

## Bruks- och monteringsanvisning Ugn



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>5</b>
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	<b>12</b>
<b>Översikt</b> .....	<b>13</b>
Ugn.....	13
<b>Manöverpanel ugn</b> .....	<b>14</b>
Funktionsväljare.....	15
Display.....	15
Inställningsvred < >.....	15
Touchknappar.....	15
Symboler.....	16
<b>Utrustning</b> .....	<b>17</b>
Typskylt.....	17
Leveransinnehåll.....	17
Medföljande och extra tillbehör.....	17
Säkerhetsanordningar.....	23
Ytor behandlade med PerfectClean.....	23
<b>Första gången produkten används</b> .....	<b>24</b>
Innan ugnen tas i drift första gången.....	24
Värma upp ugnen för första gången.....	25
<b>Inställningar</b> .....	<b>26</b>
Översikt över inställningar.....	26
Ändra inställningar.....	28
<b>Äggklocka</b> .....	<b>29</b>
<b>Översikt över funktionerna</b> .....	<b>30</b>
<b>Energispartips</b> .....	<b>31</b>
<b>Användning</b> .....	<b>32</b>
Enkel användning.....	32
Ändra värden och inställningar för en tillagning.....	32
Ändra temperatur.....	32
Ställa in tillagningstider.....	32
Ändra inställda tillagningstider.....	34
Radera inställda tillagningstider.....	34
Förvärma tillagningsutrymmet.....	34
<b>Bakning</b> .....	<b>35</b>
Tips för bakning.....	35
Anvisningar för tillagningstabellerna.....	35
Anvisningar till funktioner.....	36

<b>Stekning</b> .....	<b>37</b>
Tips för stekning .....	37
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	37
Anvisningar till funktioner .....	38
<b>Grillning</b> .....	<b>39</b>
Tips för grillning .....	39
Anvisningar för tillagningstabellerna .....	39
Anvisningar till funktioner .....	40
<b>Fler användningsområden</b> .....	<b>41</b>
Upptining .....	41
Tillagning med låg temperatur .....	41
Konservering .....	42
Torkning .....	44
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	45
Värma porslin .....	45
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>46</b>
Olämpliga rengöringsmedel .....	46
Ta bort normal smuts .....	47
Ta bort hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	47
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna .....	47
Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys .....	48
Starta pyrolys .....	48
Starta pyrolys med fördröjning .....	49
Efter pyrolysurengöringen .....	49
Montera bort ugnsluckan .....	51
Demontera ugnsluckan .....	52
Montera in ugnsluckan .....	55
Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna .....	56
<b>Hur du klarar av mindre fel själv</b> .....	<b>57</b>
<b>Miele service</b> .....	<b>60</b>
Få hjälp vid eventuella störningar .....	60
Mieles garanti .....	60
<b>Installation</b> .....	<b>61</b>
Inbyggnadsmått .....	61
Inbyggnad i ett över- eller underskåp .....	61
Sidovy H 24xx .....	62
Anslutningar och ventilation .....	63
Inbyggnad av ugnen .....	64
Elanslutning .....	65

# Innehåll

---

<b>Tillagningstabeller</b> .....	<b>66</b>
Kaksmet .....	66
Mördeg.....	67
Vetedeget.....	68
Deg med olja och kesella.....	69
Socketkaksmet.....	69
Smördeg och marängsmet.....	70
Pikant.....	71
Nötkött.....	72
Kalv .....	73
Fläskkött.....	74
Lamm, vilt .....	75
Fågel, fisk .....	76
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	<b>77</b>
Testrätter enligt EN 60350-1 .....	77
Energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.....	78

## 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 speciellampa. Lampan får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning.

► Denna ugn har 1 ljuskälla i energieffektivitetsklass G.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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 på grund av varma ytor. Barns hud är känsligare för höga temperaturer än vuxnas hud. Vid pyrolys värms ugnen upp mer än vid normal drift.  
Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen.  
Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Barn kan skada sig på den öppna luckan.  
Se till att barn inte står på, sitter på eller hänger i den öppna luckan.

## Teknisk säkerhet

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Öppna aldrig ugnens hölje.

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

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

► Vid ugnar som levereras utan anslutningsledning, eller vid utbyte av skadad anslutningsledning, måste en speciell anslutningsledning installeras av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet "Installation – Elanslutning").

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Om en anslutningsledning är skadad, måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning av en av Miele auktoriserad elektriker (se avsnittet “Installation – Elanslutning”).
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet, till exempel om belysningen är trasig (se avsnittet “Hur man klarar av mindre fel själv”). Säkerställ detta genom att göra något av följande
  - se till att säkringarna är frånslagna eller
  - skruva ur säkringarna eller
  - dra ut stickproppen (om sådan finns) ur vägguttaget. Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ För att kunna fungera måste ugnen ha tillräcklig kalluftstillförsel. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kalluften får heller inte värmas upp för mycket av andra värmekällor i rummet.
- ▶ Om ugnen är inbyggd bakom en skåplucka får den endast användas när skåpluckan är öppen. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. På så vis kan ugn, inbyggnadsskåp och golv skadas. Stäng luckan först när ugnen har svalnat helt.

## Användning

- ▶ Risk för skador på grund av varma ytor. Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelementen, tillagningsutrymmet, tillbehören och maten.  
Använd grytvantar när du skjuter in eller tar ut maten ur ugnen och vid annan hantering i det heta tillagningsutrymmet.
- ▶ Låt luckan vara stängd om rökutveckling skulle uppstå i ugnsutrymmet. Detta för att kväva eventuella eldslågor. Avbryt tillagningen genom att stänga av ugnen och dra ut stickproppen ur eluttaget. Öppna luckan först när röken är borta.
- ▶ Föremål i närheten av den påslagna ugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna. Använd inte ugnen för att värma upp rummet.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Håll alltid ugnen under uppsikt när du använder olja eller fett vid matlagning. Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av ugnen och kväv elden genom att stänga luckan.





## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

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

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



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

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

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

► Tillagningsutrymmet kan repas eller spricka på grund av överhettning.

Lägg aldrig ut något på tillagningsutrymmets botten såsom till exempel aluminiumfolie.

Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda funktionen Varmluft plus  eller Eco - Varmluft .

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

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

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

► Käril som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.

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

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ I slutna konservburkar uppstår ett övertryck vid konservering och uppvärmning. Det kan göra att de spricker. Konservera eller värma inga konservburkar i ugnen.
- ▶ Risk för skador när luckan är öppen. Du kan gå in i eller snubbla över luckan. Lämna inte luckan öppen i onödan.
- ▶ Luckan kan belastas med maximalt 15 kg. Stå eller sitt inte på den öppna luckan och ställ inga tunga föremål på den. Se till att du inte klämmer något mellan luckan och tillagningsutrymmet. Ugnen kan skadas.

### För ytor i rostfritt stål gäller:

- ▶ Ytor som är överdragna med rostfritt stål blir förstörda av klister och tappar sin smutsavvisande effekt. Sätt därför inte fast några självhäftande lappar, tejp eller liknande på den rostfria ytan.
- ▶ Magneter kan orsaka repor. Sätt därför inga magneter på de rostfria ytorna.

### Rengöring och skötsel

- ▶ Risk för skador på grund av elektriska stötar. Ångan från en ångrensgörare kan komma åt strömförande delar och orsaka kortslutning. Använd aldrig ångrensgörare för att göra rent ugnen.
- ▶ Grov smuts i tillagningsutrymmet kan orsaka stark rökutveckling. Ta bort grov smuts från tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen.
- ▶ Risk för skador på grund av skadliga ångor. Under pyrolysurengöringen kan ångor som irriterar slemhinnorna frigöras. Stanna inte längre stunder i köket under pyrolysurengöringen och förhindra att barn och husdjur kommer in i köket. Se till att vädra ordentligt under pyrolysurengöringen. Undvik att lukterna förflyttar sig in i andra rum.
- ▶ Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet “Rengöring och skötsel – Ta loss ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna”). Montera in ugnsstegarna igen.
- ▶ Repa inte luckglaset. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar, eller vassa metallskrapor för rengöring av luckglaset.
- ▶ I fuktiga och varma områden finns det en ökad risk för skadedjur (till exempel kackerlackor). Håll alltid ugnen och området kring den rent. Skador som orsakats av skadedjur täcks inte garantin.

## Tillbehör

- ▶ Använd endast Miele's originaltillbehör. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele garanterar tillgängligheten av reservdelar till din ugn i upp till 15 år (minst 10 år) efter att modellserien har utgått ur sortimentet.
- ▶ Miele's Gourmetugnsspanna HUB 5000/HUB 5001 (om sådan finns) får inte skjutas in på falshöjd 1. Ugnens botten förstörs. Emaljen kan repas eller spricka på grund av överhettning som uppstår vid ett för litet avstånd. Skjut aldrig in Miele ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd generellt sett falshöjd 2.
- ▶ Genom den höga temperaturen under pyrolysurengöringen skadas tillbehör som inte tål pyrolysis om de lämnas kvar i ugnen. Ta ut alla tillbehör som inte tål pyrolysis ur ugnsutrymmet innan du startar pyrolysurengöringen. Detta gäller även för ugnsstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

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

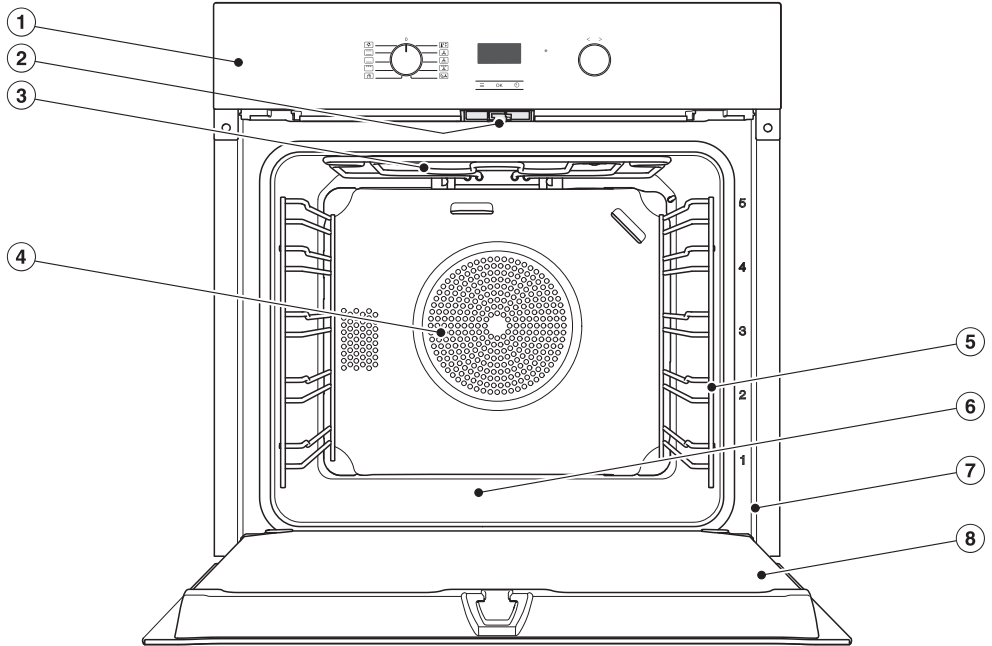
## Hantering av uttjänt maskin

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



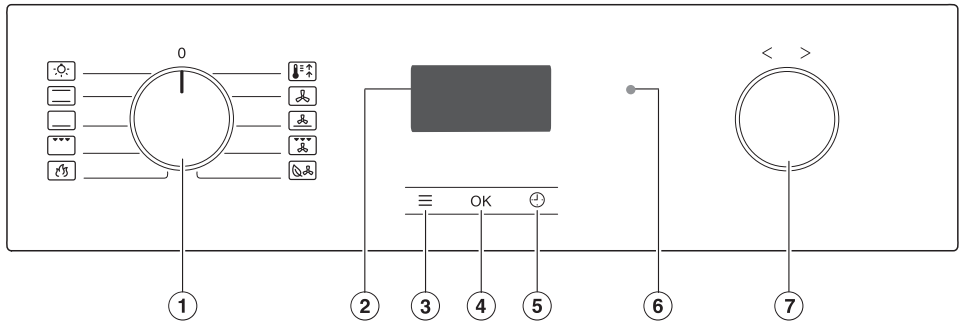
Lämna in uttjänade elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Du har en lagstadgad skyldighet att plocka ur gamla batterier och lampor som inte sitter fast i produkten. Ta dem till ett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

## Ugn



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

# Manöverpanel ugn













- ① Funktionsväljaren  
För att välja funktion
- ② Display  
Visa aktuell tid och information om användning
- ③ Touchknapp ≡  
Gå till menyn Inställningar
- ④ Touchknapp 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

## 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
-  Pyrolys
-  Booster
-  Varmluft plus
-  Intensivbakning
-  Varmluftsgrillning
-  Eco - Varmluft

## 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").







# Manöverpanel ugn

## Touchknappar nedanför displayen

Touchknapp	Funktion
	Med denna touchknapp öppnar du inställningarna när funktionsväljaren står i position <b>0</b> eller i position Belysning  .
<i>OK</i>	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
<i>PY</i>	Pyrolys
	Visning för luckspärr vid pyrolys
<i>P</i>	Inställning
<i>S</i>	Status för en inställning
<i>LOC</i>	Driftspärr
<i>RES</i>	Demoläge
<i>CRNC</i>	Strömavbrott



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

## Typskylt

Typskylten syns på frontramen när luckan är öppen.

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

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

## Leveransinnehåll

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

## Medföljande och extra tillbehör

Utrustningen är beroende av modell.

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


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

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

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

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

## Ugnsstegar

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

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

Varje falshöjd består av 2 hållare som ligger över varandra.

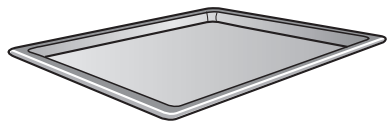
Du skjuter in tillbehöret (till exempel ett galler) mellan hållarna.

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

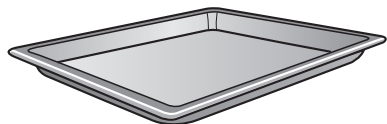
# Utrustning

## Bakplåt, långpanna och galler med utdragsspärr

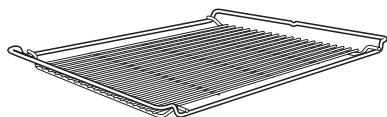
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



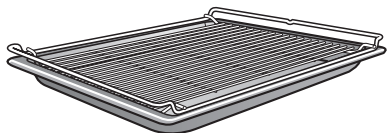
Galler HBBR 71:



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

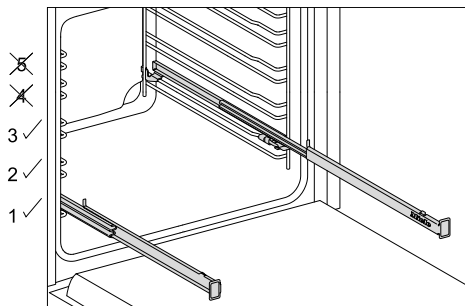
Skjut alltid in ugnsgallret med avställningsytan neråt.

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



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

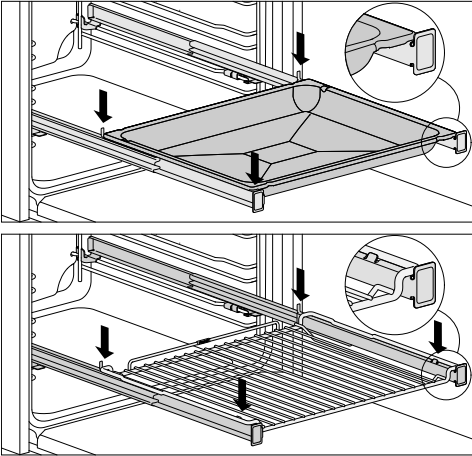
## FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



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

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

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



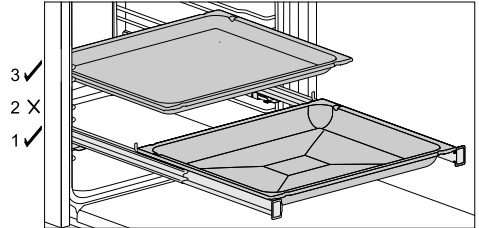
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

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

FlexiClip-teleskopskenorna klarar av maximalt 15 kg.

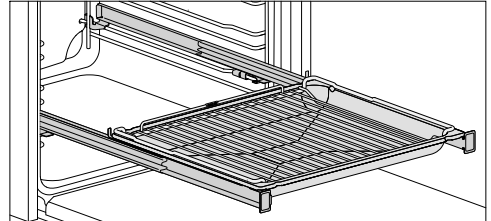
Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

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



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

Du kan använda långpannan med gallret på FlexiClip-teleskopskenorna.



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

# Utrustning

## Montera FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

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

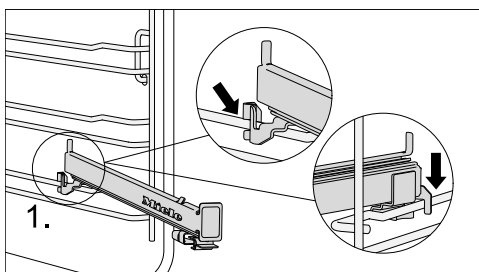
Låt värmeelementen, tillagningsutrymmet och tillbehöret svalna av innan du monterar och tar loss FlexiClip-teleskopskenorna.

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

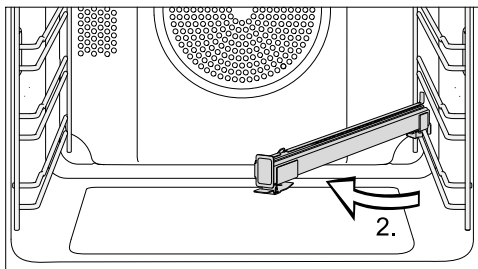
En nivå av ugnstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

Montera FlexiClip-teleskopskenan med Miele logotypen på höger sida.

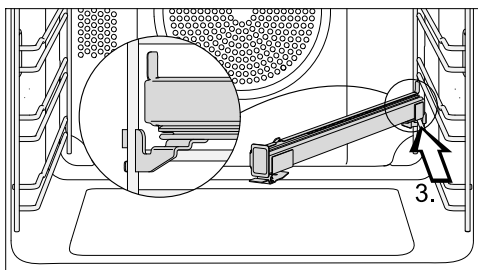
FlexiClip-teleskopskenorna får **inte** dras isär vid montering och demontering.



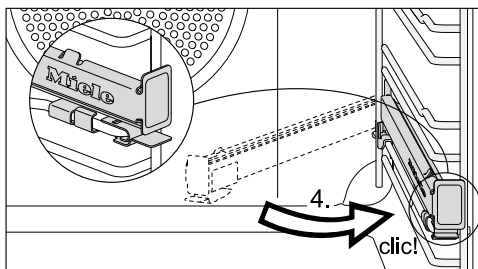
- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).



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



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



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

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

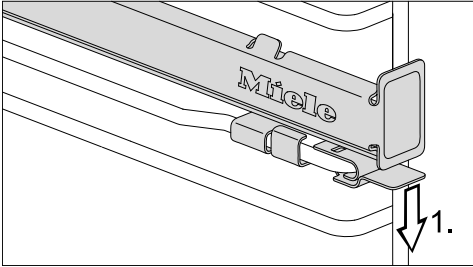
## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

⚠ Risk för skador på grund av varma ytor.

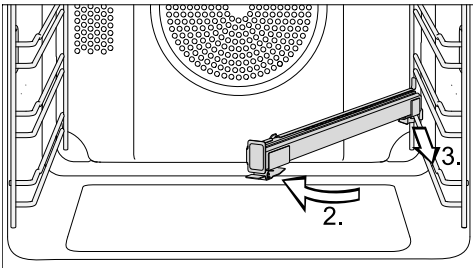
Ugnen blir varm under drift. Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet och tillbehören.

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

- Skjut in FlexiClip-teleskopskenan helt.

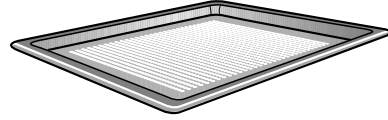


- Tryck ner FlexiClip-teleskopskenans fäste (1.).



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

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



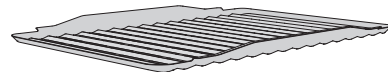
Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna:

- 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 köttssaft som droppar ner från att brännas vid så att den kan användas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

# Utrustning

## Runda bakformar



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

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

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

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

## Baksten HBS 70



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

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

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

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

Ytskiktet på pannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

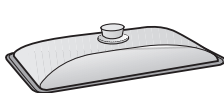
Det finns passande lock att köpa separat. Ange modellbeteckningen när du ska köpa locket.

### Djup: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

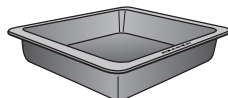


HBD 60-22



### Djup: 35 cm

HUB 5001-XL\*

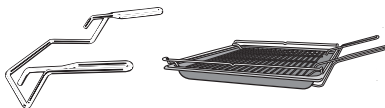


HBD 60-35



\*lämplig för induktionshällar

## Handtag HEG




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

## Tillbehör för rengöring och skötsel

- Miele mikrofibertrasa för allrengöring
- Miele ugnrensning

## Säkerhetsanordningar

- **Driftspärr** *LDC* för ugnen (se avsnittet “Inställningar”)
- **Kylfläkt**  
Kylfläkten startar automatiskt vid varje tillagning. Kylfläkten ser till att den heta luften i tillagningsutrymmet blandas med den svalare rumsluften och kyls ner innan den släpps ut mellan ugnsluckan och manöverpanelen. Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller köksnickerier.  
Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.
- **Säkerhetsavstängning**  
Säkerhetsavstängningen aktiveras automatiskt om ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid. Hur lång tid det tar innan säkerhetsavstängningen aktiveras beror på vald funktion.
- **Ventilerad ugnslucka**  
Luckan är delvis byggd av värmereflekterande glasskivor. I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.  
Du kan ta loss och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet “Rengöring och skötsel”).
- **Luckspärr**  för pyrolyrens rengöring  
I början av pyrolysen är luckan låst av säkerhetsskäl. Luckspärren hävs först när temperaturen sjunker under 280 °C.

## Ytor behandlade med PerfectClean

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

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

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

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

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


Ytor behandlade med PerfectClean

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

## Första gången produkten används

---

### Innan ugnen tas i drift första gången

 Ugnen får endast användas när den är inbyggd.

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


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

- Ställ nu in aktuell tid.

### Första inställning av klockan

Klockan visas i 24-timmarsformat.



Efter anslutning till elnätet lyser *12:00* i displayen och  blinkar.

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

Tiden sparas.

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




# Första gången produkten används

## Värma upp ugnen för första gången

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

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


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

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.

# Inställningar

## Översikt över inställningar

Inställning	Status
<i>P1</i> <b>Tid Visning</b>	<i>50</i> Av <i>51*</i> På <i>52</i> Nattavstängning
<i>P2</i> <b>Tid Tidsformat</b>	<i>24*</i> 24-timmarsformat <i>12</i> 12-timmarsformat
<i>P3</i> <b>Tid</b>	Ställa in, ⊕ blinkar
<i>P4</i> <b>Ljudstyrka Ljudsignaler</b>	<i>50</i> Av <i>51*</i> Melodier ( <i>1-7</i> , <i>4*</i> ) <i>52</i> Solo-ton ( <i>1-14</i> , <i>8*</i> )
<i>P5</i> <b>Ljudstyrka Knapp ljud</b>	<i>50</i> Av <i>54*</i> På: <i>51-57</i>
<i>P6</i> <b>Temperatur Enheter</b>	<i>°C*</i> Grader Celsius <i>°F</i> Grader Fahrenheit
<i>P7</i> <b>Driftspärr för ugnen</b>	<i>50*</i> Av <i>51</i> 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 <i>LOC</i> i displayen. Driftspärren avaktiveras för en tillagningsprocess om man trycker på touchknappen <i>OK</i> i minst 6 sekunder.

\* Fabriksinställning

Inställning	Status
<i>P 8</i> <b>Programversion</b>	Visning
<i>P 9</i> <b>Demoläge ugn</b>	<i>5 0*</i> Av Demoläget avaktiveras när du trycker på touchknappen <i>OK</i> i minst 4 sekunder. Nu kan du använda ugnen som vanligt igen.  <i>5 1</i> På Demoläget aktiveras när du trycker på touchknappen <i>OK</i> i minst 4 sekunder. När du har aktiverat demoläget så visas <i>DES</i> när du kopplar in ugnen. Bekräfta med <i>OK</i> .
<i>P 10</i> <b>Drifftimmar</b>	Visning

\* Fabriksinställning

# Inställningar

---

## Ändra inställningar

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

Du ändrar en inställning  $P$  genom att ändra status  $5$ .

- Vrid funktionsväljaren till position  $0$  eller till position Belysning  $\left[ \begin{array}{c} \text{☉} \\ \text{☉} \end{array} \right]$ .
- Välj touchknappen  $\equiv$ .



Urvalslistan över inställningar visas.

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



Inställningen visas tillsammans med aktuell status  $5$ , till exempel  $5$ .

Nu kan du kontrollera och ändra inställningarna.

För att välja status  $5$ :


- 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  $\equiv$ .

## 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.

## 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 .

 blinkar och 0:00 visas.

- Vrid funktionsväljaren  6:20 minuter:sekunder.
- 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 till maximalt 59:59 minuter:sekunder.

- Välj touchknappen .

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

## Ändra och radera äggklockans tid










- Välj touchknappen .
- Välj  med funktionsväljaren .
-  blinkar och den inställda tiden visas.
- Ändra äggklockans tid med funktionsväljaren .

**Tips!** Om du vill radera äggklockans tid så vrider du funktionsväljaren  åt vänster tills 0:00 visas.



- Bekräfta med OK.

Den ändrade tiden sparas eller så raderas den inställda tiden.


## Översikt över funktionerna

Driftlägen	Föreslaget värde	Område
 Varmluft plus	160 °C	30–250 °C
 Intensivbakning	170 °C	50–250 °C
 Eco - Varmluft	190 °C	100–250 °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
 Pyrolys		

## 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.
- Fövärm 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 ugn formar av material som inte är reflekterande (emaljerat stål, värmetåligt glas, legerad aluminium). Blanka material som rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme vilket gör att maten inte får önskat resultat. Lägg därför inte aluminiumfolie på botten av ugnen eller på gallret.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika att energi går till spillo. Ställ in en tillagningstid eller så använder du en stektermometer (om sådan finns).
- Du kan använda funktion Varmluft plus  för många olika maträtter. Med den kan du tillaga på temperaturer som är lägre än för Över- och undervärme  eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Eco - Varmluft  är en innovativ funktion som passar för mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor men även för köttätter och stekar. Du tillagar energibesparande med optimal restvärmeanvändning. Om du tillagar maten på en falshöjd sparar du upp till 30 %

energi med samma goda resultat. Öppna inte luckan under matlagningen.

- Använd funktion Varmluftsgrillning  när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra grillfunktioner på maximal temperatur.
- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika falshöjder.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

## Restvärmeanvändning

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

## Energisparläge

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

# Användning

## Enkel användning

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

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 **O** 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 .

,  och  visas.


 blinkar.

- 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.

# Användning



## Ändra inställda tillagningstider

- Välj touchknappen .
  - Välj önskad tid med funktionsväljaren < >.
  - Bekräfta med *OK*.
- Fyra streck --:-- visas.
- Vrid vredet < > åt höger eller vänster tills önskad tid visas.
  - Bekräfta med *OK*.
  - Ändra den inställda tiden med funktionsväljaren < >. Respektive symbol blinkar.
  - Bekräfta med *OK*.
  - Välj touchknappen .



Den ändrade tiden visas i displayen och motsvarande symbol lyser.


Vid strömavbrott raderas tiderna.

## Radera inställda tillagningstider

- Välj touchknappen .
  - Välj önskad tid.
  - Bekräfta med *OK*.
- Fyra streck --:-- visas.
- Bekräfta med *OK*.
  - Välj touchknappen .

Du har raderat den inställda tiden.




När du raderar tillagningstiden  så raderas även tidpunkten för tillagningslutet  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 bröddeggar samt rostbiff och filé i funktionerna Varmluft plus  och Över- och undervärme 
  - Kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30 minuter) och känsliga 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.

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

## Tips för bakning

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

## Använda bakplåtspapper

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

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

## Anvisningar för tillagningstabellerna

Tillagningstabellerna hittar du i slutet av dokumentet.

### Välja temperatur 🌡️

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

# Bakning

## Välja tillagningstid

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


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

Om ingen fuktig deg fastnar på träpinnen är bakningen klar.

## Anvisningar till funktioner

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

### Använda Varmluft plus

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

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

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

## Tips

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

## Använda Intensivbakning

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

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

- Sätt in kakan på första eller andra falshöjden.

## Använda Över- och undervärme

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

## Tips för stekning

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



- Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, täck över det och låt det **vila** i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre 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 tillagningkärl, 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.

# Stekning

## 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 köttätter.

- Skjut in det som ska tillagas på andra falshöjden.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

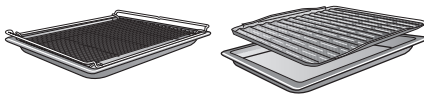
Om du grillar med öppen lucka så kommer inte den varma luften att ledas via kylfläkten. Därför blir vred och så vidare varma.

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 matlagingsvanor.
- Kontrollera om maten är klar efter den kortare tiden.

## Välja temperatur

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

## Välja falshöjd

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

# Grillning

---

## 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 skju- ter 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.



I detta avsnitt hittar du information om följande funktioner:

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

### Upptining

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

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

Luften i tillagningsutrymmet cirkuleras runt och maten tinas skonsamt upp.



Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

Bakterier som till exempel salmonella kan leda till allvarliga matförgiftningar.

Beakta särskilt hygien vid upptining av fisk och kött (särskilt fågelkött).

Använd ingen upptiningsvätska.

Fortsätt att arbeta med maten direkt efter upptiningen.

### Tips

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

### 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.


## Fler användningsområden

### Använda Över- och undervärme

Ta hjälp av tillagningstabellerna i slutet av dokumentet.

Använd universalplåten med gallret på.

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


 Risk för brännskada på grund av varma ytor.

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


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

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

### Konservering

 Infektionsrisk på grund av bakteriebildning.

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

 Skaderisk på grund av övertryck i förslutna burkar.


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

Konservera eller värm inga konserverburkar i ugnen.

### Förbereda frukt och grönsaker

Angivelsen gäller för 6 glasburkar med 1 liters innehåll.

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

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

- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna.



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


## Konservera frukt och gurkor

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

## Konservera grönsaker


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

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

 konserveringstemperatur- och tid, så snart du ser bubblor

 eftervärmningstemperatur- och tid

## Ta ut glasburkarna efter avslutad konservering

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Glasburkarna är mycket varma efter konservering.

Använd grythandskar när du tar ut burkarna.

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

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

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

# Fler användningsområden


## Torkning

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






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

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


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

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

Om du torkar hela eller halverade livsmedel förlängs torktiderna.


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

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

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

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

## Ta ut mat som ska torkas

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

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

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

## Djupfrysta produkter/färdiga rätter

### Tips för 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, krocketter och liknande

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


### Tillaga djupfrysta produkter/färdiga rätter

Skonsam behandling av livsmedel rekommenderas av hälsoskäl.

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

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

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

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




Risk för brännskada!

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


- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Rengöring och skötsel

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

 Risk för skador på grund av elektriska stötar.

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

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

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

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

Ta bort rester från sådana rengöringsmedel på en gång.

## Olämpliga rengöringsmedel

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

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

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

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

Det bästa är att alltid ta bort smuts direkt.

Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

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

För en bekvämare rengöring rekommenderar vi:

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

## Ta bort normal smuts

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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

## Ta bort normal smuts

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

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

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

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

## Använda ugnsgöringsmedel

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

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

- Låt sedan ugnsgöringsmedlet verka enligt anvisningarna på förpackningen.

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

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

## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

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


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

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

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

# Rengöring och skötsel

## Rengöra tillagningsutrymmet med Pyrolys

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

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

Det finns 3 pyrolyslägen med olika tider:

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

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

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

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

## Förbereda pyrolys

Tillbehör skadas av de höga temperaturer som uppstår under pyrolysen.

Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet innan du startar pyrolysen. Detta gäller även för ugnstegarna och tillbehör som köpts i efterhand.


Grov smuts i tillagningsutrymmet kan orsaka stark rökutveckling.

Förändringar i färg och matta ställen på emaljerade ytor kan uppstå av matrester som har bränts fast.

Innan du startar pyrolysen ska du ta bort grövre smuts ur ugnen och skrapa bort fastbrända rester med glasskrapan.


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

## Starta pyrolys

 Risk för skador på grund av skadliga ångor.

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

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

Vid pyrolys värms ugnen upp mer än vid normal drift.

Se till att barn inte tar på ugnen under pyrolysen.

- Välj pyrolysfunktionen .

*PY 1* visas. Siffrorna blinkar.




Med funktionsväljaren < > kan du välja mellan *PY 1*, *PY 2* och *PY 3*.

- Välj önskad pyrolysnivå.

- Bekräfta med *OK*.

I displayen visas *PY* och .





Medan  blinkar spärras luckan automatiskt. När luckan är spärrad lyser  och tiden för pyrolyrens rengöringen  visas.

Sedan startar ugnsbelysningen och kylfläkten automatiskt.


Pyrolysen startar. Pyrolystiden kan inte ändras.

Ugnsbelysningen är släckt under pyrolyrens rengöringen.

Om du ställer in en tid för äggklockan under pyrolyrens rengöringen så visas äggklockans tid alltid först. När äggklockans tid är slut hörs en signal, blinkar  och tiden räknas upp. När du trycker på touchknappen  stängs ljud- och ljussignalen av. Resterande pyrolystid visas åter.

## Starta pyrolys med fördröjning

Starta pyrolyrens rengöringen enligt anvisningarna och flytta sluttidpunkten inom de första fem minutrarna.


- Välj touchknappen .


 blinkar.

- Bekräfta med OK.


- Flytta sluttidpunkten med funktionsväljaren < >.

- Bekräfta med OK.

Så länge som  blinkar så visas den beräknade sluttidpunkten utifrån aktuell tidpunkt och tiden för vald pyrolyrens rengöring.



När  lyser så visas pyrolyrens rengörings starttidpunkt.

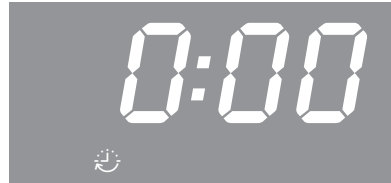
När tidpunkten för start är inne, kopplas ugnsvärmen, ugnsbelysningen och kylfläkten in och pyrolystens tid visas.

**Tips!** Så länge som starttidpunkten ännu inte är nådd kan du när som helst visa sluttidpunkten i 15 sekunder och ändra den med touchknappen .



## Efter pyrolyrens rengöringen


Först visas ,  och .

Luckan är fortfarande spärrad så länge som  lyser. När  blinkar är luckan upplåst.



När luckan har låsts upp:

- Släcks .
  - Blinkar .
  - En ljudsignal hörs om ljudsignalen är inkopplad (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar").
- Vrid funktionsväljaren till position **0**.
- Både ljud- och ljussignalen stängs av.

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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

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

# Rengöring och skötsel

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

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



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

Rengör inte tätningen om det inte är absolut nödvändigt.

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


Försök inte ta bort dessa till varje pris.

## Pyrolyns avbryts


Generellt fortsätter ugnsluckan att vara spärrad efter att pyrolysen har avbrutits tills ugnstemperaturen har sjunkit under 280 °C.  lyser så länge tills temperaturen i tillagningsutrymmet har sjunkit under detta värde. När  blinkar är luckan upplåst.

Följande leder till avbrott i pyrolysen:

- Om du vrider funktionsväljaren till en annan funktion eller till position **0**.

Vrid tillbaka funktionsväljaren till pyrolyns  om du vill starta pyrolyrens rengöringen igen.

- Ett strömavbrott sker.

När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott lyser **Py** så länge tills temperaturen i tillagningsutrymmet har sjunkit till 280 °C. Sedan blinkar  och luckan låses upp. Därefter blinkar **Py**.

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

När du vrider funktionsväljaren till position **0** så fortsätter **Py** att blinka. Ställ in klockan igen (se avsnittet "Inställningar").

## Montera bort ugnsluckan

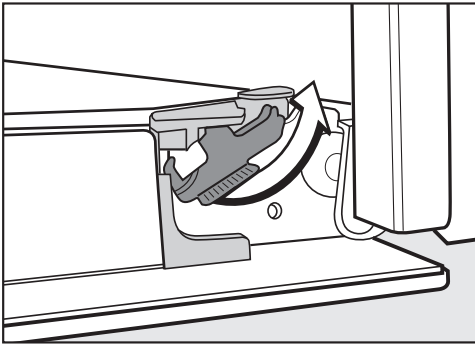
Luckan väger cirka 10 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

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

- Öppna luckan helt.



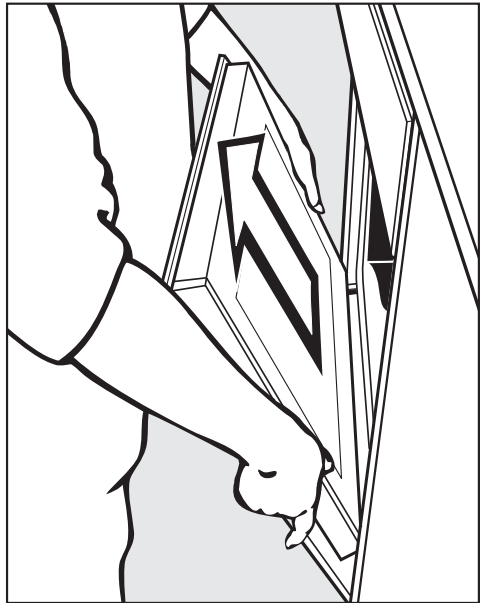
- Lossa spärrarna genom att vrida dem tills det tar stopp.

Ugnen skadas om du demonterar luckan på fel sätt.

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

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

- Stäng luckan helt.



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

# Rengöring och skötsel

## Demontera ugnsluckan

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

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

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

Repa inte luckglaset.

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

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

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

Ugnen skadas om glasskivorna sätts in åt fel håll.


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

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnsgöringsmedel.

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

Glasskivorna kan gå sönder om de faller ner.

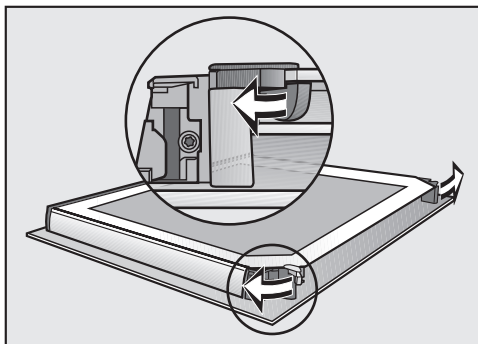
Se till att förvara de demonterade glasskivorna på ett säkert sätt.

 Risk för skador när luckan fälls ihop.

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

Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

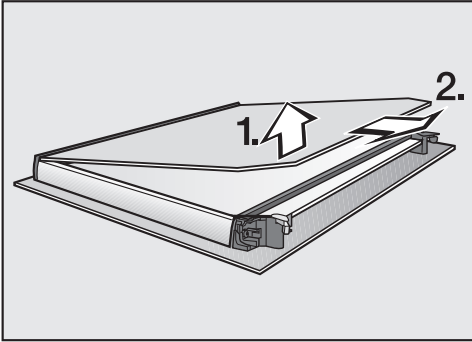
- Lägg den yttersta glasskivan på ett mjukt underlag (till exempel en diskhandduk) för att undvika repor. Det rekommenderas att du lägger handtaget bredvid bordskanten så att luckglaset ligger platt och inte kan gå sönder under rengöringen.



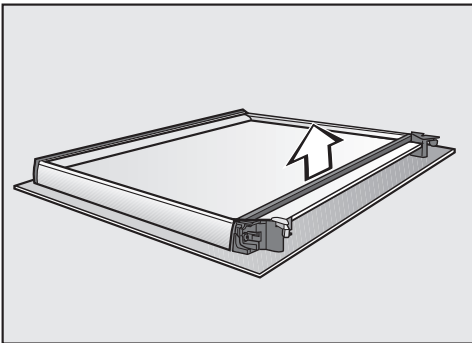
- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan och de båda mittglasskivorna efter varandra:

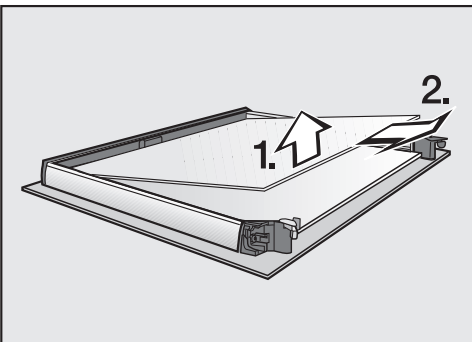
## Rengöring och skötsel



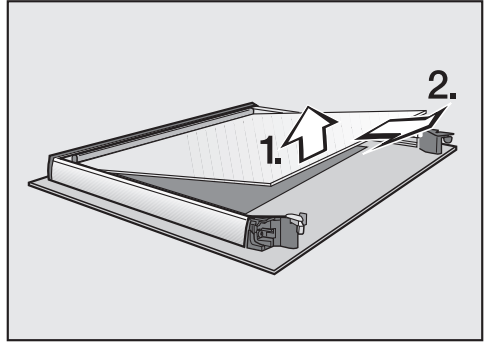
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



- Ta bort tätningen.



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



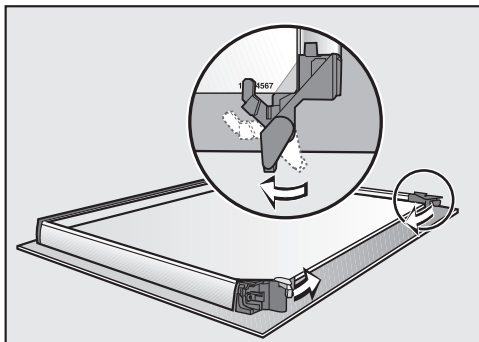
- Lyft upp den undre av de båda mittersta glasskivorna **lätt** och dra ut den.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan:

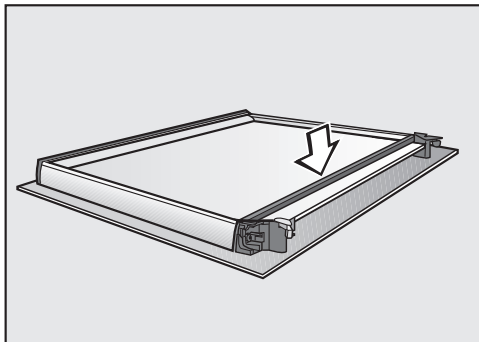
De båda mittersta glasskivorna är identiska. För att lättare veta hur ugnsluckan ska monteras finns det ett materialnummer på skivorna.

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

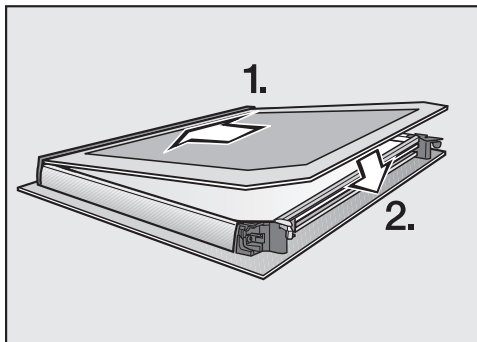
## Rengöring och skötsel



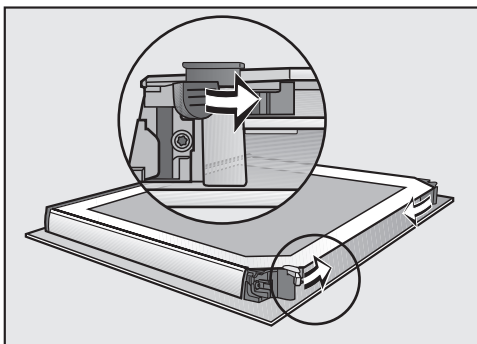
- Vänd hållarna på luckskivorna inåt så att de ligger mot den undre av de båda skivorna.
- Sätt in den övre av de båda mittersta skivorna så att det går att läsa materialnumret (sätt alltså inte in den spegelvänt).  
Glasskivan måste ligga på spärrarna.



- Sätt in tätningen.

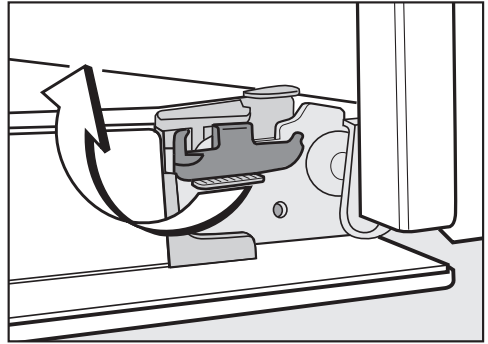
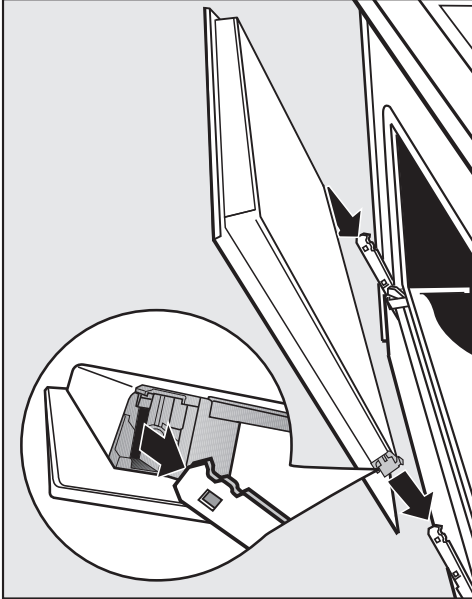


- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

### 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 dem igen genom att vrida dem tills det tar stopp.


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.

## Rengöring och skötsel

### Montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna

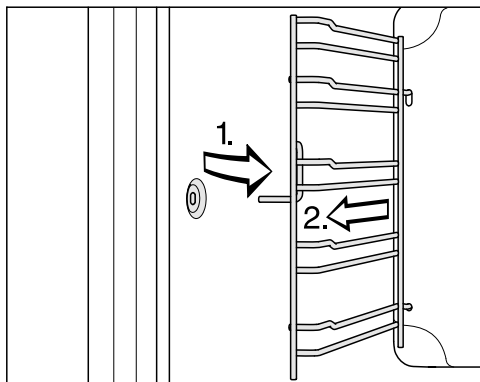
Du kan montera ur ugnstegarna tillsammans med FlexiClip-skenorna (om sådana finns).

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

 Risk för skador på grund av varma ytor.

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

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



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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera delarna ordentligt.





## Hur du klarar av mindre fel själv


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

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



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

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om ugnens stickpropp sitter ordentligt i vägg-uttaget. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Ring en elektriker eller Miele service.
<b>Tillagningsutrymmet blir inte varmt.</b>	Driftspärren <i>LOC</i> är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren. (se avsnittet "Inställningar").
	Demoläget <i>NE5</i> är aktiverat. ■ Avaktivera demoläget (se avsnittet "Inställningar").
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Kontakta en elektriker eller Miele service.
<b>Tiden är felaktig eller <i>CANC</i> visas i displayen.</b>	Strömmen bröts. ■ Ställ in klockan igen (se avsnittet "Inställningar"). Även tillagningstiderna måste ställas in på nytt.
<b>0:00 visas plötsligt i displayen och samtidigt blinkar symbolen . Eventuellt hörs också en ljudsignal.</b>	Ugnen har varit påslagen under ovanligt lång tid och säkerhetsavstängningen aktiverades. ■ Vrid funktionsväljaren till position <b>0</b> . Ugnen är därefter åter redo att användas.
<b><i>Py</i> lyser eller blinkar i displayen.</b>	Strömmen bröts och därför avbröts pyrolysen. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;">Så länge som ugnstemperaturen är högre än 280 °C lyser  och luckan förblir spärrad.</div> ■ När du vrider funktionsväljaren till position <b>0</b> så fortsätter <i>Py</i> att blinka. Ställ in klockan igen (se avsnittet "Inställningar").
<b><i>F 32</i> visas i displayen.</b>	Lucklåset för pyrolys aktiveras inte. ■ Vrid driftlägesväljaren till position <b>0</b> och välj önskad pyrolys igen. Kontakta Miele service om problemet fortfarande kvarstår.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>F 33 visas i displayen.</b>	Lucklåset för pyrolys öppnas inte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrid driftlägesväljaren till position <b>O</b>.</li> </ul> Kontakta Miele service om problemet kvarstår.
<b>F XX visas i displayen.</b>	Ett problem som inte går att åtgärda själv. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontakta Miele service.</li> </ul>
<b>Det hörs ingen ljudsignal.</b>	Ljudsignalen är avstängd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Slå på ljudsignalen (se avsnittet "Inställningar").</li> </ul>
<b>Efter avslutat program hörs driftljud från ugnen.</b>	Efter avslutad tillagning fortsätter kylfläkten att gå en stund så att det inte blir någon luftfuktighet kvar i tillagningsutrymmet, på manöverpanelen eller kökssnickerier. Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.
<b>Ugnen stänger av sig själv.</b>	Ugnen stängs av automatiskt för att spara energi när den inte används om den inte används inom en viss tid efter att ugnen kopplats in eller efter slutet på en tillagning. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koppla in ugnen igen.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket är inte klart efter den tid som anges i tillagningstabellen.</b>	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden ingredienser avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har förändrat receptet. Om du har lagt till mer vätska eller ägg blir degen fuktigare och behöver bakas under längre tid.</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan/bakverket blir ojämnt gräddat på ytan.</b>	Du gar valt en felaktig temperatur eller falshöjd. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om gräddningen är mycket ojämn bör du kontrollera att temperaturen och falshöjden är rätt.</li> </ul>
	Bakformens material och/eller färg passar inte funktionen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för funktion Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li> </ul>
<b>Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.</b>	Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smörj kullagren med Miele's specialfett.</li> </ul> Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Miele's specialfett hos Miele service eller hos en Miele återförsäljare.

## Hur du klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
Efter pyrolysen finns det fortfarande kvar smuts i tillagningsutrymmet.	Under pyrolysen förbränns smutsen och blir aska. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Denna aska tar du lättast bort direkt med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.</li></ul> Om det finns kvar grov smuts startar du pyrolysen igen och väljer eventuellt en längre tid.
Luckan kan inte öppnas efter pyrolysen.	Lucklåset för pyrolys öppnas inte. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vrid driftlägesväljaren till position <b>O</b>.</li><li>■ Om lucklåset inte låses upp, kontakta Miele service.</li></ul>
Den övre ugnsbelysningen tänds inte.	Halogenlampan är trasig. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"><p> Risk för brännskada! Värmeelementen måste vara avstängda. Tillagningsutrymmet måste vara svalt.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.</li><li>■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningssringen.</li><li>■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li><li>■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningssringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.</li><li>■ Anslut ugnen till elnätet igen.</li></ul> <p>Du har valt driftläget Eco - Varmluft . I det här driftläget tänds inte ugnsbelysningen.</p>

## Miele service

---

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

### Få hjälp vid eventuella störningar

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

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

Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här anvisningen.

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

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

### Mieles garanti

Garantitiden för produkten är två år.

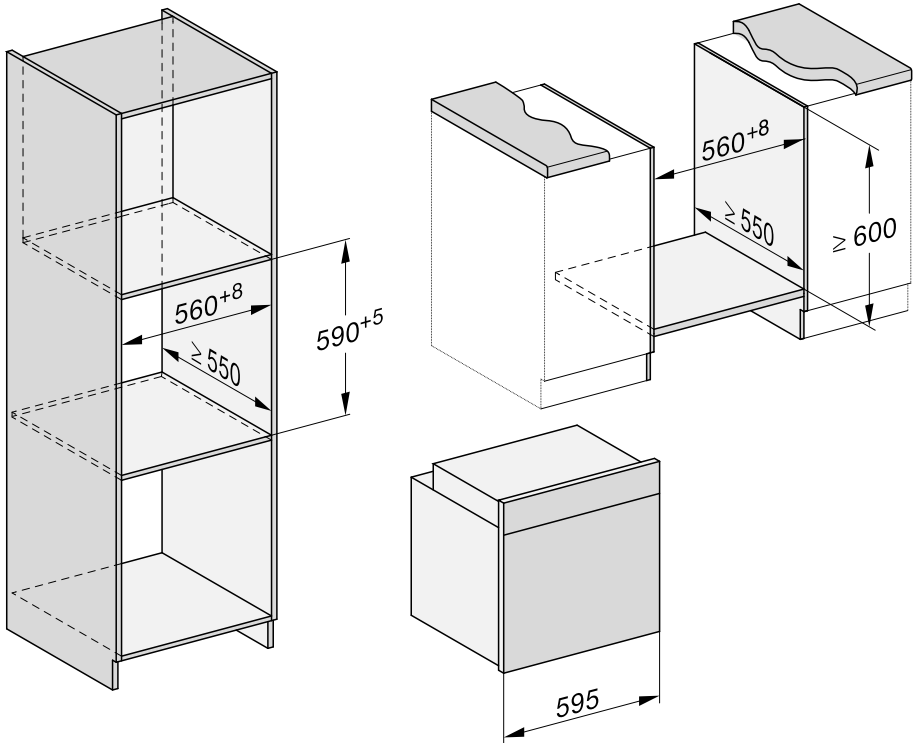
Du hittar mer detaljerad information om garantivillkoren i garantihäftet.

## Inbyggnadsmått

Måttangivelserna anges i mm.

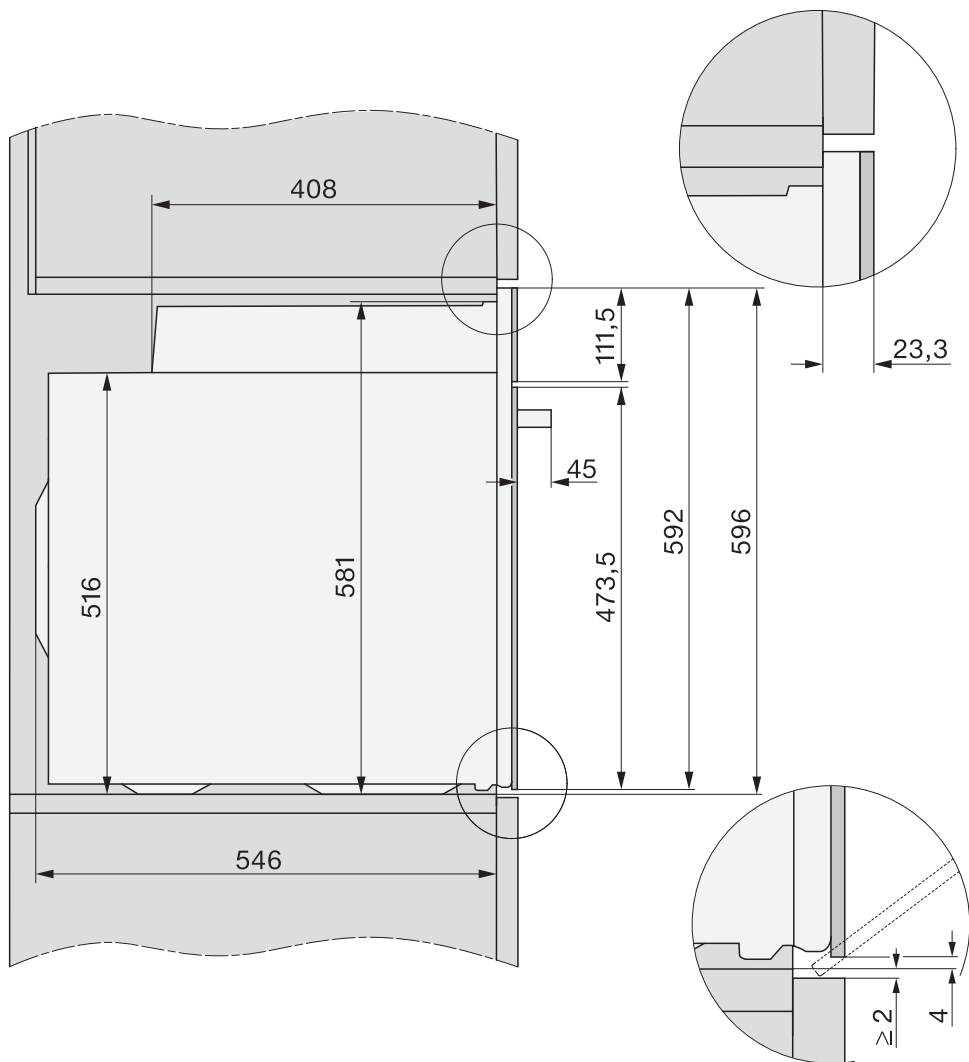
### Inbyggnad i ett över- eller underskåp

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

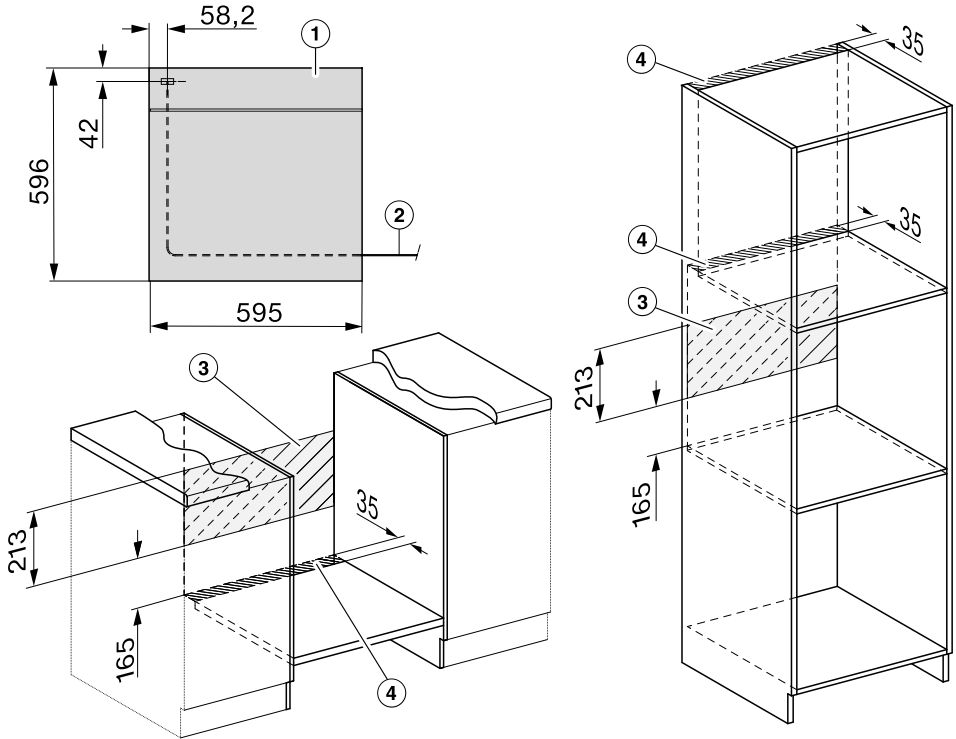


# Installation

## Sidovy H 24xx



## Anslutningar och ventilation



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

# Installation

## Inbyggnad av ugnen

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

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

När du bygger in ugnen måste du tänka på:

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

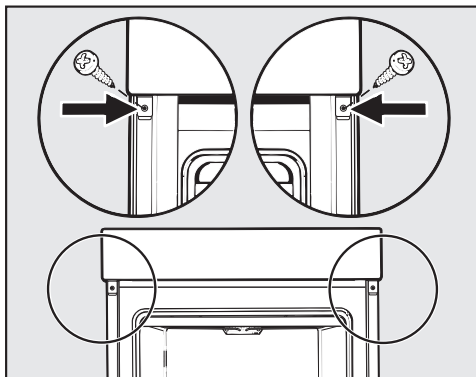
- Anslut ugnen till elen.

Luckan kan skadas om du bär ugnen i handtaget.

Bär ugnen i greppen som sitter på sidorna.

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

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



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



## Elanslutning



**Risk för skador!**

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

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

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

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

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

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

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

Vid kontakt med Miele uppge alltid:

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

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

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

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

## Ugn




















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





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

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.


# Tillagningstabeller

## Kaksmet

Kakor/bakverk (tillbehör)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffins (1 bakplåt)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 bakplåtar)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Småmuffins* (1 bakplåt)		150	1 <sup>4</sup>	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	3	20–30
Småmuffins* (2 bakplåtar)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Sandkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, avlång form, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Tigerkaka, nötkaka (ugns-galler, kransform, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Fruktkaka (ugns-galler, form med löstagbara kanter, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Tårtbotten (ugns-galler, tårtform, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25







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

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

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

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

# Tillagningstabeller





## Vetedeeg



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

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

- 1 Använd en matt, mörk bakform och ställ den i mitten av ugns-gallret.
- 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 ugns-gallret på ugns-botten och ställ kärlet ovanpå. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugns-stegarna.
- 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)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mjuk fruktkaka (1 bakplåt)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Små inbakade äppelkakor/russinbröd (1 bakplåt)		160–170	2	3	25–35
Små inbakade äppelkakor/ russinbröd (2 bakplåtar)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


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

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




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

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

# Tillagningstabeller

















## Smördeg och marängsmet









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

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


















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



# Tillagningstabeller

## Nötkött

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















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

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


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



## Kalv


















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

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


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

# Tillagningstabeller












## Fläskkött

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


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

- 1 Använd gallret och långpannan.
- 2 Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 3 Förvärm tillagningsutrymmet till 120 °C i 15 minuter. Sänk temperaturen när du sätter in maten.
- 4 Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- 5 Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- 6 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 60 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- 7 Ös på cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.
- 8 Börja tillagningen med lock. Ta bort locket efter 100 minuter och håll över cirka 0,5 l vätska.
- 9 Vänd 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]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Lammlägg med ben, cirka 1,5 kg (ugnspanna med lock)		170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Lammsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Lammsadel utan ben (galler och långpanna)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Hjortsadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Rådjursadel utan ben (långpanna)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Vildsvinslår utan ben, cirka 1 kg (ugnspanna med lock)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

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



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

# Tillagningstabeller















## Fågel, fisk






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



 funktion,  temperatur, <sup>5</sup> falshöjd,  tillagningstid,  kärntemperatur,  Varmluft plus,  Varmluftsgrellning,  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.

## Testrätter enligt EN 60350-1

Testrätter (tillbehör)		🌡️ [°C]	 <sup>5 6</sup>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Småmuffins (1 bakplåt <sup>1</sup> )		150	1 <sup>7</sup>	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2 <sup>7</sup>	3	20–30
Småmuffins (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>8</sup>	1+3	30–40
Glaserade kex (1 bakplåt <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Glaserade kex (2 bakplåtar <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>8</sup>	1+3	40–50 <sup>9</sup>
Äppelpaj (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Tårtbotten (galler <sup>1</sup> , form med löstagbara kanter <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (galler <sup>1</sup> )		250	–	3	6–9
Hamburgare (ugns-galler <sup>1</sup> på falshöjd 4 och långpanna <sup>1</sup> på falshöjd 1)		280 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>10</sup>

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

- Använd endast originaltillbehör från Miele.
- Använd en matt och mörk form med löstagbara kanter. Ställ formen med löstagbara kanter på gallret.
- Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- Fövärm tillagningsutrymmet innan du sätter in det du ska tillaga. Använd inte funktionen Booster .
- Fövärm tillagningsutrymmet i 5 minuter innan du sätter in maten. Använd inte funktionen Booster .
- Montera FlexiClip-teleskopskenorna HFC 70-C (om sådana finns).
- Om du har flera par FlexiClip-teleskopskenor så monterar du bara ett par.
- 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.
- Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som tillagas redan har en fin färg innan den angivna tillagningstiden är förbi.
- 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 mätelemt som används kan tätningfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat.  
Du kan kompensera för denna brist genom att trycka på luckan. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant problem uppstår.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

MIELE	
Modellbeteckning	H 2455 BP, H 2456 BP, H 2457 BP
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,7
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,10 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Apparatens massa	47,0 kg

Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel / Serviceanmälan:  
08-562 29 000

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

**Tyskland**

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

H 2455 BP, H 2456 BP, H 2457 BP

sv-SE

M.-Nr. 12 496 130 / 02