Bruks- och monteringsanvisning
Ugn



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

sv-SE

M.-Nr. 12 873 630

Innehåll

Säkerhetsanvisningar och varningar **6**

Hållbarhet och miljöskydd **12**
Energispartips 12

Beskrivning av produkten **14**
Din ugn 14
Manöverpanel 15
- Starta ugnen 16
- Funktionsväljare 16
- Display 16
- Inställningsvred < > 16
- Touchknappar 16
- Symboler 17

Utrustning 18
- Typskylt 18
- Leveransinnehåll 18
- Extra tillbehör 18

Säkerhetsanordningar 21
Ytor behandlade med PerfectClean 21

Idrifttagning **22**
Värma upp ugnen för första gången 22

Inställningar **24**
Översikt över inställningar 24
Ändra inställningar 26

Funktioner **27**

Användning **28**
Enkel användning 28
Ändra värden och inställningar för en tillagning 28
- Ändra temperatur 28
- Ställa in tillagningstider 28
- Ändra inställda tillagningstider 30
- Radera inställda tillagningstider 30

Förvärma tillagningsutrymmet 30
Äggklocka 31

Innehåll

Använda tillbehör ... 31
Använda ugnsgallret ... 31
Använda bakformar ... 32
Använda bakplåtar ... 32
Använda gallret och långpannan ... 32
Använda grill- och stekplåt med långpanna ... 32
Använda baksten ... 32
Använda gourmetpanna ... 32
Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C ... 33

Bra att veta ... **35**
Bakning ... 35
Tips för bakning ... 35
Anvisningar för tillagningstabellerna ... 35
Anvisningar till funktioner ... 35
Stekning ... 36
Tips för stekning ... 36
Anvisningar för tillagningstabellerna ... 37
Anvisningar till funktioner ... 37
Grillning ... 38
Tips för grillning ... 38
Anvisningar för tillagningstabellerna ... 38
Anvisningar till funktioner ... 39
Upptining ... 39
Tillagning med låg temperatur ... 40
Konservering ... 40
Torkning ... 42
Värma porslin ... 42
Djupfrysta produkter/färdiga rätter ... 43
Tillagningstabeller ... 44
Kaksmet ... 44
Mördeg ... 45
Vetedeg ... 46
Deg med olja och kesella ... 47
Sockerkakssmet ... 47
Smördeg och marängsmet ... 48
Pikant ... 49
Nötkött ... 50
Kalv ... 51
Fläskkött ... 52
Lamm, vilt ... 53
Fågel, fisk ... 54

Innehåll

Rengöring och skötsel ... **55**
Olämpliga rengöringsmedel ... 55
Demontera eller ta bort tillbehör ... 55
Avlägsna smuts med ugnsrengöringsmedel ... 56
Rengöra fronten ... 56
Tillagningsutrymme ... 56
Manuell rengöring av tillagningsutrymmets väggar, botten och tak ... 56
Rengöra tillagningsutrymmets tätning ... 57
Katalytiskt emaljerad bakvägg i ugnen ... 57
Demontera och montera ugnens bakvägg ... 57
Manuell rengöring av ugnens bakvägg ... 58
Rengöra ugnens bakvägg katalytiskt ... 58
Ugnsstegar ... 59
Demontera och montera ugnsstegarna ... 59
Rengöra ugnsstegar ... 59
FlexiClip-teleskopskenor ... 59
Rengöra FlexiClip-teleskopskenorna ... 59
Galler ... 60
Rengöra gallret ... 60
Bakplåtar och bakformar ... 61
Rengöra bakplåtar och bakformar med PerfectClean ... 61
Baksten ... 61
Rengöra baksten och bakspade ... 61
Ugnspanna med lock ... 62
Rengöra gourmetpannan ... 62
Lucka ... 63
Montera bort ugnsluckan ... 63
Demontera ugnsluckan ... 64
Montera in ugnsluckan ... 66

Åtgärda problem ... **67**
Anvisningar i displayen ... 67
Oväntat beteende ... 67
Otillfredsställande resultat ... 69
Ovanliga ljud ... 70

Miele service ... **71**
Få hjälp vid eventuella störningar ... 71
Garanti ... 71

Installation ... **72**
Inbyggnadsmått ... 72
Inbyggnad i ett över- eller underskåp ... 72
Sidovy H 24xx ... 73
Anslutningar och ventilation ... 74

Innehåll

Inbyggnad av ugnen 75
Elanslutning 76

Anvisningar för testinstitut **77**
Testrätter enligt EN 60350-1 77
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1 78

Tekniska data **79**

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

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

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

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

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

Användningsområde

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

▶ Ugnen är inte avsedd att användas utomhus.

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

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

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

▶ Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass G.

Om det finns barn i hemmet

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

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

▶ Barn från 8 år och uppåt får endast använda ugnen utan uppsikt under förutsättning att de känner till hur man använder den på ett säkert sätt. Barn måste kunna se och förstå riskerna med en felaktig användning.

▶ Barn får inte rengöra eller göra underhåll på ugnen utan uppsikt.

▶ Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av ugnen. Låt aldrig barn leka med den.

▶ Kvävningsrisk på grund av förpackningsmaterial. Barn kan under lek linda in sig i förpackningsmaterial (till exempel plastfolie) eller dra det över huvudet och kvävas.
Håll därför barn borta från förpackningsmaterial.

▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Ugnen blir varm på luckglaset, manöverpanelen och vid utsläppsöppningarna för ugnsluften.
Se till att barn inte tar på ugnen under drift.

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

Teknisk säkerhet

▶ Ej fackmässig installation, underhållsarbete eller reparation kan innebära allvarlig fara för användaren. Installations- och underhållsarbeten och reparationer får bara utföras av Miele service eller en behörig fackman.

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Garantin upphör att gällaom ugnen inte repareras av en behörig fackman eller av Miele service.

▶ Vid utbyte av defekta säkerhetsrelevanta komponenter garanterar Miele endast att Mieles originalreservdelar uppfyller säkerhetskraven till fullo.

▶ För ugnar som levereras utan nätanslutningsledning, eller vid utbyte av skadad nätanslutningsledning, måste en speciell nätanslutningsledning installeras av en behörig fackman eller av Miele service.

▶ Om anslutningskabeln skadas måste den ersättas av en speciell anslutningskabel av en behörig fackman eller Miele service.

▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig. Säkerställ detta genom att göra något av följande:

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

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

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

Användning

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

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

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

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

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

▶ En del livsmedel torkar snabbt och kan självantändas av de höga grilltemperaturerna.
Använd aldrig funktioner med grill för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. För dessa ändamål använder du funktion Varmluft plus  eller Över- och undervärme .

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

▶ När du använder restvärme för att hålla maten varm kan det uppstå korrosion i ugnen på grund av den höga luftfuktigheten och kondensvattnet. Även manöverpanelen, bänkskivan eller inbyggnadsskåpet kan skadas. Stäng aldrig av ugnen, utan ställ in den lägsta temperaturen för den valda funktionen. Kylfläkten fortsätter automatiskt att vara aktiverad.

▶ Mat som hålls varm eller förvaras i tillagningsutrymmet kan torka och fuktigheten från maten kan leda till korrosion i ugnen. Täck därför alltid över maten.

▶ Tillagningsutrymmet kan repas eller spricka på grund av överhettning.
Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie.
Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda funktionen Varmluft plus eller Eco - Varmluft .

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

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

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

▶ Kärl som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.
Använd endast plastkärl som tål ugnsvärme. Beakta anvisningarna från tillverkaren av tillagningskärlet.

▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.

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

För ytor i rostfritt stål gäller:

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

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

Rengöring och skötsel

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

▶ Ugnsstegarna kan tas bort. Montera in ugnsstegarna igen.

▶ Den katalytiskt emaljerade bakväggen kan tas bort helt för rengöring. Montera tillbaka bakväggen korrekt och använd aldrig ugnen utan monterad bakvägg.

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

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

Tillbehör

▶ Miele tar inget ansvar för användning av tillbehör som inte är originaltillbehör från Miele. Miele ansvarar inte för anspråk som grundar sig på garanti, kvalitetsgaranti och/eller produktansvar i den mån skador eller brister beror på användning eller installation av tillbehör som inte kommer från Miele eller har godkänts av Miele.

▶ Mieles originalreservdelar sparas i minst 10 år och upp till 15 år efter att ugnens modellserie har utgått.

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

Hållbarhet och miljöskydd

Transportförpackning

Förpackningen skyddar maskinen mot transportskador.

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.

Energispartips

Tillagning

- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Försök undvika att öppna luckan under matlagningen.

- Välj helst matta och mörka bak- och 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.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo.
  Ställ in en tillagningstid eller så använder du en stektermometer (om sådan finns).
- Du kan använda funktion Varmluft plus för många olika maträtter. Med den kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för Över- och undervärme eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Eco - Varmluft är en innovativ funktion som passar för mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor men även för kötträtter och stekar. Du tillagar energibesparande med optimal restvärmeanvändning. Om du tillagar maten på en falshöjd sparar du upp till 30 % energi med samma goda resultat. Öppna inte luckan under matlagningen.
- Använd funktion Varmluftsgrillning när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra grillfunktioner på maximal temperatur.
- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

Restvärmeanvändning

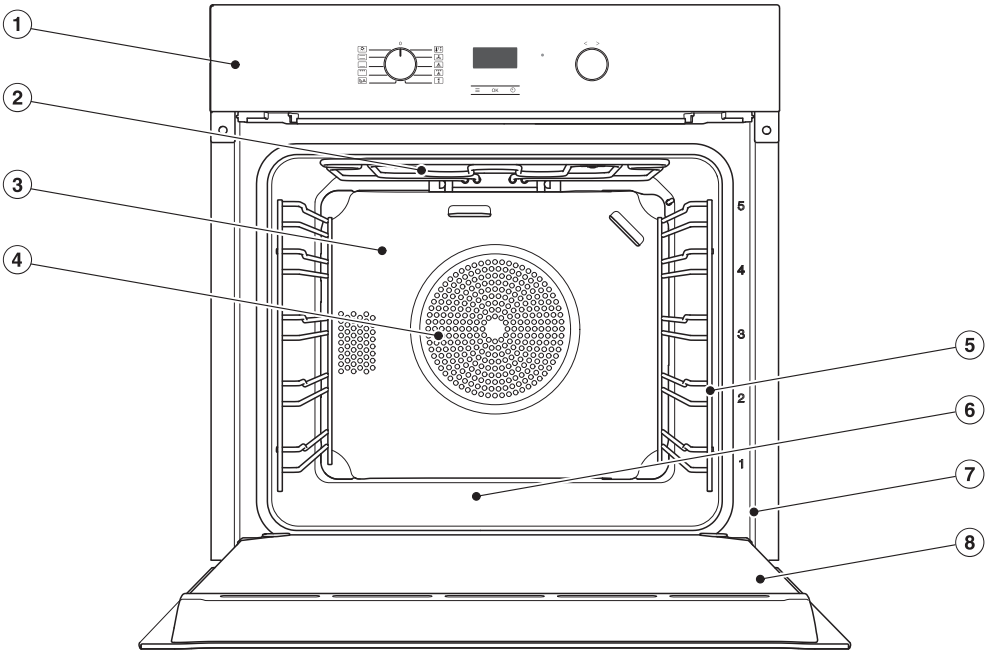
- Vid tillagningsprocesser på temperaturer över 140 °C och tider över 30 minuter kan du minska temperaturen till det lägsta läget cirka 5 minuter före tillagningstidens slut. Restvärmen räcker till för att laga färdigt maten. Men stäng inte av ugnen (se avsnittet “Säkerhetsanvisningar och varningar”).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

Energisparläge

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

Beskrivning av produkten

Din ugn



① Manöverpanel

② Värmeelement för övervärme och grill

③ Katalytiskt emaljerad bakvägg

④ Insugningsöppning för fläkten med bakomliggande ringelement

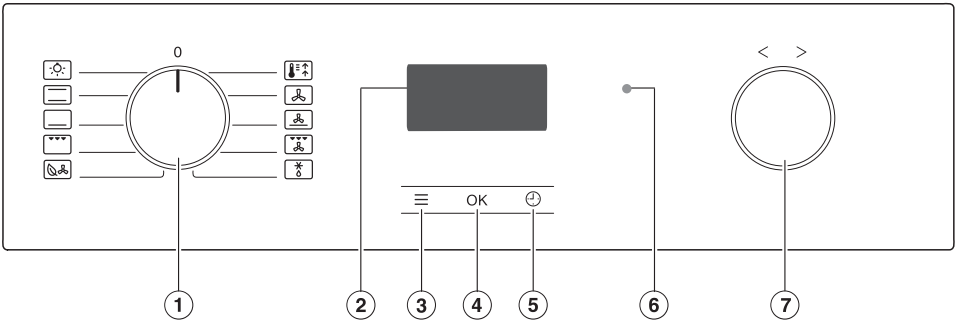
⑤ Ugnsstegar med 5 falshöjder

⑥ Ugnsbotten med bakomliggande värmeelement för undervärme

⑦ Frontram med typskylt

⑧ Lucka

Manöverpanel



① Funktionsväljaren
För att välja funktion

② Display
Visa aktuell tid och information om användning

③ Touchknapp ≡
Gå till menyn Inställningar

④ Touchknapp *OK*
Välja funktioner och för att spara inställningar

⑤ Touchknapp ◴
För att ställa in äggklocka, tillagningstid och tillagningens sluttid

⑥ Optiskt gränssnitt
(endast för Miele service)

⑦ Inställningsvred < >
För att ställa in tid, temperatur och välja funktioner och inställningar

Starta ugnen

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

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

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

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

Funktionsväljare

Med funktionsväljaren väljer du funktioner och slår på ugnsbelysningen separat.

Du kan vrida den åt höger och vänster. När den står på läge **0** kan du trycka in den.

Funktioner

- Belysning
- Över- och undervärme
- Undervärme
- Grill stor
- Eco - Varmluft
- Booster
- Varmluft plus
- Intensivbakning
- Varmluftsgrillning
- Upptining

Display

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

Inställningsvred < >

Du kan vrida funktionsvredet åt höger och vänster och sänka ner det genom att trycka ner det i alla lägen.

Du väljer funktioner och inställningar i displayen genom att vrida vredet åt höger > eller vänster <.

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

Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal.
Du kan stänga av denna ljudsignal genom att på inställningen *P 5* välja status *5 0* (se avsnittet “Inställningar”).

Touchknappar nedanför displayen

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

Touchknapp	Funktion
≡	Med denna touchknapp öppnar du inställningarna när funktionsväljaren står i position **0** eller i position Belysning 🔆.
OK	Med denna touchknapp öppnar du funktioner, sparar ändringar av värden eller inställningar.
🕘	Med denna touchknapp öppnar du olika funktioner för inställning av tider (Äggklocka/Tillagningstid/slut på tillagningstid).

Symboler

I displayen kan följande symboler visas:

Symbol	Innebörd
🔔	Äggklocka
	Tillagningstid
	Tillagningstidslut
🕘	Tid
🌡	Temperatur
P	Inställning
S	Status för en inställning
LOC	Driftspärr
DES	Demoläge
CANC	Strömavbrott

Utrustning

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

Utrustningen är beroende av modell.

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

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

Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.
Där finns modellbeteckning, serienummer och anslutningsdata (nätspänning/frekvens/maximalt anslutningsvärde).

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

Leveransinnehåll

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

Extra tillbehör

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

Du kan komma till Mieles hemsida via följande QR-kod:

Ugnsstegar

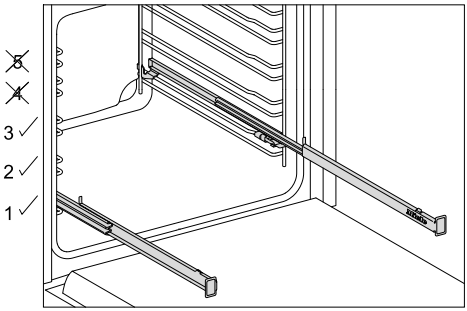
På höger och vänster sida i tillagningsutrymmet finns ugnsstegar med falshöjderna 5 1 för insättning av tillbehör.

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

Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra. Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

Du kan demontera ugnsstegarna.

FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



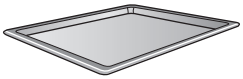
Du kan endast använda FlexiClip--teleskopskenorna på falshöjd 1, 2 och 3.

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

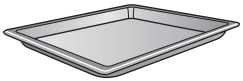
FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

Bakplåt HBB 71
(utdragsspärr i mitten):



Långpanna HUBB 71
(utdragsspärr i mitten):

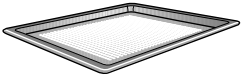


Bak- och stekgaller HBBR 71
(utdragssspärr i mitten):



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

Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad HBBL 71



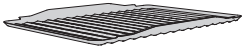
Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna:

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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

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

Grill- och stekplåt HGBB 71



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

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Runda bakformar HBF 27-1 och HBFP 27-1



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

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

Baksten HBS 70



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

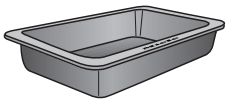
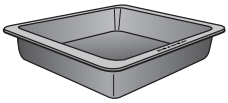
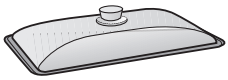
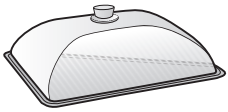
För att lägga på och ta ut det som grädda på bakstenen medföljer en bakspade av obehandlat trä.

Ugnspanna HUB
och lock till ugnspanna HBD

Till skillnad mot andra ugnspannor kan Mieles ugnspannor skjutas in direkt i ugnsstegarna. Precis som gallret har de ett utdragsskydd.
Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

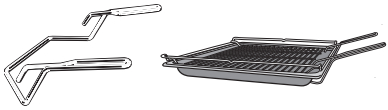
Ugnspannan finns med olika djup. Bredden och höjden är samma för alla.

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

Djup: 22 cm	**Djup: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*lämplig för induktionshällar

Handtag HEG



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

Katalytiskt emaljerat tillbehör

Katalytiskt emaljerade ytor rengörs automatiskt från smuts av olja och fett vid höga temperaturer.

- **Sidoväggar**
  Sidoväggarna sätts bakom ugnsstegarna och skyddar ugnsväggarna mot smuts.
- **Bakvägg**
  Beställ denna reservdel om den katalytiska emaljen har tappat sin funktion på grund av felaktig användning eller att den är väldigt smutsig.

Om du vill beställa något så anger du ugnens modellbeteckning.

Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnsrengöring

Säkerhetsanordningar

Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig inkoppling av ugnen.

Kylfläkt

Kylfläkten startar automatiskt vid varje tillagning. Kylfläkten ser till att den heta luften i tillagningsutrymmet blandas med den svalare rumsluften och kyls ner innan den släpps ut mellan ugnsluckan och manöverpanelen.
Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller köksskickerier. Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.

Säkerhetsavstängning

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

Ventilerad lucka

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

Ytor behandlade med PerfectClean

Ytor behandlade med PerfectClean har en enastående non-stickeffekt och är extra lätta att rengöra. Dessa ytor är jämförbara med glas när det gäller skötsel.

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:

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

Första inställning av klockan

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift.
Använd endast ugnen när den är inbyggd. På så vis garanteras en säker funktion.

Om ugnen är elansluten så startas den automatiskt.



12:00 lyser i displayen och ⏲ blinkar.

- Tryck upp funktionsväljaren < > om den skulle vara nertryckt.

Du kan bara ändra klockan om funktionsväljaren står i läge **0**.

Vid leverans visas klockan i 24-timmarsformat.

- Ställ in klockan med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Tiden sparas.

Klockan är avstängd från fabrik för att spara energi. Detta innebär att tiden inte visas när ugnen är avstängd och displayen är mörk.

Om du inte ställer in tiden direkt vid idrifttagningen, räknas tiden upp på displayen. Efter en viss tid stängs ugnen av och displayen slocknar.

För att ställa in tiden måste du starta ugnen genom att vrida funktionsväljaren en gång åt höger och sedan tillbaka till läge **0**.

Tips! Du kan också ställa in tiden i 12-timmarsformat genom att på inställningen *P 2* välja status *12* (se avsnittet "Inställningar").

Värma upp ugnen för första gången

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

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

- Ta bort alla eventuella klistermärken eller skyddsfolie från både ugn och tillbehör.
- Torka ur tillagningsutrymmet med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) på ugnsstegarna och skjut in alla plåtar och gallret.
- Välj funktionen Booster.

Den förvalda temperaturen visas (160 °C).

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Förvärm ugnen i minst en timme.
- Vrid funktionsväljaren till position **0** efter uppvärmningen.

Rengöra tillagningsutrymmet efter att ugnen värmts upp för första gången

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

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

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

Inställningar

Översikt över inställningar

Inställning	Status	
P1 **Tid Visning**	S0*	Av Displayen är mörk för att spara energi.
	S1	På Klockan visas alltid i displayen. Om denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.
	S2	Nattavstängning Klockan visas bara från 05:00 till 23:00 i displayen. Resten av tiden är displayen avstängd. Om denna inställning ändras leder det till en ökad energiförbrukning.
P2 **Tid Tidsformat**	24*	24-timmarsformat
	12	12-timmarsformat
P3 **Tid**		Ställa in, 🕘 blinkar
P4 **Ljudstyrka Ljudsignaler**	S0	Av
	S1*	Melodier (1–7, 4*)
	S2	Solo-ton (1–14, 8*)
P5 **Ljudstyrka Knappljud**	S0	Av
	S4*	På: S1–S7
P6 **Temperatur Enheter**	°C*	Grader Celsius
	°F	Grader Fahrenheit

* Fabriksinställning

Inställning	Status	
P 7 **Driftspärr för ugnen**	*S 0**	Av
	S 1	På Driftspärren förhindrar oavsiktlig användning av ugnen. Även efter ett strömavbrott fortsätter den att vara aktiverad. När driftspärren är aktiverad och du startar ugnen så visas *LOC* i displayen. Driftspärren avaktiveras för en tillagningsprocess om man trycker på touchknappen *OK* i minst 6 sekunder.
P 8 **Programversion**		Visning
P 9 **Demoläge ugn**	*S 0**	Av Demoläget avaktiveras när du trycker på touchknappen *OK* i minst 4 sekunder. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.
	S 1	På Demoläget aktiveras när du trycker på touchknappen *OK* i minst 4 sekunder. När du har aktiverat demoläget så visas *nES* när du kopplar in ugnen. Bekräfta med *OK*.
P 10 **Drifttimmar**		Visning

* Fabriksinställning

Ändra inställningar

Med touchknappen ≡ kan du visa inställningarna och anpassa ugnen efter dina egna behov och önskemål genom att ändra fabriksinställningarna.

Om displayen är mörk måste du sätta på ugnen för att ändra inställningarna:

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

Du ändrar en inställning *P* genom att ändra status *S*.

- Välj touchknappen ≡.



Urvalslistan över inställningar visas.

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



Inställningen visas tillsammans med aktuell status *S*, till exempel *0*.

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

För att välja status *S*:

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

Vald status sparas och inställningen *P* visas igen.

Om du vill ändra ytterligare inställningar så gör du på samma sätt.

- Välj sedan touchknappen ≡.

Funktioner	Föreslaget värde	Område
Varmluft plus	160 °C	30–250 °C
Intensivbakning	170 °C	50–250 °C
Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °C
Upptining	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Över- och undervärme	180 °C	30–280 °C
Undervärme	190 °C	100–260 °C
Grill stor	240 °C	200–280 °C
Varmluftsgrillning	200 °C	100–260 °C

Enkel användning

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

Temperaturförslaget visas och blinkar.

- Ändra den förvalda temperaturen med < > vid behov.

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

- Bekräfta med *OK*.

Ärtemperaturen visas och uppvärmningsfasen börjar.

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

- Vrid funktionsväljaren till position **0** efter tillagningen.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

Ändra funktion

Under en tillagning kan du byta till en annan funktion.

- Vrid funktionsväljaren till den nya funktionen.

Inställda tillagningstider raderas.

Ändra värden och inställningar för en tillagning

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

Beroende på vald funktion kan följande inställningar ändras:

- Temperatur
- Tillagningstid
- tillagningstidslut

Ändra temperatur

Du kan bara ändra temperaturen under en tillagning när är-temperaturen visas eller en tid räknas ner i displayen.

- Ändra temperaturen med hjälp av funktionsväljaren < >.

Temperaturen ändras i 5 °C-steg.

- Bekräfta med *OK*.

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 ställt in en temperatur.

När du ställer in Tillagningstid eller en sluttid för tillagningen med touchknappen så kan du automatiskt starta eller stänga av tillagningar.

- Tillagningstid
  Du ställer in tiden som behövs för att tillaga maten i timmar:minuter. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Den maximala tillagningstiden som kan ställas in beror på vald funktion.
- tillagningstiden slut
  Du bestämmer en tidpunkt som du vill att programmet ska sluta på. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.

Starta och stänga av tillagningen direkt automatiskt

Om du startar tillagningen direkt och sedan vill stänga av den automatiskt så ställer du in en tillagningstid **eller** tidpunkten för tillagningens slut.

- Välj touchknappen ⏲.

🔔, ⏲ och ⏲ visas.
⏲ blinkar.

- Om du vill ställa in en tillagningstid så bekräftar du med *OK*.

⏲ blinkar.

- Ställ in önskad tid med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Du har ställt in tillagningstiden. Den inställda tiden visas i displayen och ⏲ blinkar. Symbolerna för de andra tiderna lyser.

- Välj touchknappen ⏲.

Tillagningstiden visas i displayen och ⏲ lyser.
Tillagningen stängs av automatiskt efter denna tid.

Om du vill ställa in tidpunkt för tillagningens slut istället för tillagningstiden så väljer du ⏲.

Starta och stänga av tillagningen vid en senare tidpunkt

Om du vill starta eller stänga av tillagningen vid en senare tidpunkt så ställer du in båda tiderna (Tillagningstid ⏲ **och** tillagningens slut ⏲).

- Ställ nu in **tillagningstiden**:
  Välj touchknappen ⏲.

⏲ blinkar. 🔔 och ⏲ lyser.

- Bekräfta med *OK*.

0:00 visas och ⏲ blinkar.

- Ställ in önskad tillagningstid med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Du har ställt in tillagningstiden. Den inställda tillagningstiden visas och ⏲ blinkar. Symbolerna för de andra tiderna lyser.

- Ställ nu in tidpunkten för **tillagningens slut**:
  Välj ⏲ med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Den automatiskt beräknade tidpunkten för tillagningens slut (aktuell tid + tillagningstid) visas och ⏲ blinkar.

- Ställ in önskad tidpunkt för tillagningens slut med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Du har ställt in tidpunkten för tillagningens slut. Den inställda tidpunkten visas och ⏲ blinkar. Symbolerna för de andra tiderna lyser.

- Välj touchknappen ⏲.

Tidpunkten vid vilken tillagningen ska starta visas i displayen och ⏲ lyser. Tillagningen startar vid den visade tidpunkten och stängs av automatiskt när den inställda tillagningstiden är förbi.

Ändra inställda tillagningstider

■ Välj touchknappen ◷.

Den inställda tillagningstiden visas och ◷ blinkar. 🔔 och ◷ lyser.

■ Om du vill ändra **tillagningstiden** bekräftar du med *OK*.

■ Om du vill ändra **tillagningstidens slut** vrider du funktionsväljaren < > åt höger tills symbolen ◷ blinkar. Bekräfta med *OK*.

Den inställda tiden visas och motsvarande symbol tänds.

■ Bekräfta med *OK*.

Den inställda tiden visas och motsvarande symbol blinkar.

■ Ändra den inställda tiden med funktionsväljaren < >.

■ Bekräfta med *OK*.

■ Välj touchknappen ◷.

Tiden har ändrats.

Tiderna raderas i händelse av strömavbrott.

Radera inställda tillagningstider

■ Välj touchknappen ◷.

Den inställda tillagningstiden visas och ◷ blinkar. 🔔 och ◷ lyser.

■ Om du vill radera **tillagningstiden** bekräftar du med *OK*.

■ Om du vill radera **tillagningstidens slut** vrider du funktionsväljaren < > åt höger tills symbolen ◷ blinkar. Bekräfta med *OK*.

Den inställda tiden visas och motsvarande symbol tänds.

■ Vrid funktionsväljaren < > åt vänster eller höger tills fyra streck --:-- visas.

■ Bekräfta med *OK*.

■ Välj touchknappen ◷.

Tiden har raderats.

När du raderar tillagningstiden ◷ så raderas även tidpunkten för tillagningsslutet ◷ och tillagningen fortsätter.

Om du raderar tidpunkten tillagningens slut ◷ så startar tillagningen med den inställda tillagningstiden.

Förvärma tillagningsutrymmet

Funktionen Booster används för snabb uppvärmning av tillagningsutrymmet.

Förvärmning av tillagningsutrymmet behövs bara vid vissa tillagningar.

■ De flesta maträtter kan ställas in direkt i det kalla tillagningsutrymmet så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.

■ Förvärm tillagningsutrymmet när du ska tillaga följande livsmedel och använda följande funktioner:

- Mörka bröddegar samt rostbiff och filé i funktionerna Varmluft plus 🌀 och Över- och undervärme ▭
- Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga degar (till exempel tårtbottnar) i funktionen Över- och undervärme ▭

Snabbuppvärmning

Med funktionen Booster 🌡 kan du förkorta uppvärmningsfasen.

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

- Välj Booster .
- Välj temperatur.
- Växla till önskad funktion efter att den inställda temperaturen nåtts.
- Ställ in maten i tillagningsutrymmet.

Äggklocka

Använda funktionen Äggklocka

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

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

Äggklockan kan ställas in på maximalt *59:59* minuter:sekunder.

Om displayen är mörk måste du sätta på ugnen för att ställa in timern:

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

Ställa in äggklockan

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

- Välj touchknappen .
- Om en tillagning pågår samtidigt, så väljer du med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

blinkar och *0:00* visas.

- Ställ in minuter:sekunder med funktionsväljaren < > *6:20* .
- Bekräfta med *OK*.

Tiden sparas.

och tiden som räknas ner visas i displayen, även om en tillagning pågår samtidigt.

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

- Välj touchknappen .

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Ändra äggklockans tid

- Välj touchknappen .
- Välj med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

blinkar och den inställda tiden visas.

- Ändra äggklockans tid med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade tiden sparas.

Radera äggklockans tid

- Välj touchknappen .
- Välj med funktionsväljaren < >.
- Bekräfta med *OK*.

blinkar och den inställda tiden visas.

- Vrid funktionsväljaren < > åt vänster tills *0:00* visas.
- Bekräfta med *OK*.

Äggklockans tid raderas.

- Välj touchknappen .

Använda tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

Använda ugnsgallret

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

Använda bakformar

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

Använda bakplåtar

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

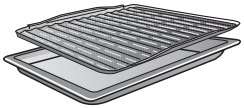
Tips! Vid bakning med Gourmet bak- och AirFry-plåten hålad HBBL 71 ska du först kavla ut degen på en plan arbetsyta och sedan lägga den på den hålade plåten.

Använda gallret och långpannan



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

Använda grill- och stekplåt med långpanna



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

Använda baksten

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

Tips! Detaljerad information finns i bakstenens bruksanvisning.

Använda gourmetpanna

Skador på tillagningsutrymmets emalj på grund av överhettning.
När du sätter in Mieles gourmetpanna HUB 5000/5001 på första falshöjden kan det uppstå överhettning på grund av ett för litet avstånd: emaljen kan spricka eller repas.
Sätt **inte** in Mieles gourmetpanna HUB 5000/5001 på den första falshöjden.
Skjut aldrig in ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där.
Använd i **allmänhet falshöjd 2** eller, för gratinering, falshöjd 3 eller 4.

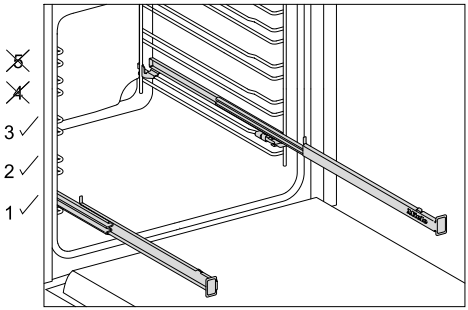
- Skjut in gourmetpannan mellan hållarna på en falshöjd i ugnsstegarna.

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

Tips! Detaljerad information finns i gourmetpannans bruksanvisning.

Montera och ta loss FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.



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

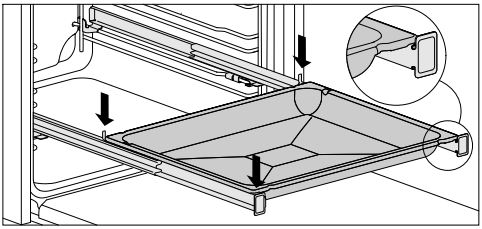
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

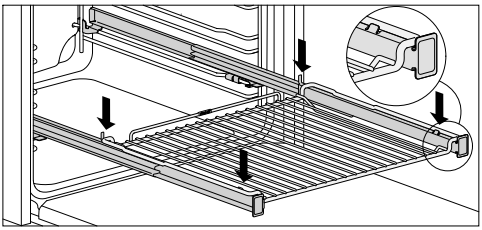
För att använda FlexiClip-teleskopskenorna för alla livsmedel som tillagas på falshöjd 2 FlexiClip-teleskopskenorna placeras på falshöjd 1.

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

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

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.



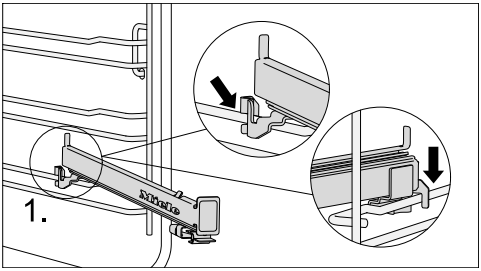


Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

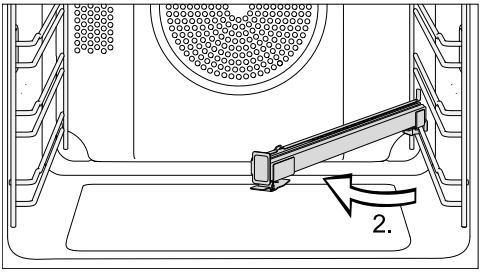
- Se till att tillbehöret alltid ligger mellan teleskopskenornas främre och bakre spärrar.
- Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt på FlexiClip-teleskopskenorna.

FlexiClip-teleskopskenorna ska **inte** dras isär vid montering eller demontering.
FlexiClip-teleskopskenan med Mieles logotyp monteras på **höger** sida av tillagningsutrymmet.

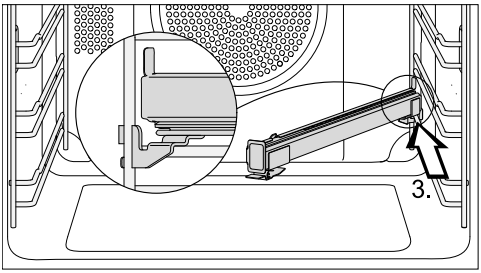
Montera FlexiClip-teleskopskenor



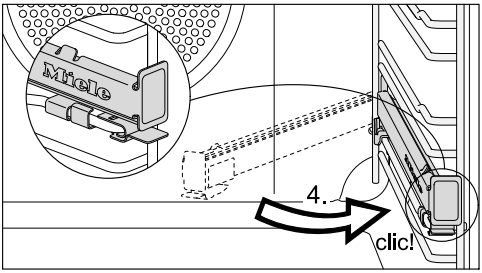
■ Haka fast FlexiClip-telskopskenan framme på den övre hållaren (1.).



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



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

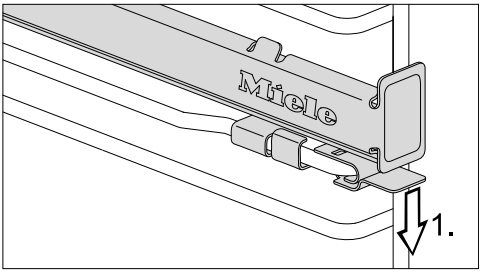


- Fäll tillbaka FlexiClip-telskopskenan och sätt fast den på den övre hållaren så att du hör ett klick (4.).

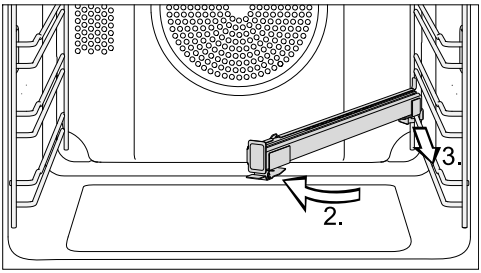
Tips! Om inte FlexiClip-teleskopskenorna kan dras ut efter montering ska du dra ut dem hårt en gång.

Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.



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



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

Bakning

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

Tips för bakning

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

Använda bakplåtspapper

Miele tillbehör som till exempel långpannan har en PerfectClean-yta. I allmänhet behöver man inte smöra ytor med PerfectClean eller använda bakplåtspapper.

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

Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

Välja temperatur

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

Välja tillagningstid

Tiderna i tillagningstabellerna gäller, om inget annat anges, för en ej 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 funktioner

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

Använda Varmluft plus

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

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

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

Tips

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

Använda Intensivbakning

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

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

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

Använda Över- och undervärme

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

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

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

Använda Eco - Varmluft

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

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Stekning

Tips för stekning

- Du kan använda alla temperaturbeständiga material som ugnspannor, glasformar, stekpåsar, lergrytor, långpannor och grill- och stekgaller (om sådant finns) på långpanna.
- Tillagningsutrymmet behöver bara **förvärmas** när du gör rostbiff och filé. Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning.
- Använd ett **tillagningkärl med lock** vid tillagning av kött, till exempel en ugnspanna. Köttet blir då saftigt. Tillagningsutrymmet hålls också renare än om du steker på gallret. Dessutom bildas också tillräckligt med sky för att kunna göra en sås.
- Om du använder en **stekpåse** ska du följa anvisningarna på förpackningen.
- Om du använder **gallret** eller ett **öppet 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

- Välj den lägre temperaturen. Vid högre temperaturer än de som anges får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.
- För Varmluft plus ska du välja en cirka 20 °C lägre temperatur än för Över- och undervärme.
- För köttbitar som väger mer än 3 kg så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i tillagningstabellen. Stekningen tar lite längre tid men köttet får ett jämnare tillagningsresultat och den krispiga ytan blir inte för tjock.
- När du ska steka på gallret så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än om du steker under lock.

Välja tillagningstid

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

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

Tips

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

Anvisningar till funktioner

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

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

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

Använda Varmluft plus

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

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

■ Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Använda Över- och undervärme

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

■ Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

Använda Eco - Varmluft

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

■ Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

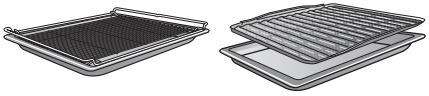
Grillning

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.
Stäng därför luckan när du grillar.

Tips för grillning

- Förvärmning krävs vid grillning. Förvärm ugnen med värmeelementet för övervärme och grill i cirka 5 minuter.
- Skölj av kött snabbt under kallt, rinnande vatten och torka av det. Salta inte köttskivorna innan du grillar dem eftersom köttsaften då sipprar ut.
- Magert kött kan du pensla med olja. Använd inga andra fetter eftersom de lätt kan bli för mörka och även börja ryka.
- Putsa till platta fiskbitar och skivor och salta dem. Du kan även droppa över citronsaft på fisken.
- Använd långpannan med ugnsgallret eller grill- och stekplåten (om sådan finns) ovanpå. Grill- och stekplåten skyddar köttsaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas. Pensla olja på gallret eller grill- och stekplåten och lägg sedan på det som ska grillas.

Använd inte bakplåten.



Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

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

■ Kontrollera om maten är klar efter den kortare tiden.

Välja temperatur

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

Välja falshöjd

■ Välj falshöjd beroende på tjockleken på det du ska tillaga.

■ Skjut in det som ska tillagas på tredje eller fjärde falshöjden.

■ Skjut in bitar med större diameter på första eller andra falshöjden.

Välja tillagningstid

- Grilla platta kött- eller fiskbitar cirka 6–8 minuter per sida.
  Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.
- Kontrollera i regel efter den kortare tiden om maten är klar.
- För att kontrollera **hur långt tillagningen har kommit** trycker du på köttet med en sked. Så ser du hur mycket köttet har stekts.

- **english/rosé**
  Köttet är fortfarande mycket elastiskt och är fortfarande rött på insidan.
- **medium**
  Köttet ger efter lite och är rosa på insidan.
- **well done**
  Köttet ger knappt efter alls och är genomstekt.

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

Anvisningar till funktioner

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

Använda Grill stor

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

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

Använda Varmluftsgrillning

Detta funktion passar för att grilla kött som är lite tjockare (till exempel kyckling).

För platta bitar rekommenderas en temperaturinställning på 220 °C, för köttbitar med större diameter rekommenderas 180–200 °C.

Upptining

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

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

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.

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

Tips

- Ta ut det djupfrysta livsmedlet ur förpackningen och lägg det i långpannan eller i en skål för upptining.
- Använd långpannan med ugnsgallret ovanpå när du tinar fågelkött. Då ligger inte köttet direkt i vätskan som bildas.
- Kött, fågel eller fisk behöver inte tinas upp fullständigt innan det tillagas. Det räcker att delvis tina upp livsmedlet. Ytan är då mjuk nog för att ta upp kryddor.

Tillagning med låg temperatur

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

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

Sedan ställs köttet in i den 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 Över- och undervärme

Använd långpannan med gallret på.

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

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

- Lägg det brynta köttet på gallret.
- Minska temperaturen till 100 °C.
- Laga färdigt köttet.

Konservering

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

⚠ Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.
I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker.
Konservera eller värm inga konservburkar i ugnen.

Förbereda frukt och grönsaker

Angivelserna gäller för 6 glasburkar med 1 liters innehåll.

Använd endast glasburkar avsedda för konservering (konserveringburkar i glas eller glasburkar med skruvlock). Använd bara glasburkar och gummiringar utan skador.

- Skölj ur glasburkarna med varmt vatten före konservering och fyll upp dem till max 2 cm under kanten.
- Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras. Förslut sedan glasburkarna.
- Skjut in långpannan på falshöjd 2 och ställ glasburkarna ovanpå.
- Välj funktion Varmluft plus och en temperatur på 160–170 °C.
- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna.

Sänk temperaturen i tid för att undvika att det kokar över.

Konservera frukt och gurkor

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.

Konservera grönsaker

- När du ser bubblor som stiger i burkarna så ställer du in den angivna konserveringstemperaturen och konserverar grönsakerna under den angivna tiden.
- Efter konserveringen så ställer du in den angivna temperaturen för eftervärmning och låter sedan burkarna stå i ugnen under den angivna tiden.

	/	/
Frukt	–/–	30 °C 25–35 min
Gurka	–/–	30 °C 25–30 min
Rödbetor	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Bönor (gröna och gula)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ konserveringstemperatur- och tid, så snart du ser bubblor
/ eftervärmningstemperatur- och tid

Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Glasburkarna är mycket varma efter konservering.
Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

- Ta ut burkarna ur tillagningsutrymmet.
- Täck över dem med en duk och låt dem stå övertäckta i cirka 24 timmar på en plats där det inte drar.
- Konservera **alltid** baljväxter och kött en andra gång när de har svalnat, inom två dagar.
- Ta bort locken från 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.

Torkning

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

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

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

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

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

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.

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

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

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

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

Ta ut mat som ska torkas

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Använd grythandskar när du tar ut den torkade frukten eller grönsakerna.

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

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

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

Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

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

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

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

Djupfrysta produkter/ färdiga rätter

Tips för mjuka kakor, pizza och baguetter

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

Tips för pommes frites, kroketter och liknande

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

Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

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

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

Bra att veta

Tillagningstabeller

Kaksmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Muffins (1 bakplåt)	Varmluft plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (2 bakplåtar)	Varmluft plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Småmuffins* (1 bakplåt)	Varmluft plus	150	1[4]	2	30–40
	Över- och undervärme	160[2]	2[4]	3	20–30
	Eco - Varmluft	180	1[4]	2	25–35
Småmuffins* (2 bakplåtar)	Varmluft plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Sandkaka (ugnsgaller, avlång form, 30 cm)[1]	Varmluft plus	150–160	1	2	60–70
	Över- och undervärme	155–165[2]	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugnsgaller, avlång form, 30 cm)[1]	Varmluft plus	150–160	1	2	55–65
	Över- och undervärme	150–160	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugnsgaller, kransform, ∅ 26 cm)[1]	Varmluft plus	150–160	1	2	55–65
	Över- och undervärme	150–160	1	2	55–65
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)	Varmluft plus	160–170	1	2	45–55
	Över- och undervärme	160–170	1	1	45–55
Fruktkaka (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]	Varmluft plus	150–160	1	2	55–65
	Över- och undervärme	170–180[2]	1	1	35–45
Tårtbotten (ugnsgaller, tårtform, ∅ 28 cm)[1]	Varmluft plus	150–160	1	2	25–35
	Över- och undervärme	170–180[2]	1	2	15–25

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Varmluft plus, Över- och undervärme, Eco - Varmluft

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

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

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

[3] Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns) på den undre falshöjden. Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.

[4] Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.

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

Mördeg

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Småkakor (1 bakplåt)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Småkakor (2 bakplåtar)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Glaserade kex* (1 bakplåt)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Glaserade kex* (2 bakplåtar)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tårtbotten (ugnsgaller, tårtform, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Cheesecake (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Äppelpaj* (galler, form med löstagbara kanter, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Äppelkaka med lock (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Fruktkaka med glasyr (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Fruktkaka med glasyr (1 bakplåt)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Mördegskaka söt (1 bakplåt)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Varmluft plus, Eco - Varmluft, Över- och undervärme, Intensivbakning

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

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

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

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

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

Bra att veta

Vetedeg

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

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

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

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

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

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

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

Deg med olja och kesella

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)	Varmluft plus	160–170	1	2	40–50
	Över- och undervärme	170–180	2	3	50–60
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)	Över- och undervärme	160–170	2	3	25–35
Små inbakade äppelkakor/ russinbröd (2 bakplåtar)	Varmluft plus	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

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

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

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

Sockerkakssmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Sockerkaksbotten (2 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]	Över- och undervärme	160–170[2]	1	2	15–25
Sockerkaksbotten (4–6 ägg) (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]	Över- och undervärme	150–160[2]	1	2	30–40
Tårtbotten (ugnsgaller, form med löstagbara kanter, ∅ 26 cm)[1]	Varmluft plus	180[2]	1	2	20–30
	Över- och undervärme	150–170[2]	1	2	25–45
	Eco - Varmluft	200	1	2	25–35
Rulltårtsbotten (1 bakplåt)	Över- och undervärme	180–190[2]	1	2	15–25

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Varmluft plus, Över- och undervärme, Eco - Varmluft

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

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

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

Bra att veta

Smördeg och marängsmet

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

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Varmluft plus

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

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

Pikant

Livsmedel (tillbehör)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Mördegskaka pikant (1 bakplåt)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Lökpaj (1 bakplåt)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, vetedeg (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, deg med kvarg och olja (1 bakplåt)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Djupfryst pizza, förgräddad (galler)		200–210	1	2	20–25
Toast* (galler)		250	–	3	6–9
Gratinerat (till exempel toast) (galler på långpanna)		250[2]	2	3	3–6
Grillade grönsaker (galler på långpanna)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 långpanna)		180–190	1	2	40–60

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Över- och undervärme, Intensivbakning, Varmluft plus, Eco - Varmluft, Grill stor, Varmluftsgrillning

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

[1] Förvärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster.

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

[3] Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

Bra att veta

Nötkött

Livsmedel (tillbehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Oxstek cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Oxfilé cirka 1 kg (långpanna)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Oxfilé "blodig", cirka 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Oxfilé "medium", cirka 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Oxfilé "genomstekt", cirka 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rostbiff, cirka 1 kg (långpanna)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rostbiff "blodig", cirka 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rostbiff "medium", cirka 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rostbiff "genomstekt", cirka 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Hamburgare, köttbullar[*] (ugnsgaller på falshöjd 4 och långpanna på falshöjd 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

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

* Inställningarna gäller även anvisningarna enligt EN 60350-1.

1 Använd gallret och långpannan.

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

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

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

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

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

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

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

9 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

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

Kalv

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

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd, tillagningstid, kärntemperatur, Varmluft plus, Över- och undervärme

1 Använd gallret och långpannan.

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

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

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

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

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

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

Bra att veta

Fläskkött

Livsmedel (tillbehör)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Skinkstek, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Skinkstek med svål, cirka 2 kg (ugnspanna)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Fläskfilé, cirka 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Skinkstek cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Kassler, cirka 1 kg (långpanna)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Kassler, cirka 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Köttfärslimpa, cirka 1 kg (långpanna)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Bacon[1]		280[4]	4	3–5	–
Bratwurst[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd, tillagningstid, kärntemperatur, Varmluft plus, Över- och undervärme, Eco - Varmluft, Grill stor

1 Använd gallret och långpannan.

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

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

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

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

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

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

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

9 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

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

Lamm, vilt

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

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd, tillagningstid, kärntemperatur, Över- och undervärme

[1] Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.

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

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

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

[5] Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 50 minuter och häll över cirka 0,5 l vätska.

[6] Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

Bra att veta

Fågel, fisk

Livsmedel (tillbehör)		[°C]	5 1	[min]	[°C]
Fågel, 0,8–1,5 kg (långpanna)	Varmluft	170–180	2[3]	55–65	85–90
Kyckling cirka 1,2 kg (ugnsgaller på långpanna)	Varmluftsgrillning	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Fågel, cirka 2 kg (ugnspanna)	Varmluft	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Över- och undervärme	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Fågel, cirka 4 kg (ugnspanna)	Varmluft	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Över- och undervärme	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Fisk, 200–300 g (till exempel foreller) (långpanna)	Över- och undervärme	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Fisk, 1–1,5 kg (till exempel laxforeller) (långpanna)	Över- och undervärme	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Fiskfilé i folie, 200–300 g (långpanna)	Eco - Varmluft	200–210	2[3]	25–30	75–80

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd, tillagningstid, kärntemperatur, Varmluft plus, Varmluftsgrillning, Över- och undervärme, Eco - Varmluft

[1] Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster

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

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

[4] Vänd grillbitarna efter halva tiden.

[5] Ös på cirka 0,25 l vätska i början av tillagningen.

[6] Ös ytterligare cirka 0,5 l vätska efter 30 minuter.

[7] Om du använder en stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

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

⚠ Risk för skador på grund av elektriska stötar.
Ångan från en ångrengörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning.
Använd aldrig ångrengörare för att göra rent mat- och porslinsvärmaren.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Ugnens front är särskilt känslig för 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 rengöringsmedel vid rengöring:

- rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid
- kalklösande rengöringsmedel på fronten
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas på matta ytor
- rengöringsmedel för glaskeramikhällar
- hårda, skrubbande svampar och borstar (till exempel disksvampar eller använda svampar som innehåller rester av skurmedel)
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor (till exempel metallskrapor)
- stålull
- rostfria stålbollar på matta ytor och FlexiClip teleskopskenor
- ugnsrengöringsmedel
  Undantag: endast tillåtet på PerfectClean-behandlade ytor
- punktvis rengöring med mekaniskt rengöringsmedel

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

Tips! Smuts/rester som till exempel fruktsaft och kaksmet är lättare att få bort så länge ugnen fortfarande är varm.

Demontera eller ta bort tillbehör

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

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

Avlägsna smuts med ugnsrengöringsmedel

Om ugnsrengöringsmedel hamnar i mellanrum och öppningar så uppstår stark lukt under påföljande tillagningar.
Spraya inte ugnsrengöringsmedel på ugnens innertak.
Spruta inte in ugnsrengöringsmedel i springor och öppningar i ugnens väggar och bakvägg.

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

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Mieles ugnsrengöringsmedel på den kalla PerfectClean-ytan.
- 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 fronten

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

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

Tillagningsutrymme

Manuell rengöring av tillagningsutrymmets väggar, botten och tak

Tillagningsutrymmets väggar, botten och tak har en PerfectClean-yta. Ugnens bakvägg är katalytiskt emaljerad.

Gör så här för att underlätta den manuella rengöringen av de PerfectClean-belagda ytorna på tillagningsutrymmet:

1. Montera bort ugnsluckan
2. Ta ut tillbehör
3. Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna
4. Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

Försämring av non-stick-effekten.
Non-stick-effekten hos PerfectClean-belagda ytor kan försämras av rester av rengöringsmedel och livsmedel.
Ta alltid bort alla rester från PerfectClean-behandlade ytor.

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

Rengöra tillagningsutrymmets tätning

Runt tillagningsutrymmet finns en silikontätning som sitter på luckans insida.

Tätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder.

- Rengör helst tätningen efter varje tillagning.

Katalytiskt emaljerad bakvägg i ugnen

Beroende på smutsighetsgrad kan du rengöra ugnens bakvägg manuellt eller katalytiskt.

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

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

Demontera och montera ugnens bakvägg

Du kan ta bort ugnens katalytiskt emaljerade bakvägg för manuell rengöring. Vi rekommenderar att du tar bort luckan för att göra det lättare att ta bort ugnens bakvägg.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

⚠ Risk för skador på grund av roterande fläkthjul.
Du kan skada varmluftsfläktens fläkthjul.
Bryt strömmen till ugnen. innan du tar bort bakväggen.
Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.
Ta aldrig ugnen i drift utan bakvägg.

Förutsättning: Ugnen är elektriskt frånkopplad från elnätet.
Ugnsstegarna är borttagna.

Verktyg som krävs:
Torx T20 skruvmejsel

- Skruva ut de fyra skruvarna från bakväggens hörn och ta ut den.

Du kan rengöra ugnens bakvägg.

- Montera försiktigt ugnens bakvägg efter rengöringen.

Öppningarna måste vara placerade som beskrivs i avsnittet “Din ugn”.

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

Du kan åter använda ugnen.

Manuell rengöring av ugnens bakvägg

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

Du kan ta bort smuts från kryddor, socker och liknande för hand.

Gör på följande sätt för att rengöra ugnens bakvägg för hand:

1. Montera bort ugnsluckan
2. Ta ut tillbehör
3. Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna
4. Demontera ugnens bakvägg

- Rengör ugnens bakvägg för hand med en mjuk borste, diskmedel och varmt vatten.
- Skölj av bakväggen ordentligt.
- Låt den torka innan du sätter tillbaka den.

Rengöra ugnens bakvägg katalytiskt

Den katalytiska emaljen rengörs automatiskt från smuts av olja och fett vid höga temperaturer.

Förutsättning: Luckan är monterad.

Gör på följande sätt för att rengöra ugnens bakvägg katalytiskt:

1. Ta ut tillbehör
2. Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna
3. Ta bort grov smuts från luckans insida, ugnens väggar, botten och tak så att inte smutsen bränns fast

- Välj funktion Varmluft plus och 250 °C.
- Värm upp det tomma tillagningsutrymmet under minst 1 timme.

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

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

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

- Rengör luckans insida, ugnens väggar, botten och tak med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

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

Ugnsstegar

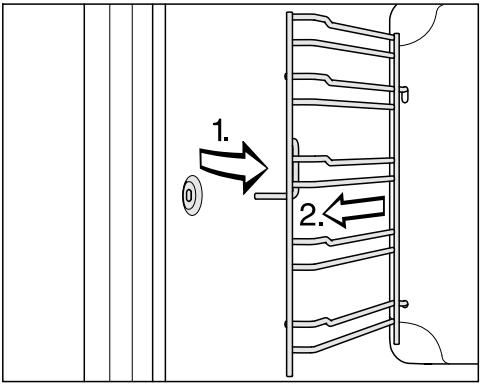
Vi rekommenderar att du demonterar ugnsstegarna för att göra rengöringen enklare.

Demontera och montera ugnsstegarna

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

Du kan ta bort FlexiClip-teleskopskenorna separat i förväg.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.



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

Rengöra ugnsstegar

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

Förutsättning: Ugnsstegarna är borttagna.

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

FlexiClip-teleskopskenor

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

Rengöra FlexiClip-teleskopskenorna

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

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

Förutsättning: FlexiClip teleskopskenorna har tagits bort.

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

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

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

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

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

Galler

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

Rengöra gallret

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

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

Förutsättning: Gallret har tagits bort från tillagningsutrymmet.

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

Bakplåtar och bakformar

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

Rengöra bakplåtar och bakformar med PerfectClean

Förutsättning: Bakplåtarna och bakformarna har tagits ut från tillagningsutrymmet.

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

Skador på PerfectClean-behandlade ytor.
PerfectClean-ytorna kan skadas i diskmaskinen.
Rengör **aldrig** delar som har behandlats med PerfectClean i diskmaskinen.

Försämring av non-stick-effekten.
Non-stick-effekten hos PerfectClean-belagda ytor kan försämras av rester av rengöringsmedel och livsmedel.
Ta alltid bort alla rester från PerfectClean-behandlade ytor.

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

Baksten

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

Rengöra baksten och bakspade

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Bakstenen blir varm under drift och lagrar värmen.
Du kan bränna dig på bakstenen.
Låt bakstenen svalna av i tillagningsutrymmet innan du rengör den för hand.

Bakstenen kan bli förstörd av stora temperaturskillnader.
Ställ inte den varma bakstenen på kalla ytor som kakel eller sten.
Rengör inte bakstenen med kallt vatten när den är varm.

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

Om bakspaden av trä rengörs i diskmaskin eller ligger för länge i vatten kan den förstöras. Träet blir mjukt och ändrar form.
Eftersom bakspaden består av obehandlat trä kan fett eller beläggningar som tomatsås lämna efter sig tydliga missfärgningar.
Rengör bakspaden genom att skölja av den kort och sedan torka den torr.

Förutsättning: Bakstenen har tagits bort från tillagningsutrymmet.

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

Tips

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

Ugnspanna med lock

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

Rengöra gourmetpannan

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av först.

Slipande eller aggressiva rengöringsmedel, till exempel grill- och ugnssprayer, fläck- och rostborttagningsmedel, skursand, svampar med repig yta eller vassa föremål kan skada non-stick-beläggningen.
Rengör ugnspannan med varmt vatten blandat med diskmedel och en mjukt svamp. Kraftigare smuts kan avlägsnas genom blötläggning med diskmedelslösning.

Förutsättning: Gourmetpannan har tagits bort från tillagningsutrymmet.

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

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

Lucka

Luckan väger cirka 9 kg.

Ugnsluckan består av ett öppet system med 3 delvis värmereflekterande glasskivor.

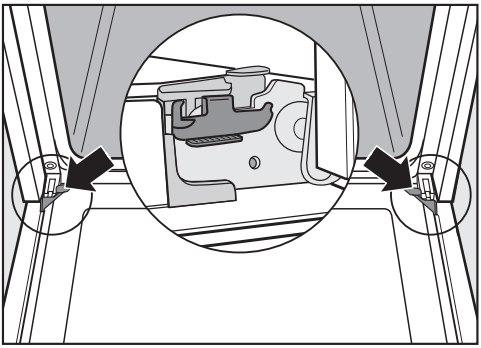
När ugnen är på leds luften genom ugnsluckan så att den yttre glasskivan hålls sval.

Gör så här för att rengöra luckans glas:

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

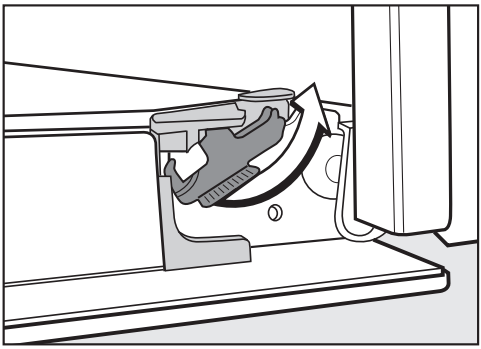
Montera bort ugnsluckan

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.
Ugnen blir varm under drift. De kan bränna sig på heta ytor.
Låt ugnen svalna innan du tar bort luckan.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.
Innan ugnsluckan kan tas bort från fästena måste först spärrarna på båda gångjärnen lossas.

■ Öppna luckan helt.



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

Ugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.
Dra aldrig ut luckan vågrätt ur hållarna eftersom de kan slå tillbaka på ugnen.
Använd inte handtaget på ugnsluckan för att dra av ugnsluckan från hållarna.

■ Stäng luckan helt.

Luckan väger cirka 9 kg.



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

Demontera ugnsluckan

Ugnsluckan består av ett öppet system med 3 delvis värmereflekterande glasskivor.

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

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

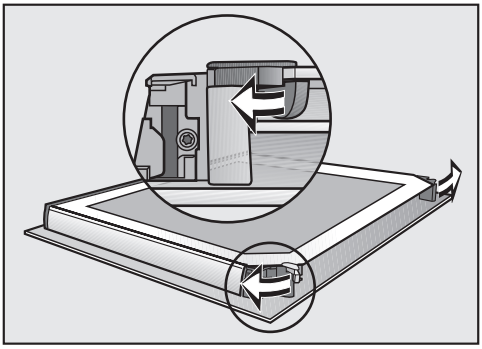
Repa inte luckglaset.
Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.
Vid rengöringen av luckglaset ska du även beakta anvisningarna som gäller för ugnens front.

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnsrengöringsmedel.
Rengör bara delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Glasskivorna kan gå sönder om de faller ner.
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

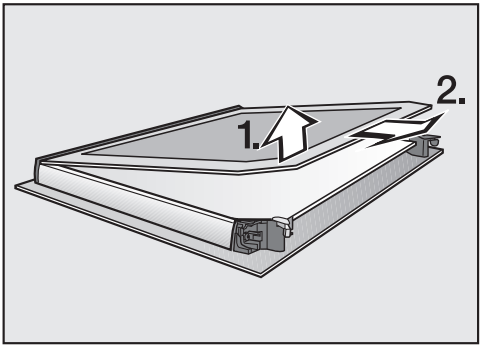
⚠ Risk för skador när luckan fälls ihop.
Luckan kan fällas ihop om du demonterar den när den är inbyggd.
Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

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

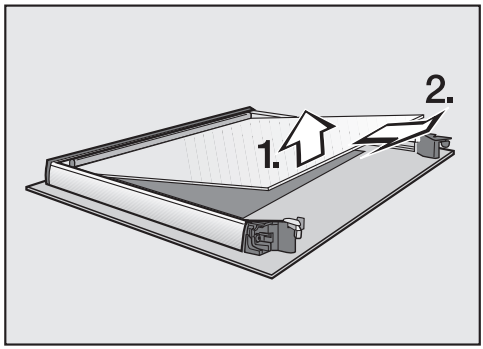


- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan:

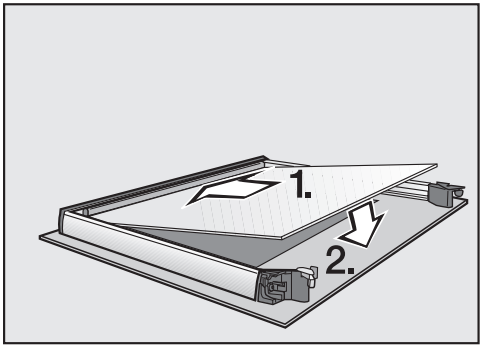


- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.

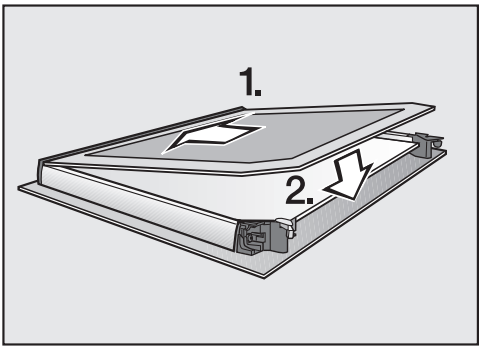


- Lyft den mittersta luckglaset **något** och dra ut det.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

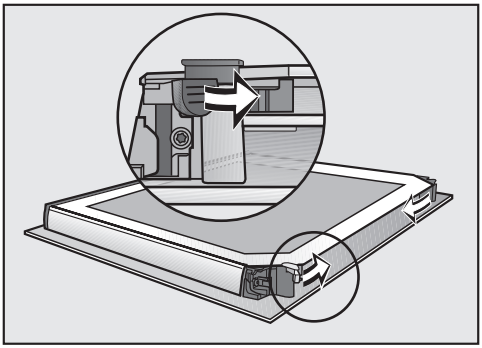
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:



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



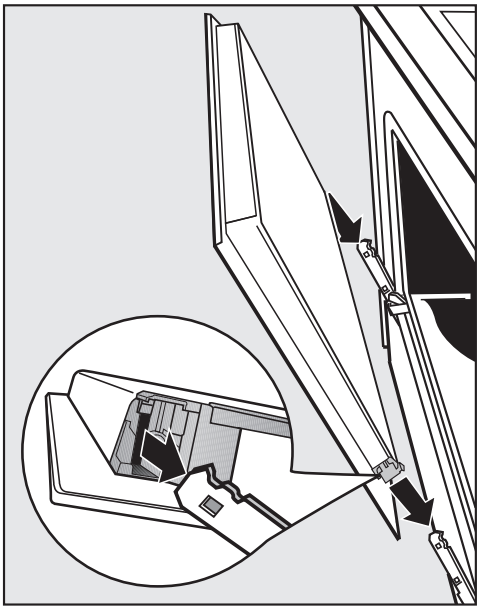
- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

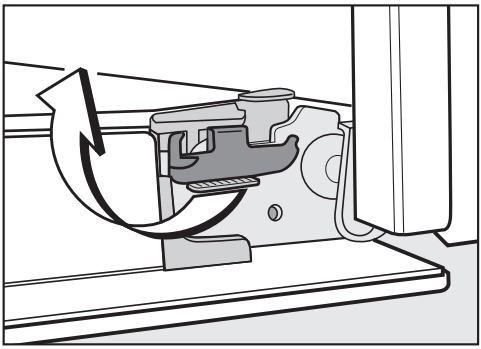
Ugnsluckan är ihopmonterad.

Montera in ugnsluckan



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

Lås fast låsbyglarna igen eftersom ugnsluckan kan ramla ur hållarna och gå sönder annars.
Se till att låsa låsbyglarna efter att du satt tillbaka luckan.



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

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

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

Anvisningar i displayen

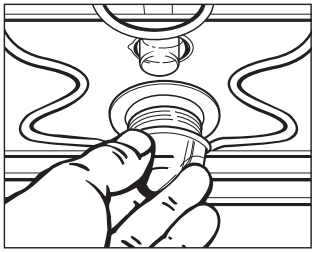
Problem	Orsak och åtgärd
Displayen är släckt.	Beroende på statusen för inställningen *P I* visas inte klockan när ugnen är avstängd och displayen är mörk. ■ Om du vill att klockan ska visas permanent går du till inställningen *S I* och väljer statusen *P I* (se avsnittet “Inställningar”).
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägguttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
Tiden är felaktig eller *CANC* **visas i displayen.**	Strömmen bröts. ■ Ställ in klockan igen (se avsnittet “Inställningar”). Även tillagningstiderna måste ställas in på nytt.
0:00 **visas plötsligt i displayen och samtidigt blinkar symbolen** ⏲**. Eventuellt hörs också en ljudsignal.**	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid och säkerhetsavstängningen aktiverades. ■ Vrid funktionsväljaren till position **0**. Ugnen är därefter åter redo att användas.
F XX **visas i displayen.**	Ett problem som inte går att åtgärda själv. ■ Kontakta Miele service.

Oväntat beteende

Problem	Orsak och åtgärd
Det hörs ingen ljudsignal.	Ljudsignalen är avstängd. ■ Slå på ljudsignalen (se avsnittet “Inställningar”).

Åtgärda problem

Problem	Orsak och åtgärd
Tillagningsutrymmet blir inte varmt.	Driftspärren *LOC* är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren. (se avsnittet “Inställningar”).
	Demoläget *DES* är aktiverat. ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet “Inställningar”).
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Kontakta en elektriker eller Miele service.
Ugnen stänger av sig själv.	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. ■ Koppla in ugnen igen.
Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.	Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager. ■ Smörj kullagren med Mieles specialfett. Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Mieles specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.
Belysningen i tillagningsutrymmet stängs av även om funktionsväljaren är i läge Belysning [☼].	I läget Belysning [☼] tänds belysningen i tillagningsutrymmet under cirka 20 minuter. Belysningen i tillagningsutrymmet släcks sedan automatiskt.

Problem	Orsak och åtgärd
Den övre ugnsbelysningen tänds inte. 	Halogenlampan är trasig. ⚠ Risk för brännskada! Värmeelementen måste vara avstängda. Tillagningsutrymmet måste vara svalt. ■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen. ■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningsringen. ■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9). ■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningsringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger. ■ Anslut ugnen till elnätet igen.
	Du har valt driftläget Eco - Varmluft. I det här driftläget tänds inte ugnsbelysningen.

Otillfredsställande resultat

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

Åtgärda problem

Problem	Orsak och åtgärd
Rostfärgad smuts på den katalytiska emaljen.	Smuts av kryddor, socker och liknande tas inte bort under den katalytiska rengörinsprocessen. ■ Ta ut de katalytiska emaljerade delarna och ta bort smutsen med varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste.

Ovanliga ljud

Problem	Orsak och åtgärd
Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.	Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller köks-snickerier. Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.

Under www.miele.se/service får du mer information om hur du själv kan åtgärda fel och om Mieles reservdelar.

Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

Garanti

Garantitiden är två år.

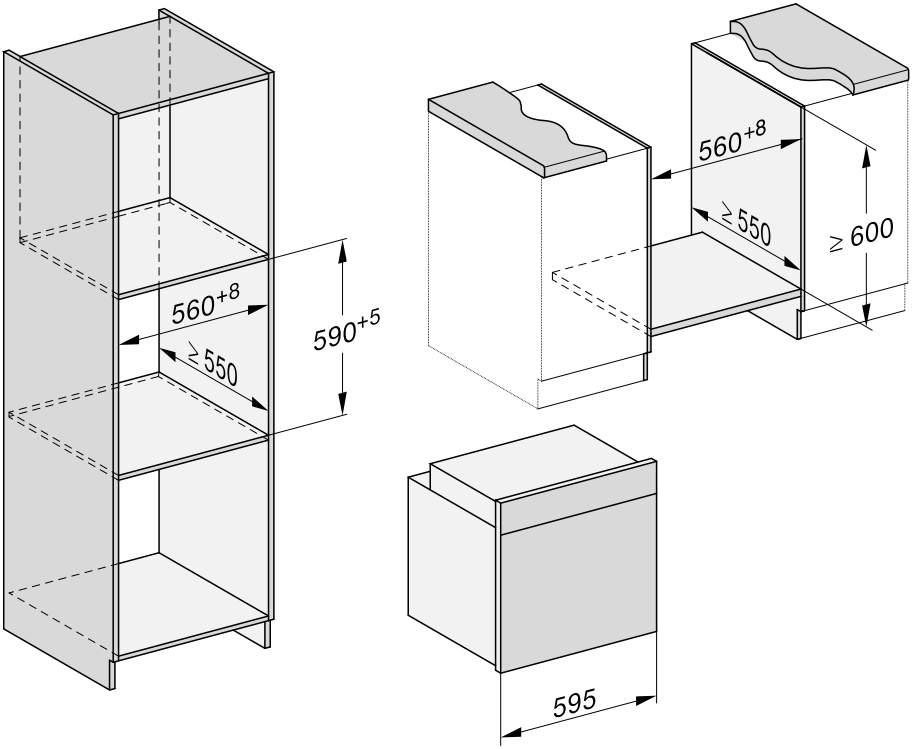
Mer information finner du i medföljande garantivillkor.

Inbyggnadsmått

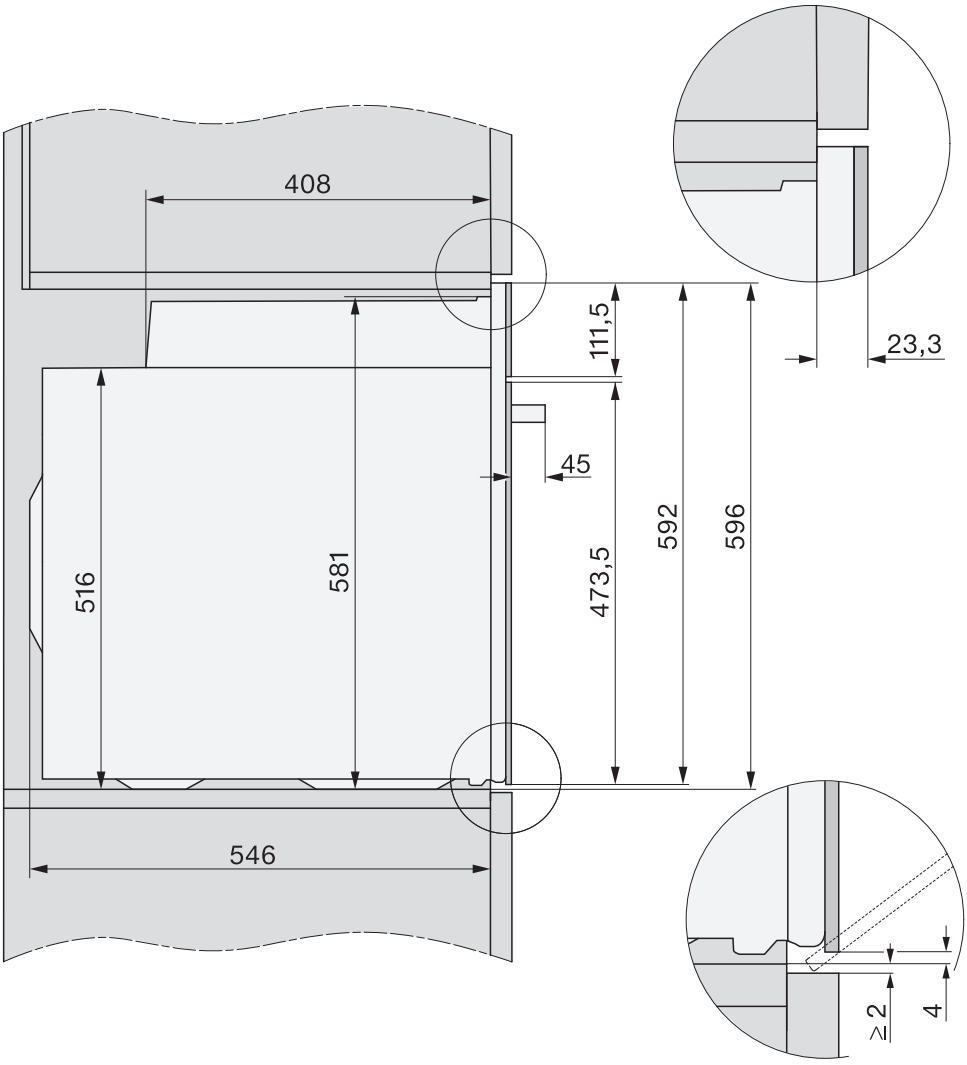
Måttangivelserna anges i mm.

Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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

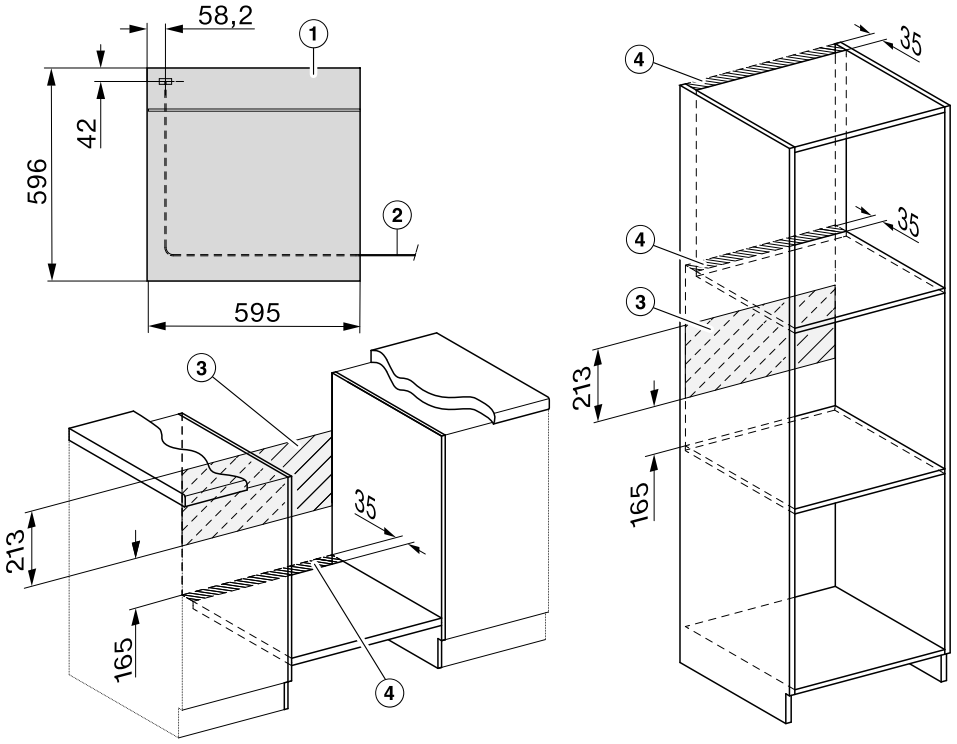


Sidovy H 24xx



Installation

Anslutningar och ventilation



① Vy framifrån

② Nätanslutningskabel, längd = 1 500 mm

③ Ingen anslutning i detta område

④ Ventilationsutsnitt minst 150 cm^2

Inbyggnad av ugnen

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

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

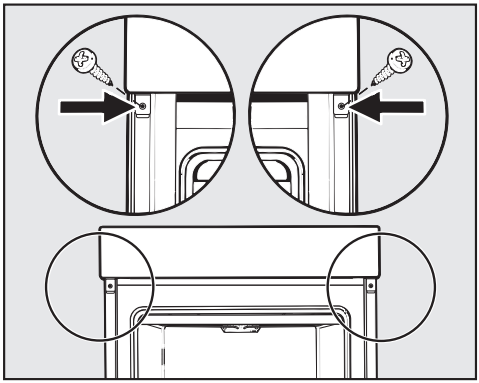
När du bygger in ugnen måste du tänka på:
att inte mellanbotten som ugnen ställs på, ligger mot väggen.
att du inte monterar fast några värmeskyddslister mot sidoväggarna i inbyggnadsskåpet.

- Anslut ugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär ugnen i handtaget.
Bär ugnen i greppen som sitter på sidorna.

Innan du bygger in ugnen är det en bra idé att ta loss ugnsluckan och ta ur alla tillbehör. Ugnen blir då lite lättare och det är enklare att skjuta in den i inbyggnadsskåpet. Därmed undviker du också att oavsiktligt bära den i handtaget.

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



- Sätt fast ugnen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.
- Sätt tillbaka luckan om det behövs.

Elanslutning

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

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

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

Anslutning till vägguttag rekommenderas då detta underlättar eventuell framtida service.

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

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

Nödvändiga **anslutningsdata** framgår av typskylten som finns på frontsidan av tillagningsutrymmet. Dessa data måste ovillkorligen överensstämma med dem som gäller för elnätet.

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

Ugn

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

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

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.

Testrätter enligt EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		[°C]	5 6 1 +HFC	5 6 1 -HFC	[min]
Småmuffins (1 bakplåt[1])	Varmluft plus	150	1[7]	2	30–40
	Över- och undervärme	160[4]	2[7]	3	20–30
	Eco - Varmluft	180	1[7]	2	25–35
Småmuffins (2 bakplåtar[1])	Varmluft plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Glaserade kex (1 bakplåt[1])	Varmluft plus	140	1	2	35–45
	Över- och undervärme	160[4]	2	3	25–35
Glaserade kex (2 bakplåtar[1])	Varmluft plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Äppelpaj (galler[1], form med löstagbara kanter[2], ∅ 20 cm)	Varmluft plus	160	1	2	80–100
	Över- och undervärme	180	–	1	75–95
Tårtbotten (galler[1], form med löstagbara kanter[2], ∅ 26 cm)	Varmluft plus	180[4]	1	2	20–30
	Över- och undervärme[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Eco - Varmluft	200	1	2	25–35
Toast (galler[1])	Grill stor	250	–	3	6–9
Hamburgare (ugnsgaller[1] på falshöjd 4 och långpanna[1] på falshöjd 1)	Grill stor	280[5]	–	4	15–25[10]

funktion, temperatur, 5 1 falshöjd (+HFC: med FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C/-HFC: utan FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C), tillagningstid, Varmluft plus, Över- och undervärme, Eco - Varmluft, Grill stor

1 Använd endast originaltillbehör från Miele.

2 Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter.
Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.

3 Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.

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

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

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

7 Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.

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

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

10 Vänd helst köttet efter halva tillagningstiden.

Anvisningar för testinstitut

Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i driftläget Eco - Varmluft.
- Under mätningen är bara det tillbehör som behövs för mätningen i tillagningsutrymmet.
  Använd inga tillbehör som FlexiClip-teleskopskenor eller katalytiska delar som sidoväggar eller takplåt.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen.
  Beroende på vilka mätelement som används kan tätningsfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.
  Du kan kompensera för denna brist genom att trycka på luckan. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant problem uppstår.

Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

MIELE	
Modellbeteckning	H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B
Energieffektivitetsindex/kavitet ($EEI_{kavitet}$)	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,05 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	42,0 kg

Anslutningseffekt i frånkopplat läge, tidsvisning av	max 0,3 W
Anslutningseffekt i inkopplat läge, tidsvisning på	max 0,8 W
Tid till automatisk koppling i frånläge	20 min

Miele AB
Svetsarvägen 17
171 41 Solna

Postadress:
Miele AB
Box 1397
171 27 Solna

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

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

Miele

H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B

sv-SE

M.-Nr. 12 873 630 / 01 / 002