

# Bruks- och monteringsanvisning

## Spis och ugn



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

# Innehåll

---

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	5
<b>Bidra till att skona miljön</b> .....	14
<b>Översikt över spisen</b> .....	15
<b>Översikt över ugnen</b> .....	16
<b>Manöverpanel ugn</b> .....	17
Funktionsväljare .....	18
Temperaturväljare .....	18
Temperaturkontroll  .....	18
Tidur .....	19
Display .....	19
Touchknappar .....	19
<b>Utrustning</b> .....	20
Modellbeteckning .....	20
Typskylt .....	20
Leveransinnehåll .....	20
Medföljande tillbehör .....	20
Ugnsstegar .....	21
Bakplåt, långpanna och ugnsgaller med utdragsspärr .....	21
FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C .....	22
Ugnsstyrning .....	28
Säkerhetsanordningar .....	28
Driftspärr  .....	28
Kylfläkt .....	28
Ventilerad ugnslucka .....	28
PerfectClean-förädlade ytor .....	29
Katalytiskt emaljerade ytor .....	29
Manöverpanel håll .....	29
<b>Första idrifttagning</b> .....	30
Innan den första idrifttagningen .....	30
Värma upp ugnen för första gången .....	31
<b>Översikt över ugnsfunktionerna</b> .....	32
<b>Energispartips</b> .....	34
<b>Använda ugnen</b> .....	36
Enkel manuell användning .....	36
Kylfläkt .....	36
Förvärma ugnen .....	37

<b>Tidur</b> .....	38
Display.....	38
Symboler i displayen .....	38
Knappar.....	38
Tidsinställningens funktionssätt .....	39
Visning av tider.....	39
När inställd tid är slut .....	39
Använda äggklockan $\Delta$ .....	40
Ställa in äggklockan .....	40
Ändra äggklockans tid.....	41
Radera äggklockans tid.....	41
Starta och stänga av tillagningen automatiskt .....	42
Ställa in tillagningstid.....	42
När tillagningstiden är avslutad:.....	43
Ställa in tillagningstid och tillagningens sluttid.....	44
Ändra tillagningstid.....	45
Radera tillagningstid.....	46
Radera slutet på tillagningen .....	46
Ändra klockan.....	47
Ändra inställningar.....	48
<b>Bakning</b> .....	50
Anvisningar för baktabellerna.....	51
Baktabeller .....	52
Sockerkakssmet.....	52
Deg som knådas .....	54
Vetedeg med jäst/deg med olja och kesella .....	56
Sockerkakssmet.....	58
Smördeg och deg med mycket ägg/vätska .....	59
<b>Stekning</b> .....	60
Anvisningar för stektabellerna .....	61
Stektabeller .....	62
Nöt, kalv .....	62
Fläskkött.....	63
Lamm, vilt.....	64
Fågel, fisk .....	65
<b>Tillagning med låg temperatur</b> .....	66
<b>Grillning</b> .....	68
Anvisningar till grilltabellen .....	70
Grilltabell .....	71

# Innehåll

---

<b>Fler användningsområden</b> .....	72
Upptining .....	72
Bryningsfunktion .....	73
Djupfrysta produkter/färdiga rätter .....	74
Torkning .....	75
Konservering .....	76
Värma porslin .....	77
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	78
Olämpliga rengöringsmedel .....	78
Tips .....	79
Normal smuts .....	79
Rengöra tätningen .....	79
Hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor) .....	80
Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna .....	81
Smuts på den katalytiskt emaljerade bakväggen .....	81
Ta bort smuts från kryddor, socker och liknande .....	81
Ta bort smuts av olja och fett .....	82
Montera bort ugnsluckan .....	83
Demontera ugnsluckan .....	84
Montera in ugnsluckan .....	87
Montera ur ugnsstegarna tillsammans med FlexiClip-teleskopskenorna .....	88
Ta loss bakväggen .....	89
Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill .....	89
<b>Hur man klarar av mindre fel själv</b> .....	90
<b>Miele service och garanti</b> .....	93
<b>Elanslutning</b> .....	94
<b>Måttskisser för inbyggnad</b> .....	96
Mått och ursågning i skåp .....	96
Inbyggnad i ett underskåp .....	96
Inbyggnad i ett högskåp .....	97
Detaljmått till ugnfronten .....	98
<b>Montera spisen</b> .....	99
<b>Inbyggnad ugn</b> .....	100
<b>Anvisningar för testinstitut</b> .....	101
Testrätter enligt EN - EN 60350-1 .....	101
Energieffektivitetsklass .....	102
Datablad för ugnar för hushållsbruk .....	102

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

► Säkerhetsanvisningarna och varningarna gäller för spisar **och** ugnar, även när bara begreppet "ugn" används.

Denna ugn uppfyller gällande säkerhetskrav. Ett felaktigt bruk kan dock leda till personskador och skador på föremål.

Läs bruks- och monteringsanvisningen noga innan du börjar använda ugnen. Det är viktigt eftersom den innehåller information om inbyggnad, säkerhet, användning och underhåll. I och med det undviker du olyckor och skador på ugnen.

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

Spara bruks- och monteringsanvisningen och överlämna den vid ägarbyte.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## 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 upptining, värmning, tillagning, bakning, stekning, grillning, 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.
- ▶ Denna ugn är på grund av speciella krav (som till exempel temperatur, fukt, kemisk beständighet, reptålighet och vibration) utrustad med en speciallampa. Denna lampa får bara användas för det avsedda ändamålet. Den är inte anpassad för vanlig rumsbelysning.

## Om det finns barn i hemmet

- ▶ Barn under åtta år bör hållas borta från ugnen. De får endast använda den under uppsikt.
- ▶ Barn från åtta 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 inga barn leka med den.
- ▶ Risk för kvävning! 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 brännskada! Barn har känsligare hud och reagerar kraftigare än vuxna på höga temperaturer. Luckglaset, manöverpanelen och luftöppningarna blir varma. Barn får inte öppna luckan när ugnen är i drift. Se till att barn inte är i närheten av ugnen förrän den har svalnat så pass att all risk för brännskada är utesluten.
- ▶ Risk för brännskador! På hällar blir även kokzonerna varma under drift. Vrid handtagen på kastruller och stekpannor åt sidan över bänkskivan så att barn inte kan få tag i dem och dra ner dem och därmed bränna sig.
- ▶ Risk för skador! Luckan får belastas med max 15 kg. Barn kan göra sig illa på den öppna luckan. Hindra barn från att ställa sig, sätta sig eller hänga på den öppna luckan.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Teknisk säkerhet

- ▶ Ej fackmässigt utförd installation, underhåll och reparation kan medföra avsevärda risker för användaren. Installationer, underhåll och reparationer får endast utföras av en av Miele auktoriserad fackman.
- ▶ En skadad ugn kan vara en fara för din säkerhet. Kontrollera att den inte har några synliga skador. Ta aldrig en skadad ugn i drift.
- ▶ En tillförlitlig och säker drift av ugnen garanteras bara när den är ansluten till det offentliga elnätet.
- ▶ Ugnens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsförutsättning är uppfylld. Låt en elektriker kontrollera installationen vid tveksamhet.
- ▶ Anslutningsdata (frekvens och spänning) på ugnens typskylt måste absolut överensstämma med elnätets, för att undvika skador på ugnen.  
Jämför dessa data före anslutning. Fråga en elektriker vid tveksamhet.
- ▶ Grenuttag eller förlängningskablar uppfyller inte den nödvändiga säkerheten (brandfara). Anslut inte ugnen till elnätet med hjälp av sådana.
- ▶ 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).
- ▶ 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.



## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ Garantianspråk går förlorade om ugnen repareras av andra än av Miele auktoriserad service.
- ▶ Endast om originalreservdelar används garanterar Miele att alla säkerhetskrav uppfylls.
- ▶ Vid ugnar som levereras utan anslutningsledning, eller vid utbyte av skadad anslutningsledning, måste en speciell anslutningsledning installeras av professionell elektriker (se avsnitt "Elanslutning").
- ▶ Vid installation, underhåll och reparation måste ugnen skiljas från elnätet. Säkerställ detta genom att göra något av följande
  - se till att säkringarna är frånslagna
  - skruva ur/slå ifrån säkringen.
  - dra ut stickproppen (om sådan finns). Dra inte i anslutningskabeln utan i stickproppen.
- ▶ För att kunna fungera korrekt behöver ugnen en tillräcklig tillförsel av kalluft. 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. Stäng luckan först när restvärmeindikeringarna har slocknat. Bakom en stängd skåplucka lagras för mycket värme och fukt. Därigenom kan ugnen, skåpet och golvet ta skada. Stäng luckan först när restvärmeindikeringen har slocknat.

# Säkerhetsanvisningar och varningar

---

## Användning





Risk för brännskador!

Ugnen blir varm när den används.



Du kan bränna dig på värmeelement, tillagningsutrymmet, maten och tillbehören.

Använd grythandskar när du sätter in eller tar ut mat ur ugnen.

- ▶ Föremål i närheten av den inkopplade ugnen kan börja brinna av de höga temperaturerna.  
Använd inte ugnen för att värma upp rum.
- ▶ Föremål som läggs på en häll kan smälta eller börja brinna om hällen kopplas in oavsiktligt eller om det finns kvar restvärme.  
Använd aldrig hällen som en avställningsyta.
- ▶ Olja och fett kan självantända vid överhettning. Lämna aldrig ugnen utan uppsikt när du har olja eller fett i den.  
Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av ugnen och kväv elden genom att stänga luckan.
- ▶ Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av hällen.  
Kväv försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.
- ▶ När du grillar mat leder långa grilltider till att maten torkar och eventuellt till självantändning av det som grillas.  
Håll dig därför till de rekommenderade grilltiderna.
- ▶ En del livsmedel torkar snabbt och kan självantändas av de höga grilltemperaturerna.  
Använd aldrig grillfunktioner för att grädda frallor eller bröd och för att torka blommor eller örter. Använd ugnsfunktionerna Varmluft plus  eller Över- och undervärme .
- ▶ Om du använder alkohol vid tillagningen, tänk då på att den dunstar vid höga temperaturer och kan antändas på heta ytor.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

- ▶ När du använder restvärme för att hålla maten varm kan det uppstå korrosion i ugnen på grund av den höga luftfuktigheten och kondensvatten och manöverpanel, bänkskiva eller inbyggnadsskåp kan också ta skada.  
Stäng aldrig av ugnen utan ställ in den lägsta temperaturen på den valda funktionen. Kylfläkten fortsätter då automatiskt att vara inkopplad.
- ▶ 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.
- ▶ Tillagningsutrymmets emalj kan repas eller spricka genom värme som blir ståendes.  
Lägg aldrig till exempel aluminiumfolie eller skyddsfolie i ugnen.  
Om du vill använda ugnsbotten för att ställa mat på eller värma porslin ska du bara använda ugnsfunktionerna Varmluft plus  eller Bryningsfunktionen .
- ▶ Om du flyttar föremål fram- och tillbaka på ugnsbotten kan dess emalj skadas.  
Skjut inte kastruller, pannor eller porslin fram- och tillbaka när du ställer dem på ugnsbotten.
- ▶ Om kall vätska hälls på en varm yta bildas ånga som kan orsaka svåra brännskador. Dessutom kan varma emaljerade ytor skadas av den plötsliga temperaturändringen.  
Håll aldrig kall vätska direkt på varma emaljerade ytor.
- ▶ Det är viktigt att temperaturen i maten är jämnt fördelad och tillräckligt hög.  
Vänd och rör om i maten för att den ska värmas upp jämnt.
- ▶ Kärler som inte tål ugnsvärme smälter vid höga temperaturer och kan förstöra ugnen eller brännas vid.  
Använd därför bara tillagningskärler av plast som tål ugnsvärme.  
Beakta anvisningarna till tillagningskärlet.

## Säkerhetsanvisningar och varningar

---

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

Använd inte ugnen till att konservera och värma upp konservburkar.

▶ Du kan skada dig eller snubbla över ugnens lucka när den står öppen.

Låt därför inte luckan stå öppen i onödan.

▶ Luckan tål max 15 kg. Ställ eller sätt dig inte på den öppna luckan och ställ heller inga tunga saker på den. Se till att inget kläms fast mellan luckan och ugnsutrymmet. Ugnen kan gå sönder.

### För ugnar med rostfri front gäller:

▶ Ytan som är överdraget med rostfritt blir förstörd av klister och tappar sin smutsavvisande effekt. Sätt därför inte fast några självhäftande lappar, tejp, skyddstejp eller annat liknande på den rostfria ytan.

▶ Ytan är repkänslig. Till och med magneter kan orsaka repor.

## Rengöring och skötsel

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

Använd aldrig ångrengörare för rengöring av ugnen.

▶ Repor kan förstöra glaset i luckan.

Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra luckan.

▶ Ugnsstegarna kan tas ut vid rengöring (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

Montera dem sedan korrekt.

▶ Den katalytiskt emaljerade bakväggen kan tas ut vid rengöring (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

Montera dem sedan korrekt och använd aldrig ugnen utan monterade ugnsstegar.

## Tillbehör

- ▶ Miele's spisar får bara kombineras med de hållare som uttryckligen anges av Miele (se avsnittet "Elanslutning").
- ▶ Använd bara originaldelar från Miele. Om ej godkända tillbehör används gäller inte längre garanti och/eller produktansvar och Miele kan inte längre garantera att säkerhetsbestämmelserna uppfylls.
- ▶ Miele's ugnspannor HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (om sådan finns) får inte sättas in på falshöjd 1. Botten på ugnen blir förstörd. På grund av det lilla avståndet blir värme ståendes och kan göra att emaljen repas eller spricker. Skjut aldrig in ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där. Använd alltid falshöjd 2.

# Bidra till att skona miljön

---

## Transportförpackning

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

Förpackning/emballage som återförs till materialkretsloppet innebär minskad råvaruförbrukning och mindre mängder avfall.

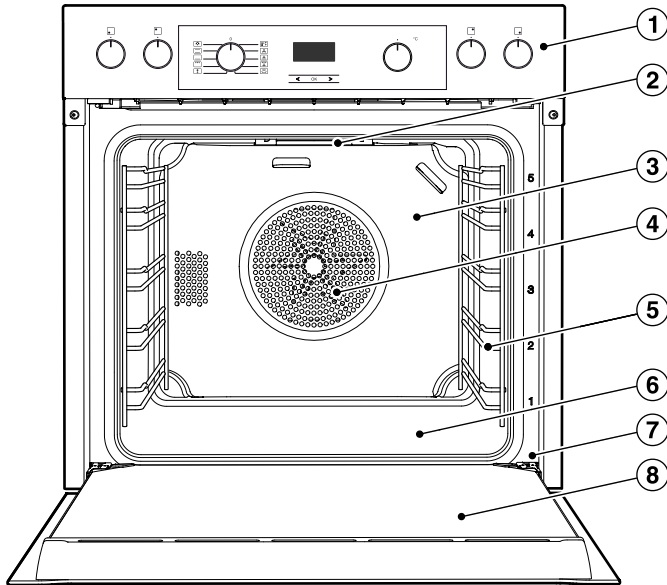
## Hantering av uttjänt produkt

Uttjänta elektriska och elektroniska produkter innehåller i många fall material som kan återanvändas. Men de innehåller även skadliga ämnen som är nödvändiga beståndsdelar för dess 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 uttjänta produkten i hushållsavfallet.



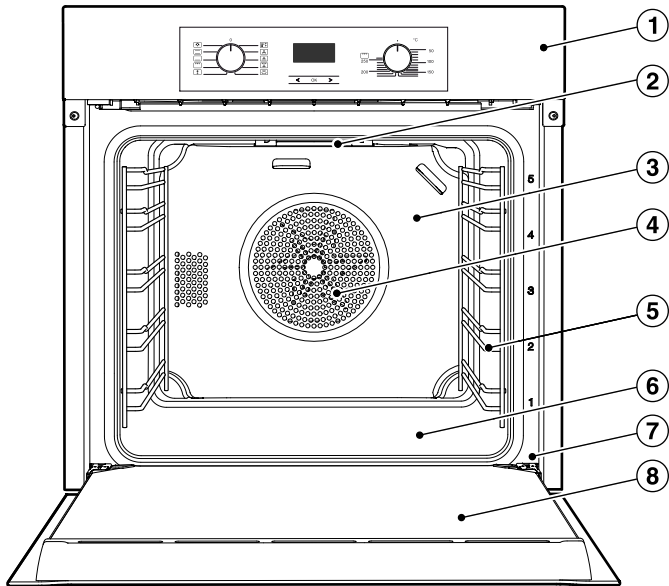
Lämna istället in uttjänta elektriska och elektroniska produkter till en återvinningsstation. Du är själv ansvarig för att radera eventuella personliga uppgifter som kan stå på maskinen. Se till att den uttjänta produkten förvaras barnsäkert tills den lämnas in.

# Översikt över spisen



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

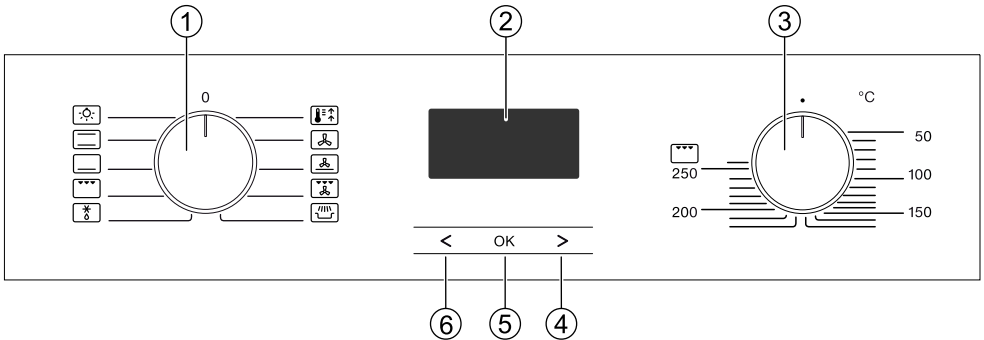
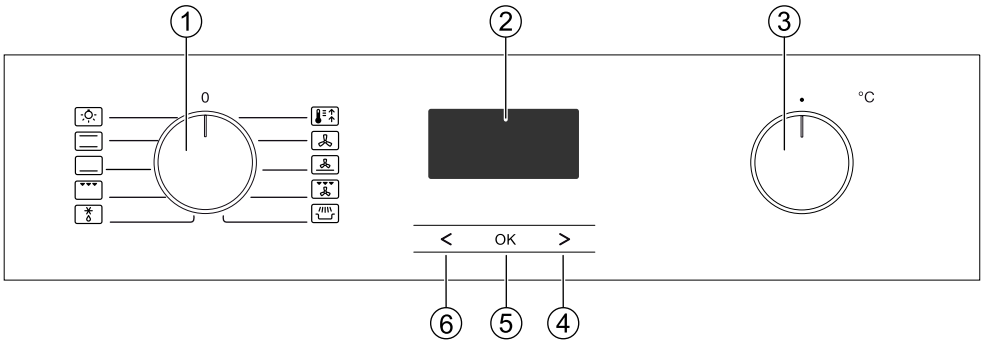
# Översikt över ugnen



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



# Manöverpanel ugn



- ① Funktionsväljare  
Välja funktioner
- ② Tidur  
Tidsvisning och inställningar
- ③ Temperaturväljare  
Ställa in temperatur
- ④ Knapp >  
Ändra tid och inställningar
- ⑤ Knapp OK  
För att välja funktioner och för att bekräfta inställningar
- ⑥ Knapp <  
Ändra tid och inställningar

# Manöverpanel ugn











---

## 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*
-  *Upptining*
-  *Snabbuppvärmning*
-  *Varmluft plus*
-  *Intensivbakning*
-  *Varmluftsgrillning*
-  *Bryningsfunktion*


## Temperaturväljare

Med temperaturväljaren väljer du temperatur för tillagningar.

Du kan vrida den åt höger så långt det går och tillbaka igen. När den står på läge **•** kan du trycka in den.

Det finns en temperaturskala på temperaturväljaren och på ugnar dessutom på manöverpanelen.

### Temperaturkontroll

Temperaturkontrollen  lyser alltid när ugnsbelysningen är tänd.

När den valda temperaturen uppnås:

- Belysningen i tillagningsutrymmet släcks.
- Kontrollampan för temperatur släcks.

Temperaturregleringen ser till att ugnsuppvärmningen och temperaturkontrollen kopplas in igen när ugnstemperaturen har sjunkit under det inställda värdet.

## Tidur

Du ställer in tiduret i **displayen** och med **knapparna** <, OK och >.

## Display

Inställningarna eller klockan visas i displayen.

Den mörkas ner om du inte gör någon inställning.

Ytterligare information finns i avsnittet "Tidur".

## Touchknappar

Touchknapparna reagerar på beröring. Varje knapptryck bekräftas med en ljudsignal.

Du kan stänga av denna ljudsignal genom att på inställningen *P 4* välja status *5 I* (se avsnittet "Tidur – Ändra inställningar").

# Utrustning

## Modellbeteckning

En lista över de beskrivna modellerna finns på baksidan.

HxxxxE Spis = ugn + kokzonsvred

HxxxxB Ugn

Beskrivningen av ugnsfunktionerna gäller för spisar och ugnar, även när begreppet "ugn" används allmänt.

## 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

I leveransen ingår:

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

För alla spisar medföljer dessutom den separata bruks- och monteringsanvisningen för hällen.

## Medföljande tillbehör


Utrustning beroende på modell!  
Din ugn är utrustad med ugnsstegar, långpanna, ugnsgaller och bak-och stekgaller (kort: galler).  
Beroende på modell kan ugnen utöver detta vara utrustad med ytterligare nedan uppräknade tillbehör.

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

Dessa och många andra produkter kan du beställa och köpa på internet på [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com). Du kan även köpa dem hos din Mieleåterförsäljare eller i Miele's reservdelsbutik.

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

## Ugnsstegar

På höger och vänster sida i ugnsutrymmet 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 två hållare som ligger över varandra.

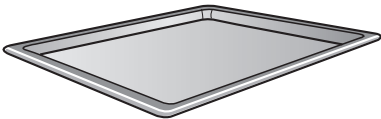
Tillbehören (till exempel ugns-gallret) kan sättas in på valfri falshöjd. Du skjuter in tillbehören mellan hållarna.

FlexiClip-teleskopskenor (om sådana finns) kan användas på falshöjd 1, 2 och 3. De monteras då på den övre hållaren.

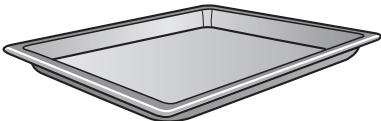
Du kan ta loss ugnsstegarna (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

## Bakplåt, långpanna och ugns-galler med utdragsspärr

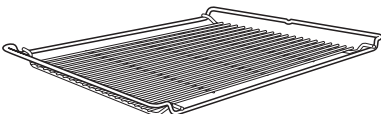
Bakplåt HBB 71:



Långpanna HUBB 71:



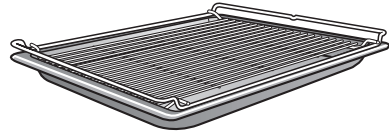
Galler HBBR 71:



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

Skjut alltid in ugns-gallret med avställningsytan neråt.

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

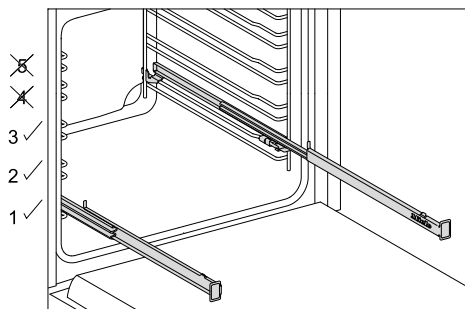


När du använder ugns-gallret med långpannan under, skjut då in långpannan mellan hållarna i en falshöjd och ugns-gallret ligger då automatiskt ovanpå.

De emaljerade delarna är PerfectClean-förädlade ytor.

# Utrustning

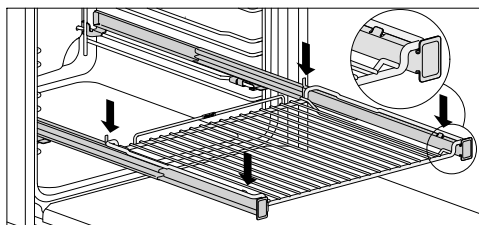
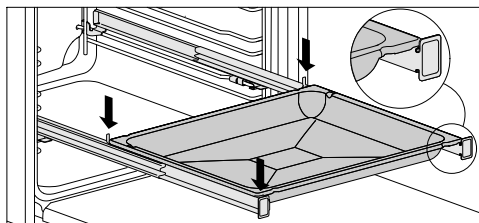
## FlexiClip-teleskopskenor HFC 70-C



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.



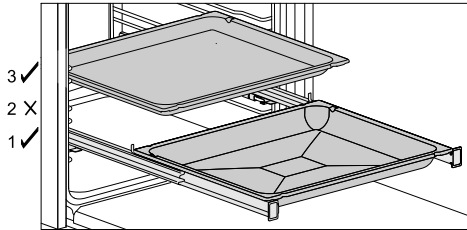
Så här förhindrar du att tillbehöret oavsiktligt halkar ner:

- 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.

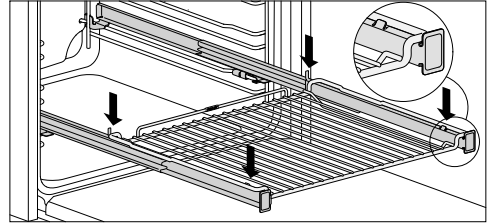
Eftersom FlexiClip-teleskopskenorna monteras på den övre hållaren av en falshöjd minskar avståndet till falshöjden ovanför. Vid ett mindre avstånd påverkas tillagningsresultatet.

Om du använder flera bakplåtar, långpannor eller ugns-galler samtidigt i ugnen:



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

Om du använder en långpanna med ugns-gallret ovanpå:



- Skjut in långpannan med det pålagda ugns-gallret neråt på FlexiClip-teleskopskenorna. Vid insättning glider ugns-gallret 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

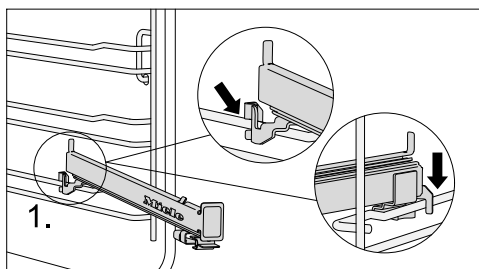
⚠ Risk för brännskada!  
Värmeelementen måste vara avstängda. Tillagningsutrymmet måste vara svalt.

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

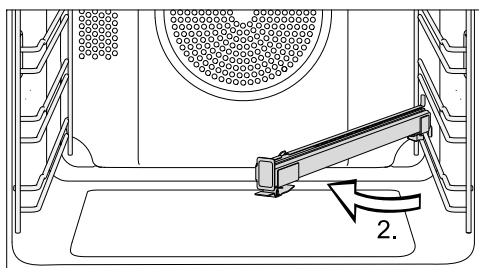
En nivå av ugnsstegen består av två hållare. FlexiClip-teleskopskenorna monteras mellan hållarna på en falshöjd.

Montera FlexiClip-teleskopskenan med Miele's logotyp på höger sida.

Dra **inte** isär FlexiClip-teleskopskenorna vid montering eller demontering. Om inte teleskopskenorna kan dras ut efter montering ska du dra ut dem hårt en gång.

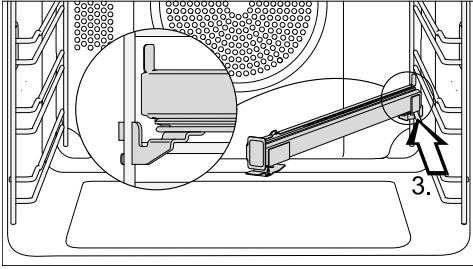


- Haka fast FlexiClip-teleskopskenan framme på den övre hållaren (1.).

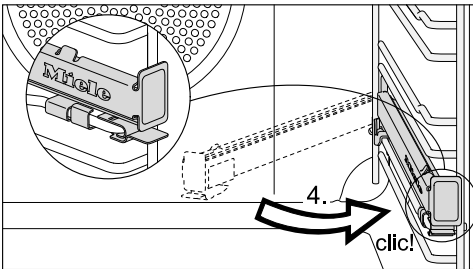


- Flytta FlexiClip-teleskopskenan till mitten av tillagningsutrymmet (2.).





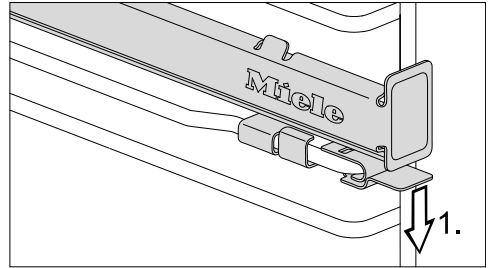
- Skjut in teleskopskenan längs med den övre hållaren snett bakåt tills det tar stopp (3.).



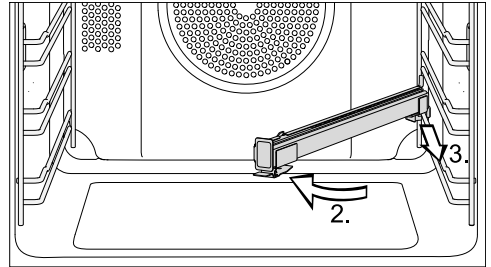
- Fäll tillbaka FlexiClip-teleskopskenan och sätt fast den på den övre hållaren så att du hör ett klick (4.).

## Ta loss FlexiClip-teleskopskenor

- Skjut in teleskopskenan helt.



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



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

# Utrustning

---

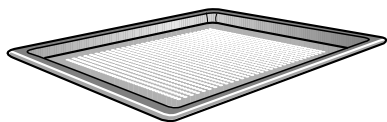
## Rund bakform HBF 27-1



Den runda bakformen är lämplig för tillagning av pizza, låga mjuka kakor av vetedeg eller kaksmet, pajer eller för att grädda djupfrysta mjuka kakor och pizza.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

## Bakplåt, hålad HBBL 71



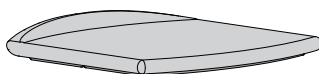
Den hålade bakplåten är speciellt anpassad för bakning av vetedegar med jäst och degar med olja och kesella. De små hålen gör så att bakverket får mer färg på undersidan.

Bakplåten kan också användas för att torka livsmedel.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

Den **hålade, runda bakformen HBFP 27-1** kan också användas för dessa ändamål.

## Baksten HBS 60

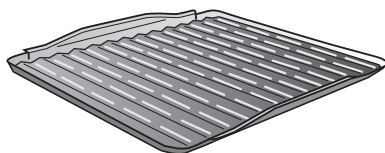


Med bakstenen får du ett optimalt bakresultat för rätter som ska ha en sprödbakad botten som pizza, paj, bröd, frallor med mera.

Bakstenen består av ugnsfast keramik och är överdragen med glasyr. Den läggs direkt på gallret.

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

## Grill- och stekplåt HGBB 71



Grill- och stekplåten läggs i långpannan.

Den ser till att den köttsaft som droppar ner vid grillning och stekning inte bränns vid så att den kan användas.

Den emaljerade ytan är förädlad med PerfectClean.

## Ugnspanna HUB och lock till ugnspanna HBD

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

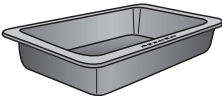
Ytskiktet på ugnspannan är överdraget med en smutsavvisande yta.

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

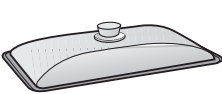
Det finns passande lock att köpa separat. Ange bara modellbeteckning när du ska köpa lock.

### Djup: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M \*

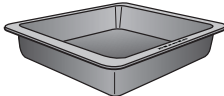


HBD 60-22

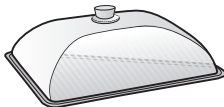


### Djup: 35 cm

HUB 5001-XL \*



HBD 60-35



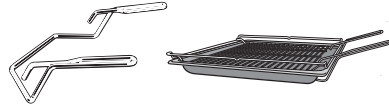
\* lämplig för induktionshällar

## Katalytiskt emaljerat tillbehör

- Sidoväggar  
De sätts bakom ugnsstegarna och skyddar ugnsväggarna mot smuts.
- Takplåt  
Den sätts in ovanför värmeelementen för övervärme och grill och skyddar ugnstaket mot smuts.
- Bakvägg  
Beställ denna reservdel om den katalytiska emaljen har tappat sin funktion på grund av felaktig användning eller att den är väldigt smutsig.

Om du vill beställa något så anger du ugnens modellbeteckning.

## Handtag HEG



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

## Miele mikrofibertrasa för allrengöring (extra tillbehör)

Med mikrofibertrasan kan viss smuts och fingeravtryck avlägsnas bra.

## Miele ugnrensning (extra tillbehör)

Ugnrensningen passar bra att använda för väldigt svårborttagen smuts.

# Utrustning

---

## Ugnsstyrning

Ugnsstyrningen möjliggör användningen av de olika ugnsfunktionerna för bakning, stekning och grillning.


Dessutom finns:

- visning av klockan
- äggklocka
- automatisk till- och frånkoppling av ugnsfunktioner
- val av individuella inställningar.

## Säkerhetsanordningar

### Driftspärr

Driftspärren förhindrar oavsiktlig användning av ugnen (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar - P 3").

När driftspärren är inkopplad visas  i displayen.

## 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 kökssnickerier.

Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.

## Ventilerad ugnslucka

Luckan är delvis byggd av värmereflekterande glasskivor.

I drift leds luft genom luckan så att utsidan av luckan förblir sval.

Du kan montera bort och montera isär luckan för rengöring (se avsnittet "Rengöring och skötsel").

## PerfectClean-förädlade ytor

PerfectClean-förädlade ytor är smutsavvisande och lätta att göra rent.

Det är mycket lättare att få loss tillagad mat och att avlägsna rester efter bakning och stekning.

Du kan skära det du tillagar på sådana ytor.

Använd inga keramiska knivar eftersom de kan repa PerfectClean-ytan.

Skötseln av PerfectClean-ytor kan jämföras med skötseln av glas.

Läs anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel" så att PerfectClean ytans goda egenskaper bibehålls.

Följande tillbehör har PerfectClean-förädlade ytor:

- Tillagningsutrymmet
- Långpannan
- Bakplåten
- Grill- och stekplåten
- Den hålade bakplåten
- Den runda bakformen
- Den runda, hålade bakformen

## Katalytiskt emaljerade ytor

Tillagningsutrymmets bakvägg har ett skikt av katalytisk emalj som rengörs automatiskt från fett och olja vid höga temperaturer.

Läs anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".





## Manöverpanel häll


(utrustning beroende på modell)

Modellerna HxxxxE/HxxxxI har även ett kokzonsvred med vilka du kan styra den kombinerade hällens kokzoner.

Kokzonsvreden kan sänkas ner till läget • genom att du trycker på dem. Inställningsområdet är markerat.

Placering av kokzonsvreden:

Symbol	Kokzon
	vänster fram
	vänster bak
	höger bak
	höger fram

Hällen spärras inte för användning när du aktiverar driftspärren  för ugnen.

Läs den separata bruks- och monteringsanvisningen för hällen. Där hittar du all information om hur du monterar och använder hällen.

# Första idrifttagning

## Innan den första idrifttagningen

⚠ Ugnen får endast användas när den är inbyggd.

- Tryck ut funktions- och temperaturväljaren 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 blinkar *12:00* i displayen.

Ställ in tiden blockvis: först timmar, sedan minuter.

- Bekräfta med *OK*.

*12:00* lyser och ⌚ blinkar.

- Bekräfta med *OK*, så länge som ⌚ blinkar.

Sifferblocket för timmar blinkar.

- Ställ in timmarna med < eller >.

- Bekräfta med *OK*.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter blinkar.

- Ställ in minuterna med < eller >.

- Bekräfta med *OK*.


Tiden sparas.

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

## Värma upp ugnen för första gången


När du värmer upp ugnen för första gången kan det lukta lite konstigt. Du blir av med lukterna om du låter 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.
- Ta ur tillbehör ur ugnen och gör rent dem (se avsnittet "Rengöring och skötsel").
- Torka ur ugnen med en fuktig trasa innan du börjar värma upp den för att få bort eventuellt damm och förpackningsrester.
- Välj ugnsfunktionen Varmluft plus .

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Ställ in högsta möjliga temperatur (250 °C).
- Förvärm ugnen i minst en timme.
- Efter förvärmningen ställer du funktionsväljaren till position **0** och temperaturväljaren till position **•**.






 Risk för brännskada! Låt ugnsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

- Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disksvamp eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter ytorna torra med en mjuk trasa.

Stäng ugnsluckan först när tillagningsutrymmet är torrt.







# Översikt över ugnsfunktionerna

För tillagning av mat finns flera olika funktioner att använda.

Funktion	Beskrivning
<b>Över- och undervärme</b> 	Används för gräddning och stekning av livsmedel enligt traditionella recept, för tillredning av souffléer och tillagning med låg temperatur.  Om du använder recept från äldre kokböcker ska du ställa in temperaturen 10 °C lägre än vad som anges. Tillagningstiden förändras inte.
<b>Undervärme</b> 	Välj denna ugnsfunktion i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på undersidan.
<b>Grill</b> 	Används för grillning av platta grillbitar (till exempel biff) och gratinering.
<b>Upptining</b> 	Används för skonsam upptining av djupfrysta livsmedel
<b>Snabbuppvärmning</b> 	För en snabb uppvärmning av ugnen. Byt sedan till den funktion du vill använda för fortsatt tillagning.







# Översikt över ugnsfunktionerna

Funktion	Beskrivning
<b>Varmluft plus</b> 	För gräddning och stekning. Du kan tillaga på flera falshöjder samtidigt. Du kan tillaga på lägre temperaturer än med funktionen Över- och undervärme  eftersom fläkten fördelar värmen direkt i tillagningsutrymmet.
<b>Intensivbakning</b> 	För gräddning av mjuka kakor med fuktig garnering. Använd inte denna ugnsfunktion för gräddning av platta kakor. Funktionen ska inte heller användas för stekning eftersom stekskyn blir för mörk.
<b>Varmluftsgrillning</b> 	Används för att grilla grillgods som är lite tjockare, till exempel kyckling. Du kan grilla på lägre temperaturer än på funktionen Grill  eftersom värmen fördelas direkt över ugnsutrymmet.
<b>Bryningsfunktion</b> 	För mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor men även för köträtter och stekar. Du spar upp till 30% energi jämfört med vanliga ugnsfunktioner om luckan får vara stängd under hela tillagningen.  På den här funktionen tänds inte ugnsbelysningen.

# Energispartips

---

## Tillagning

- Ta ut alla tillbehör som du inte behöver ur tillagningsutrymmet.
- Förvärm bara ugnen om det uttryckligen står i receptet att du ska göra det.
- Försök undvika att öppna luckan under matlagningen.
- Välj generellt den lägre temperaturen som anges i receptet och testa om maten är klar efter den kortast angivna tiden.
- Välj helst matta och mörka bak- och ugnsgallret 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 ugnsgallret.
- Kontrollera tillagningstiden för att undvika energi som går till spillo.
- Om det går så ställer du in en tillagningstid eller så använder du en stektermometer.
- Du kan använda funktionen 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 ugnsutrymmet. Du kan också använda flera falshöjder samtidigt för tillagning.
- Bryningsfunktionen  är en innovativ funktion med optimal restvärmeanvändning. Du sparar upp till 30 % energi jämfört med vanliga ugnsfunktioner om luckan får vara stängd under hela tillagningen.
- Använd funktionen Varmluftsgrillning  när du ska laga grillrätter. Då kan du grilla på lägre temperaturer än om du använder andra grillningsfunktioner på maximal temperatur.
- Om du kan så laga flera rätter i ugnen samtidigt. Ställ dem bredvid varandra eller på olika nivåer.
- Tillaga maträtter som du inte kan laga samtidigt direkt efter varandra för att utnyttja värmen.

## Restvärmeanvändning

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

# Använda ugnen

---

## Enkel manuell användning

- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.
- Med funktionsväljaren väljer du önskad ugnsfunktion.

Ugnsbelysningen och kylfläkten kopplas in.

- Välj temperatur med temperaturväljaren.

Ugnsvärmen kopplas in.

Efter tillagningen:

- Ställ funktionsväljaren till position **0** och temperaturväljaren till position **•**.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

## Kylfläkt

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.

## Förvärma ugnen

Förvärmning av ugnen behövs bara vid vissa tillagningar.

De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen.

Förvärm ugnen när du ska tillaga följande livsmedel och använd följande ugnsfunktioner:


### Varmluft plus


- mörka bröddegare
- rostbiff och filé.

### Över- och undervärme



- gräddning av mjuka kakor och bakverk med kort baktid (upp till cirka 30minuter)
- ömtåliga degar (t ex tårtbottnar, rulltårta)
- mörka bröddegare
- rostbiff och filé.

## Snabbuppvärmning

Med funktionen Snabbuppvärmning  kan du förkorta uppvärmningsfasen.

Använd inte Snabbuppvärmning när du ska göra pizza eller ska grädda lite känsligare degar/smetar, till exempel småkakor .

Dessa bakverk bryns annars för snabbt uppifrån.

- Välj funktionen Snabbuppvärmning .
- Välj temperatur.
- Byt till önskad funktion efter att temperaturkontrollen  har slocknat för första gången.
- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.

# Tidur

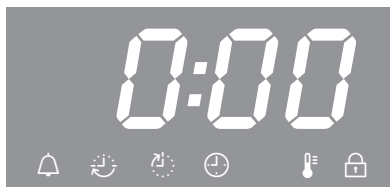
Tiduret har följande funktioner:

- Tidsvisning
- äggklocka
- automatisk till- och frånkoppling av ugnsfunktioner
- ändra olika inställningar *P*

Du ställer in tiduret i **displayen** och med **touchknapparna** <, *OK* och >.

Tillgängliga funktioner har symboler tilldelade.

## Display



## Symboler i displayen

Beroende på funktionsväljarens läge ○ och/eller genom att trycka på en touchknapp så visas följande symboler:

Symbol/funktion	○
äggklocka	valfritt
tillagningstid	Funktion
Tillagningstidens slut	
Temperaturkontroll	
Tid	0
<i>P</i> Inställning	
5 Status för en inställning	
Driftspärr	

Du kan bara ställa in eller ändra en funktion i angivet läge för funktionsväljaren.

## Knappar

Knapp	Användning
<	<ul style="list-style-type: none"><li>– Markera funktioner</li><li>– Förkorta tider</li><li>– Öppna Inställningar <i>P</i></li><li>– Ändra status 5 för en inställning <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Markera funktioner</li><li>– Förlänga tider</li><li>– Ändra status 5 för en inställning <i>P</i></li></ul>
<i>OK</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Välja funktioner</li><li>– Spara inställda tider och ändra inställningar</li><li>– Visa inställda tider</li></ul>

Du ställer in timmar, minuter eller sekunder stegvis med < eller >. Om du håller en knapp intryckt kommer du snabbare till önskad inställning.

## Tidsinställningens funktions-sätt

Man ställer in tiden blockvis:

- för klockan och tillagningstider först timmar och sedan minuter,
- för äggklockan först minuter och sedan sekunder.

- Bekräfta med *OK*.

Funktionerna (△, ☺, 🕒 eller 🕒) som motsvarar funktionsväljarens läge visas.

- Markera önskad funktion med < eller >.

Respektive symbol blinkar under cirka 15 sekunder.

- Bekräfta med *OK* så länge som symbolen blinkar.

Funktionen aktiveras och vänster sifferblock blinkar.

Du kan bara ställa in tiden så länge som sifferblocket blinkar. När tiden är slut måste du aktivera funktionen på nytt.

- Ställ in önskat värde med < eller >.

- Bekräfta med *OK*.

Höger sifferblock blinkar.

- Ställ in önskat värde med < eller >.

- Bekräfta med *OK*.

Tidsinställningen sparas.

## Visning av tider

Efter att du har ställt in tiderna indikeras detta med symbolerna △ och ☺ eller 🕒.

Om du samtidigt använder funktionerna Äggklocka △, Tillagningstid ☺ och Tillagningstidens slut 🕒 visas den tid som du har ställt in sist.

Om du har ställt in en tillagningstid kan inte klockan visas samtidigt.

## När inställd tid är slut

När en inställd tid är slut blinkar respektive symbol och en ljudsignal hörs såvida ljudsignalen är inkopplad (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar").

- Bekräfta med *OK*.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

# Tidur

## Använda äggklockan

Äggklockan kan användas som timer för till exempel äggkokning.


Du kan också använda funktionen för äggklockan om du samtidigt har ställt in en automatisk 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).

En tid för äggklockan kan vara max 99 minuter och 59 sekunder.

### Ställa in äggklockan

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



- Tryck på < tills  blinkar.
- Bekräfta med OK.



00:00 visas och sifferblocket för minuter blinkar.

När du först trycker en gång på < visas två streck och efter nästa tryckning maximalt möjligt värde för sifferblocket för minuter 99.



- Ställ in minuterna med < eller >.
- Bekräfta med OK.


Minuterna sparas och sifferblocket för sekunder blinkar.



- Ställ in sekunder med < eller >.
- Bekräfta med OK.




Den ändrade tiden för äggklockan sparas och räknas ner i sekunder.

Symbolen  visar att äggklockan är ställd.



## Efter avslutad tid för äggklockan:

- Blinkar .
- räknas tiden upp.
- Under cirka 7 minuter hörs en ljudsignal såvida ljudsignalen är inkopplad (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar").

- Bekräfta med *OK*.

Både ljud- och ljussignalen stängs av.

Klockan visas om inga tillagningstider är inställda.

## Ändra äggklockans tid

- Tryck på  $<$  tills  blinkar.

Den inställda tiden visas.

- Bekräfta med *OK*.

Sifferblocket för minuter blinkar.

- Ställ in minuterna med  $<$  eller  $>$ .

- Bekräfta med *OK*.

Sifferblocket för sekunder blinkar.

- Ställ in sekunder med  $<$  eller  $>$ .

- Bekräfta med *OK*.

Den ändrade tiden för äggklockan sparas och räknas ner i sekunder.

## Radera äggklockans tid

- Tryck på  $<$  tills  blinkar.

- Bekräfta med *OK*.

Sifferblocket för minuter blinkar.

- Minska värdet för minuter med  $<$  till *00* eller öka värdet med  $>$  till *99*.

Vid nästa val med respektive knapp visas två streck istället för sifferblocket för minuter:



- Bekräfta med *OK*.

Fyra streck visas.



- Bekräfta med *OK*.

Äggklockans tid raderas.

Klockan visas om inga tillagningstider är inställda.

# Tidur

## Starta och stänga av tillagning- en automatiskt

Du kan låta starta och stänga av tillagningen automatiskt.

För att göra det ställer du in en tillagningstid efter att ha valt funktion och temperatur. Eller så ställer du in en tillagningstid och en tid för tillagningens slut.

Tillagningstiden som du kan ställa in är maximalt 11 timmar och 59 minuter.

Automatisk till- och frånkoppling av tillagningar är att rekommendera när du ska steka något.

Om du ska grädda något bör du inte skjuta upp tiden för länge. Degen blir torr och jäsningen tappar sin verkan.

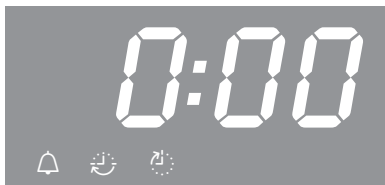
## Ställa in tillagningstid

Exempel: en kaka behöver 1 timme och 5 minuter för att bli klar.

- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.
- Välj funktion och temperatur.

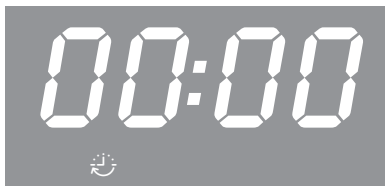
Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

- Tryck på > tills 🕒 blinkar.



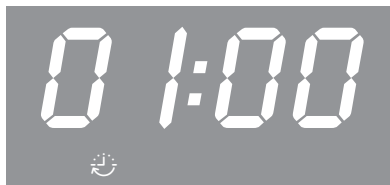
0:00 visas i displayen.

- Bekräfta med OK.



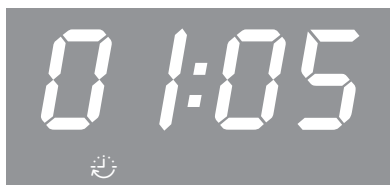
00:00 visas och sifferblocket för timmar blinkar.

När du trycker en gång på < visas två streck och efter nästa tryckning maximalt möjligt värde för sifferblocket för timmar //.

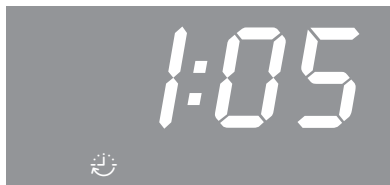


- Ställ in timmarna med < eller >.
- Bekräfta med OK.


Timmarna sparas och sifferblocket för minuter blinkar.




- Ställ in minuterna med < eller >.
- Bekräfta med OK.



Tillagningstiden sparas och räknas ner i steg om minuter, den sista minuten räknas ner i sekunder.

Symbolen  visar att tillagningstiden är inställd.

## När tillagningstiden är avslutad:

- Visas 0:00 i displayen.
- Blinkar .
- Stängs ugnsvärmen av automatiskt.
- Fläkten fortsätter att vara inkopplad.
- Under cirka 7 minuter hörs en ljudsignal såvida ljudsignalen är inkopplad (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar").
- Bekräfta med OK.
- Både ljud- och ljussignalen stängs av.
- Aktuell tid visas.
- Ugnsvärmen kopplas in igen.
- Ställ funktionsväljaren till position 0 och temperaturväljaren till position ●.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

# Tidur

## Ställa in tillagningstid och tillagningens sluttid


Du kan ställa in en tillagningstid och dess sluttid för att automatiskt starta och stänga av en tillagning.

Exempel: aktuell tid är 11:15; en stek med tillagningstid på 90 minuter ska vara klar 13:30.

- Ställ in det som ska tillagas i ugnen.
- Välj funktion och temperatur.

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

### Ställ in tillagningstiden först:

- Tryck på > tills  blinkar.
- Bekräfta med OK.

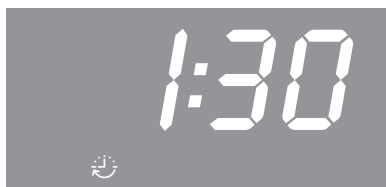
00:00 visas och sifferblocket för timmar blinkar.


- Ställ in timmarna med < eller >.
- Bekräfta med OK.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter blinkar.

- Ställ in minuterna med < eller >.
- Bekräfta med OK.

Tillagningstiden sparas.



Symbolen  visar att tillagningstiden är inställd.

### Sedan ställer du in tillagningstidens slut:

- Tryck på > tills  blinkar.



I displayen visas 12:45 (= aktuell tid + tillagningstid = 11:15 + 1:30).

- Bekräfta med OK.

Sifferblocket för timmar blinkar.



- Ställ in timmarna med < eller >.
- Bekräfta med OK.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter blinkar.



- Ställ in minuterna med < eller >.
- Bekräfta med OK.

Sluttiden för tillagningen 🕒 sparas.

Ugnsvärmen, ugnsbelysningen och kylfläkten kopplas från.

I displayen visas den inställda sluttiden för tillagningen.

När tidpunkten för start ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ) är inne, kopplas ugnsvärmen, ugnsbelysningen och kylfläkten in.

Inställd tillagningstid 🕒 sparas och räknas ner i steg om minuter, den sista minuten räknas ner i sekunder.

## Ändra tillagningstid

- Tryck på > tills 🕒 blinkar.

Resterande tillagningstid visas.

- Bekräfta med OK.

Sifferblocket för timmar blinkar.

- Ställ in timmarna med < eller >.

- Bekräfta med OK.

Sifferblocket för minuter blinkar.

- Ställ in minuterna med < eller >.

- Bekräfta med OK.

Den ändrade tillagningstiden sparas.

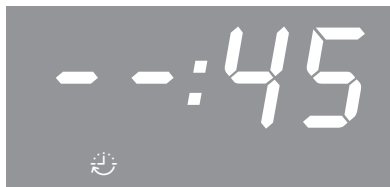
# Tidur

## Radera tillagningstid

- Tryck på < eller > tills 🕒 blinkar.
- Bekräfta med OK.

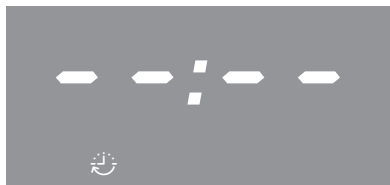
Sifferblocket för timmar blinkar.

- Tryck på < eller > tills två streck visas i displayen:



- Bekräfta med OK.

Fyra streck visas.



- Bekräfta med OK.

Tillagningstiden och en eventuell tid för tillagningens slut raderas.

Om äggklockan inte är inställd visas aktuell tid.

Uppvärmningen, belysningen och kylfläkten startas.

Om du vill avsluta tillagningen.

- Ställ funktionsväljaren till position **0** och temperaturväljaren till position **•**.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

## Radera slutet på tillagningen

- Tryck på < eller > tills 🕒 blinkar.
- Bekräfta med OK.

Sifferblocket för timmar blinkar.

- Tryck på < eller > tills två streck visas i displayen:

- Bekräfta med OK.

Fyra streck visas.

- Bekräfta med OK.

Symbolen 🕒 visas och inställd tillagningstid räknas ner i steg om minuter, den sista minuten räknas ner i sekunder.

Om du vill avsluta tillagningen.

- Ställ funktionsväljaren till position **0** och temperaturväljaren till position **•**.
- Ta ut maten ur tillagningsutrymmet.

Om du ställer funktionsväljaren i läge **0** så kommer inställningarna för tillagningstid och tillagningstidens slut att raderas.

## Ändra klockan

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

- Vrid funktionsväljaren till position **0**.
- Tryck på > tills ⌚ blinkar.
- Bekräfta med *OK*.

Sifferblocket för timmar blinkar.

- Ställ in timmarna med < eller >.
- Bekräfta med *OK*.

Timmarna sparas och sifferblocket för minuter blinkar.

- Ställ in minuterna med < eller >.
- Bekräfta med *OK*.

Tiden sparas.

Efter ett strömavbrott måste klockan ställas in på nytt.

# Tidur

## Ändra inställningar

I ugnsstyrningen finns det vid leverans förprogrammerade inställningar (se avsnittet "Översikt över inställningar").

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

■ Vrid funktionsväljaren till position **0**.

■ Tryck på  $<$  tills  $P$  visas:



■ Om du vill ändra en annan inställning så trycker du på  $<$  eller  $>$  tills önskad siffra visas.

■ Bekräfta med **OK**.



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

För att välja status:

■ Tryck på  $<$  eller  $>$  tills önskad status visas i displayen.

■ Bekräfta med **OK**.

Vald status sparas och inställningen  $P$  visas igen.

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


Om du inte vill ändra några ytterligare inställningar:

■ Vänta cirka 15 sekunder tills aktuell tid visas.

Dessa inställningar försvinner inte vid strömavbrott.



## Översikt över inställningar




Inställning	Status	
P 1 Ljudstyrka för ljudsignaler	5 0	Ljudsignalen är <b>avstängd</b> .
	5 1 till 5 30*	Ljudsignalen är <b>aktiverad</b> . Du kan ändra ljudstyrkan. När du väljer status, hörs samtidigt motsvarande ljudsignal.
P 2 Tidsformat för visning av klockan	24*	Klockan visas i <b>24-timmarsformat</b> .
	12	Klockan visas i <b>12-timmarsformat</b> . Om du vill byta från 12-timmarsvisning till 24-timmarsvisning efter kl 13:00 så måste sifferblocket för timmarna anpassas motsvarande.
P 3 Driftspärr för ugnen	5 0*	Driftspärren är <b>avaktiverad</b> .
	5 1	Driftspärren är <b>inkopplad</b> och  visas i displayen. Driftspärren förhindrar oavsiktlig användning av ugnen. Denna inställning försvinner inte vid strömavbrott.
P 4 Knappljud	5 0	Knappljudet är <b>avstängt</b> .
	5 1*	Knappljudet är <b>aktiverat</b> .

\* Fabriksinställning

# Bakning




Att livsmedlen behandlas skonsamt är viktigt för den som ska äta dem. Kakor, pizza, pommes frites och liknande ska endast brynas tills de blir gyllengula, inte mörkbruna.

## Funktioner

Beroende på tillagning kan du använda Varmluft plus , Intensivbakning , eller Över- och undervärme .

## Bakformar

Valet av bakform beror på vilken funktion och typ av bakverk du ska grädda.

- Varmluft plus , Intensivbakning : Bakplåt, långpanna och bakformar som tål att användas i ugn.
- Över- och undervärme : Matta och mörka bakformar. Undvik ljusa former av blanka material eftersom gräddningen i dessa blir ojämn och/eller bryningen svag och under ogynnsamma förhållanden blir det som gräddas inte genomgräddat.
- Ställ alltid bakformen på ugnsgallret. Rektangulära eller avlånga former ställer du tvärs över ugnsgallret för att värmefördelningen ska bli optimal i formen och för att gräddningsresultatet ska bli jämnt.
- Grädda mjuka fruktkakor och höga, mjuka kakor i långpannan.

## Bakplåtspapper och smörning

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.

Bakplåtspapper behövs för

- vissa typer av bröd/bakverk som har doppats i natriumhydroxid vilket kan skada den PerfectClean-förädlade ytan
- deg som på grund av en stor andel äggvita lätt klibbar fast, till exempel macarons eller maränger
- tillagningen av djupfrysta produkter på ugnsgallret.

## Anvisningar för baktabellerna

I tabellerna finns uppgifter för den rekommenderade funktionen markerade med fetstil.

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

## Temperatur

Välj den lägre temperaturen.

Vid högre temperaturer förkortas dock baktiderna men bryningen blir ojämn och själva gräddningsresultatet blir inte heller jämnt.

## Baktid:

Prova efter den kortare tiden om bakverket är klart. Stick ner en trästicka. Om smeten inte klibbar fast vid trästickan så är det klart.

## Falshöjd

Falshöjden som du skjuter in bakverket på är beroende av ugnsfunktion och hur många plåtar du använder.

### – Varmluft plus

- 1 bakplåt: falshöjd 2
- 2 bakplåtar: falshöjd 1+3/2+4
- 3 bakplåtar: falshöjd 1+3+5

Om du använder långpanna och bakplåtar samtidigt på olika falshöjder ska du sätta in långpannan under bakplåtarna.

Grädda fuktiga bakverk och mjuka kakor på max två falshöjder samtidigt.

### – Intensivbakning

- 1 bakplåt: falshöjd 1 eller 2


















### – Över- och undervärme

- 1 bakplåt: falshöjd 1 eller 2




# Bakning

## Baktabeller


### Sockerkakssmet

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins (1 bakplåt)		<b>140-150</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>30-40</b>
		150-160	2 <sup>2)</sup>	30-40
Muffins (2 bakplåtar)		<b>140-150</b>	<b>2+4</b> <sup>2)</sup>	<b>35-45</b> <sup>3)</sup>
Småmuffins (1 bakplåt) *		<b>150</b>	<b>2</b>	<b>25-40</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>20-30</b>
Småmuffins (2 bakplåtar) *		<b>150</b> <sup>1)</sup>	<b>2+4</b>	<b>23-33</b>
Småkakor (1 bakplåt)		<b>140-150</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>25-35</b>
		150-160 <sup>1)</sup>	3 <sup>2)</sup>	15-25
Småkakor (2 bakplåtar)		<b>140-150</b>	<b>2+4</b> <sup>2)</sup>	<b>25-35</b> <sup>3)</sup>
Sandkaka		150-160	2 <sup>2)</sup>	60-70
		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>60-70</b>
Sockerkaka		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>50-60</b>
		160-170	1	60-70

















 Ugnsfunktion/  Varmluft plus /  Över- och undervärme

 Temperatur / <sup>5</sup><sub>1</sub> Falshöjd /  Baktid




\* Inställningarna gäller också enligt anvisningarna EN 60350-1.  
Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).

- 1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.
- 3) Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.

## Sockerkakssmet

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Sockerkaka (bakplåt)		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>25-35</b>
		150-160 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	30-40
Tigerkaka, nötkaka (form)		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>55-75</b>
		150-160	1	55-75
Fruktkaka med marängtäcke/glasyr (plåt)		150-160	2 <sup>2)</sup>	40-50
		<b>160-170</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>45-55</b>
Mjuk fruktkaka (bakplåt)		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>35-45</b>
		160-170	2 <sup>2)</sup>	35-55
Fruktkaka (form)		150-160	2 <sup>2)</sup>	55-65
		<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>35-45</b>
Tårtbotten		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>25-35</b>
		170-180 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	15-25

 Ugnsfunktion/  Varmluft plus /  Över- och undervärme


















 Temperatur / <sup>5</sup><sub>1</sub> Falshöjd /  Baktid

1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.

2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

# Bakning


## Deg som knådas

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Småkakor (1 bakplåt)		<b>140-150</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>20-30</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	3 <sup>2)</sup>	15-25
Småkakor (2 bakplåtar)		<b>140-150</b>	<b>1+3</b> <sup>2)</sup>	<b>20-30</b> <sup>3)</sup>
Småkakor (1 bakplåt) *		<b>140</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>15-25</b>
Småkakor (2 bakplåtar) *		<b>140</b>	<b>1+3</b>	<b>35-45</b> <sup>3)</sup>
Tårtbotten		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>35-45</b>
		170-180 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	20-30
Smulpaj		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>45-55</b>
		170-180	2 <sup>2)</sup>	45-55
Kesellakaka		150-160	2 <sup>2)</sup>	70-80
		<b>170-180</b>	<b>1</b>	<b>80-90</b>
		150-160	2 <sup>2)</sup>	70-80















 Ugnsfunktion /  Varmluft plus /  Över- och undervärme /  Intensivbakning  
 Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Baktid

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

Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).

- 1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.
- 3) Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.


## Deg som knådas

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Äppelkaka (form Ø 20 cm) *		<b>160</b>	<b>2</b>	<b>90–100</b>
		<b>170</b>	<b>1</b>	<b>90–100</b>
Äppelkaka, med lock		160–170	2 <sup>2)</sup>	50–70
		<b>170–180</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>60–70</b>
		<b>160–170</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>50–70</b>
Fruktkaka med glasyr (form)		150–160	2 <sup>2)</sup>	55–75
		170–180	1	55–75
		<b>150–160</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>55–65</b>
Mördegskaka i långpanna		<b>220–230</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>30–50</b>
		<b>180–190</b>	<b>1</b>	<b>30–50</b>

 Ugnsfunktion /  Varmluft plus /  Över- och undervärme /  Intensivbakning  
 Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Baktid
















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




Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).




- 1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

# Bakning

## Vetedeg med jäst/deg med olja och kesella

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Gugelhupf (tyskt vetebröd/sockerkaka som gräddas i hög form)		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>1)</sup>	<b>50-60</b>
		160-170	1	50-60
Stollen (tyskt julbröd)		<b>150-160</b>	<b>2</b> <sup>1)</sup>	<b>45-65</b>
		160-170	2 <sup>1)</sup>	45-60
Smulpaj		150-160	2 <sup>1)</sup>	35-45
		<b>170-180</b>	<b>2</b> <sup>1)</sup>	<b>35-45</b>
Mjuk fruktkaka (bakplåt)		160-170	2 <sup>1)</sup>	40-50
		<b>160-170</b>	<b>2</b> <sup>1)</sup>	<b>45-55</b>
Degknyten med frukt (1 bakplåt)		150-160	2 <sup>1)</sup>	25-30
		<b>160-170</b>	<b>2</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>25-30</b>
Degknyten med frukt (2 bakplåtar)		150-160	1+3 <sup>1)</sup>	25-30 <sup>3)</sup>

















 Ugnsfunktion/  Varmluft plus /  Över- och undervärme

 Temperatur / <sup>5</sup><sub>1</sub> Falshöjd /  Baktid



- 1) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.
- 2) För vetedeg. Använd falshöjd 3 för degar med kvarg och olja.
- 3) Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.



## Vetedeeg med jäst/deg med olja och kesella













Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Vitt bröd		180–190	2 <sup>2)</sup>	35–45
		<b>190–200</b>	<b>2<sup>2)</sup></b>	<b>30–40</b>
Fullkornsbröd		180–190	2 <sup>2)</sup>	55–65
		<b>200–210<sup>1)</sup></b>	<b>2<sup>2)</sup></b>	<b>45–55</b>
Pizza (bakplåt)		170–180	2 <sup>2)</sup>	35–45
		<b>190–200<sup>1)</sup></b>	<b>2<sup>2) 3)</sup></b>	<b>30–45</b>
		<b>170–180</b>	<b>2<sup>2) 3)</sup></b>	<b>35–45</b>
Lökpaj		170–180	2 <sup>2)</sup>	35–45
		<b>180–190<sup>1)</sup></b>	<b>2<sup>2) 3)</sup></b>	<b>25–35</b>
		<b>170–180</b>	<b>2<sup>2)</sup></b>	<b>30–40</b>
Jäsa vetedeeg		50	4)	15–30
		<b>50</b>	4)	<b>15–30</b>

 Ugnsfunktion /  Varmluft plus /  Över- och undervärme /  Intensivbakning  
 Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Baktid




- 1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.
- 3) För vetedeeg. Använd falshöjd 3 för degar med kvarg och olja.
- 4) Kärlet kan ställas direkt på ugnens botten. Om kärlet är stort kan du också ta ut ugnstegarna. Använder du ugnsfunktionen Över- och undervärme  ska du också sätta gallret på ugnens botten.

# Bakning

## Sockerkakssmet

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Tårtbotten (2 ägg)		160-170	2 <sup>2)</sup>	20-30
		<b>160-170</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>15-25</b>
Tårtbotten (4-6 ägg)		170-180	2 <sup>2)</sup>	20-35
		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>30-45</b>
Tårtbotten *		<b>170</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		<b>150-170</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>20-45</b>
Rulltårta		170-180 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	10-20
		<b>180-190</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>10-15</b>

 Ugnsfunktion/  Varmluft plus /  Över- och undervärme

 Temperatur / <sup>5</sup><sub>1</sub> Falshöjd /  Baktid














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


Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).




1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.


2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst  
en falshöjd lägre.

## Smördeg och deg med mycket ägg/vätska

Kakor/ bakverk		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Petit-chouer (1 bakplåt)		<b>160–170</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>30–45</b>
		180–190 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	25–35
Petit-chouer (2 bakplåtar)		<b>160–170</b>	<b>1+3</b> <sup>2)</sup>	<b>30–45</b> <sup>3)</sup>
Smördeg (1 bakplåt)		<b>170–180</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>20–30</b>
		190–200	3 <sup>2)</sup>	20–30
Smördeg (2 bakplåtar)		<b>170–180</b>	<b>1+3</b> <sup>2)</sup>	<b>20–30</b> <sup>3)</sup>
Macarons (1 bakplåt)		<b>120–130</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>25–50</b>
		120–130 <sup>1)</sup>	2 <sup>2)</sup>	25–45
Macarons (2 bakplåtar)		<b>120–130</b>	<b>1+3</b> <sup>2)</sup>	<b>25–50</b> <sup>3)</sup>

 Ugnsfunktion/  Värmluft plus /  Över- och undervärme


 Temperatur / <sup>5</sup><sub>1</sub> Falshöjd /  Baktid

- 1) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.
- 3) Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.

# Stekning

---

## Funktioner

Beroende på tillagning kan du använda Varmluft plus  eller Över- och undervärme .

## Tillagningskärl

Du kan använda alla typer av kärl som är ugnsfasta:

ugnspannor, glasformar, stekpåsar, lergrytor, långpannor, galler på långpanna.

Vi rekommenderar att steka i en gryta eftersom det då bildas sky som du lätt kan använda för att göra en sås.

Dessutom hålls ugnen renare än om du steker på galler.

## Tips

- Bryning: bryningen sker i slutet av stektiden. Köttet får en intensivare bryning om man steker det utan lock efter ungefär halva tiden.
- Vilotid: Ta ut maten ur ugnen efter avslutad ugnstekning, linda in det i aluminiumfolie och låt det vila i cirka 10 minuter. På detta sätt rinner mindre köttjuice ut när köttet skärs upp.
- Steka fågel: huden på fågelköttet blir krispigt om du 10 minuter innan det är klart penslar det med saltvatten.



## Anvisningar för stektabellerna

I tabellerna finns uppgifter för den rekommenderade funktionen markerade med fetstil.

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

### Temperatur

Välj generellt den lägre temperaturen. På högre temperaturer får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.

Välj cirka 20 °C lägre temperaturer för Varmluft plus  än för Över- och undervärme .

På köttbitar som väger mer än 3 kg så väljer du en temperatur som är 10 °C lägre än vad som anges i stektabellen. Stekningen tar lite längre tid men köttet får ett jämnare tillagningsresultat och den krispiga ytan blir inte för tjock.

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

## Förvärmning

Vanligtvis behöver du inte någon förvärmning, men när du gör rostbiff och filé är det dock bra med förvärmning.

### Stektid

Stektiden 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

Stektiden förlängs med cirka 20 minuter per kg om köttet är djupfryst. Djupfryst kött upp till 1,5 kg kan stekas utan att först tinas upp.

Prova efter den kortare tiden om köttet är klart.

### Falshöjd <sup>5</sup><sub>1</sub>













Använd generellt sett falshöjd 2.

Om du använder FlexiClip-teleskopskernorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

# Stekning

## Stektabeller


### Nöt, kalv

		 Temperatur [°C]	 Falshöjd <sup>5</sup> * 1	 Stektid [min]
Nötstek, cirka 1 kg		170–180	2	100–130 <sup>3)</sup>
		<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>110–140<sup>3)</sup></b>
Oxfilé, cirka 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>2)</sup>	2	20–50 <sup>4)</sup>
		<b>180–190<sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>20–50<sup>4)</sup></b>
Rostbiff cirka 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>2)</sup>	2	30–60 <sup>4)</sup>
		<b>180–190<sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>30–60<sup>4)</sup></b>
Kalvstek, cirka 1,5 kg		<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>70–90<sup>3)</sup></b>
		200–210	2	90–110 <sup>3)</sup>













 Ugnsfunktion /  Temperatur /  Falshöjd<sup>5</sup> /  Stektid

 Varmluft plus/  Över- och undervärme

\* Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

- 1) Använd långpannan. Stek köttet i stekpanna innan det sätts in i ugnen.
- 2) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 3) Börja tillagningen med lock. Ta sedan bort locket efter halva tillagningstiden och håll över cirka 0,5 liter vätska.
- 4) Beroende på önskad tillagningsgrad (vid användning av en separat stektermometer): rare/englich: 40–45 °C, medium: 50–60 °C, well done/genomstekt: 60–70 °C

## Fläskkött

		 [°C]	 <sup>5</sup> *	 [min]
Skinkstek/stek, cirka 1 kg		170–180	2	100–120 <sup>1)</sup>
		<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>90–110<sup>1)</sup></b>
Skinkstek med svål, cirka 2 kg		170–180	2	120–160 <sup>2)</sup>
		190–200	2	130–150 <sup>2)</sup>
Kassler cirka 1 kg		150–160	2	60–80 <sup>2)</sup>
		170–180	2	80–100 <sup>2)</sup>
Köttfärslimpa, cirka 1 kg		170–180	2	60–70 <sup>2)</sup>
		<b>200–210</b>	<b>2</b>	<b>70–80<sup>2)</sup></b>

 Ugnsfunktion /  Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Stektid











 Varmluft plus/  Över- och undervärme




\* Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

- 1) Börja tillagningen med lock. Ta sedan bort locket efter halva tillagningstiden och håll över cirka 0,5 liter vätska.
- 2) Ös med cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.

# Stekning


## Lamm, vilt

		 Temperatur [°C]	 Falshöjd <sup>5</sup> * [mm]	 Stektid [min]
Fårfiol cirka 1,5 kg		170–180	2	90–110 <sup>1)</sup>
		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>90–110<sup>1)</sup></b>
Lammsadel cirka 1,5 kg		220–230 <sup>2)</sup>	3	40–60 <sup>3)</sup>
		<b>230–240<sup>2)</sup></b>	<b>3</b>	<b>40–60<sup>3)</sup></b>
Viltstek cirka 1 kg		<b>200–210</b>	<b>2</b>	<b>80–100<sup>1)</sup></b>
		200–210	2	80–100 <sup>1)</sup>

 Ugnsfunktion /  Temperatur /  Falshöjd /  Stektid















 Varmluft plus/  Över- och undervärme

\* Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

- 1) Börja tillagningen med lock. Ta sedan bort locket efter halva tillagningstiden och håll över cirka 0,5 liter vätska.
- 2) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 3) Ös med cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.



## Fågel, fisk

		 [°C]	 <sup>5</sup> *	 [min]
Fågel, 0,8–1 kg		<b>180–190</b>	2	<b>60–70</b>
		190–200	2	60–70
Fågel cirka 2 kg		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>90–110</b>
		190–200	2	110–120
Fågel, fylld, cirka 2 kg		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>110–130</b>
		190–200	2	110–130
Fågel cirka 4 kg		<b>160–170</b>	<b>2</b>	<b>120–160</b> <sup>1)</sup>
		180–190	2	120–160 <sup>1)</sup>
Fisk i bit, cirka 1,5 kg		160–170	2	45–55
		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>

Ugnsfunktion /  Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Stektid

 Varmluft plus/  Över- och undervärme

\* Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

1) Ös med cirka 0,5 liter vätska efter halva tillagningstiden.

# 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 på en hög temperatur under en kortare tid.

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

Köttsaften börjar cirkulera i köttbiten och fördelas jämnt ända ut till de yttre skikten.

Resultatet blir väldigt mört och saftigt.

## Tips


- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste tas ur.
- Använd fett som går att hetta upp ordentligt när du steker.
- 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 och vilken färg det ska ha.

## Förlopp

Använd långpannan med ugnsgallret ovanpå.

Använd inte ugnsfunktionen Snabbuppvärmning  för förvärmningen.

- Skjut in långpannan med ugnsgallret på falshöjd 2.
- Välj ugnsfunktionen Över- och undervärme  och en temperatur på 130 °C.
- Förvärm ugnen med långpannan och ugnsgallret i cirka 15 minuter.
- Medan ugnen förvärms steker du på köttet ordentligt på alla sidor på hållen.

 Risk för brännskador!

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

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



På ugnar med tidur kan en tillagning stängas av automatiskt (se avsnittet "Tidur – Ställa in tillagningstider").

# Tillagning med låg temperatur

## Efter tillagningen

- kan du skära upp köttet direkt. Det behöver inte vila alls.
- påverkas inte tillagningsresultatet om köttet får ligga kvar i ugnen efter tillagningstidens slut. Det går bra att hålla det varmt tills det serveras.
- har köttet en perfekt serveringstemperatur. Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en varm sås så att köttet inte svalnar så snabbt.

## Tillagningstider/Kärntemperaturer

Kött	 [min]	 [°C]
Oxfile	80–100	59
Rostbiff		
– rare	50–70	48
– medium	100–130	57
– well done	160–190	69
Fläskfile	80–100	63
Kassler *	140–170	68
Kalvfile	80–100	60
Kalvsadel *	100–130	63
Lammsadel *	50–80	60

 tillagningstid

 Kärntemperatur

Om du har en separat stektermometer kan du också använda den angivna kärntemperaturen som riktlinje.

\* utan ben

# Grillning



Risk för brännskada!

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

Stäng därför luckan när du grillar.

## Ugnsfunktioner

### Grill

För grillning av platta grillbitar och grati-  
nering.

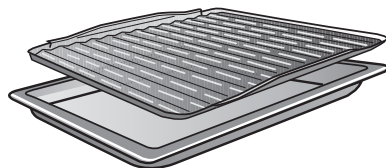
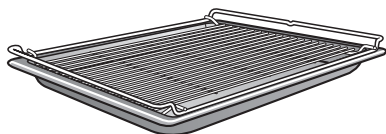
Elementet för övervärme och grill blir  
glödande rött för att producera värmen  
som behövs.

### Varmluftsgrillning

Används för att grilla grillgods som är li-  
te tjockare, till exempel kyckling.

Värmeelementet för övervärme och grill  
samt fläkten startar växelvis.

## Tillagningskärl



Använd långpannan med ugns-gallret  
eller grill- och stekplåten (om sådan  
finns) ovanpå. Den senare skyddar kött-  
saft som droppar ner från att brännas  
vid så att den kan användas.

Använd inte bakplåten.

## Förbereda maten för grillning

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 citrussaft.

## Grillning

- Lägg ugnsgallret eller grill- och stekplåten (om sådan finns) på långpannan.
- Lägg på det du ska grilla på gallret.
- Välj funktion och temperatur.
- Förvärm ugnen med värmeelementet till Övervärme-/Grill i cirka 5 minuter.



**Risk för brännskador!**

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

- Skjut in maten på rätt falshöjd (se grilltabellen").
- Stäng luckan.
- Vänd grillgodset efter halva tiden.

# Grillning

## Anvisningar till grilltabellen

I tabellerna finns uppgifter för den rekommenderade funktionen markerade med fetstil.

Prova om grillgodset är klart efter den kortare tiden.

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

### Temperatur

Välj generellt den lägre temperaturen. På högre temperaturer får köttet visserligen färg men blir inte genomstekt.

### Förvärmning

Förvärm ugnen med värmeelementet till Övervärme-/Grill i cirka 5 minuter.

### Falshöjd

Välj falshöjd beroende på tjockleken på det du ska grilla.

- Platta grillbitar: Falshöjd 4 eller 5
- Grillgods med större diameter: Falshöjd 2 eller 3

### Grilltid

- Platta kött- eller fiskskivor: 6–8 minuter per sida.  
Tjockare skivor behöver mer tid per skiva. Tänk på att skivorna ska vara ungefär lika tjocka så att grilltiderna inte skiljer sig åt alltför mycket.
- Vänd grillgodset efter halva tiden.

### Är maten färdiggrillad?

Om du vill kontrollera hur pass väl köttet är grillat kan du trycka på det med en sked:




























rare	Om köttet fortfarande är väldigt elastiskt så är det fortfarande rött inuti.
medium	Om köttet bara ger efter lite grann så är det rosa inuti.
well done	Om köttet nästan inte ger efter någonting så är det genomstekt.

Prova efter den kortare tiden om maten är klar.




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


## Grilltabell

Förvärm ugnen med värmeelementet till Övervärme-/Grill i cirka 5 minuter.

Grillrätt	 5				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
<b>Platta grillbitar</b>					
Hamburgare *	5 <sup>1)</sup>		<b>25–35</b>	–	–
Grillspett	5		10–15	<b>240</b>	<b>12–17</b>
Grillspett med fågel	5		10–15	<b>240</b>	<b>12–17</b>
Karréstek	5 <sup>1)</sup>		<b>15–25</b>		17–23
Lever	4 <sup>2)</sup>		<b>8–12</b>		12–15
Frikadeller	5 <sup>1)</sup>		<b>15–25</b>		20–30
Bratwurst	5		<b>8–15</b>	240	10–15
Fiskfilé	4 <sup>2)</sup>		15–25		<b>15–25</b>
Forell	4 <sup>2)</sup>		15–25		<b>15–25</b>
Toast *	3		<b>4–8</b>	–	–
Toast Hawaii	4 <sup>2)</sup>		6–10	<b>240</b>	<b>10–13</b>
Tomater	4 <sup>2)</sup>		10–15		<b>12–17</b>
Persikor	3/4 <sup>2)</sup>		7–12	<b>240</b>	<b>10–15</b>
<b>Grillbitar med större diameter</b>					
Kyckling cirka 1,2 kg	2 <sup>2)</sup>		55–65	<b>190</b>	<b>55–65</b>
Fläsklägg, cirka 1 kg	2 <sup>2)</sup>	–	–	<b>180</b>	<b>80–90</b>

 Grill /  Varmluftsgrill

 5 Falshöjd /  Temperatur /  Grilltid

\* Inställningarna gäller när du använder ugnsfunktionen Grill  även för angivelser enligt EN 60350-1.

Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).

- 1) Skjut in gallret på falshöjd 5 och långpannan på falshöjd 2.
- 2) Om du använder FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns) monterar du dem bäst en falshöjd lägre.

# Fler användningsområden

## Upptining

Använd funktionen Upptining för att skonsamt tina upp fryst mat .

På den här funktionen så kopplas bara fläkten in som cirkulerar luften i ugnen på rumstemperatur.



**Risk för salmonella!**

Tänk extra mycket på hygien när du tinar upp fågelkött.



Använd inte vätskan som blir över när du tinar fågel.

## Tips

- Ta ut det djupfrysta livsmedlet ur förpackningen och lägg det i långpannan eller i en skål för upptining.
- Använd långpannan med ugnsgallret ovanpå på när du tinar fågelkött. Då ligger inte köttet direkt i vätskan som bildas.
- Kött, fågel eller fisk behöver inte vara helt upptinat. Det räcker med att det är lite tinat så att ytan kan ta upp kryddor.

## Upptiningstid

Tiderna beror på vad som ska tinas och hur mycket det väger:

<b>Frysta rätter</b>	 [g]	 [min]
Kyckling	800	90–120
Kött	500	60–90
	1000	90–120
Bratwurst	500	30–50
Fisk	1000	60–90
Jordgubbar	300	30–40
Smörkaka	500	20–30
Bröd	500	30–50

 vikt /  upptiningstid



## Bryningsfunktion

Bryningsfunktionen passar för mindre mängder som till exempel djupfrost pizza, bake off-bröd och småkakor men även för köttträtter och stekar. Du sparar upp till 30 % energi jämfört med vanliga ugnsfunktioner om luckan får vara stängd under hela tillagningen.

Den här funktionen passar inte för större mängder när det gäller att till exempel grädda fruktkakor eller muffins. Det sparas då ingen energi.

Du kan ställa in en temperatur mellan 100 och 250 °C.

På den här funktionen tänds inte ugnsbelysningen.

För optimal energibesparing håller du luckan stängd under hela tillagningen.

Användningsexempel:

Maträtt		
	[°C]	[min]
Småkakor	160	22–27
Ratatouille	180	40–60
Fiskfilé i folie, cirka 500 g	200	25–35
Djupfrost pizza, förgräddad	210	20–25
Skinkstek cirka 1,5 kg	160	115–145
Oxstek cirka 1,5 kg	180	160–180

 Temperatur /  Tillagningstid

- Beroende på storleken på det du ska tillaga så använder du antingen nivå 1 eller 2.
- De angivna tiderna gäller för en ugn som inte har förvärmats.
- Börja tillagningen av köttet med lock. Ta sedan bort locket efter tre fjärdedelar av tillagningstiden och håll över cirka 0,5 liter vätska.
- Kontrollera om maten är klar efter den kortare tiden.

# Fler användningsområden

---

## Djupfrysta produkter/färdiga rätter

### Tips

#### Kakor, pizza och baguetter

- Tillaga djupfrysta produkter med bakpapper på ugnsgallret. 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.

#### Pommes frites, kroketter och liknande

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

### Gör så här

Att livsmedlen behandlas skonsamt är viktigt för den som ska äta dem. Kakor, pizza, pommes frites och liknande ska endast brynas tills de blir gyllengula, inte mörkbruna.

- Välj den rekommenderade funktionen och temperaturen som anges på förpackningen.
- Förvärm ugnen.
- Skjut in maten på den rekommenderade falshöjden i den förvärmda ugnen.
- Testa om maten är klar efter den kortare av tiderna som anges på förpackningen.




## Torkning






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

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

- Förbered det du ska torka.
  - Skala och rensa äpplen och skär dem i 0,5 cm tjocka ringar.
  - Kärna ur plommon.
  - Skala och rensa päron och skär dem i stavar.
  - Skala bananer och skär dem i skivor.
  - Rensa svamp och skär den i skivor.
  - Skär bort stjälkarna från persilja och dill.
- Fördela det som ska torkas jämnt i långpannan.

Du kan även använda den hålade bakplåten om du har en sådan.

- Välj ugnsfunktionen Varmluft plus  eller Över- och undervärme .
- Välj en temperatur på 80-100 °C.
- Skjut in långpannan på falshöjd 2. För Varmluft plus  kan du torka samtidigt på falshöjderna 1+3.

Torkningsgods		 [min]
Frukt		120-480
Grönsaker		180-480
Örter		50-60

-  Ugnsfunktion /  Torktid  
 Varmluft plus /  Över- och undervärme

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



Risk för brännskada!

Använd grythandskar när du sätter in mat eller tar ut något ur ugnen.

- Låt den torkade frukten eller grönsakerna svalna.

Torkad frukt måste vara helt torr men ändå mjuk och elastisk.

- Förvara den i burkar som är ordentligt stängda.

# Fler användningsområden

## Konservering

### Kärl för konservering



**Skaderisk!**

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

Använd inte ugnen till att konservera och värma upp konserverburkar.

Använd endast glasburkar avsedda för konservering.

- Konserveringsglas
- Glasburkar med skruvlock.

### Konservera frukt och grönsaker

Vi rekommenderar ugnsfunktionen Varmluft plus

Angivelserna gäller för max 6 glas med en liters innehåll.

- Skjut in långpannan på falshöjd 2 och ställ glaset ovanpå.
- Välj ugnsfunktionen Varmluft plus
- Vänta tills du ser små bubblor som stiger i burkarna.

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

## Frukt/gurka

- Ställ funktionsväljaren på belysning när du ser bubblor stiga upp i burkarna. Låt sedan burkarna stå i ytterligare 25-30 minuter i den varma ugnen.

## Grönsaker

- Minska temperaturen till 100 °C till du ser bubblor i burkarna.

	 [min]
Morötter	50–70
Sparris, ärtor, bönor	90–120

Konserveringstid

- Ställ funktionsväljaren på belysning efter konserveringstiden. Låt sedan burkarna stå i ytterligare 25-30 minuter i den varma ugnen.

## Efter avslutad konservering



**Risk för brännskada!**


Använd grythandskar när du sätter in mat eller tar ut varm mat.

- Ta ut burkarna ur ugnsutrymmet.
- Täck över dem med en duk och låt dem stå övertäckta i cirka 24 timmar på en plats där det inte drar.
- Testa sedan om burkarna är stängda ordentligt.

## Värma porslin

Använd funktionen Varmluft plus  för att värma porslin.

Värm bara värmebeständigt porslin.

- Skjut in gallret på nivå 2 och ställ in porslinet som ska värmas på det. Beroende på porslinets storlek kan du också ställa det på ugnsbotten och dessutom ta ut ugnsgallren.
- Välj ugnsfunktionen Varmluft plus .
- Ställ in en temperatur på 50-80 °C.



**Risk för brännskador!**

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

- Ta ut det uppvärmda porslinet ur tillagningsutrymmet.

# Rengöring och skötsel



**Risk för brännskador!**

Värmeelementen måste vara avstängda. Ugnsutrymmet måste vara svalt.



**Skaderisk!**

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

Använd inte ångrengörare för att göra rent ugnen.

Ytorna kan missfärgas eller skadas om de kommer i kontakt med olämpliga rengöringsmedel. Fronten 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 ugnnsfronten
- skurmedel i pulver eller flytande form
- rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel
- rengöringsmedel för rostfritt stål
- diskmaskinsrengöringsmedel
- rengöringsmedel för glas eller fönsterputsmedel
- rengöringsmedel för glaskeramikhållare
- hårda eller gamla disksvampar och borstar eller använda disksvampar som innehåller rester av skurmedel
- rengöringssvampar för glaskeramiska ytor
- vassa metallskrapor
- stålull
- mekanisk rengöring på vissa ställen, exempelvis putsmaskin eller liknande.
- ugnrensrengöringsmedel
- rostfria stålbollar

Om smuts får bita sig fast en längre tid kan det hända att det 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 frukt-saft och kaksmet är lättare att få bort så länge ugnen fortfarande är varm.
- För lättare rengöring för hand så kan du ta loss och plocka isär luckan, ta ut ugnsstegarna med FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns), ta ut den katalytiskt emaljerade bakväggen och fälla ner elementet för övervärme och grillen.

## Normal smuts

Information om rengöring av bakväggen hittar du avsnittet "Smuts på den katalytiskt emaljerade bakväggen".

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

## Rengöra tätningen

Runt tillagningsutrymmet finns en tätning som sitter på luckans insida.

Tätningen kan bli spröd av fettrester och kan gå sönder

- Rengör helst tätningen efter varje tillagning.

# Rengöring och skötsel

---

## Hårt fastsittande smuts (förutom FlexiClip-teleskopskenor)

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

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

Den katalytiska emaljen skadas av ugnrensmedel. Ta ut de katalytiskt emaljerade delarna innan du använder ugnrensmedel.

- Vid mycket svår smuts så stryker du på Miele's ugnrensmedel på den kalla PerfectClean-ytan. Låt det sedan verka enligt anvisningarna på förpackningen.

Ugnrensmedel 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.
- Ta bort alla rester av rengöringsmedel ordentligt med vatten och torka sedan av ytorna.



## Hårt fastsittande smuts på FlexiClip-teleskopskenorna

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

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

- Lägg FlexiClip-teleskopskenorna kort (cirka 10 minuter) i varmt vatten med diskmedel.

Använd den hårda sidan på en disk-svamp vid behov för att ta bort smutsen. Kullagren kan du rengöra med en mjuk borste.

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

## Smuts på den katalytiskt emailjerade bakväggen

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

Processen blir effektivare ju högre temperatur det är.

Den katalytiska emailjen förlorar sina egna rengöringsegenskaper vid användning av skurmedel, repande borstar och svampar samt vid användning av ugnrensare. Ta ut de katalytiskt emailjerade delarna innan du använder ugnrensare.


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

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


# Rengöring och skötsel

---

## Ta bort smuts av olja och fett

- Ta ut alla tillbehör ur tillagningsutrymmet (inklusive ugnstegarna).
- Ta bort grov smuts från luckans insida och de PerfectClean-förädlade ytorna innan du startar den katalytiska rengöringen, så att inte smutsen bränns fast.
- Välj ugnsfunktionen Varmluft plus  och 250 °C.
- Värm upp det tomma tillagningsutrymmet under minst 1 timme.  
Hur lång tid som behövs beror på hur smutsigt tillagningsutrymmet är.

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

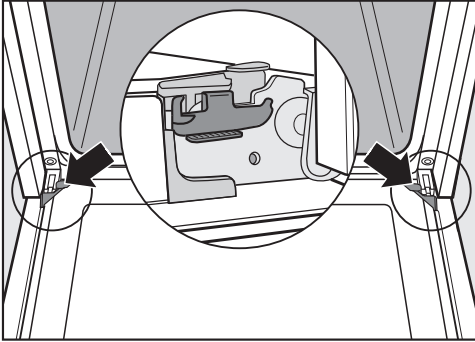
 Risk för brännskador! Låt tillagningsutrymmet svalna av innan du rengör det för hand.

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

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

## Montera bort ugnsluckan

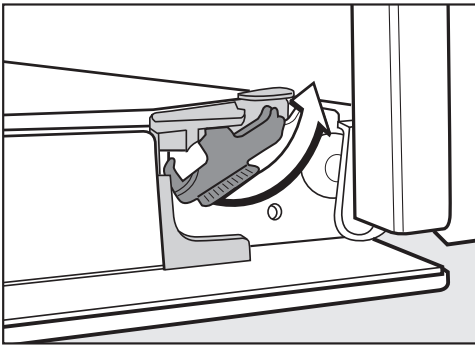
Luckan väger cirka 9 kg.



Ugnsluckan sitter fast i gångjärnen med hållare.

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

- Öppna luckan helt.



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

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

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

- Stäng luckan helt.



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

# Rengöring och skötsel

---

## Demontera ugnsluckan

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

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

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

Repa inte luckglaset. Använd inte skurmedel, hårda svampar eller borstar och inga vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckan.

Beakta rengöringsanvisningarna för ugnens front vid rengöring av glasskivorna i ugnsluckan.

Aluminiumprofilernas yta skadas av ugnsgöringsmedel. Rengör delarna endast med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.

Förvara ugnsluckans bortmonterade glasskivor säkert, så att de inte går sönder.

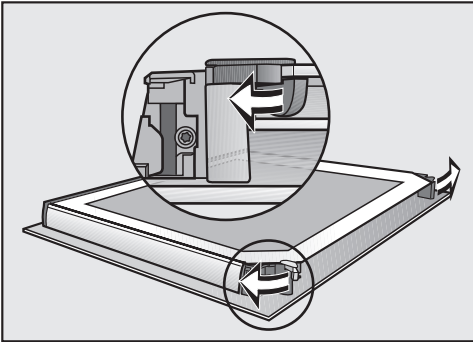
## Rengöring och skötsel



Risk för skador!

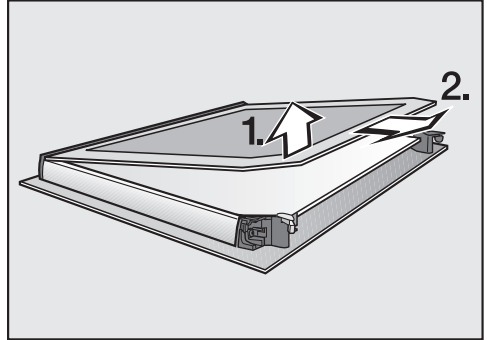
Ta alltid bort ugnsluckan innan du monterar isär den.

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

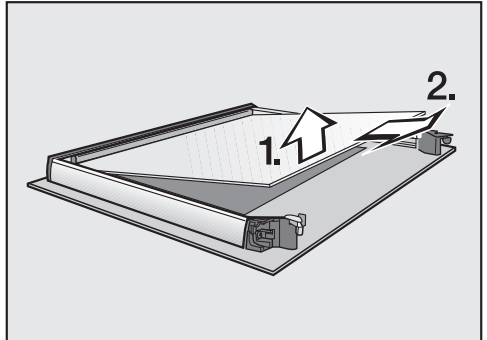


- Öppna de båda hållarna för glasskivorna genom att vrida dem utåt.

Ta ut innerglasskivan:



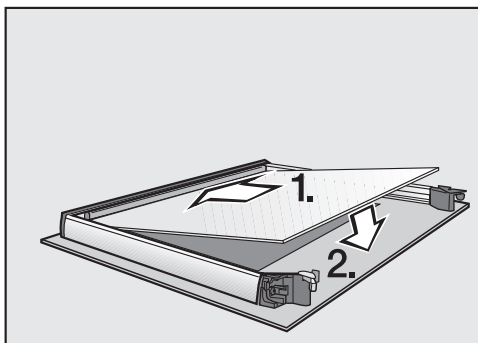
- Lyft glasskivan **lätt** och dra ut den ur plastlisten.



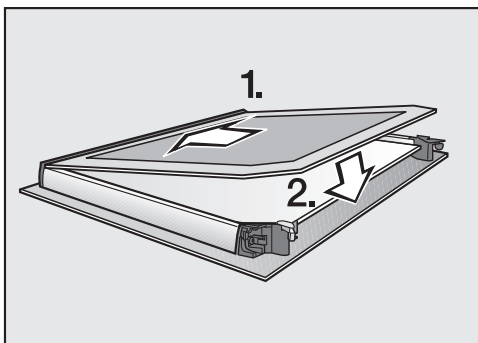
- Lyft luckglaset **något** och dra ut det.
- Rengör glasskivorna och de andra delarna med varmt vatten, handdiskmedel och en ren disktrasa eller med en ren, fuktig mikrofibertrasa.
- Torka därefter delarna torra med en mjuk trasa.

## Rengöring och skötsel

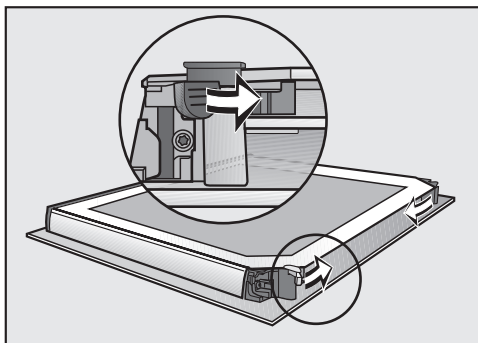
Montera sedan försiktigt ihop ugnsluckan.



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



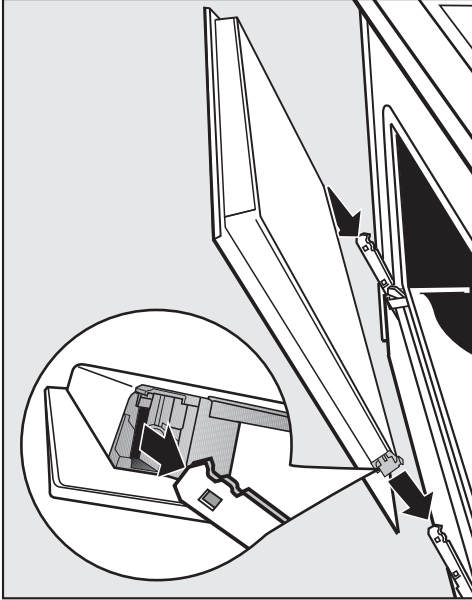
- Skjut in den inre glasskivan, med den matta sidan neråt, i plastlisten och lägg den mellan hållarna.



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

Ugnsluckan är ihopmonterad.

## Montera in ugnsluckan

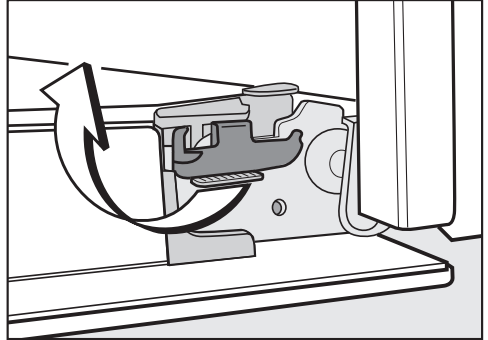


- Ta tag i sidorna på ugnsluckan och sätt den i gångjärnens fästen. Se till att ugnsluckan inte faller åt sidan.

- Öppna luckan helt.

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

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




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

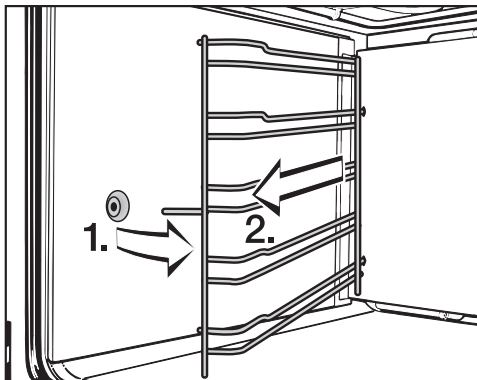
## Rengöring och skötsel

### 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 skenorna innan så följer du anvisningarna i avsnittet "Utrustning - Montera i och ur FlexiClip-teleskopskenorna".

 Risk för brännskada!  
Värmeelementen måste vara avstängda. Ugnsutrymmet måste vara svalt.




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

**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.


- Montera delarna ordentligt.



## Ta loss bakväggen

 Skaderisk!  
Använd aldrig ugnen utan bakvägg.

Du kan montera bort bakväggen för rengöring.

 Risk för brännskada!  
Värmeelementen måste vara avstängda. Tillagningsutrymmet måste vara svalt.

- Bryt strömmen till ugnen. Dra ur elkontakten eller koppla från säkringen.
- Montera ut ugnsstegarna.
- Skruva ut de fyra skruvarna från bakväggens hörn och ta ut den.
- Rengör bakväggen (se avsnittet "Smuts på den katalytiskt emaljerade bakväggen").


**Återmonteringen** sker i omvänd ordning.

- Montera tillbaka bakväggen noggrant.

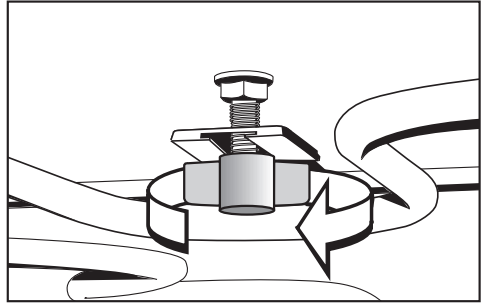
Öppningarna måste vara placerade som beskrivs i avsnittet "Översikt över ugnen".

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

## Fälla ner värmeelementet för övervärme och grill

 Risk för brännskador!  
Värmeelementen måste vara avstängda. Ugnsutrymmet måste vara svalt.

- Montera ut ugnsstegarna.



- Lossa vingmuttrarna.

Var försiktig så att inte elementet för övervärme och grill går sönder. Tryck inte ner värmeelementet för övervärme och grill med våld.

- Fäll försiktigt ner värmeelementet.


Nu kan du göra rent innertaket.

- Fäll upp värmeelementet för övervärme och grill igen och skruva fast vingmuttrarna.
- Montera in ugnsstegarna igen.

## Hur man klarar av mindre fel själv


De flesta problem som eventuellt kan dyka upp, kan du själv åtgärda. Översikten nedan är en hjälp för detta.

Om du inte lyckas åtgärda ett problem så kontakta Miele service (se baksida).


 Skaderisk! Ej fackmässigt utförda installationer, underhållsarbeten och reparationer kan medföra allvarlig fara för användaren för vilka Miele inte ansvarar.

Installations-, underhålls- och reparationsarbeten får endast utföras av Miele service eller en av Miele auktoriserad fackman.




Öppna aldrig ugnens hölje.

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Displayen är släckt.</b>	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).
<b>Ugnsutrymmet blir inte varmt.</b>	Du har bara valt en ugnsfunktion eller ställt in en temperatur. ■ Välj en funktion <b>och</b> en temperatur.
	Driftspärren  är aktiverad. ■ Avaktivera driftspärren (se avsnittet "Tidur - Ändra inställningar").
	Ugnen har ingen ström. ■ Kontrollera om säkringen har löst ut. Rådfråga en elektriker eller Miele service (minsta säkring se typskylten).

## Hur man klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>12:00 blinkar i displayen.</b>	Strömmen bröts. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ställ in klockan på nytt (se avsnittet "Första idrifttagning").</li> </ul> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrid funktionsväljaren till position 0. Ugnen är där efter åter redo att användas.</li> </ul>
<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>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 köksnickerier. Kylfläkten stängs av automatiskt efter en stund.
<b>Rostfärgad smuts på den katalytiska emaljen.</b>	Smuts av kryddor, socker och liknande tas inte bort under den katalytiska rengöringsprocessen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ta ut de katalytiska emaljerade delarna och ta bort smutsen med varmt vatten, diskmedel och en mjuk borste (se avsnittet "Smuts på den katalytiskt emaljerade bakväggen").</li> </ul>
<b>Den mjuka kakan eller brödet blir inte färdiggräddat enligt tiden i baktabellen.</b>	Den valda temperaturen avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Välj den temperatur som motsvarar receptet.</li> </ul>
	Mängden på ingredienserna avviker från receptet. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kontrollera om du har ändrat receptet. Om du har tillsatt mer vätska eller fler ägg så blir smeten fuktigare och behöver längre gräddningstid.</li> </ul>

## Hur man klarar av mindre fel själv

Problem	Orsak och åtgärd
<b>Den mjuka kakan/brödet blir ojämnt gräddat på ytan.</b>	<p>En felaktig temperatur eller falshöjd har valts.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ En viss skillnad när det gäller färgen förekommer alltid. Om bakgodset är mycket ojämnt gräddat bör du kontrollera om det är en hög temperatur inställd och även kontrollera att falshöjden är rätt.</li></ul> <p>Bakformens material och/eller färg passar inte ugnsfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ljusa eller blanka bakformar är inte lämpade för Över- och undervärme . Använd matta och mörka bakformar.</li></ul>
<b>Det är svårt att skjuta in och dra ut FlexiClip-teleskopskenorna.</b>	<p>Det finns för lite fett i FlexiClip-teleskopskenornas kullager.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Smörj kullagren med Miele's specialfett. Endast detta är anpassat efter de höga temperaturerna i tillagningsutrymmet. Andra fettsorter kan övergå till harts och göra att FlexiClip-teleskopskenorna fastnar. Du kan köpa Miele's specialfett hos Miele service eller hos en Miele-återförsäljare.</li></ul>
<b>Den övre ugnsbelysningen tänds inte.</b>	<p>Halogenlampan är trasig.</p> <div data-bbox="404 852 1042 979" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risk för brännskada! Värmeelementen måste vara avstängda. Ugnsutrymmet måste vara svalt.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Bryt strömmen till ugnen. Dra ut stickproppen eller koppla från säkringen.</li><li>■ Lossa lampskyddet genom att vrida det ett kvarts varv åt vänster och dra ut det neråt med tätningringen.</li><li>■ Byt halogenlampa (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, sockel G9).</li><li>■ Sätt tillbaka lampskyddet med tätningringen i höljet och fäst det genom att vrida det åt höger.</li><li>■ Anslut ugnen till elnätet igen.</li></ul> <p>Du har valt bryningsfunktionen . Med den här funktionen tänds inte ugnsbelysningen.</p>

## Miele service

Om det uppstår fel som du inte själv kan åtgärda, var god kontakta

- närmaste återförsäljare eller
- Miele service.

Auktoriserade serviceverkstäder kan nås på telefonnummer 0770770020. Se även Miele's hemsida: [www.miele.se](http://www.miele.se)

Service behöver produktens modellbe-teckning och tillverkningsnummer.

Du hittar den här informationen på typ-skylden som syns på frontramen när luckan är öppen.

För spisar ska du även ge modellbe-teckning och tillverkningsnummer för din häll (se separat bruks- och monte-ringsanvisning för hällen).

## Garantivillkor och garantitid

Vid sidan av gällande lagstiftning tilläm-pas EHL:s konsumentbestämmelser.

# Elanslutning

## Risk för skador!

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

Eftersom det av säkerhetsskäl är mycket viktigt att gällande installationsnormer och föreskrifter följs noggrant ska elinstallationen utföras av en behörig fackman.

Anslutningen måste utföras enligt gällande säkerhetsföreskrifter.

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

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

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

## Anslutningsdata

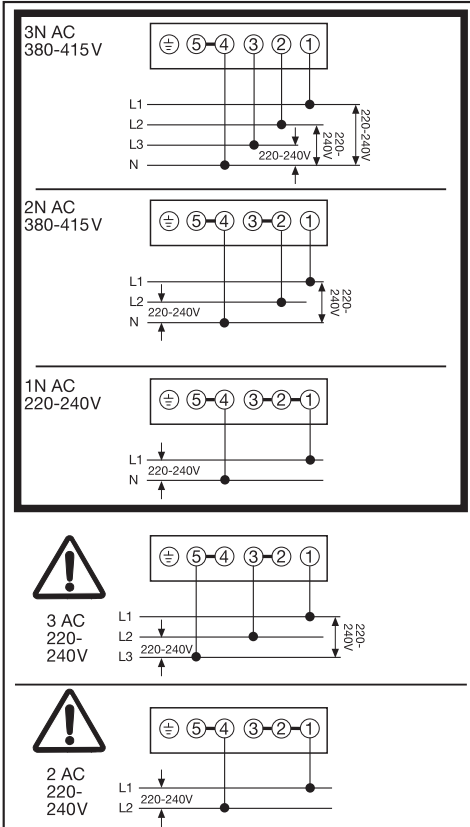
Du hittar den här informationen på typskylten som syns på frontramen när luckan är öppen.

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 ehöva bytas ut ska kabel av typ H 05 VV-F med lämplig diameter väljas.

## Anslutningsschema



## Spis

Anslutningskabeln ingår inte i leveransen.

Spisen måste anslutas med en nätanslutningskabel av typen H 05 VV-F med en lämplig diameter som överensstämmer med anslutningsschemat.

Maximal anslutningseffekt: se typskylt.

## Hällar som kan kombineras med varandra

Miele spisar får bara kombineras med de hällar som uttryckligen anges av Miele.

Din Miele-återsförsäljare eller Miele service kan hjälpa dig med information om vilka kombinationsmöjligheter du har.

## Ugn

Ugnen är utrustad med en cirka 1,7 meter lång 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.

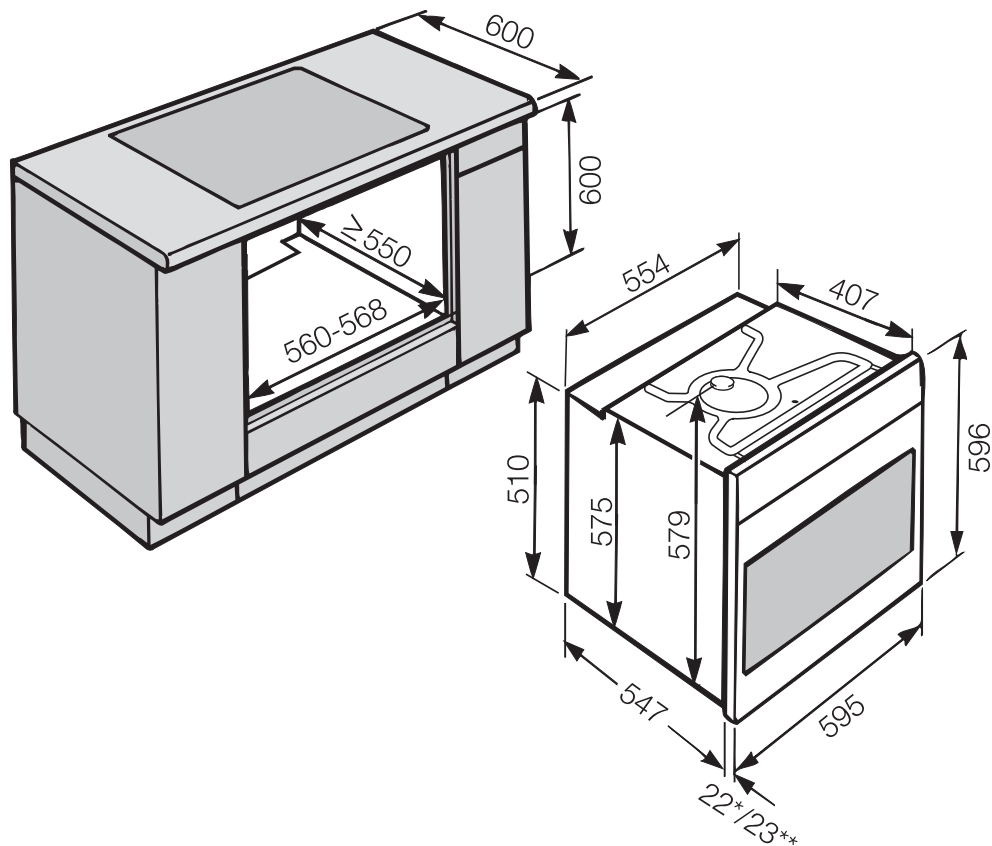
# Måttskisser för inbyggnad

## Mått och ursågning i skåp

Måttangivelserna anges i mm.

## Inbyggnad i ett underskåp

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

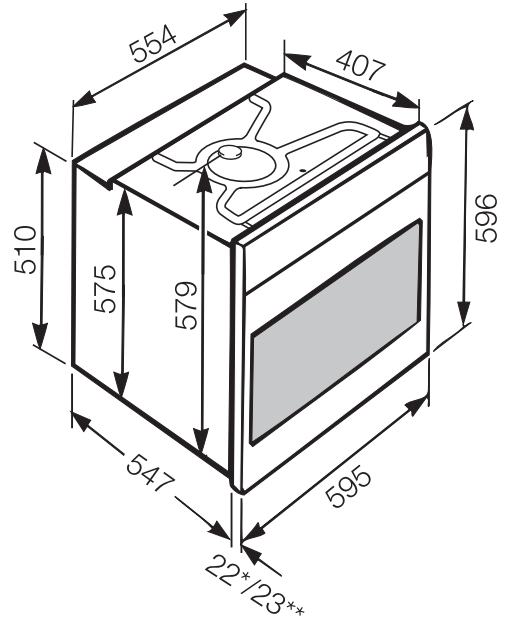
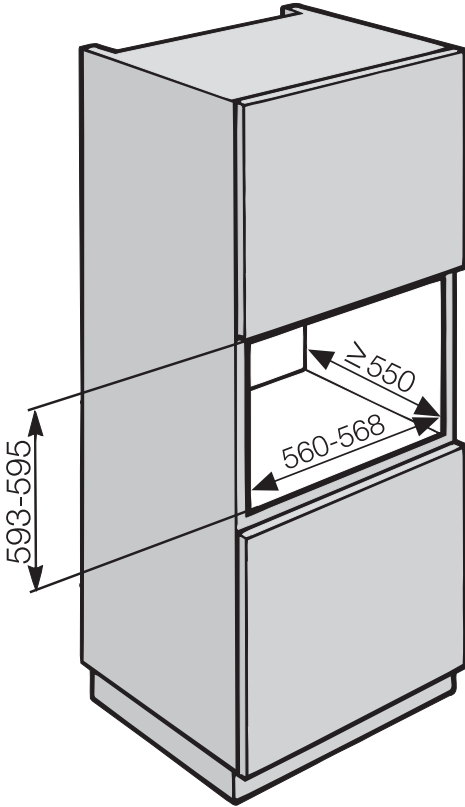


\* Ugn med glasfront

\*\* Ugn med metallfront



## Inbyggnad i ett högskåp

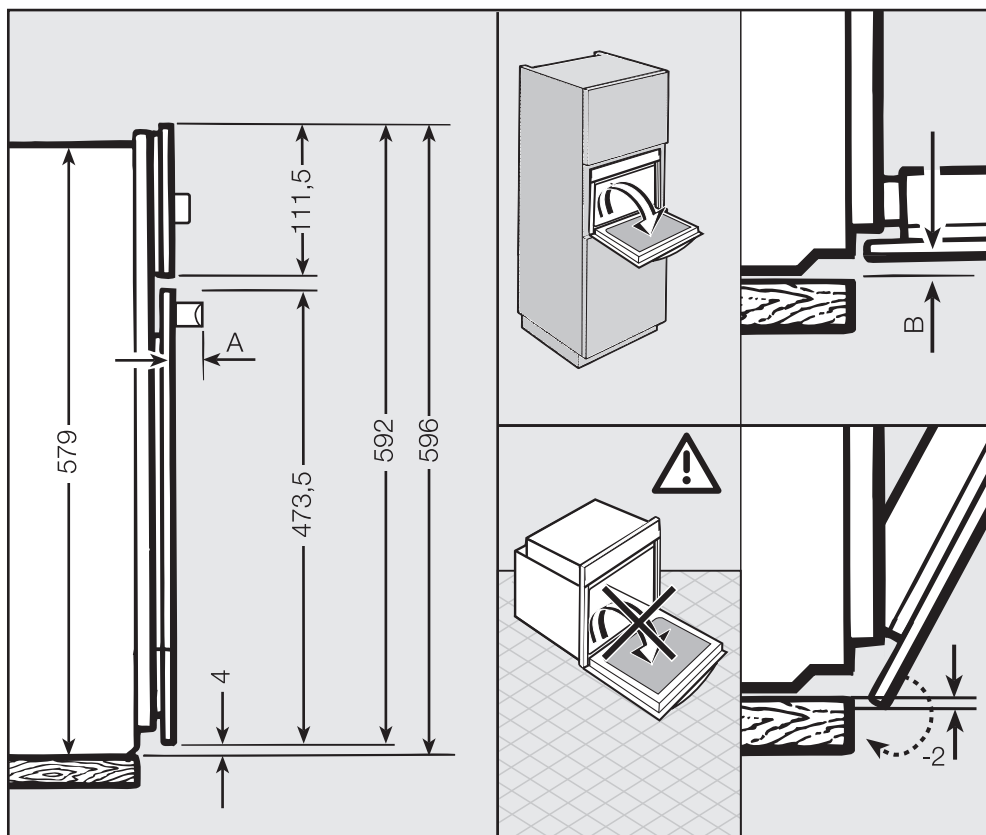


- \* Ugn med glasfront
- \*\* Ugn med metallfront

# Måttskisser för inbyggnad

## Detaljmått till ugnnsfronten


Måttangivelserna anges i mm.



**A** H22xx: 42 mm

**B** Ugn med glasfront: 2,2 mm

Ugn med metallfront: 1,2 mm

 Spisen får endast användas när den är inbyggd.

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

## Före inbyggnad

- Bryt strömmen till nätanslutningsdosan.
- Se spisens anslutningsschema.

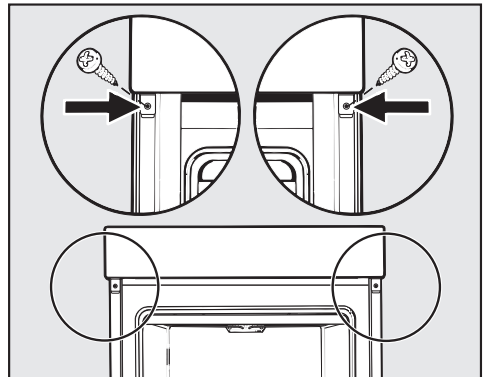
## Montera spisen

- Anslut spisen till elen.
- Ställs spisen framför underskåpet.
- Anslut den inbyggda hällens kontakt i spisens koppling.

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


Innan du bygger in spisen är det en bra idé att ta loss ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel – Montera isär luckan") och att ta tillbehören. Spisen 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 spisen i underskåpet och rikta den.
- Öppna luckan om du inte har demonterat den.



- Fäst spisen på sidoväggarna i inbyggnadsskåpet med de medföljande skruvarna.
- Montera sedan tillbaka ugnsluckan (se avsnittet "Rengöring och skötsel - Montera in ugnsluckan").

# Inbyggnad ugn

 Ugnen får endast användas när den är inbyggd.

För att kunna fungera korrekt behöver ugnen en tillräcklig tillförsel av kallluft. Se till att ventilationen inte påverkas (till exempel av värmeskyddslister som byggts in i inbyggnadsskåpet). Kallluften får heller inte värmas upp för mycket av andra värmekällor i rummet.

## Före inbyggnad

- Bryt strömmen till nätanslutningsdosan.

## Inbyggnad av ugnen

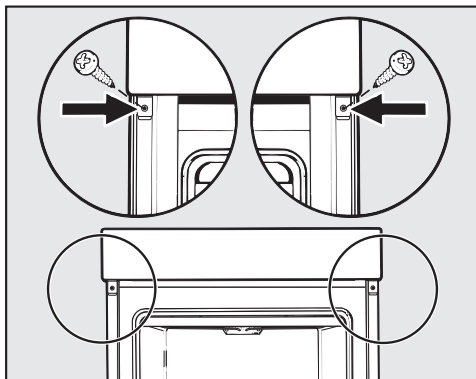
- Anslut ugnen till elen.

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 – Montera isär luckan") och att ta 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.



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


## Testrätter enligt EN - EN 60350-1

Testrätter	Tillbehör		 [°C]	 <sup>5</sup> *	 [min]	Förvärmning
Småkakor	1 plåt		140	2	30–40	nej
			160 <sup>4)</sup>	3	15–25	ja
	2 plåtar <sup>1)</sup>		140	1+3	35–45	nej
Småmuffins	1 plåt		150	2	25–40	nej
			160 <sup>4)</sup>	3	20–30	ja
	2 plåtar		150 <sup>4)</sup>	2+4	23–33	ja
Tårtbotten	Form med löstagbara kanter <sup>2)</sup> Ø 26 cm		170	2	30–40	nej
		 <sup>3)</sup>	150–170 <sup>4)</sup>	1	20–45	ja
Äppelpaj	Form med löstagbara kanter <sup>2)</sup> Ø 20 cm		160	2	90–100	nej
			170	1	90–100	nej
Toast	Galler		 <sup>4)</sup>	3	4–8	ja, 5 minuter
Hamburgare	Ugnsgaller och långpanna		 <sup>4)</sup>	5 <sup>5)</sup>	Första sidan: 15–20 Andra sidan: 10–15	ja, 5 minuter

 Funktion /  Temperatur / <sup>5</sup> Falshöjd /  Tillagningstid

 Varmluft plus /  Över- och undervärme /  Grill

\* Använd inte FlexiClip-teleskopskenorna (om sådana finns).

- 1) Ta ut bakplåtarna vid olika tidpunkter om det som gräddas redan har en fin färg innan den angivna gräddningstiden är förbi.
- 2) Använd en matt, mörk bakform och ställ den på ugnsgallret.
- 3) Välj generellt den lägre temperaturen och kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.
- 4) Förvärm ugnen. Välj inte funktionen snabbuppvärmning  för detta.
- 5) Skjut in gallret på falshöjd 5 och långpannan på falshöjd 2.

# Anvisningar för testinstitut


---

## Energieffektivitetsklass

Fastställandet av energieffektivitetsklass sker enligt EN 60350-1.

Energieffektivitetsklass: A+

Beakta följande anvisningar när du gör mätningen:

- Mätningen görs i i bryningsfunktionen .
- Under mätningen ska det inte finnas några tillbehör i tillagningsutrymmet. Använd inga tillbehör som FlexiClip-teleskopskenor eller katalytiska delar som sidoväggar eller takplåt.
- En viktig förutsättning för fastställandet av energieffektivitetsklassen är att luckan förblir stängd under mätningen. Beroende på vilka mätelelement som används kan tättningsfunktionen i luckan påverkas mer eller mindre. Detta leder till ett sämre mätresultat. Se till att luckan stängs ordentligt. Det kan hända att det behövs vissa verktyg för att göra detta. Det är dock ovanligt att ett sådant fel uppstår.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

Produktdatablad som beskriver modellerna i denna bruksanvisning medföljer.

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	H2265E
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,9
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,05 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Vikt	39 kg

## Datablad för ugnar för hushållsbruk

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

<b>MIELE</b>	
<b>Modellbeteckning</b>	H2265B; H2267B
Energieffektivitetsindex/kavitet ( $EEI_{kavitet}$ )	81,9
Energieffektivitetsklass/kavitet	
A+++ (effektivast) till D (minst effektiv)	A+
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet, om tillgänglig i konventionellt läge	1,05 kWh
Energiförbrukningen per cykel för varje kavitet i varmluftsläge	0,71 kWh
Antal kaviteter	1
Värmekälla/värmekällor per kavitet	electric
Volym för varje kavitet	76 l
Vikt	39 kg











Miele AB  
Industrivägen 20, Box 1397  
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000  
Fax 08-562 29 209  
Serviceanmälan: 077 077 00 20

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

**Tyskland**

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

H2265E; H2265B; H2267B



sv-SE

M.-Nr. 10 634 180 / 00