g (ugnspanna)	[5]	200	✓	2	150	|||	15–25	--
Fläskfilé, cirka 350 g (ugnsgaller på långpanna)[1]	[5]	130[7] 90–100[8]	–	2	–	–	70–90	60–69
Kassler, cirka 1 kg (gratängform och ugnsgaller)		140	–	2	500	||	70–80[12]	--
Kassler, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[5]	130[7] 95–105[8]	–	2	–	–	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (gratängform och ugnsgaller)		230	✓	2	--	|||	40–50[13]	75
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		190–200	✓	2	–	–	70–80	75–85
Bacon (ugnsgaller och långpanna)[2]	[6]	275[9]	✓	4/3	–	–	4–6	--
Bratwurst (ugnsgaller på långpanna)	[6]	300[9]	✓	3	–	–	15–25[14]	--

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, kärntemperatur, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, Över-och undervärme, Kombitillagning, specialprogram Tillagning med låg temperatur, Grill stor, ✓ på, – av, -- ställ inte in något värde

1 Skjut in ugnsgallret och långpannan i tillagningsutrymmet under uppvärmningsfasen.

2 Skjut in gallret på falshöjd 4 och långpannan på falshöjd 3.

3 3 ångutsläpp | Tidsstyrd: Utlös det första ångutsläppet 5 minuter efter du har satt in maten och utlös sedan nästa ångutsläpp efter 20 minuter och det tredje ångutsläppet efter 50 minuter.

Höj temperaturen efter 50 minuter. Vänd köttet, häll över cirka 0,5 l vätska och fortsätt sedan tillagningen.

4 Ändra funktion efter 70 minuter, sänk temperaturen och fortsätt tillagningen.

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

6 Beroende på mängd kan du också använda funktion Grill liten ▭.

7 Förvärm tillagningsutrymmet i 15 minuter innan du sätter in maten.

8 Sänk temperaturen efter uppvärmningsfasen och fortsätt tillagningsprocessen.

9 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

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

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

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

13 Ös ytterligare cirka 0,25 l vätska efter 15 minuter.

14 Vänd maten efter halva tiden.

Tillagningstabeller

Kalv

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Gryta med kalvkött, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	[2]	160	✓	2	–	–	120–130[4]	--
Kalvfilé “rosa”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Kalvfilé “medium”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Kalvfilé “genomstekt”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	200–210	63–66
Kalvsadel “rosa”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	30–40	45–48
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	50–60	45–48
Kalvsadel “medium”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	55–65	54–57
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	110–120	54–57
Kalvsadel “genomstekt”, cirka 1 kg (ugnsgaller på långpanna)[1]	[2]	120[3]	✓	2	70	|	130–140	63–66
	[2]	120[3]	✓	2	–	–	200–210	63–66

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, kärntemperatur, Varmluft plus, M Chef + Över- och undervärme, specialprogram Tillagning med låg temperatur, ✓ på, – av

1 Skjut in ugnsgallret och långpannan i tillagningsutrymmet under uppvärmningsfasen.

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

3 Förvärm tillagningsutrymmet i 15 minuter innan du sätter in maten.

4 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 90 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.

Lamm, vilt

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna)	[2]	150	✓	2	280	||	80–110[5]	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Lammsadel utan ben (galler och långpanna)[1]	[2]	130[3] 95–105[4]	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190[3]	–	2	–	–	15–25	54–66
Hjortsadel utan ben (långpanna)	[2]	160–170[3]	–	2	–	–	70–90	60–80
Rådjurssadel utan ben (långpanna)	[2]	140–150[3]	–	2	–	–	25–35	60–80
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna)	[2]	150	✓	2	220	||	70–90[6]	75–85

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd, GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, kärntemperatur, M Chef + Varmluft plus, Över-och undervärme, specialprogram Tillagning med låg temperatur, ✓ på, – av

1 Skjut in ugnsgallret och långpannan i tillagningsutrymmet under uppvärmningsfasen.

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

3 Förvärm tillagningsutrymmet i 15 minuter innan du sätter in maten.

4 Sänk temperaturen efter uppvärmningsfasen och fortsätt tillagningsprocessen.

5 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 40 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.

6 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 30 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.

Tillagningstabeller

Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]	CF
Fågel, 0,8–1,5 kg (ugnsgaller på långpanna)		230	✓	2	--	||	30–40	75	✓
		170–180	–	2	–	–	55–65	80–85	✓
Kyckling cirka 1,2 kg (ugnsgaller på långpanna)		190[1]	✓	2	–	–	65–75[3]	--	–
Fågel, cirka 2 kg (till exempel anka) (ugnspanna)		190 220[2]	–	2	350	||	90–110[4]	90	✓
		180–190	✓	2	–	–	100–120[5]	85–90	✓
Fågel, cirka 4 kg (till exempel gås) (ugnspanna)		160–170	✓	2	–	–	180–200	90–95	✓
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)		200	✓	2	100	|||	10–20	70–75	–
		220–230	✓	2	–	–	20–30[6]	70–75	–
Foreller 2 st. à 230–250 g (långpanna)		225[1]	✓	2	–	–	12–17[3]	--	–
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller, röding) (långpanna)		225	✓	2	--	|||	20–30	70–75	–

Funktion, temperatur, Snabbupp-värmning eller Förvärmning (beroende på funktion), falshöjd GU Gourmet Units, INT Intensitet (| mjuk, || Medel, ||| stark), Tillagningstid, kärntemperatur, CF Crisp function, M Chef + Varmluft plus, Varmluft plus, Över-och undervärme, Stekautomatik, Varmluftsgrillning, Kombitillagning med uppvärmningstyp Över-och undervärme, ✓ på, Grill stor, – av, -- ställ inte in något värde

1 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten.

2 Höj temperaturen efter cirka 70 minuter och fortsätt tillagningen.

3 Vänd grillgodset efter halva tillagningstiden.

4 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen. Lägg köttet med bröstsidan neråt i ugnspannan. Vänd köttet efter 40 minuter och pensla det med saltvatten efter 60 minuter.

5 Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen. Vänd köttet efter 60 minuter.

6 Aktivera ett manuellt ångutsläpp 5 minuter efter påbörjad tillagning.

I tabellerna på följande sidor listas tillämpningarna i Gourmet-assistenten för din dialogugn.

Om det finns i tabellen slår du upp motsvarande recept i kokboken för din dialogugn.

Funktionen är förinställd och kan inte ändras. Du kan ändra de föreslagna värdena för temperatur, Gourmet Units, intensitet och tillagningstid.

Om du vill tillaga en större eller mindre mängd än vad som anges i receptet använder du en större eller mindre form (till exempel den runda bakformen istället för universalplåten).

I tabellen anges om mängden ingredienser avviker från det aktuella receptet. I övriga fall gäller mängden som anges i receptet.

Gourmet-assistent
Mjuka kakor
Kaka i långpanna
Smörkaka (recept: “Smörkaka”)
Smulpaj med frukt
Vetedeg (recept: “Smulpaj med frukt (Vetedeg)”)
Deg med kesella och olja (recept: “Smulpaj med frukt (Deg med kesella och olja)”)
Sockerkaka
Tigerkaka (recept för alla formar: “Tigerkaka“)
Specialform för gugelhupf 24cm (helt recept)
Avlång bakform 30 cm (0,7 gånger recept)
Kransform 26 cm (helt recept)
Sandkaka (recept för alla formar: “Sandkaka med vanilj“)
Specialform för gugelhupf 24cm
Avlång bakform 30 cm
Kransform 26 cm

Översikt Gourmet-assistent

Gourmet-assistent
Bröd
Focaccia (recept: “Focaccia”)
Rund bakform (0,3 gånger recept)
Långpanna (helt recept)
Vitt bröd
Utan bakform (recept: “Vitt bröd, färskt”)
800 g (helt recept)
1000 g (1,25 gånger recept)
Avlång bakform 25 cm (recept: “Vitt bröd med örtkryddor“, 0,8 gånger recept)
Avlång bakform 30 cm (recept: “Vitt bröd med örtkryddor“, helt recept)
Blandvetebröd (recept: “Veteblandbröd, färskt”)
Avlång bakform 25 cm (0,8 gånger recept)
Avlång bakform 30 cm (helt recept)
Småfranska
Söt vetefralla (recept: “Bröd med russin”)
5 stycken (halvt recept)
10 stycken (helt recept)
Vetefrallor (recept: “Vetefranskor, färska”)
4 stycken (halvt recept)
8 stycken (helt recept)

Gourmet-assistent
Pizza/paj
Smördegspiråger (recept: “Korv i deg”)
4 stycken (0,7 gånger recept)
6 stycken (helt recept)
8 stycken (1,3 gånger recept)
Pizza (recept: “Pizza (Vetedeg)”)
Bakplåt (helt recept)
Rund bakform (halvt recept)
Paj (recept: “Quiche Lorraine”)
Mördegskaka (recept: “Ostpaj”)
Bakplåt (dubbelt recept)
Rund bakform (helt recept)
Kött
Fågel
Kyckling, hel (recept: “Kyckling”)
Stekt kalkonbröst (recept: “Kalkonbröst, fyllt”)
Kalv
Kalvfilé (recept för alla stekgrader: “Kalvfilé“)
Rosa/Medium/Genomstekt
Kalvsadel (recept för alla stekgrader: “Kalvsadel“)
Rosa/Medium/Genomstekt
Nöt
Oxfilé (recept för alla stekgrader: “Oxfilé“)
Blodigt/Medium/Genomstekt
Rostbiff (recept för alla stekgrader: “Rostbiff“)
Blodigt/Medium/Genomstekt
Fläskkött
Köttfärslimpa (recept: “Köttfärslimpa”)
Kassler (recept: “Kassler”)
Fläskstek (recept: “Fläskstek”)
Fläskfilé
Rosa/Medium/Genomstekt

Översikt Gourmet-assistent

Gourmet-assistent
Fisk
Laxfilé, gratinerad (recept: “Laxfilé, gratinerad”)
2 portioner (0,3 gånger recept)
4 portioner (0,7 gånger recept)
6 portioner (helt recept)
8 portioner (1,3 gånger recept)
Laxforell, hel (recept: “Forell, fylld“, utan fyllning)
600–1 800 g (anpassa innehåll)
Gösfilé (recept “Gös på örtbädd“)
400–1 600 g (anpassa innehåll)
Skaldjur
Blåmusslor (recept: “Thai-musslor”)
500–2000 g (anpassa innehåll)

Gourmet-assistent
Gratänger
Potatisgratäng (recept: “Potatisgratäng”)
2 portioner (halvt recept)
4 portioner (helt recept)
6 portioner (1,5 gånger recept)
8 portioner (dubbelt recept)
Lasagne (recept: “Lasagne”)
2 portioner (halvt recept)
4 portioner (helt recept)
6 portioner (1,5 gånger recept)
8 portioner (dubbelt recept)
Pastagratäng (recept: “Pastagratäng”)
2 portioner (halvt recept)
4 portioner (helt recept)
6 portioner (1,5 gånger recept)
8 portioner (dubbelt recept)
Grönsaker
Ratatouille (recept: “Ratatouille”)
500–3000 g (anpassa innehåll)
Rotsaker (recept “Rotsaker, orientaliskt“)
500–2500 g (anpassa innehåll)

Översikt över automatikprogram Auto

I tabellerna på följande sidor listas de automatikprogram som finns vid leverans för din dialogugn.

De tillhörande recepten finns i kokboken för din dialogugn.

Automatikprogram
M Chef Meny
Köttfärs| Grönaker|Ris
Kebab|Blomkål| Focaccia
Lax|Kyckling |Brioche
Lamm|Grönsaker|Potatis
Skaldjur|Lax| Nötkött
Röding|Grönsaker|Potatis
Havsaborre| kyckling
Mjuka kakor
Äppelkaka, traditionell
Sockerkaka
Smörkaka
Jäsa vetedeg
Karamell-äppel-paj
Cheesecake
Kokospaj
Mandelkakor
Tigerkaka
Sandkaka med vanilj
Nöt-och chokladkaka
Smulpaj med frukt
Vetedeg
Deg med kesella och olja
Engelsk sockerkaka
Kanel-makadamiakrans

Automatikprogram
Bakverk
Ausstechplätzchen (Småkakor)
Tyska russinsnäckor
Muffins choko/körsbär
Spritzgebäck (Glaserade kex)
Vaniljgiffel
Valnötsmuffins
Petit-chouer
Bröd
Focaccia
Vetelängd
Vetefläta
Vitt bröd med örtkryddor
Tigerbröd
Vitt bröd, färskt
Vetebröd med frön
Veteblandbröd, färskt
Veteblandbröd, fryst
Mjuk kaka
Småfranska
Croissanter
Bröd med russin
Småfranska med choklad
Vetefranskor, färska
Vetefranskor, frysta

Översikt över automatikprogram Auto

Automatikprogram
Pizza/paj
Grönsakspaj
Ostpaj
Pajrulle kålrabbi/hummer
Lax deg
Pizza
Vetedeg
Deg med kesella och olja
Quiche Lorraine
Spenat i smördeg
Tomat-ricotta-paj
Pajrulle med savojkål
Korv i deg
Kött
Fågel
Anka
Kyckling
Kalkonbröst, fyllt
Kalv
Kalvfilé
Kalvsadel
Nöt
Oxfilé
Rostbiff
Fläskkött
Köttfärslimpa
Kassler
Pulled pork
Fläskstek
Fläskfilé, fylld
Fläskfilé i smördeg

Automatikprogram
Fisk
Guldsparid på grönsaksbädd
Fisk i is
Kabeljo i örttäcke
Lax, konfiterad
Lax i degtäcke
Laxfilé, gratinerad
Forell, fylld
Havsaborre i salttäcke
Gös på örtbädd
Skaldjur
Räkor med grönsaker
Kammusslor, konfiterade
Thai-musslor
Gratänger
Endivegratäng
Potatisgratäng
Lasagne
Moussaka
Pastagratäng
Paella
Shepherd's Pie
Terrin mm
Köttfärspaté
Terrin kyckling/hummer
Laxterrin

Översikt över automatikprogram Auto

Automatikprogram
Grönsaker
Antipasti
Aubergine
Champinjoner
Paprika
Gratinerad blomkål
Fänkål med prosecco
Grönsaksgryta
Ratatouille
Sparris
Rotsaker, orientaliskt
Zucchini, gratinerad
Desserter
Gratinerad ananas
Buchteln, österrikisk kaka
Créme caramel
Smulpaj
Hallonsufflé
Pumpasufflé
Lime pie
Chokladdessert

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

EU-konformitetsdeklarationens fulla text finns tillgänglig på www.miele.se under “Nedladdningsbara filer” på respektive produktsida.

För bruksanvisningar, service och information går du till Produktinformation under Kundservice på www.miele.se. 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 användning och styrning av ugnen använder sig Miele av en mjukvara.

Mieles upphovsrättsliga befogenheter och mjukvarutillverkarens föreskrifter ska följas och respekteras.

Miele och dess leverantörer rättar sig efter varje rättslig föreskrift från mjukvarutillverkaren.

Det är särskilt förbjudet att:

- kopiera och distribuera materialet
- förändra och
- dekompilera, återutveckla och ta isär mjukvaran.

Denna produkt innehåller Adobe® Flash® Player Software med licens från Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe och Flash är registrerade varumärken inom Adobe Systems Incorporated.

Miele överlämnar källkoden för alla komponenter till GNU General Public License jämförbara Open Source licenser.

Det går att få en översikt över de integrerade Open Source komponenterna samt en kopia på respektive licens på http://www.miele.com/device-software-licences efter att ha angett korrekt produktnamn.

Miele överlämnar källkoden för alla komponenter till GNU General Public License jämförbara Open Source licenser.

För att få en sådan källkod skickar du ett mejl till info@miele.com

Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:
08-562 29 000

www.miele.se

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

Miele

DO 7860

sv-SE

M.-Nr. 11 527 680 / 05